

2022 februari

Cuisine Culinaire Amsterdam · Winter

VOORGERECHT Aardappel – beurre blanc met bieslook – Szechuanpeper

Aardappel

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------|-------------|---------|
| grote aardappels | 15 | |
| boter | 500 | gr. |
| szechuanpeper | 2 | el |
| aluminiumfolie | | |

Schil de aardappels en steek er cilinders uit met behulp van een ring van 5-6 cm. Snij de cilinders in dunne plakjes met behulp van een mandoline. Kruid de plakjes met zout en stapel de plakjes tot cilinders. Snij een dun stukje van de cilinders af zodat ze een voet vormen waardoor ze niet weggrollen. Plaats de cilinders horizontaal in een schaal. Verdeel de Szechuanpeper over de rollen. Maak een mal/dam van aluminiumfolie zodat de rollen strak tegen elkaar blijven (anders kunnen de schijfjes losraken). Doe de boter op de aardappels en gaar ze ongeveer 45 minuten in een oven van 180°C tot de bovenkant bruin en krokant is en de onderkant gekonfijt is.

Beurre blanc

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------|-------------|---------|
| sjalotten | 2 | |
| laurierblaadjes | 2 | |
| zwarte peperkorrels | 10 | |
| knoflook | 2 | tenen |
| noilly prat | 100 | ml |
| witte wijn | 200 | ml |
| koude boter | 150 | gr. |
| citroen | 1 | |
| bieslook | | handje |

Snipper de sjalot en knoflook. Fruit sjalot en knoflook tot glazig. Voeg laurier, peperkorrels, Noilly Prat en wijn toe en laat zachtjes inkoken tot de een derde. Zeef de castric. Verwarm de castric en voeg al kloppend klontjes boter toe. Voeg de volgend klont boter toe als de vorige helemaal opgenomen is. Breng op smaak met zout en citroensap. Roer de gesneden bieslook door de saus.

Linzen

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|----------|
| linzen | 300 | gr. |
| sjalotten | 2 | |
| knoflook | 2 | tenen |
| kalfsbouillon | 4 | dl |
| tomaten | 2 | |
| rode wijnazijn | | scheutje |
| olijfolie | | |

Fruit de gesnipperde sjalotten en knoflook in wat olijfolie. Voeg de linzen toe en laat even meebakken. Voeg de bouillon toe en kook de linzen rustig gaar. Plisseer de tomaten en snij in kleine blokjes. Roer de tomatenblokjes door de linzen. Breng op smaak met zout en wat rode wijnazijn.

Coquille

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------|-------------|---------|
| coquilles | 15 | |
| dunne plakjes lardo | 15 | |
| olijfolie | 3 | el |

Dep de coquilles droog en kruid met zout en peper. Verhit een pan op redelijk hoog vuur. Voeg 3 eetlepels olie toe en zorg dat de bodem bedekt is met een dun laagjes olie. Leg de coquilles 20 seconden aan ieder kant in de pan. Haal uit de pan en snij de coquilles in drieën. Snij de plakjes lardo in stukken ter grootte van de stukjes coquilles.

Burrata

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| bollen burrata | 4 | |

Snij de bollen burrata voorzichtig doormidden. Lepel het zachte romige binnenste van de burrata (stracciatella) in een bekken. Bewaar in de koeling.

Salade

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------|-------------|---------|
| gemengde microsalade | | |
| olijfolie | | |
| citroenen | 2 | |
| maldon zout | | |
| zwarte peper | | |

Vlak voor het opdienen de salade aanmaken met wat olijfolie en zout en peper.

Zalm

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------|-------------|---------|
| zalmfilet | 15 x 100 | gr. |
| grof zeezout | | |
| vadouvan kerrie | 3 | el |
| olijfolie | | |

Bedek de zalm met grof zeezout en laat 15 minuten pekelen. Spoel de zalm goed af met water en dep droog. Kruid de zalm met Vadouvan kerrie en bak op laag vuur in olijfolie tot goudbruin. Draai de zalm om, dek af met een deksel en zet het vuur uit.

Karnemelksaus

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------|-------------|---------|
| karnemelk | 1 | liter |
| uien | 2 | |
| citroen | 1 | |
| witte wijn | 4 | dl |
| gevogeldebouillon | 2 | dl |
| crème fraîche | 2 | dl |
| slagroom | 4 | dl |
| azijn | 50 | gr. |
| olijfolie | | |

Doe de karnemelk met een beetje zout in een pan en breng aan de kook. Het zal schiften. Laat heel even doorkoken. Zeef de karnemelk en vang het vocht (wei) op. Fruit de gesnipperde uien in wat olie tot glazig. Trek de schil van de citroen en voeg toe bij de uien. Voeg karnemelk wei, witte wijn, bouillon, crème fraîche, slagroom en azijn toe en laat inkoken tot mindere dan de helft. Draai de saus glad in de blender en zeef de saus. Breng op smaak met zout.

Venkel

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|----------|
| venkel | 3 | stronken |
| citroenen | 2 | |
| olijfolie | | |
| dille | | takjes |

Snij de venkel in stukjes en kook in gezouten water gaar. Breng op smaak met citroenrasp, olijfolie en dille.

Knolselderij

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| knolselderij | 3 | |
| boter | 250 | gr. |
| olijfolie | 2 | dl |
| aluminiumfolie | | |

Was en borstel de knolselderij goed schoon. Snij de knolselderij doormidden en leg met de snijkant naar beneden op aluminiumfolie. Doe een scheut olijfolie, een flinke klont boter en zout en peper bij de knolselderij en vouw helemaal dicht. Laat 60 minuten garen in een oven van 200°C. Verwijder aluminiumfolie en doe terug op een gastroplaat (op de snijkant) met de boter/olie en bak de stukken knolselderij nog 60 minuten in een oven van 175°C tot de korst krokant en donkerbruin is. Lepel iedere 10 minuten de boter over de knol. Snij de knol in porties.

Bagna Cauda

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| knoflook | 2 | tenen |
| boter | 100 | gr. |
| olijfolie | 2 | el |
| sjalot | 2 | |
| ansjovisfilets | 1-2 | |
| witte wijn | 2 | dl |
| eidooiers | 3 | |
| zonnebloemolie | | |

Snij de knoflooktenen flinterdun en bak goudbruin in een laagje zonnebloemolie. Laat uitlekken op keukenpapier. Snipper sjalot en bak in boter en olijfolie tot glazig. Voeg gesneden ansjovis, krokante knoflook en wijn toe en roer tot de vis opgelost is. Voeg wijn toe en breng aan de kook. Doe de dooiers in de blender en laat draaien. Voeg geleidelijk de wijn mengsel toe. Zeef de mengsel en breng op smaak met zout. Verwarm de saus tot 75°C. Doe over in de ISI-fles en breng op druk met twee patronen. Houd de ISI-fles in een bak warm water.

Uiensaus

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------|-------------|---------|
| sjalotten | 200 | gr. |
| groentebouillon | 3 | dl |
| xantana | | mespunt |
| sambai azijn | | |

Wikkel de sjalotten in aluminiumfolie en gaar ze 45 minuten bij de knolselderij in een oven van 200°C. Haal de sjalotten uit de folie en doe ze in hun geheel (schil en al) in de blender. Voeg groentebouillon toe en draai glad. Bind iets met een mespunt Xantana. Zeef de saus en breng op smaak met zout en Sambai azijn.

Krokante Knolselderij

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------|-------------|---------|
| knolselderij van 2 cm | 4 | plakken |
| olijfolie | | |

Schil de schijf knolselderij en snij er flinterdunne julienne (1x1 mm) van met de mandoline. Frituur de plakjes in olie van 150°C krokant en goudbruin. Bestrooi met wat zout en laat uitlekken op keukenpapier.

Banaansalade

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| bananen | 3 | |
| limoenen | 2 | |

Schil de bananen en snij in brunoise. Breng op smaak met limoensap en rasp.

Bananenpoeder

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------|-------------|---------|
| bananenschillen | 4 | |

Doe de bananenschillen in een oven van 170°C en laat zwart en droog worden. Laat afkoelen en maal tot niet te fijne poeder in de Magimix.

Dragonring

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------|-------------|----------|
| dragon | 2 | bossen |
| peterselieblaadjes | 2 | handjes |
| eiwitten | 3 | |
| witte balsamico | 40 | gr. |
| zonnebloemolie | 300 | gr. |
| gelatine | 8 | blaadjes |
| suiker | 300 | gr. |
| water | 60 | gr. |

Doe de dragon- en peterselieblaadjes samen met de eiwit en balsamico in de blender. Draai helemaal glad. Voeg langzaam zonnebloemolie toe tot een crème en breng op smaak met zout. Wrijf door een zeef. Wel gelatine in koud water. Breng water en suiker aan de kook. Kook tot een temperatuur van 113°C. Klop de eiwitten met een snuif zout stijf en voeg geleidelijk suikerstroop toe. Voeg de gelatine toe. Blijf kloppen tot de merengue afgekoeld is tot kamertemperatuur. Spatel de merengue in delen door de dragoncrème. Breng op smaak met limoensap. Doe over in een spuitzak. Spuit de crème in ringvormen en doe over in de vriezer.

Banaanbollen

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|----------|
| gelatine | 8 | blaadjes |
| boter | 100 | gr. |
| banaan | 300 | gr. |
| limoen | 1 | |
| eidooier | 120 | gr. |
| suiker | 80 | gr. |
| slagroom | 260 | gr. |

Wel de gelatine in koud water. Maak beurre noisette van de boter. Doe de banaan met het sap van een ½ limoen in de Magimix en draai glad. Voeg de bruine boter langzaam toe. Doe over in een bekken en los de gelatine erin op. Roer twee eetlepels banaanpoeder erdoor. Klop de dooiers met suiker op tot een dikke crème. Blijf kloppen tot alle suiker opgelost is. Klop de slagroom niet te stijf. Roer banaan massa door de dooiercrème. Spatel de slagroom in delen door de massa. Doe over in een spuitzak. Vul bollenmal met de bananen crème en laat in de vriezer opstijven.

Banaan-miso saus

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------|-------------|----------|
| rietsuiker | 150 | gr. |
| limoenen | 2 | |
| citroengras | 3 | stengels |
| bananen | 3 | |
| verse gember | 5 | cm |
| water | 300 | ml |
| miso | 1-2 | el |
| xantana | | mespunt |

Doe de rietsuiker met een scheut water in een pan en laat karamelliseren. Blus af met limoensap en water en los de karamel op. Schil de bananen en snij in plakjes. Voeg citroengras, banaan en gember toe en laat 15 minuten pruttelen. Verwijder de gember en citroengras en pureer de saus met een staafmixer en wrijf door een zeef. Breng op smaak met miso. Bind eventueel met een mespunt Xantana. Roer wat banaanpoeder door de saus.

Gebrande banaan

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| bananen | 3 | |

Schil de bananen en snij in plakken van 1 cm. Leg de plakken op een gastroplaat en gebruik de brander om de banaan mooi te kleuren.