

2021 oktober

Cuisine Culinaire Amsterdam · Herfst

SOEP Miso soep

Dashi / Miso

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kombu van 10x10	4	stukken
katsuoboshi	40	gr.
miso pasta	3-4	el

Doe 3 liter koud water in een pan en voeg de kombu toe. Laat 30 minuten staan. Breng kombu met water heel langzaam aan de kook. Haal de kombu uit de bouillon zodra het kookt. Anders wordt de bouillon bitter. Voeg katsuoboshi toe en laat trekken tot de gewenste smaak. Zeef de soep. Vlak voor het opdienen de soep weer aan de kook brengen. Los naar smaak miso in de dashi op maar laat het niet meer koken.

Tofu

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde soja bonen	500	gr.
sap van 3 citroenen		
kaasdoek		

DIT IS EEN ESTAFETTE GERECHT. ZET DE GEDROOGDE SOJA BONEN VOOR DE VOLGENDE AVOND IN DE WEEK. Doe de gedroogde sojabonen met 2 liter koud water in een grote pan en zet klaar voor de volgende kookgroep. Spoel de geweekte bonen af met koud water. Doe de helft van de bonen met 1,5 liter water in de blender en draai helemaal glad. Doe de pulp over in een GROTE pan. Herhaal voor de andere helft. Breng de soja massa samen met nog 2 liter water aan de kook en laat 15 minuten zachtjes koken. Roer regelmatig en zorg dat het niet overkookt. Zeef de massa door een kaasdoek en vang het vocht (sojamelk) op. Verhit de sojamelk tot 82°C en voeg citroensap toe. Roer goed en laat 15 minuten staan. De sojamelk moet stremmen en het wei moet helder zijn (anders nog wat citroensap toevoegen). Giet de wrongel en wei in een zeef met een kaasdoek. Vouw de kaasdoek zodanig dat een vierkant pakket ontstaat. Leg het pakket in een gastrobak met gaatjes en hierop weer een koekenpan zodat het overtollige wei eruit gedrukt wordt. Na 20 minuten heb je zachte tofu. Snij de tofu in dobbelstenen.

Wakame

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde wakame		handje
bosuitjes (in dunne ringen)	2	

Week de wakame 10 minuten in kokend water. Giet af en snij in kleine stukjes.

Pasta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	200	gr.
semola bloem	100	gr.
eieren	3	
zout	1	tl
olijfolie	1	el
boter		klont

Doe alle ingrediënten in de Magimix en draai tot een deeg. Laat het deeg 30 minuten in plasticfolie rusten. Draai tagliolini van het deeg met behulp van de pastamachine. Kook de pasta in gezouten water gaar. Giet af en bewaar wat kookwater. Doe een klont boter, een scheut olijfolie en wat kookwater in de pan en voeg de pasta toe. Hussel de pasta en voeg net zoveel kookwater toe tot de pasta goed bedekt is met saus.

Gerookte dooiers

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	15	
gevogelbouillon	1	liter
smoking gun		
rookmot		

Doe de eieren 60 minuten in de sousvide van 63°C. Breek de eieren en verwijder voorzichtig alle eiwit. Doe de dooiers in een met zonnebloemolie ingesmeerde kleine gastrobak. Dek af met plasticfolie. Zorg dat het helemaal afgesloten is. Prik de slang van de Smoking gun door de plastic en vul het bakje met rookmot. Steek het mot aan en zet de gun aan. Wacht 5 minuten en herhaal het roken nogmaals.

Truffel afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
truffels	2	
maldon zout		

Leg een nestje pasta midden op de komborden. Maak een kuiltje in de pasta en leg een eidooier hierin. Kruid de dooier met wat Maldon. Schaaf 15 flinterdunne plakjes van de truffel. Rasp de rest van de truffel over de borden. Versier met een plakje truffel.

Tonijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tonijn	800	gr.
water	2	liter
zout	200	gr.
suiker	200	gr.
olijfolie	2	dl
citroenen	2	

Snij de schillen van de citroen af met behulp van een dunschiller. Snij de tonijn in 4 gelijke stukken. Los de suiker en zout op in 2 liter water. Pekel de tonijn 30 minuten. Dep de tonijn droog. Doe de tonijn met de olijfolie en de schillen van de citroenen in een vacuümzak. Gaar de tonijn sousvide 30 minuten op 45°C. Haal uit de zak en dep droog. Snij de tonijn in dobbelstenen.

Kikkererwten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kikkererwten (blik)	750	gr.

Spoel de kikkererwten af met koud water en laat uitlekken.

Aïoli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ei	1	
mosterd	1	el
sushiazijn	1	el
zonnebloemolie	2	dl
knoflook	1	teen

Maak mayonaise op de bekende manier in een beker. Breng op smaak met zout. Rasp een teen knoflook in de mayonaise en proef. Eventueel nog een teen erin raspen.

Gekonfijte citroen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroenen	2	
zout	20	gr.
suiker	200	gr.

Snij de citroenen in vieren. Snij zoveel mogelijk vruchtvlees van de schillen. Breng 20 gram zout in 1 liter water aan de kook. Voeg de citroenschillen toe en kook 1 minuut. Giet af. Breng 200 gr suiker in 1 liter water aan de kook. Voeg de citroenschillen toe en laat 30 minuten sudderen en giet af. Snij de schillen in piepkleine brunoise en meng met de kikkererwten.

Olijven

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
taggiasche olijven	150	gr.

Snij de olijven in reepjes.

Bavette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bavette	2	kg

Snijd de bavette met de draad mee in stukken. Dep goed droog. Zout en peper het vlees en vacuummeer in zakken. Doe de zakken in de sousvide op 52°C voor tenminste één uur. Haal het vlees uit de zakken en dep droog. Zout en peper nog een keer na. Grill het vlees op de plaat (of in een pan) zodat er mooie grilstrepen op staan.

Topinamboer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
topinamboer	7	grote
olijfolie	2	el
ahornsiroop	2	el
kardemom poeder	2	tl
komijn poeder	2	tl

Verhit de oven op 200° C. Snijd de topinamboer in dikke plakken van ongeveer 1-1,5 cm. Vermeng met de overige ingrediënten. Bekleed een braadslede met bakpapier. Leg de topinamboer hierop en dek af met alufolie. Bak ongeveer 25 minuten. Haal de folie eraf en bak nog ongeveer 10 minuten. De topinamboer moet gaar en aan de onderzijde mooi bruin zijn.

Courgette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgettes (groen en geel)	5	
knoflook	8	tenen
rode pepers	1	
zoute citroenen	2	
rozen harissa	2	el
citroen	1	
basilicum	1	bos
olijfolie		
maldon zout		

Snijd de gezouten citroen brunoise. hak de rode pepers fijn. Rasp de schil van de citroen. Pers het sap uit de citroen. Snijd de knoflook in dunne plakjes. Doe circa 2 dl olie in een pan. Bak de plakjes knoflook langzaam tot lichtbruin in circa 4 minuten. Haal 7 el olie uit de pan en de helft van de knoflook. Voeg hierbij de harissa, rode pepers, gezouten citroen en citroensap. Snijd de courgettes in hele dunne plakken. Zet de pan met de overgebleven olie en knoflook weer op het vuur en bak de plakjes courgette, circa 15 minuten. De courgette moet niet bruin worden en de plakjes moeten heel blijven. Voeg een beetje zout toe. Voeg de helft van de basilicum toe. Doe de groente in een bekken. Schep het harissa mengsel er overheen. Hou eventueel warm in de warmhoudkast, maar het mag niet slap worden. Garneer net voor opdienen met citroenrasp en de rest van de basilicum en eventueel nog wat Maldon.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	150	ml
knoflook	2	tenen
pepers	2	groene
banaan sjalotten	4	
tomaat	3	blikken
tomatenpuree	1	blikje
komijn poeder	2	tl
limoenen	4	
dille	1	bos

Doe de olie in de pan en voeg knoflook, chilipeper, beetje zout toe. Bak met de deksel op de pan op halfhoog vuur gedurende 10 minuten. Schep de helft er uit en zet apart. Snijd de sjalotten fijn en voeg toe in de pan. Bak tot ze glazig zijn en voeg dan de tomaten en tomatenpuree toe, met de kardemom, komijn en limoenrasp en een beetje zout. Laat een paar minuten doorkoken. Voeg eventueel wat water toe.

Rozencake

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwitten (van truffel)	15	
rozensiroop	300	gr.
suiker	80	gr.
gelatine	4	blaadjes

Week de gelatine in koud water. Verwarm de rozensiroop met de suiker. Voeg de uitgeknepen gelatine blaadjes toe. Klop de eiwitten bijna stijf. Blijf kloppen. Giet de rozensiroop langzaam bij de eiwitten. Klop 2 minuten door tot een zalvige massa. Schenk de massa in 15 kommetjes en dek af met plasticfolie. Verwarm de stoomoven op 90° C en stoom de cakes 25 minuten.

Blauwe bessenjus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blauwe bessen	500	gr.
water	300	gr.
suiker	150	gr.

Snij de bessen doormidden. Breng water met suiker aan de kook en laat doorkoken tot helder. Schenk de hete siroop op de bessen en laat 45 minuten trekken. Zeef de jus.

Karnemelkcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
karnemelk	1	liter
suiker	100	gr.
xantana	2	tl

Klop het geheel met een garde tot een dikke crème is ontstaan. Zet weg in de koeling voor tenminste 10 minuten.