

2022 april

Cuisine Culinaire Amsterdam · Lente

Witlof

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witlof	750	gr.
soubise	5	el
citroen	1	

Verwijder lelijke bladeren van de stronken witlof. Snij het kontje van de stronken en pel de baladeren los en laat ze heel. Snij telkens weer een stukje van de kern weg zodat er bladeren los komen. Snij de losse bladeren in mooi min of meer gelijke stukken. Vlak voor het opdienen 5 eetlepels uiencrème in een grote bekken doen. Verdunnen met citroensap en roer de witlof hierdoor zodat de witlof overal bedekt is met wat crème.

Parmaham

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
stuk parmaham		

Snij flinterdunne plakken parmaham op de snijmachine. Verwijder het vet van de plakken en geef door aan de entrecote. Snij de plakken in tweeën en rol ze op.

Soubise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
uien	300	gr.
gevogeltefond	2	dl
slagroom	150	ml
melk	2.5	dl
gellan	5	gr.
zout	5	gr.
citroen	1	

Snij uien in klein en fruit in een scheut zonnebloemolie tot glazig maar laat ze niet kleuren. Voeg gevogeltefond, slagroom en melk toe en laat met de deksel op de pan 20 minuten pruttelen. Doe over in de Magimix en pureer alles. Weeg 500 gr van de uienpuree af en doe over in een pan. Voeg Gellan en zout toe en breng aan de kook. Laat een minuut doorkoken en stort de massa op een gastroplaat. Laat in de koeling helemaal opstijven. Doe de gel in de Magimix en draai tot crème. Breng op smaak met citroensap, zout en peper en doe over in een spuitzak.

Broodkruim

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witbrood		
geklaarde boter		

Snij de korst van het brood en verkruiemel het brood. Bak goudbruin in geklaarde boter.

Boleet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koningsboleten	15	

Smeer de boleten in et wat olijfolie en bestrooi met zout. Doe de paddenstoelen 25 minuten in een oven van 180°C. Snij de hoedjes van de paddenstoelen en geef door aan de schorseneren. Snij de voetjes in stukken van 1 cm.

Curryolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	2	dl
madras kerrie poeder	2	el

Verhit olijfolie tot 100°C. Haal van het vuur en voeg kerriepoeder toe en roer goed door. Laat infuseren tot gebruik. Zeef de olie.

Spitskool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spitskool	0.5	
rozemarijn	4	takjes

Snij de spitskool doormidden en verwijder de kern. Snij de bladeren in kleine stukken. Hak de rozemarijnblaadjes fijn. Bak op het laatst de spitskool in wat olijfolie met wat rozemarijn. Breng op smaak met zout.

Schorseneren crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schorseneren	500	gr.
knoflook tenen	8	
hoedjes van de boleten		
slagroom		
eekhoortjesbroodpoeder		

Schil de schorseneren en dompel direct in koud water. Kook de schorseneren en knoflooktenen gaar in gezouten water en doe over in de Magimix. Draai niet te glad met een scheut slagroom. Breng op smaak met zout en twee eetlepels eekhoortjesbroodpoeder. Snij de hoedjes van de boleten in kleine stukjes

Kwarteleitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwarteleitjes	30	
witte wijn azijn		

Schenk een laagje azijn in een bekken. Breek 15 kwarteleitjes in de azijn. Laat 5 minuten staan. Breng een pan water aan de kook. Giet eitjes en azijn in een keer in het kokend water. Zet het vuur laag en haal na 1½ minuut de eitjes met een schuimspaan uit het hete water en doe direct over in koud water. Herhaal voor de rest van de eitjes. Vlak voor het opdienen de gepocheerde eitjes in wat warm water opwarmen.

Mul

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mulfilets	15	
filodeeg		
eidooier		
geklaarde boter		

Verwijder alle schubben en graatjes van de filets. Snij de filets bij en strijk de huid in met losgeklopte eidooier. Leg de filets op de huidkant op een vel filodeeg. Snij de filodeeg bij langs de filets. Bak de mulfilets in geklaarde boter op de huidkant op matig vuur. Arroseeer de filets regelmatig.

Saus/vinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
karkassen van de mullen		
visfond	1	liter
grote tomaten	3	
tijm	2	takjes
sojasaus	1-2	el
mirin	1-2	el
rijstazijn	1-2	el
xantana		
olijfolie		scheut
zonnebloemolie		scheut

Spoel de graten schoon en dep droog. Droog de graten 20 minuten in een oven van 250°C tot ze flink gekleurd zijn. Deglaceer de bakplaat met wat water en doe over in een pan. Voeg de graten samen met de visfond en gesneden tomaten in de pan en breng aan de kook. Laat 20 minuten trekken. Voeg tijm toe en laat nog eens 10 minuten trekken. Zeef de saus en laat inkoken tot gewenste sterkte. Breng op smaak met sojasaus, mirin, rijstazijn en zout. Bind iets met een mespunt Xantana. Vlak voor het opdienen oliën toevoegen en tot vinaigrette roeren. Niet tot emulsie kloppen.

Maiscrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
maiskorrels (blik)	400	gr.
kurkuma		mespunt
xantana		mespunt

Vang het vocht van de mais op. Fruit maiskorrels in een klont boter maar laat niet kleuren. Voeg vocht van mais toe en laat inkoken tot bijna droog. Doe mais samen met kurkuma en Xantana in de Magimix en draai glad. Wrijf door een zeef en breng op smaak met zout. Doe over in een spuitzak.

Tomaat

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote tomaten	2	
dragon		takjes

Plisseer de tomaten en snij en blokjes. Vlak voor het opdienen de tomaten op smaak breng met gesneden dragon en zout en peper.

HOOFDGERECHT Kalfsentrecote met doperwten - wortelpuree

Kalfsentrecote

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsentrecote	1	kg
vet van parmaham		
knoflooktenen	10	
tijm	5	takjes
boter		klont

Snij het vetlaagje los van de entrecotes. Snij het vet in piepkleine dobbelsteentjes. Bak het vet uit in een pan. Haal de kaantjes uit de pan en laat op keukenpapier uitlekken. Bestrooi met wat zout. Snij de entrecote in vier dikke plakken. Prik gaten in het vlees met een scherp mes en duw stukjes vet van parmaham in het vlees. Kruid het vlees met zout en peper en bak het op hoog vuur in het uitgebakken vet. Draai het vlees om en verlaag het vuur. Voeg geplette knoflooktenen, takjes tijm en een flinke klont boter toe. Arroseeer voortdurend en schuif na 5 minuten in een oven van 100°C tot het vlees een kerntemperatuur van 40°C heeft. Laat 5 minuten rusten en snij daarna in plakken op de snijmachine.

Wortelpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	300	gr.
winterwortel	1	kg
wittewijnazijn		scheut
gevogeltesfond	5	dl
witte balsamicoazijn		scheut

Snipper de sjalotten en fruit ze in olijfolie. Bak zachtjes tot de uien gekarameliseerd zijn. Voeg de in kleine stukjes gesneden wortel toe en bak tot de wortel begint te kleuren. Voeg een scheut wittewijnazijn toe en de gevogeltesfond. Laat de fond helemaal inkoken. Doe over in de Magimix en draai glad. Breng op smaak met balsamicoazijn, zout en peper.

Doperwten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
doperwten	300	gr.

Blancheer de doperwten kort in gezouten water. Doe direct over in koud water. Warm de doperwten op in een klont boter vlak voor het opdienen.

Koffiecrèmeux

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
espresso	500	gr.
tonkaboon	1	
suiker	125	gr.
melk	4	dl
agaragar	9	gr.
hazelnootolie	1	dl

Breng espresso, geraspte tonkaboon, suiker en melk aan de kook. Voeg agaragar toe en laat 2 minuten al roerend doorkoken. Stort de massa op een gastroplaat en laat opstijven in de koeling. Doe de geleï in de Magimix en laat draaien. Voeg langzaam de hazelnootolie tot een mooie crème ontstaat. Doe over in een spuitzak.

Dadel-Gembercake

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dadels (schoon)	150	gr.
gekonfijte gember	20	gr.
water	300	gr.
boter	60	gr.
zout	3	gr.
bloem	150	gr.
suiker	200	gr.
bakpoeder	10	gr.
eieren	2	

Breng dadels, gember, water, boter en zout aan de kook en laat 5 minuten trekken. Doe in de Magimix en draai glad. Voeg de rest van de ingrediënten toe en draai tot een mooi beslag. Beboter een bakblik en stort het beslag erin. Bak 40 minuten in een oven van 170°C. Laat afkoelen en snij in dobbelstenen.

Koffiecrumble

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gemalen koffie	15	gr.
hazelnoten	90	gr.
amandelpoeder	90	gr.
cacaopoeder	10	gr.
zout	1	gr.
poedersuiker	20	gr.
hazelnootolie	35	gr.

Doe de hazelnoten in de Magimix en draai tot poeder. Voeg de rest van de ingrediënten toe en pulse tot een grove kruim.

Kokos espuma

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kokosmelk	2	dl
glucose	15	gr.
suiker	60	gr.
melk	2	dl
slagroom	60	gr.
rum		scheut
proespuma frio (sosa)	20	gr.

Wel de gelatine in koud water. Breng alle ingrediënten aan de kook (behalve Proespuma). Laat afkoelen en voeg Proespuma toe met behulp van de staafmixer. Zeef en doe over in een ISI-fles en breng op druk met twee patronen. Zet in de koeling tot gebruik.