

Maand: Januari 2019
Thema: "Fusion"



Amuse

Quichebakjes gevuld met surimisalade

Voorgerecht 1

Tonijnsalade "Japanese style"

Voorgerecht 2

Mozarella met gegrilde tomaat en espuma

Hoofdgerecht

Jamaicaanse kip met mexicaanse rijst

Nagerecht

Matcha cheesecake met hibiscus gelei

Fusion, ook aangeduid als fusionkeuken, fusion cuisine of vergelijkbare termen, is een aanduiding voor een stijl van koken die elementen van verschillende culinaire stijlen, tradities en kooktechnieken combineert. De onderlinge beïnvloeding kan samenhangen met migratiestromen of met welbewust experimenteren.

In het eerste geval is veelal sprake van door migranten "meegenomen" gerechten, die (al dan niet geleidelijk) aan de smaakvoorkeuren van het nieuwe woonland worden aangepast. De aan de Nederlandse smaak aangepaste Chinees-Indische keuken is hier een voorbeeld van, evenals de (vermoedelijk) Britse Chicken Tikka Masala.

Hierna kan een geleidelijke versmelting van culinaire tradities plaatsvinden: als voorbeeld kunnen de Nederlandse nasischijf en bamischijf, en de Duitse Currywurst genoemd worden, alsmede de kapsalon, die Turkse en Nederlandse aspecten combineert.

In het tweede geval worden culinaire vernieuwingen ontwikkeld door vaak gerenommeerde koks, die daarbij ook technisch complexe kooktechnieken vaak niet schuwen.

Quichebakjes gevuld met surimisalade

Amuse, 15 personen

Quichebakje

300	gram	bloem + extra
150	gram	boter + extra invette vormpjes
	snuf	zout
1	stuks	ei
2-3	eetlepels	koud water

Extra: vershoudfolie
 deegroller
 steker Ø 5cm
 mini muffinvormbak

Oven voorverwarmen op 200° C

Doe de bloem, boter, zout, het ei en 2 eetlepels koud water in een kom en mix dit tot een mooi deeg. Is het nog wat kruimelig, voeg dan de derde eetlepel water toe. Je moet een stevig deeg hebben, maar het mag niet té droog zijn. Verpak het deeg in vershoudfolie en laat het een half uurtje rusten in de koelkast. Ondertussen kun je vast beginnen aan de vulling.

Rol het deeg uit op een met bloem bestoven oppervlak tot een dikte van 2-3 mm. Steek met een ronde steker cirkels uit van 5 cm en vul daarmee de van te voren ingevette mini-muffin vormpjes.

Druk het deeg goed aan in de hoekjes van de vorm en snijd de overtollige randjes weg, prik met een vork gaatjes in de bodem.

Bak de cupjes af op een temperatuur van 200° C gedurende 30-40 minuten. Haal de cupjes eruit en laat ze afkoelen. Zorg dat je 3 cupjes pp. hebt.

Surimisalade

1	stuks	komkommer
300	gram	surimisticks
6-8	eetlepels	Kewpie Japanse mayonaise
2	eetlepels	volle kwark
1	stuks	limoensap
2	theelepels	wasabi
		peper en zout
		Oranje masago*
		koriander

Snijd de komkommer en de surimisticks in hele fijne bruinoise ongeveer 2 mm. Voeg de mayonaise, kwark, het sap van de limoen en de wasabi toe. Proef en beoordeel smaak en consistentie. Voeg naar behoefte nog wat mayonaise, kwark of wasabi toe. Breng op smaak met peper en zout.

Meng goed door elkaar totdat alle ingrediënten goed vermengd zijn. Zet het opzij.

Uitserveren

Vul de quichebakjes met de salade en garneer de bakjes met de Oranje Masago en een blaadje koriander.

Serveer er 3 per persoon.

*Noot:

Masago is oranje gekleurde viskuit afkomstig van de lodde, een kleine vis gevangen in de Atlantische en Stille Oceaan. Masago heeft een lichte bite en een frisse, lichtzoete smaak. Het wordt voornamelijk gebruikt voor de buitenzijde van sushi of als garnering van een vissalade.

Tonijnsalade "Japanese style"

Voorgerecht 1, 15 personen

500	gram	Fussili pasta
¼	krop	ijsbergsla
2	stuks	rode uien
3	blikjes	tonijn op water
2	stuks	nori vellen
3	stuks	eieren
5	eetlepels	Kewpie mayonaise + extra sesamzaadjes wit
3	stuks	lente ui gefrituurde uitjes

Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking gaar. Giet de pasta af en spoel deze kort af onder de koude kraan zodat de pasta wat afkoelt.

Snijd de ijsbergsla fijn, de ui in dunne halve ringen en laat de tonijn goed uitlekken. Doe alles bij elkaar in een kom.

Snijd de nori vellen in repen van ongeveer 1 cm breed en 5 cm lang. Doe deze bij de tonijn en sla in de kom.

Doe de pasta bij de rest van de ingrediënten in de kom en schep het geheel even om.

Kluts de eieren en bak hier vervolgens één omelet van. Snijd de omelet in reepjes en schep deze door de tonijnsalade.

Schep vervolgens 5 eetlepels kewpie mayonaise door de salade en roer door.

Rooster de sesamzaadjes.

Dressing

2	eetlepels	wasabi
3	eetlepels	sojasaus
1,5	eetlepels	rijstazijn
3	theelepels	honing
1,5	eetlepels	sesamolie

Roer voor de dressing alle ingrediënten door elkaar en sprenkel deze vervolgens over de tonijnsalade.

Uitserveren

Serveer de salade op de borden en garneer met een paar strepen kewpie mayonaise, de geroosterde sesamzaadjes, de in ringen gesneden bosui en de gefrituurde uitjes.

Mozarella met gegrilde tomaat en espuma

Voorgerecht 2, 15 personen

5	stuks	vleestomaten
8	eetlepels	olijfolie fruitig
100	gram	basilicum
		rucola
		olijfolie fruitig
		zeezout

Extra: keukenpapier

Snijd de vleestomaten in plakken van ca. 3 mm dikte en dep droog. Grill ze onder de salamander aan iedere kant gedurende 4-5 minuten en zet weg. Het gerecht wordt koud geserveerd.

Meng 8 eetlepels extra vierge olijfolie met de basilicum, pureer met de mixer, zet koel weg.

Voor gebruik zeef je de basilicumolie door een fijnmazige zeef.

Besprenkel bij het uitserveren de rucola met een beetje olijfolie fruitig en zeezout.

Meng alles goed door elkaar.

Espuma

400	gram	gepelde tomaten uit blik
200	gram	half gedroogde tomaten
2	eetlepels	tomatenpuree
4	eetlepels	ketchup
3	eetlepels	mosterd
		olijfolie fruitig
		peper en zout
10	gram	gelatinepoeder
1	dl	room
8	druppels	Worcestersaus
120	gram	eiwit vloeibaar
100	gram	basilicum

Extra: kидde met een patroon

Zeef de gepelde tomaten in een kom. Voeg de half gedroogde tomaten, ketchup, mosterd en tomatenpuree toe. Kruid dit met peper en zout en mix het fijn.

Passeer het vervolgens door een zeef. Meng de gelatinepoeder door 1/3 deel van de tomatenmassa en verwarm, onder zachtjes doorroeren, tot ca. 70°C. Giet dit terug bij de rest en roer door.

Voeg de room en Worcestersaus erdoor. Voeg nu het eiwit toe en roer met de klopper goed door. Giet in de kидde. Draai er 1 gaspatroon op en laat het 15-20 minuten afkoelen in de koelkast tot 10 à 12°C.

(Zorg dat alles zorgvuldig gezeefd is en er geen brokjes meer in het mengsel zitten zodat de kидde niet verstopt raakt!!!)

Uitserveren

Leg op elk bord 1 plak tomaat. Daarop een klein beetje rucola. Leg vervolgens 3 bolletjes mozzarella op het bord en spuit toefjes espuma tussen de bolletjes mozzarella. Druppel er wat basilicumolie bij en doe er een beetje grof zeezout over.

Kip uit Jamaica en mexicaanse rijst

Hoofdgerecht, 15 personen

Marinade

3	eetlepels	pimentpoeder
2	eetlepels	versgemalen peper
3	eetlepels	gedroogde chilivlokken
3	eetlepels	bruine suiker
8	eetlepels	honing
1	stuks	fijn gesneden rode peper
3	tenen	fijn geperste teentjes knoflook
1	eetlepel	gemberpoeder
2	stuks	lente uitjes in dunne ringetjes
		olijfolie traditioneel
15	stuks	drumsticks
15	stuks	Spaanse groene pepers
5	stuks	rode paprika's
400	gram	feta kaas

Oven voorverwarmen op 220° C.

Let op: laat de kip niet verbranden.

Meng al bovenstaande ingrediënten voor de marinade en wrijf de kip er goed mee in. Laat de kip zo lang mogelijk marinieren en keer regelmatig om.

Verwarm de oven voor op 220 graden. De kip gaat nu eerst voor 35 minuten de oven in.

Snijd nu de rode paprika's en de Spaanse pepers in ringen van 5 mm dikte. Na 35 minuten haal je de kip uit de oven en voeg je de gesneden Spaanse pepers en paprika toe. Verkruimel de feta over de kip en roer een keer om. De kip gaat nu terug in de oven voor 10 minuten.

Mexicaanse rijst

3	stuks	uien
3	stuks	groene paprika's
10	eetlepel	olie traditioneel
350	gram	basmati rijst
3	theelepels	gemalen komijn
3	theelepels	koriander gemalen
1	blik	kidneybonen
2-6	theelepels	tabasco
7,5	dl	kippenbouillon van blokje
500	gram	tomaten
		platte peterselie

Snijd de uien en de paprika's in kleine blokjes.

Verhit de olie in een diepe braadpan en doe de rijst erin. Bak deze zachtjes tot hij iets doorzichtig wordt. Voeg de uien, paprika's, komijn en koriander toe. Laat dit nog 2 minuten zachtjes bakken .

Spoel de kidneybonen af en laat goed uitlekken.

Doe de tabasco en de bouillon erbij en breng alles aan de kook. Leg nu een deksel op de pan en laat de rijst zacht koken totdat hij gaar is en het vocht heeft geabsorbeerd. Ongeveer 10 minuten voor het einde van de gaartijd voeg je de kidneybonen toe.

Haal de zaadlijsten uit de tomaten en snijd ze klein.

Haal de pan van het vuur. Maak met een vork de rijst los. Roer de tomaten erdoor. Laat de pan gedurende 5 minuten afgedekt staan. Bestrooi de rijst met fijngesneden platte peterselie.

Uitserveren

Maak het bord op naar eigen inzicht.

Matcha cheesecake met Hibiscus jelly

Nagerecht, 15 personen

320 gram Oreo biscuits
50 gram boter

Extra: stamper
15 dessertglazen

Verkruimel de oreo-koekjes in een keukenmachine tot een fijne crumble. Smelt de boter in een steelpan en voeg dit toe aan de kruimels. Meng alles goed door elkaar zodat de kruimels vettig worden door de boter. Vind je ze nog te droog voeg dan nog wat extra gesmolten boter toe. Strooi de kruimels in de dessertglazen en druk het goed aan met een stamper. Werk netjes: zorg dat de glazen schoon blijven.

Zet de glazen tot de verdere opmaak in de koeling.

4 dl slagroom
1 zakjes klopfix

Zorg dat de slagroom goed koud is en haal deze pas op het laatste moment uit de koelkast. Voeg de klopfix voor het kloppen toe aan de room. Klop de slagroom op tot het stevig is. Zet het weer terug in de koelkast.

Matcha cheesecake

5 theelepels gelatinepoeder
6 eetlepels water
1,5 eetlepel matchapoeder
water
500 gram monchou
1 blikje gecondenseerde melk
1 stuks limoensap

Extra: spuitzak

Meng in een kom de 5 theelepels gelatinepoeder met 2 eetlepels water. Zet het opzij gedurende 5 minuten. Verwarm in een sauspan 4 eetlepels water en voeg vervolgens het gelatinemengsel toe. Roer goed door totdat de gelatine is opgelost. Zet de gelatinemix opzij en laat het op kamertemperatuur komen.

Laat het niet stollen.

Doe de matchapoeder in een kom en voeg beetje bij beetje water toe en roer totdat een glad vloeibaar papje wordt. Klop de roomkaas op tot het goed zacht is en voeg vervolgens de matcha toe. Meng de matcha goed door roomkaas heen. Voeg vervolgens de gecondenseerde melk, het limoensap en de gelatinemix toe. Mix de ingrediënten gedurende 5 minuten.

Haal de slagroom uit de koelkast en vouw voorzichtig de stijfgeklopte slagroom door het roomkaasmengsel heen. Meng alles goed door elkaar tot je geen slagroom meer ziet.

Doe het mengsel in een spuitzak en spuit het op de koekjesbodem. Strijk de bovenkant glad en zet de glaasjes in de koelkast.

Hibiscus jelly

1	eetlepel	gelatinepoeder
2	eetlepels	water
4	eetlepels	gedroogde rode hibiscus
3,5	dl	water
36	gram	kandijsuiker
		Scarlet cress

Doe 1 el gelatinepoeder met 2 el koud water in een kom. Zet het opzij. Snijd de rode Hibiscus bloemen in heel fijne stukjes en week in een kom met koud water gedurende 15 minuten. Giet het water af door een zeef.

Verwarm 3,5 dl water in een pan en voeg de kandijsuiker toe. Roer goed totdat de suiker is opgelost. Voeg het gelatinemengsel toe aan de pan en roer even goed door tot de gelatine is opgelost. Voeg de hibiscus bloemen toe. Haal de sauspan van het vuur en giet het water in een maatbeker. Zet het in de koeling tot het mengsel bijna begint te stollen.

Uitserveren

Haal de glazen met de cheesecake uit de koeling en giet een laagje van de nog net vloeibare gelatine over de cheesecake heen. Zet de cheesecake tot uitserveren weer terug in de koelkast en laat het verder opstijven. Spuit voor het uitserveren nog een toefje slagroom op het glaasje en garneer af met de scarlet cress.