



CUISINE CULINAIRE  
ZAANSTAD

## NOVEMBER 2022

**Makreeltartaar met avocado en koffiemayonaise**

**Snijboon a la carbonara**

**Gamba's met kletskopje**

**Hertenfilet met fruit en herfstgroenten**

**Venkelroomijs, venkelcrumble en witte chocolademousse**

**Wijnen:**

Voorgerecht:	Beaurempart, grande reserve Gascogne, 2020, 11%	7,99
1 <sup>e</sup> tussengerecht:	Acante, Fiano, 2019, 2019, 12%	9,99
2 <sup>e</sup> tussengerecht:	Gustave Lorenzo, Elzas, pinot blanc, 12,5%	8,99
Hoofdgerecht:	Mc Pherson, Australie, shiraz, 2019, 14,5%	6,99
Nagerecht:	Muscat moelleux, 2018, 12%	

*Alle receptuur is voor 10 personen*

*Receptuur is overgenomen van zusterclubs Barendrecht (voorgerecht, tweede tussengerecht en hoofdgerecht), Almere (eerste tussengerecht) en Amsterdam (dessert)*

## Makreeltartaar met avocado en koffiemayonaise

<b>Ingrediënten</b> 10 personen		
<b>Makreeltartaar</b> 5 hele makrelen 1 bakje tuinkers 3 stuks avocado 1 limoen 12 stuks radijs 60 ml water 60 g suiker 45 g azijn	<b>Koffiemayonaise</b> 1 ei 15g mosterd 15 ml citroensap 200 ml zonnebloemolie 0,5 kopje espresso (gebruik 2 sticks) 20 g pure chocolade	<b>Wilde rijst</b> 50 ml olie 40 g wilde rijst 10 g zeewier zout

### Makreeltartaar

1. Fileer de makrelen, snijd ook de huid eraf (het dunne vliesje) en ontdoe de makrelen van de graten. Dit kan door de graten weg te snijden uit het midden.
2. Snijd de makrelen in dunne lange repen en snijd ze vervolgens in kleine blokjes (tartaar).
3. Doe de tartaar in een ruime kom, breng op smaak met tuinkers, peper, zout en olie.
4. Snijd de avocado's doormidden, verwijder de pit en lepel de avocado's uit. Voeg bij de avocado's wat zout, peper & limoensap en draai met een staafmixer tot een gladde massa. Haal ook nog eens door een zeef om klontjes te voorkomen en doe dit hierna in een spuitzak.
5. Zet een pan op het vuur en doe hierin de suiker, azijn en het water en breng aan de kook. Laat het afkoelen in de koeling.
6. Snijd de radijsjes in vieren en spoel ze af. Voeg toe aan het afgekoelde zoet-zuur.

### Koffiemayonaise

1. Maak mayonaise: doe het ei, de mosterd, citroensap en zonnebloemolie in een hoger beker. Zet de staafmixer in de beker, laat hem 10 seconden onderop draaien en trek hem dan langzaam naar boven. Zorg dat de mayonaise goed dik is (doe er anders nog een klein beetje olie bij).
2. Snijd de chocolade in hele fijne stukjes zodat het makkelijk kan oplossen in de espresso. Laat de espresso met chocolade afkoelen.
3. Voeg beetje van de espresso met chocolade bij de mayonaise en meng dit goed met elkaar (goed proeven, niet te sterk). Doe het vervolgens in een spuitzak en leg in de koelkast.

### Wilde rijst

1. Zet een pannetje met de zonnebloemolie op het vuur en verwarm tot 180 graden. Zodra het op temperatuur is doe je er een eetlepel (wilde rijst erin). Zodra de wilde rijst naar boven komt haal je het er gelijk uit (gebruik theezeefje) en laat je het uitlekken op een stuk papier, doe er ook wat zout op.
2. Snijd het zeewier in kleine stukjes en maal tot het poeder is.

**Presentatie**

1. Doe de makreel in een steker en spuit hierop toefjes van de mayonaise en avocado. Spuit er ook toefjes naast.
2. Leg 1 radijsdeel op de makreel en 1 ernaast.
3. Garneer met de wilde rijst en het zeewierpoeder.

## Snijboon a la carbonara

<b>Ingrediënten</b> 10 personen		
<b>Snijboon</b> 35 snijbonen	<b>Bundelzwammen</b> 250 g bundelzwammen 20 ml olijfolie	<b>Kwarteleieren</b> 20 kwarteleieren zout azijn
<b>Spekkruimels</b> 150 g ontbijtspek, in plakjes	3 sjalot 5 takjes tijm 15 g kerriepoeder zout peper	<b>Presentatie</b> klontje boter Parmezaanse kaas peper zout

### Snijboon

1. Snijd met een dunschiller lange repen van de snijbonen.
2. Blancheer de repen een halve minuut in gezouten water.
3. Dompel daarna even onder in ijswater.
4. Laat uitlekken en houd apart.

### Spekkruimels

1. Vries het spek even in.
2. Snijd het in zo klein mogelijke stukjes.
3. Bak het in een paar minuten krokant.
4. Zet apart.

### Bundelzwammen

1. Snipper de sjalot.
2. Rits de tijmblaadjes van de takjes.
3. Bak de bundelzwammen in wat olijfolie met de sjalot, tijm, kerriepoeder, zout en peper naar smaak.

### Kwarteleieren (doe op het laatste voordat je uit gaat)

1. Haal de eieren op het laatste moment uit de koelkast. (hoe kouder het eiwit hoe steviger)
2. Verwarm water met wat zout en azijn tot tegen de kook aan.
3. Maak met een mesje een gaatje in de punt van het kwarteleitje en pel wat van de schaal af.
4. "Giet" vervolgens het eitje in een espressokopje.
5. Pocheer de kwarteleitjes 1 minuut.
6. Dompel ze daarna even onder in koud water.

### Presentatie

1. Verwarm de snijboon in een pannetje met boter en breng op smaak met zout en peper.

7. Warm de zwammen nog even door.
8. Als eerste leg je het kwartelei in het bord.
9. Hierop de snijboon en de zwammetjes.
10. Daarop het tweede kwarteleitje, de spekkruimels en wat kaasschaafsel.

## Gamba's met kletskopje

<b>Ingrediënten</b> 10 personen		
20 grote tijger garnalen  <b>Meloen</b> 2 Cantaloupe meloenen  <b>Kerriemayonaise</b> S1 jalot 1/2 Granny Smith appel 10 gr kerriepoeder 10 gr gembersiroop 60 gr mayonaise (zelf maken) 2 dl water 1/2 Granny Smith appel olijfolie	<b>Kletskopje</b> 0.4 dl sinaasappelsap 50 gr boter 50 gr sesamzaad 1 mespunt sambal 25 gr bloem 80 gr poedersuiker zout  <b>Soja olie</b> 0.4 dl ketjap manis 0.8 dl olijfolie 0.08 dl gembersiroop	<b>Tempurabeslag</b> 2 mespunt gemberpoeder 2 mespunt kerrie 120 gr tempurameel 2,4 dl ijswater  <b>Presentatie</b> Frisee sla bosje bieslook veldsla shiso purper 2 bolletjes gekonfijte gember

### Garnalen

1. Maak de garnalen schoon en verwijder eventueel het darmkanaal. Leg de garnalen afgedekt in de koeling tot verder gebruik.

### Meloen

1. Steek 8 bolletjes meloen per persoon met een Parisienne boor doorsnee Ø 22 mm.

### Kerriemayonaise

1. Snipper de sjalot en snijd de appel in kleine blokjes.
2. Fruit 2 eetlepels sjalot samen met de appel en de kerrie in olijfolie. Blus af met water en laat en paar minuten zacht koken.
3. Pureer het geheel en vermeng zodra het afgekoeld is met de mayonaise en gembersiroop.
4. Breng verder op smaak met peper en zout.

### Kletskopje

1. Smelt de boter, voeg het sinaasappelsap toe. Meng dit in een kom met de overige ingrediënten en koel terug in de koelkast.
2. Maak met een sjabloon dunne kletskopjes van circa 8 cm doorsnede van het beslag.
3. Bak deze in circa 8 minuten af in een oven voorverwarmd op 170 ° C.

### Sojaolie

1. Meng alle ingrediënten door elkaar.

### **Tempurabeslag**

1. Klop van de kerrie, gember en tempurameel met ijswater een tempurabeslag.
2. Haal de garnalen door het beslag en frituur op 180 ° C.

### **Presentatie**

1. Maak een streep van kerrie mayonaise.
2. Hak de gekonfijte gember en leg deze over de mayonaise.
3. Leg een cirkel van 8 bolletjes meloen.
4. Leg vervolgens een kletskep op de meloen.
5. Maak de slasoorten aan met een neutrale dressing.
6. Plaats 2 garnalen p.p. op een kletskep.
7. Garneer met de slasoorten en een paar sprietjes bieslook.
8. Verdeel wat sojaolie rond het gerecht.

## Hertenfilet met fruit en herfstgroenten

<b>Ingrediënten</b> 10 personen		
<b>Wildfond</b> 3 el olijfolie 2 kg wildresten (botten ed.) 1 middelgrote winterwortel 2 uien 4 tn knoflook, gekneusd 0,5 l volle rode wijn 1 pot runderfond (450ml) 6 jeneverbessen, gekneusd 2 takjes tijm 1 laurierblad 4 takjes peterselie 1 takje salie	<b>Peertjes</b> 10 gieser wildeman 1 fles licht zoete witte wijn 50 g suiker 1 citroen 5 steranijs 3 cm stukje gember 10 witte pitloze druiven Klein snufje zout  <b>Hertenfilet</b> Ca. 800 g hertenfilet Boter Olijfolie	<b>Groenten</b> 7 mini rode bieten 7 mini gele bieten 8 schorseneren 2 takjes tijm 1 takje rozemarijn 1 tn knoflook Citroensap 1 l gevogelte fond Boter 10 spruitjes 5 koningsoesterzwammen  <b>Saus</b> 2 sjalotten, gesnipperd 100 g boter 25 g gekneusde pepers 60 g aalbessengelei 30 g rode wijn 1 l wildfond (bovenstaand)

### Wildfond

1. In een snelkookpan de wildresten in de olijfolie bruinbakken.
2. Voeg de groenten - kleingesneden toe, schep alles goed door en fruit nog 5 minuten mee.
3. Blus met de rode wijn en kook deze in tot de helft.
4. Voeg 2 l lauwwarm water toe, breng aan de kook en schuim regelmatig af.
5. Voeg alle overige ingrediënten toe en breng de pan onder druk.
6. Laat 45 minuten koken en zet de pan op een rooster om van druk te komen.
7. Zeven en inkoken tot ongeveer  $1/3 = 1$  liter voor de saus

### Garnituur Peertjes

1. Schil de peertjes en verwijder pit en klokhuis mbv een appelboor.
2. Verwarm de wijn met de suiker, 2 el citroensap (bewaar de rest voor de schorseneren) en citroenschil zonder het wit.
3. Voeg de gember in plakjes gesneden en de steranijs toe.
4. Voeg tevens een zeer klein snufje zout toe.
5. Doe de peertjes erbij en kook ca. 1 uur.
6. Voeg de laatste 10 minuten de druiven toe.
7. Haal met een schuimspaan het fruit en de kruiden eruit.
8. Kook in tot licht stroperig.
9. Snijd de peertjes verticaal in 4-en, leg terug in de siroop en bewaar.



10. Snijd de druiven in tweeën en bewaar in een bakje.

### **Hertenfilet**

1. Laat het vlees eerst goed op kamertemperatuur komen
2. Verwarm de oven op 90 °C.
3. Ontvries (indien nodig) de filet en bestrooi flink met peper en wat zout.
4. Bak rondom in bruine boter en olijfolie om dicht te schroeien.
5. Plaats in de oven met kernthermometer, kerntemperatuur 53°C.
6. Haal uit de oven en laat minimaal 15 min. rusten onder folie.
7. Links onderin in de warmhoudkast met de deur een klein stukje open.

### **Groenten**

1. Verwarm oven op 150°C.
2. Was alle groenten, ook de schorseneren.
3. Leg de mini bietjes apart op een stuk folie, voeg 2 takjes tijm en 1 takje rozemarijn, 1 teentje knoflook toe.
4. Besprenkel met olijfolie, peper en zout. Vouw goed dicht en gaar in de oven - 1 uur. Controleer of ze goed gaar zijn.
5. Haal schil eraf breng op smaak met peper en zout. Bewaar in warmhoudkast.
6. Zet een schaal met citroensap klaar.
7. Schil snel de schorseneren, snijd in gelijkmatige schuin stukken van ca. 4 cm en doe deze gelijk in het citroenwater om verkleuren te voorkomen.
8. Kook in wat fond met boter en bewaar ze in het kookvocht in de warmhoudkast.
9. Schil en kook de spruitjes beergaar.
10. Maak de oesterzwammen schoon en snijd in repen.
11. Bak kort voor het uitserveren in weinig boter en breng op smaak met peper en zout.
12. Zorg dat kort voor het uitserveren alle groenten goed warm zijn, door deze in wat boter te sauteren.

### **Saus**

1. Fruit de sjalotten en pepers en overblijfsels, zoals vliezen ed. van de hertenfilet, in de boter.
2. Voeg de aalbessengelei toe.
3. Blus af met de wijn en wildfond.
4. Kook in op smaak en zeef.
5. Breng indien nodig verder op smaak met peper, zout en gelei.
6. Mpnteer de saus.

### **Presentatie**

1. Snijd de filet in mooie plakjes 2-3 p.p.
2. Maak een spiegel van de saus op het bord en leg het vlees erop.
3. Plaats 2 stukjes schorseneer, 2 kwarten gele en 2 rode biet.
4. Paar reepjes koningsoesterzwammen verdelen.
5. Zet 1 kwart peer en leg 2 druiven helften op het bord.
6. Garneer met wat cress.
7. Druppel er wat saus bij.

## Venkelroomijs, venkelcrumble en witte chocolademousse

<b>Ingrediënten</b> 10 personen		
<b>Venkelroomijs</b> 500 gr melk 500 gr slagroom 30 gr melkpoeder 200 gr suiker 20 gr venkelzaadjes 90 gr eidooiers	snuf zout 40 gr witte chocolade 100 gr amandelmeel  <b>Witte chocolademousse</b> 2 gelatine blaadjes 100 gr slagroom 180 gr witte chocolade 50 gr suiker 20 gr water 90 gr eiwit 250 gr slagroom	<b>Crème</b> 250 ml melk 60 gr suiker 20 gr maïzena 1 citroen 100 gr dooiers 100 gr witte chocolade  <b>Presentatie</b> 1 bakje (paarse) viooltjes

### Venkelroomijs

1. Doe een gastroplaat in de vriezer.
2. Kneus de venkelzaadjes licht in een vijzel.
3. Breng slagroom, melk, melkpoeder, suiker en venkelzaadje al roerend aan de kook. Laat 30 minuten van het vuur af trekken.
4. Voeg de dooiers toe aan het roommengsel en verhit roerend tot 80°C. Zeef het mengsel en draai er ijs van in de ijsmachine.
5. Maak quenelles van het ijs en leg op bakpapier op de bevroren gastroplaat en laat verder opstijven in de vriezer.

### Venkelcrumble

1. Verwarm witte chocolade tot het gesmolten is.
2. Knead alle ingrediënten met de hand tot een beslag. Leg toefjes beslag op bakpapier en laat in een oven van 160°C goudbruin en krokant bakken. Roer de crumble iedere 5 minuten door elkaar met een garde zodat een crumble ontstaat (15 tot 20 minuten).

### Witte chocolademousse

1. Wel de gelatineblaadjes in koud water.
2. Breng slagroom aan de kook en haal van het vuur.
3. Los de gelatine op in de slagroom en voeg witte chocolade toe en roer tot de chocolade opgelost is.
4. Breng suiker en water aan de kook. Laat koken tot de suiker 112°C is.
5. Klop de eiwitten stijf in de kitchenaid en schenk de hete suiker in een dun straaltje bij de eiwitten terwijl de machine draait.
6. Vouw de chocolademassa door de eiwitmassa.
7. Klop slagroom bijna stijf en vouw de chocolademassa erdoor.
8. Stort de mousse op een met plasticfolie bedekte gastroplaat en strijk glad.

9. Laat in de vriezer opstijven.

### **Crème**

1. Verwarm melk, suiker, maïzena, citroenrasp en dooiers en roer tot de saus gaat binden (rond 80°C).
2. Voeg de chocolade toe en roer tot de chocolade is opgelost.
3. Dek af met plasticfolie en laat in de koeling afkoelen.
4. Zeef de crème en doe over in een spuitzak.

### **Presentatie**

1. Haal de mousse uit de vriezer en snij er vierkanten uit.
2. Leg een mousse-vierkant midden op de borden.
3. Verdeel de crumble rondom en over de mousse.
4. Spuit toefjes crème rondom de mousse.
5. Leg een quenelle ijs op de mousse en versier met de viooltjes.