

2021 mei

Cuisine Culinaire Amsterdam · Lente

Asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	8	

Schil de asperges en snij 1-2 cm van de voeten af. Doe de asperges met een klont boter en wat zout in vacuümzak(ken) en trek vacuüm. Gaar de asperges 20 minuten in water van 85°C.

Beurre blanc met miso

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	2	
witte wijn	2	dl
miso	1	el
boter	75	gr.

Snij de sjalot in piepkleine brunoise. Breng sjalot en wijn aan de kook in een pannetje en laat tot de helft inkoken. Klop de miso en boter door de saus met behulp van de staafmixer. Indien gewenst de saus zeven. Breng op smaak met zout en peper.

Voorjaarspeulen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
doperwten (diepvries)	100	gr.
tuinbonen (diepvries)	100	gr.

Dubbel dop de tuinbonen. Blancheer beide peulen kort in gezouten water en spoel af met koud water. Verwarm de peulen in een klontje boter vlak voor het opdienen.

Daslookolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
daslookblaadjes	200	gr.
zonnebloemolie	1	dl

Blancheer de daslook enkele seconden in kokend water en doe direct in koud (ijs)water. Knijp zoveel mogelijk water uit de daslook en doe over in de blender. Voeg olie en een snuif zout toe en draai 5 minuten tot een egale olie. Zeef de olie en doe over in een spuitfles.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
borage cress		
scarlet cress		

Verdeel de doperwten en tuinbonen over de borden. Leg 2 asperges op de peulen. Verdeel de beurre blanc hierover. Druppel wat daslookolie in de saus. Versier met borage en scarlet cress.

Paddenstoelen duxelles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kastanjechampignons	250	gr.
bundelzwammen	1	bakje
bladpeterselie	3	takjes
laurier	1	blaadje

Snij de champignons in plakje en de bundelzwammen klein. Gaar de paddenstoelen in ruim olijfolie met zout, peterselie en laurier op laag vuur. Doe over in een zeef en druk de overvloedige olijfolie uit de massa. Verwijder de laurier en doe alles in de Magimix. Draai tot duxelles. Breng op smaak met zout en peper.

Gekaramelliseerde uien

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	350	gr.
steranijs	0.5	
laurier	1	laurierblad
boter	30	gr.
water	25	ml

Snij de uien doormidden en daarna in dunne halveringen. Laat de boter uitbruisen in een pan en voeg de uien en laurier toe. Laat op middel vuur langzaam karamelliseren. Voeg steranijs, een beetje zout en water toe en doe afgedekt in een oven van 125°C. Laat 2 uur verder karamelliseren. Breng op smaak met zout.

Filodeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
filodeeg	2	vellen

Snij banen van 5 cm van het filodeeg. Smeer de banen in met gesmolten boter. Leg/duw de banen in bakjes van 7-8 cm breed. Probeer 2 lagen deeg in de bakjes te plaatsen. Bak het filodeeg goudbruin en krokant in ongeveer 8-10 minuten in een oven van 200°C. Laat iets afkoelen en haal het filodeeg dan voorzichtig uit de bakjes.

Zoetzure paddenstoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bundelzwammen	0.5	bakje
kruidenazijn	100	ml
water	100	ml
suiker	2	el
zout	1	tl

Breng azijn, water, suiker en zout aan de kook. Laat doorkoken tot alles opgelost is. Laat iets afkoelen. Snij de bundelzwammen een stukje onder de hoedjes af. Doe de paddenstoelen bij de zoetzuur en laat tot gebruik marinieren.

Knolselderijcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	500	gr.
water	2	dl
slagroom	2	dl
xantana	1	mespunt

Snij de knolselderij in stukken en kook gaar in water en slagroom. Laat goed uitlekken en doe in de Magimix en draai glad. Voeg eventueel een mespunt Xantana en breng op smaak met zout en peper. Doe over in een spuitzak.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tahoon cress		

Leg een filodeeg bakje midden op de borden. Vul het met twee eetlepels gekaramelliseerde uien en de rest met paddenstoelen duxelles. Verdeel wat gemarineerde paddenstoelen op de duxelles. Spuit een ring knolselderijcrème rondom tegen het filodeeg aan. Versier met tahoon cress.

Lamsrack

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsrack	12	botjes
knoflook	6	tenen
rozemarijn	4	takjes

Snij vliezen en overtollige delen van de lamsrack(s). Geef de afsnijdsels door aan de saus. Kruid het vlees met zout en peper. Bruin het vlees rondom in olijfolie, voeg knoflooktenen en rozemarijn toe. Gaar in een oven van 150°C tot een kerntemperatuur van 50°C. Laat even rusten, snij in aparte botjes.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
afsnijdsels van de lamsrack		
witte wijn	1	glas
sjalot	1	
worteltje	1	
bleekselderij	1	steel
lamsfond	0.5	liter

Bak de afsnijdsels van de lamsrack flink bruin in een braadpan. Voeg een glas water toe en roer alle aanbaksels los. Laat opnieuw flink bruin aanbakken. Voeg witte wijn toe en roer aanbaksels weer los. Laat weer inkoken en voeg de groenten toe. Als de groenten gebruind zijn, de lamsfond toevoegen en de saus tot de gewenste dikte laten inkoken. Zeef de saus en breng op smaak met zout en peper.

Tomaatjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine trostomaatjes		
balsamicoazijn		

Smeer een rvs-plaatje in met wat olijfolie. Plaats de takjes tomaatjes op de plaat en besprenkel ze met 2 eetlepels balsamico. Pof de tomaatjes in een oven van 200°C tot de velletjes van de tomaatjes barsten.

Aardappelpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ratte aardappels	250	gr.
melk		scheut
boter		klont

Kook de ongeschilde aardappels in gezouten water gaar. Laat iets afkoelen en trek de schilletjes eraf. Wrijf de aardappels door een zeef.

Eindbewerking en presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rock chives cress		
basil cress		
accla cress		

Leg twee volle eetlepels aardappelpuree op de borden en strijk uit. Leg 3 botjes lamsrack tegen de puree aan. Leg een takje tomaatjes naast de puree. Lepel de saus over het lam. Versier het geheel met rock chives, basil en Accla cress.

Aardbeien

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	250	gr.
suiker	100	gr.
citroen	1	sap van
water	1	dl

Snij de aardbeien in brunoise. Breng water, citroensap en suiker aan de kook. Laat de stroop afkoelen en roer de aardbeien erdoor. Laat 10 minuten marinieren en zeef de aardbeien uit het vocht. Bewaar het vocht.

Olijfoliecake

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	100	gr.
ei	1	
citroen	1	
vanillepeul	1	
bloem	50	gr.
olijfolie	75	gr.
zout	1	mespunt

Splits het ei. Klop dooier, sap en rasp van de citroen, vanillemerg en de helft van de suiker glad. Voeg gezeefde bloem en olijfolie toe. Klop de eiwit stijf en voeg in delen de suiker toe. Spatel merengue door het beslag. Beboter een cakevorm en bestuif met bloem. Giet het beslag in de cakevorm en bak af in een oven van 160°C tot de cake een kerntemperatuur heeft van 95°C. Laat afkoelen en snij in stukken.

Roomkaassorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
philadelphia naturel	200	gr.
melk	300	gr.
suiker	60	gr.
zout	1	mespunt

Breng melk, suiker en zout aan de kook. Roer de roomkaas erdoor en draai ijs van de massa met behulp van een ijsmachine.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
apple blossom		

Schenk de aardbeienstroop op de borden. Leg aan een kant een grote quenelle aardbeien en aan de andere kant een quenelle ijs. Leg een stuk cake in het midden en versier met Apple blossom.