

2022 mei

Cuisine Culinaire Amsterdam · Lente

Tartelette

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
brickdeeg	1	pak
boter		
tartelette vormpjes		

Smelt de boter. Steek rondjes van 10 cm uit het brickdeeg. Beboter de rondjes brickdeeg en leg twee rondjes op elkaar. Leg een dubbele brickdeeg rondje op een tartelette vorm. Duw een tweede tartelette vorm op de eerste. Herhaal en maak zo een stapel van vijf vormpjes. Bak de tartelette stapel 8 minuten af in een oven van 175°C. Laat de stapel vormpjes iets afkoelen en haal voorzichtig uit elkaar. Maak zo 18 vormpjes (een paar extra voor de breek).

Doperwtencrème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
doperwten (diepvries)	500	gr.
groentebouillon	4	dl
slagroom	2	dl

Breng de doperwten, groentebouillon en slagroom aan de kook met wat zout. Kook tot de helft in. Giet af door een zeef (bewaars kookvocht) en doe de doperwten over in de blender en draai glad. Voeg wat kookvocht toe om een mooie crème te maken. Breng op smaak met zout en peper. Doe over in een spuitzak.

Limoengel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
limoenen	6	
water	80	gr.
suiker	80	gr.
gembersiroop	20	gr.
agaragar	8	gr.

Pers limoenen (150 gram) uit en breng aan de kook met de overige ingrediënten. Laat 2 minuten doorkoken en stort de massa op een gastroplaat. Laat in de koeling opstijven. Doe de limoengelei over in de Magimix en draai tot gel. Doe de gel over in een spuitzak.

Doperwtensalade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
doperwten (diepvries)	500	gr.
muntblaadjes	8	
olijfolie		

Blanceer de doperwten gaar in wat gezouten water. Doe gelijk over in ijswater. Maak de doperwten aan met fijngesneden muntblaadjes en olijfolie. Breng op smaak met zout en peper.

Bleekselderij sap

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stronk bleekselderij	1	
appelsap	1	dl
limoenen	2	
muntblaadjes	6	
xantana		

Maak sap van de bleekselderij met behulp van de sapcentrifuge. Breng de bleekselderij sap samen met de appelsap, sap van de limoenen, muntblaadjes aan de kook. Voeg een mespunt Xantana toe met de staafmixer om het iets te binden en zeef het sap. Breng op smaak met zout en peper. Doe over in de dispenser.

Uitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zilveruitjes	10	
witte wijn azijn	2	dl
witte wijn	3	dl
zout	2	gr.

Snij de uitjes in vieren. Breng azijn, wijn en zout aan de kook en voeg de uitjes toe. Haal van het vuur en laat marinieren tot gebruik. Haal de rokken van de uitjes los van elkaar.

Burrata

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bollen burrata	4	

Snij/prak de bollen burrata tot een lobbige massa.

Makreel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
makreelfilets	15	
suiker	1	el
zout	3	el
geraspte mierikswortel	3	el
amandelolie	1	dl

Meng suiker en zout. Verdeel het zoutmengsel over de makreel en leg 30 minuten in de vriezer. Snij de filets langs de midden graat in tweeën. Verwijder de huid van de makreelfilets. Meng de mierikswortel met de amandelolie. Smeer de filets in met mierikswortelolie. Vlak voor het opdienen twee filets tegen elkaar leggen en dakpansgewijs bedekken met rondjes appel zodat ze op schubben lijken.

Dilleolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dille	1	bos
zonnebloemolie	3	dl

Doe de dille samen met de olie in de blender. Draai de olie 5 minuten op hoge snelheid tot de olie goed warm is. Laat de olie infuseren tot vlak voor het opdienen. Zeef de olie en doe over in een spuitfles.

Waterkersolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
waterkers	1	bos
olijfolie	3	dl

Doe de waterkers samen met de olie in de blender. Draai de olie 5 minuten op hoge snelheid tot de olie goed warm is. Laat de olie infuseren tot vlak voor het opdienen. Zeef de olie en doe over in een spuitfles.

Appel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
granny smith appels	3	
appelsap	5	dl

Snij de appel in flinterdunne plakjes op de mandoline. Steek zeer kleine rondjes uit de plakjes appel met de appelboor en doe direct in het appelsap.

Saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom		
crème fraîche		
citroen	1	

Meng slagroom en crème fraîche. Breng de saus op smaak met citroensap, zout en peper.

Asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	15	
blaadjes laurier	2	
stukjes foelie	2	
kruidnagels	2	

Schil de asperges en snij de onderste delen af. Geef de schillen en afsnijdsels door aan de saus. Doe de asperges met de rest van de ingrediënten in ruim water en breng aan de kook. Haal de pan van het vuur en laat 20 minuten garen. Haal de asperges uit het vocht en snij in stukjes.

Snijbonen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
snijbonen	750	gr.

Maak spaghetti van de snijbonen met behulp van een dunschiller. Verwarm de spaghetti vlak voor het opdienen in een klontje boter.

Edamame boontjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
edamame boontjes		

Blancheer de edamame boontje in gezouten water en doe direct over in ijswater. Verwarm de boontjes vlak voor het opdienen in een klontje boter.

Kokossaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
afsnijdsels van asperges		
kokosmelk	2	liter
tenen knoflook	2	
stengel citroengras	1	
sojasaus		
sesamolie		
limoen		

Breng aspergeafsnijdsels, knoflook, citroengras en kokosmelk aan de kook en laat tot de helft inkoken. Zeef de saus en breng op smaak met sojasaus, sesamolie en limoensap.

Tortilla's

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem tortilla's		

Snij de tortilla's in stukken en frituur krokant in een laagje olie. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout.

Kappertjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kappertjes		

Dep de kappertjes droog. Vlak voor het opdienen de kappertjes krokant frituren in een laagje olie. Laat uitlekken op keukenpapier.

Kwartel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwartels	15	
dooiers	4	
takjes tijm	4	
bieslook	2	el
basilicum	2	el
shiitakes		

Snij de borsten en poten van de kwartels los. Geef de karkassen door aan de saus. Houd het vel van de borsten zo veel mogelijk intact. Verwijder het vel van de pootjes en snij het vlees eraf. Doe het pootjesvlees in de Magimix. Voeg dooiers, blaadjes tijm, gehakte bieslook, gesneden basilicum en zout en peper toe en draai glad. Verwijder de steeltjes van de shiitakes en snij de hoedjes in piepkleine blokjes. Roer de shiitakes door de farce en breng op smaak met zout en peper. Leg de borstjes met de huidkant naar beneden op een plank. Smeer wat farce op de borstjes en leg een tweede borstje op de eerste. Duw goed tegen elkaar. Leg een kwartel op de pasta en wikkel om de kwartel heen. Bak de pasta met kwartel in een pan aan alle kanten in wat olijfolie tot goudbruin. Leg de kwartels op een bakplaat en gaar 10 minuten verder in een oven van 225°C. Laat 10 minuten rusten.

Pasta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	300	gr.
eieren	3	
zout	1	el
olijfolie		

Doe bloem, eieren, zout en olijfolie in de Magimix. Draai tot deeg. Kneed de deeg 1 minuut en laat 30 minuten rusten in plasticfolie. Draai tagliolini van het pastadeeg met behulp van de pastamachine. Kook de pasta gaar in gezouten water en doe direct over in koud water. Dep de pasta droog.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde morieljes	15	
port		
gevogeltefond	2	dl
karkassen van de kwartels		

Doe gedroogde morieljes, port en 2 dl gevogeltefond in een pannetje en breng tot tegen de kook aan. Haal van het vuur en laat wellen. Hak de karkassen van de kwartels klein. Bak de karkassen flink bruin in een grote pan met wat olie. Voeg een scheut water toe en schraap alle aanbaksels los. Laat het water indampen en opnieuw bakken tot er de bodem bedekt is met aanbaksels. Voeg de gevogeltefond toe en roer de aanbaksels los. Laat 20 minuten zachtjes koken en zeef de saus. Meng vlak voor het opdienen de morieljes (met vocht) met de saus en breng aan de kook. Breng op smaak met zout en peper.

Spinazie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wilde spinazie	2	kg
tenen knoflook	5	
pijnboompitten	3	el

Was de spinazie zorgvuldig. Slinger de spinazie droog in een theedoek. Snij knoflook in flinterdunne plakjes en bak goudbruin in een laagje olijfolie. Schep de knoflook uit de pan en voeg de pijnboompitten toe. Bak de pijnboompitten kort tot ze beginnen te kleuren. Haal pijnboompitten uit de pan en voeg de spinazie toe. Bak op vol vuur kort tot de spinazie zacht wordt (niet te lang). Roer de pijnboompitten en knoflook door de spinazie en breng op smaak met zout en peper. Doe over in een zeef.

Amandelen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
amandelen	150	gr.
enkele eetlepels honing		

Doe de amandelen in een bekken en bedek ze met honing. Spreid de amandelen uit op bakpapier en doe over in een oven van 175°C. Laat de honing karamelliseren in ongeveer 8 minuten. Let op dat de honing niet verbrand. Laat afkoelen en hak de amandelen klein.

Saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
passievruchten	5	
passievrucht coulis	200	gr.
sinaasappels	8	
suiker	150	gr.
zure matten (rood)	10	

Doe de suiker met wat water in een pannetje en laat licht karamelliseren. Voeg het sap van de passievruchten, sinaasappelsap en de coulis toe en roer tot de karamel opgelost is. Voeg de zure matten toe en laat even opkoken. Doe de massa in de blender en draai helemaal glad. Zeef de saus.

Mango

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mango's	3	

Schil de mango's en snij in dobbelstenen.