

Pita lamsstoof

Pita ingrediënten:

1 kg bloem
4 st eieren
400 gr melk
16 gr zout
120 gr bruine basterd
15 gr spicy chef Madinat
120 gr boter
120 gr gist

Bereidingswijze:

Verwarm de melk tot 37°C en los de bruine basterd suiker en gist hier in op. Meng de specerijen met de bloem, voeg onderop het zout toe. Draai in de kitchenaid voorzichtig het melk massa erdoor en daarna 1 voor 1 de eieren. Voeg als laatste stukjes boter hieraan toe. Laat nu het deeg rusten, als het gerezen is sla je het deeg terug en bol je het op waarna je de bolletjes uitrolt en laat rijzen. Bak ze af op 180°C 3 minuten.

Lamsstoof ingrediënten:

1 st lamschouder
2 stengels bleekselderij
2 st genipperde sjarlot
4 teentjes gehakte knoflook
2 cm geraspte gember
3 tomaten
5 st gekneusde zwarte peper
10 gr spicy chef Vadouvan
4 gr gemalen komijn
200 gr runderbouillon
500 gr jus de veau

Bereidingswijze:

Hak de lamsschouders in drieën en bak ze aan alle kanten goudbruin. Snij de tomaten en bleekselderij in brunoise, voeg dit met de sjarlot, gember, knoflook en specerijen bij de lamschouder. Vermeng alles goed en blus af met runderbouillon en jus de veau. Dek de stoof af met bakpapier af en gaar het op de hoek van de kookplaat. Als de stoof wat in is gedampt pluk je het vlees, verwijder bot en vel. Reduceer de saus en vermeng met het vlees en breng op smaak met peper en zout.

Gele dhal met kippenhart en spinazie

Saus gele dahl ingrediënten:

200 gr gele dahl
2 eetl Spicy chef Vadouvan kruidenmix
750 gr water
1 ui in halve ringen
6 teentjes knoflook fijn gesneden
1 tl zout
1 tl gemalen gebrande komijn
¼ madame jeanette
Zonnebloemolie

Bereidingswijze:

Spoel de dahl goed met koud water. Zet deze op met water, zout en de Vadouvan kruidenmix. Breng dit aan de kook en laat dit 3 minuten doorkoken en zet het op een laag vuur. Als de dahl uit elkaar valt bak je de ui, knoflook en peper in een bakpan in ruim olie heel langzaam. Als dit licht gekarameliseerd is dan bij de dahl doen en nog even verder garen tot de gewenste dikte. Breng op smaak met peper en zout.

Gekonfijte kippenhart ingrediënten:

200 gr kippenhart
400 gr ganzenvet
1 st banaansjalot
3 teentjes knoflook
2 takjes laurier
2 blaadjes laurier

Bereidingswijze:

Snij de sjalot en knoflook in fijne stukken en fruit dit aan in de pan. Voeg nu laurier en tijm toe en vervolgens ganzenvet, spoel de hartjes en dep ze droog en voeg ze in de pan. Zorg dat het ganzenvet op een temperatuur is van 58°C en laat de hartjes hier gedurende 18 min inzitten. Lak de hartjes met een lepel jus de veau en stoof spinazie op a la minute.

Lamsnek met gekonfijte paprika

Ingrediënten:

5 st lamsnek filet
2 st uien
½ bol knoflook
2 eetl Spicy Chef Madinat kruidenmix
1 eetl Spicy Chef Vadouvan kruidenmix
1 l runderbouillon
2 l jus de veau

Bereidingswijze:

Bak de lamsnek aan alle kanten bruin, voeg specerijen, knoflook en ui toe. Blus vervolgens af met rode wijn en kook het in. Als de rode wijn gereduceerd is dan de jus d veau en bouillon toevoegen. Dek de pan af met bakpapier en gaar de nek langzaam op laag vuur.

Gekonfijte paprika ingrediënten:

4 gele, 4 rode paprika's, 1 dl olijfolie, 2 teentjes knoflook en een takje tijm.

Bereidingswijze:

Frituur de paprika's tot dat de buitenkant bruin is. Doe de paprika's in een bekken de dek deze af met plakplastic. En laat ze afkoelen, nu krijg je gemakkelijk het velletje eraf. Haal de pitjes er goed uit en spoel de paprika's goed af en dep ze droog. Gril de paprika's in een ruit vorm en steek ze daarna uit met steker twee. De uitgestoken paprika's in een pan doen met de olijfolie, knoflook, een takje tijm, peper en zout. Deze nog even verder garen op 60°C.

Crème van paprika en aubergine

Schil een aubergine en wrijf hem in met olijfolie peper, zout en een takje tijm en wikkel deze in met aluminium folie. Pof de aubergine gaar in de oven op 200°C gedurende 35 min. Het afval van de paprika en de gepofte aubergine glad draaien in de blender.

Bosui

Gril bosui 1 per persoon aan alle kanten donker zodat het ze gaar worden. Verwijder de buitenste laag en kruid ze met peper, zout en olijfolie.

Heilbot Grand Bazaar met appel curry saus

Heilbot

Portioneer 300 g heilbot en gaar deze 4 min op 50°C

Grand Bazaar croute

Voor de Grand Bazaar croute: 1 eetlepel Spicy Chef Grand Bazaar kruidenmix, 200 g briochebrood, 200 g boter, 1 teentje knoflook peper en zout.

Bereidingswijze:

Blender alles tot een gladde massa en rol dit uit tussen vetvrij papier. Snijd de Grand Bazaar croute in dezelfde maat als de heilbot en leg deze erop. Leg vervolgens net voor het dresseren van de heilbot hem even in de oven zodat de croute er mooi overheen smelt.

Spicy Chef Vadouvan Saus

Voor de saus: 1l appelsap, 2 appels, 1 sjalot, tl. Spicy Chef Vadouvan kruidenmix, mespuntje kurkuma, 2 lepels mangochutney.

Bereidingswijze:

Zweet de sjalot aan met de Spicy Chef Vadouvan kruidenmix, kurkuma en de fijn gesneden appels. Blus dit af met appelsap. Vervolgens 2 uur laten trekken en dan zeven. A la minute reduceren en monteren met een klontje koude boter.

Soldaatjes van tonijn

Ingrediënten:

100 gr. tonijn
10 gr. Spicy Chef Madinat kruidenmix
2 eidooiers
Scheutje room
1 stuk tramezzini brood
Peper
Zout
Olijfolie

Bereidingswijze:

Zweet de medinaspecerijen aan in de pan met de tonijn en breng op smaak met peper en zout. Als de tonijn gaar is draai deze fijn in een thermoblender met de eidooier en room. Doe deze stevige massa in een spuitzak en spuit deze op de uitgestoken rondjes tramezzini brood. Bak deze a la minute af in de oven op 180°C totdat ze goudbruin zijn.