

2021 maart

Cuisine Culinaire Amsterdam · Lente

Krabsalade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
poten kingkrab (gekookt)	2	
mayonaise	1	el
crème fraîche	1	el
appel (granny smith)	1	
limoen	1	
arbequina olijfolie		scheut

Knip de poten open met een schaar en haal het vlees eruit. Verwijder alle baleinen. Schil de appel en snij in piepkleine brunoise. Meng mayonaise, crème fraîche, appel en krabvlees. Breng op smaak met limoenrasp, limoensap, zout, peper en een scheut olijfolie. Bewaar in de koeling.

Kletskop

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	1	
kristal suiker	20	gr.
gesmolten boter	20	gr.
bloem	20	gr.

Meng alle ingrediënten tot een beslag en zet 1 uur in de koeling. Snij een rechthoek van 5 x 20 cm uit een stuk dun karton of plastic. Plaats de sjabloon op een Silpad en strijk er beslag in met behulp van een paletmes. Verwijder de sjabloon en bak de kletskop ongeveer 6 minuten af in een oven van 170°C tot goudbruin. Haal de kletskop uit de oven en rol zo snel mogelijk om een stuk Pvc-buis of metalen ring en laat afkoelen. Maak zo vier "buizen" van kletskop.

Yuzuschuim

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
yuzusap	100	gr.
visfumet	100	gr.
cortina	10	gr.
honing	1	el

Doe alle ingrediënten in een maatbeker en meng goed met de staafmixer. Breng op smaak met zout, peper en eventueel nog wat honing. Doe over in de ISI-fles en breng op druk met 2 patronen. Schud zeer krachtig.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vene cress		
mustard cress		

Neem een ring die net iets kleiner dan de klets kop en vul met krabsalade tot $\frac{1}{2}$ van de hoogte van de klets kop. Haat de ring voorzichtig weg en schuif direct een klets kop over de krabsalade. Spuit net zoveel yuzuschuim op de krab dat de klets kop vol is. Versier met blaadjes vene en mustard cress. Aan tafel tik je met een vork tegen de klets kop om het de breken. Neem bij iedere hap wat van alle ingrediënten tegelijk.

Tarte tatin

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wortels	4	
zwarte wortels	4	
witte wortels	4	
olijfolie		
suiker	100	gr.
honing	70	gr.
sherryazijn	70	gr.
boter	60	gr.
citroentijm blaadjes	1	tl
plakjes bladerdeeg	4	

Schil de wortels en smeer in met olijfolie. Leg de wortels op een rooster en kruid ze met wat zout en peper. Gaar de wortels 1 ½ uur in een oven van 130°C. Laat de wortels afkoelen en snij ze in stukken van 2 cm. Maak een karamel van suiker, honing en sherryazijn. Haal van het vuur en roer de boter door de karamel. Verdeel de karamel over 4 bakjes. Duw de wortels in de karamel. Dek af met een plakje bladerdeeg. Baak de tarte tatin 20-25 minuten in een oven van 190°C.

Roomkaasmousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
roomkaas	150	gr.
miso	30	gr.
sojasaus	2	tl
merin	2	tl
sake	2	tl
slagroom	100	gr.

Roer roomkaas, miso, sojasaus, merin en sake glad. Klop de slagroom stijf en spatel door de kaas. Bewaar in de koeling.

Wortelsalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wortel	1	
zwarte wortel	1	
witte wortel	1	
limoensap	3	el
geraspte gember	1	tl
olijfolie	3	el
witte sesamzaad	1	tl
zwarte sesamzaad	1	tl

Schil de wortels en snij ze in julienne. Maak een dressing van de rest van de ingrediënten en breng op smaak met zout. Meng de worteljulienne met de dressing op het laatste moment.

Eindbewerking en presentatie

Keer de tarte tatins om midden op de borden. Plaats een quenelle roomkaasmousse op de taartjes.

Poussin

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
poussins	2	
champignons	½	bakje
ham (in één plak)	100	gr.
ei	1	
slagroom	1	dl
dragon		

Haal de botjes uit de poussins volgens de werkwijze op het filmpje. Maak een farce van het vlees, met de champignons het ei en de slagroom in de keukenmachine. Zorg dat alle ingrediënten koud zijn en maal kort met de pulseknop. Doe de farce in een spuitzak. Vul de poussins met de farce. Leg het vel goed terug. Doe de poussins in een vacuümmeerszak en trek vacuüm. Gaar de poussins 2 uur op 60 gr C.

Paddenstoelenketchup

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde porcini	20	gr.
suiker	30	gr.
lichte sojasaus	3	el
shiitakes	200	gr.
appelciderazijn	2	el
olijfolie	2	el

Week de porcini 20 minuten in 400 ml heet water. Giet daarna de paddenstoelen af, maar bewaar het vocht. Hak de paddenstoelen grof. Kook de paddenstoelen zachtjes met het vocht totdat dit voor de helft ingekookt is. Karamelliseer de suiker licht. Voeg sojasaus en 3 el paddenstoelenvocht toe. Wacht tot de suiker weer gesmolten is en voeg de shiitakes toe. Bak alles 4 minuten. Doe alles in een blender en pureer. Voeg al draaiend azijn, olie, zout en peper toe. Mix tot volledig glad. Koel tot kamertemperatuur.

Broccoli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
broccoli	1	stronk

Maak de broccoli schoon en verdeel in roosjes. Bak de broccoli licht aan. Voeg heet water toe en laat even gaar stomen.

Eindbewerking en presentatie

Bak de poussins mooi bruin. De een spiegel met de paddenstoelenketchup op het bord. Snijd de poussin aan en leg deze op de ketchup. Leg de broccoli er naast.

Chocolademousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade	100	gr.
slagroom	50	gr.

Kook 50 gr slagroom en giet deze over de chocola. Smelt hierdoor de chocola. Sla 150 gr slagroom stijf en spatel deze door het chocolamengsel. Doe de helft in een spuitzak. Bewaar in de koeling. Laat de andere helft in de kom. Bewaar in de koeling.

Chocoladebiscuit

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	150	gr.
suiker	110	gr.
eidooier	100	gr.
maïzena	8	gr.
patentbloem	90	gr.
cacaopoeder	15	gr.

Eiwit stijfkloppen en suiker bijvoegen. Eierdooiers vermengen. Niet meer kloppen. Bloem, maïzena en cacao bij elkaar voegen en zeven. Door het eimengsel scheppen en goed vermengen. Dik uitstrijken. 7 minuten op 210 gr C bakken. Daarna meteen van de bakplaat afhalen. Rondjes uitsteken. Mousse op de rondjes spuiten en invriezen.

Chocolademantel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melkchocolade	150	gr.
olijfolie	15	gr.

Melkchocolade (of karamelchocolade) olijfolie verwarmen. Plaat verwarmen in een lage oven (40 g C) en chocolade dun uitstrijken. Invriezen.

Eindbewerking en presentatie

Chocolademantel. Plaat uit de diepvries. Op kamertemperatuur laten komen en maak met een paletmes plakken. Zie foto. Om moussecakeje heenvouwen. (Zie filmpje). Leg op het bord. Leg een quenelle mousse er bij en decoreer met wat fruit (frambozen, mango).