

2021 april

Cuisine Culinaire Amsterdam · Lente

Gamba's

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gamba's	8	
grof zeezout		
kerriepoeder	1	tl
ei	1	
panko	100	gr.

Maak de gamba's schoon en verwijder de darmkanalen. Pekel de garnalen 5 minuten met ruim zeezout. Spoel de garnalen met koud water. Dep droog en strooi kerriepoeder over de gamba's. Klop ei los. Doop de gamba's in het ei en vervolgens in de panko. Herhaal nogmaals. Bak (frituur) de gamba's in een laagje olie goudbruin.

Groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	$\frac{1}{4}$	
wortel	100	gr.
blaadjes paksoi	2	
prei	$\frac{1}{2}$	
taugé		handje
enoki paddenstoelen		plukje

Snij komkommer, wortel, paksoi en prei in julienne. Doe samen met taugé en paddenstoelen in een bak. Meng op het laatste moment met de vinaigrette.

Vinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
banaansjalotten	2	
spaans pepertje	1	
agavesiroop	1	el
sojasaus	2	el
merin	2	el
knoflook	1	teen
gember	1	stukje
sesamolie	2	tl
sushiazijn	4	el
oestersaus	1	el
citroengras	1	stengel
sake	1	el
chilisaus	1	el
limoen	1	
sesamzaad	1	el

Snij de sjalot en pepertje in piepkleine brunoise. Houd apart. Rasp een stukje gember, citroengras en knoflook in een bak. Roer de rest van de ingrediënten erbij en breng op smaak met limoensap en zout. Voeg het sesamzaad toe. Roer een lepel vinaigrette door de sjalot. De rest is voor de groenten.

Misoyaki saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
miso	100	gr.
suiker	100	gr.
mirin	50	gr.
sake	50	gr.

Meng alle ingrediënten en doe over in een pannetje. Breng aan de kook en laat in ongeveer 20 minuten langzaam inkoken tot de saus karamelliseert. Let op dat het niet aanbrandt. Laat afkoelen.

Aubergine

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aubergine	1	

Schil de aubergine en verwijder de uiteinden. Snij de aubergine in 4 gelijke schijven. Bedek de aubergine met de Misoyaki saus en laat enkele uren marinieren. Haal de aubergine uit de marinade en leg op een stuk keukenpapier. Gaar de aubergine in ongeveer 30 minuten in een oven van 180°C. Prik regelmatig in de aubergine om te controleren of het helemaal zacht is.

Knoflook

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	6	tenen

Snij de knoflooktenen in flinterdunne plakjes. Bak de knoflook goudbruin in wat zonnebloemolie. Laat uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met wat zout.

Crème fraîche

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
crème fraîche	5	el
limoen	1	

Rasp de schil van de limoen in de crème fraîche. Roer goed door en breng op smaak met zout. Doe over in een doseerfles.

Zalm

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmfilet met vel	300	gr.
zout		
suiker		
maldon zout		

Verdeel de zalm in vier porties. Meng 4 el zout met 1 eetlepel suiker. Bedek de vis met ruim met het zout mengsel en laat 10 minuten pekelen. Spoel goed af en dep droog. Doe de zalm met een scheut olijfolie in een vacuümzak (of Ziploc zak) en gaar 30 minuten in een waterbad van 50°C. Haal de zalm voorzichtig uit de zak en dep droog. Schroei de huid van de zalm krokant in een hete pan met een drupje olie. Haal de vis uit de pan en laat op de vleeskant even rusten. Strooi wat Maldon zout op de huid.

Doperwten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
diepvries doperwten	200	gr.
boter	30	gr.
peterselie		plukje
dragon		plukje
bieslook		plukje
citroensap		

Doe de doperwten samen met een scheut water, boter en de kruiden in een pan en breng aan de kook. Laat enkele minuten koken tot de doperwten gaar zijn en pureer alles met behulp van de staafmixer. Het hoeft niet helemaal glad te zijn. Breng op smaak met citroensap, boter, olijfolie en zout en peper.

Peterselieolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peterselie	½	bos
zonnebloemolie	2	dl

Dompel de peterselie 5 seconden in kokend water en koel direct af koud water. Knijp zoveel mogelijk water uit de peterselie. Doe peterselie en olie in de blender en draai glad. Zeef de olie en doe over in een doseerfles.

Karamel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eenpersoons bakjes	4	
suiker	100	gr.

Doe de bakjes in een oven van 150°C. Doe de suiker in een pan met dikke bodem. Verwarm op middelhoog vuur tot een mooie karamel. Verdeel de karamel over de bakjes.

Flan

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde chilipeper	1	
gecondenseerde melk	180	gr.
slagroom	70	ml
melk	300	ml
eieren	2	
vanillepeul	1	
bloedsinaasappel	1	

Wel de gedroogde chilipeper 10 minuten in een bakje kokend water. Knijp het vocht uit de peper en doe over in de blender. Doe het merg van de vanillepeul erbij. Rasp de schil van de mandarijn in de blender. Doe de rest van de ingrediënten erbij. En draai op volle snelheid voor 30 seconden. Schenk de massa in de bakjes en doe ze in een gastrobak. Doe de gastrobak in de oven en schenk zoveel kokend water in de bak tot de bakjes half onder staan. Gaar de flan ongeveer 30-45 minuten. De flan is gaar als het goudbruin is. Haat de bakjes uit het water en doe over in de koeling. Laat helemaal afkoelen (liefst een nacht).

Bloedsinaasappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloedsinaasappels	3	
poedersuiker		

Snij vier zeer dunne plakjes van de sinaasappel. Strooi wat poedersuiker over de plakjes sinaasappel en leg op een stuk bakpapier. Droog de plakjes in een oven van 135°C tot krokant. Pers het sap uit de sinaasappels en kook in tot stroop in een pannetje.