

# 2022 juni

Cuisine Culinaire Amsterdam · Zomer

---

## Gamba's

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zalmfilet	200	g
slagroom		scheut
gamba's (16/20)	15	stuks
basilicumblaadjes		enkele
citroen	1	

Doe zalm met een scheut slagroom in de Magimix en draai tot een farce. Snij de gamba's tot kleine brunoise. Meng zalmfarce met gamba's, kleingesneden basilicum en rasp van de schil van de citroen. Breng op smaak met zout en peper.

## Pasta

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	500	g
eieren	5	stuks
olijfolie		scheut
zout	2	tl

Doe alle ingrediënten in de Magimix en draai tot een deeg. Laat het deeg 30 minuten in plasticfolie rusten. Maak dunne vellen pasta met behulp van de pastamachine (stand 6).

## Ravioli

Leg een pastavel op het werkvlak. Maak hoopjes gambavulling met de kleinste ijsbolletjestang op gepaste afstand van elkaar op het pastavel. Kwast de pasta rondom de vulling met een beetje water. Leg een tweede vel pasta op het vel met vulling. Gebruik een ring die net iets groter is dan de vulling om de pasta voorzichtig aan te drukken. Gebruik een grotere ring op de ravioli los het snijden. Maak 45 ravioli (plus enkele voor de breek). Leg de ravioli op een met bloem bestoven plaat en dek af met een theedoek.

## Citroenboter

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	200	g
olijfolie		scheut
knoflooktenen	3	stuks
citroenen	2	

Verwarm boter, olie en knoflook tot de boter begint te kleuren in een zeer ruime pan. Haal van het vuur en roer sap van 2 citroenen door de boter tot een emulsie ontstaat. Breng op smaak met zout en peper. Verwijder de knoflooktenen. Laat de saus in de pan.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum cress	2	bakjes

Kook de ravioli gaar in ruim gezouten water (ongeveer 3 minuten koken). Giet de ravioli af en doe over in de pan met citroenboter samen met een flinke scheut kookwater. Wals de pan voorzichtig zodat alle ravioli bedekt worden met saus. Verdeel de ravioli over de borden (drie per bord). Lepel de saus over de ravioli en versier met basilicum cress.

## Aspergeflan

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aspergeschillen (ook van lam)		
uien	2	
foelie	5	stuks
laurier	2	blaadjes
tijm	4	takjes
witte wijn	5	dl
water	2	l
eieren	16	stuks

Schil de asperges en bewaar de afsnijdels. Geef de asperges door. Fruit de gesnipperde ui in een klont boter glazig. Voeg de rest van de ingrediënten toe behalve de eieren. Breng aan de kook en laat tot een sterke aspergebouillon trekken. Zeef de bouillon en breng op smaak met zout. Meet 2 liter bouillon af en klop de eieren erdoor met behulp van de staafmixer. Zeef de massa en verdeel over de kleine diepe bordjes. Doe de bordjes in de oven en gaar de flan in de stoomoven op 90°C in ongeveer 10 minuten. Test de gaarheid door een bakje te bewegen. Het moet vast zijn maar nog een beetje wiebelen.

## Asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	15	stuks

Breng een ruime pan met gezouten water aan de kook. Voeg de asperges toe en breng opnieuw aan de kook. Haal de pan van het vuur de laat de asperges in het kookvocht in 20 minuten garen. Haal de asperges uit de pan en snij in kleine stukken.

## Sjalotten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	3	
witte wijn azijn	100	g
witte wijn	100	g
suiker	20	g
laurierblaadje	1	
zout	1	tl
saffraandraadjes		plukje

Haal de schillen van de sjalotten en snij in niet te dunne ringen. Haal de ringen los van elkaar. Breng de rest van de ingrediënten aan de kook en laat 1 minuut doorkoken. Schenk het vocht over de sjalotten en laat marinieren tot gebruik.

## Gele biet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gele bieten	3	
balsamico azijn		
aluminiumfolie		

Wikkel de gele bieten, een lepeltje balsamico azijn en wat zout strak in aluminiumfolie. Gaar de bieten ongeveer 60 minuten in een oven van 180°C. Prik in de bieten met een satéprikker om te controleren of ze gaar zijn. Haal de bieten uit de folie en laat wat afkoelen. Schil de bieten en snij ze in kleine stukken.

## Pijnboompitten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pijnboompitten		handje
zonnebloemolie		scheut

Bruineer de pijnboompitten in een scheut zonnebloemolie goudbruin en laat uitlekken op keukenpapier. Bestrooi met wat zout.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
affilla cress	2	bakjes
maldon zout		

Verdeel de asperge en biet over de flans. Versier met pijnboompitten en Affilla cress. Bestrooi met wat vlokken Maldon zout.

## Groentebouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1	
knoflook	2	tenen
prei	1	
selderij	1	stengelbleek
winterwortel	½	

Doe alle ingrediënten in de Magimix en draai tot kleine blokjes. Fruit de groenten in wat olijfolie tot ze goed kleuren. Voeg 1 liter water toe en breng aan de kook. Laat 15 minuten trekken. Zeef de bouillon.

## Knolselderijpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	2	
knoflook	4	tenen
laurierblaadjes	4	
komijnpoeder	1	tl
korianderpoeder	1	tl
knolselderij (1,5 kg)	1	kg
groentebouillon		
tahin pasta	3	el
citroenen	2	

Schil de knolselderij en snij in kleine dobbelsteentjes. Snipper ui en fruit in een flinke scheut olijfolie tot ze goed karamelliseren. Voeg gesnipperde knoflook en laurier toe en laat 1 minuut mee fruiten. Voeg komijn- en korianderpoeder toe en roer goed om. Meng de knolselderij goed door de uien. Voeg net zoveel groentebouillon toe tot alles net onderstaat. Gaar de knolselderij op laag vuur. Zeef de knolselderij en vang het vocht op. Verwijder de laurierblaadjes. Doe de knolselderij met citroensap in de Magimix en draai helemaal glad. Voeg tahin toe en net zoveel kookvocht tot een gladde pasta ontstaat (consistentie van gladde humus). Breng op smaak met zout, peper en citroensap.

## Bloemkool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkool (1,5 kg)	1	kg
uien	2	
knoflook	6	tenen
ras el hanoud	4	tl
gezouten citroen	4	el
amandelschaafsel	100	g
blad peterselie	½	bos

Maak 'rijst' van de bloemkool in de Magimix. Rooster het amandelschaafsel in een droge pan tot goudbruin. Snipper uien en fruit in wat olijfolie tot gekaramelliseerd. Voeg gesnipperde knoflook toe en laat 1 minuut mee fruiten. Voeg ras el hanoud toe en roer goed om. Voeg een flinke scheut water toe en breng aan de kook. Voeg bloemkoolrijst toe en roer om. Haal van het vuur en roer piepklein gesnipperde gezouten citroen en amandelschaafsel toe. Breng op smaak met zout en peper. Op het laatst de gesneden peterselie door de bloemkool roeren.

## Kwarteleitje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwarteleitjes	15	stuks

Bak de kwarteleitjes op het laatst in wat olie. Niet te veel tegelijk in de pan zodat de eitjes los van elkaar blijven.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte paprikapoeder		
maldon zout		
olijfolie		

Doe een flinke eetlepel knolselderijpuree op een bord en spreid met een lepel tot een nestje ontstaat. Doe een volle eetlepel bloemkool midden in het nestje. Bestrooi de randen van het nestje met een beetje gerookte paprika. Leg een kwarteleitje op het geheel en bestrooi met een beetje Maldon zout. Druppel een theelepel olijfolie op het geheel.

## Lamsfilet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lamsfilets	8	
zoethout stokjes	8	

Schil de zoethoutstokjes met een dunschiller. Slijp een punt aan de stokjes. Prik de zoethoutstokjes in de lengte midden in de lamsfilets. Kruid de filets met zout en peper en doe de filets in vacuümzakken met een scheutje olijfolie. Gaar de lamsfilet in de sousvide 20 minuten op 65°C. Haal uit de zakken en dep droog. Verwijder het zoethout en houd het vlees warm. Vlak voor het opdienen het vlees bestrooien met bruine basterdsuiker en karamelliseren met de gasbrander. Trancheer de lamsfilets.

## Asperges

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	30	
rookmot	1	eetlepel

Schil de asperges en snij de onderkanten er af. Geef het afsnijdsel door aan het aspergeflan gerecht. Rook de asperges 10 minuten in de rookoven met een eetlepel rookmot. Grill de asperges heel rustig op de grillplaat tot ze beetgaar zijn. Breng op smaak met zout.

## Zoethoutolie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zoethout	2	stokjes
zonnebloemolie	2	dl

Snij de zoethout klein en doe over in de blender samen met de olie. Draai tot het zoethout fijn is. Verwarm de olie in een pannetje tot 80°C en haal van het vuur. Vlak voor het opdienen de olie zeven.

## Doperwtenpuree

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
doperwten	500	g
bosuitjes	2	
crème fraîche	3	el
blaadjes basilicum		enkel

Snij de bosui in dunne ringen. Stoof de bosui in een klont boter tot zacht. Voeg doperwten en een scheut water toe en kook de doperwten enkele minuten tot ze gaar zijn. Doe alles over in de Magimix en pureer. Voeg crème fraîche en blaadjes basilicum toe en draai nog even. Breng op smaak met zout en peper.

## **Eindbewerking en presentatie**

Verdeel de plakken lamsfilet over de borden en lepel wat zoethoutolie erover. Maak enkele hoopjes doperwtenspuree op de borden. Verdeel de asperges over de borden.

## Roomijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	3	dl
slagroom	5	dl
suiker	200	g
vanillestokjes	2	
eidooiers	6	

Leg een gastroplaat in de vriezer. Breng melk, slagroom, vanillemerg en stokjes en de helft van de suiker aan de kook. Haal van het vuur en laat 30 minuten trekken. Klop dooiers met suiker tot crème. Voeg na 30 minuten de crème bij het roommengsel en verwarm tot 75°C. Zeef de massa en draai er ijs van in de ijsmachine. Maak quenelles van het ijs en doe over op de bevroren plaat en laat in de vriezer verder op stijven.

## Oubliwafels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	75	g
zout		mespunt
vanillestokje	1	
suiker	200	g
eieren	2	
bloem	200	g

Doe boter, zout, vanillemerg en suiker in de KitchenAid en klop los. Voeg één voor één de eieren door de massa. Voeg de bloem in delen bij de massa tot een dik beslag. Doe het beslag 30 minuten in de koeling. Laat het oublie-ijzer heet worden. Kwast de eerste keer het oublie-ijzer in met boter. Leg een hoopje van het deeg midden op het ijzer. Bak de wafels goudbruin in ongeveer 2 minuut. Laat afkoelen. Breek de wafels in mooie stukken.

## Basilicumolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum	1	bos
olijfolie	1	dl
zonnebloemolie	1	dl

Doe de basilicum en oliën in de blender. Draai 5 minuten op hoogste stand en zeef de olie. Doe over in een spuitfles.

## Aardbeien

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	3	bakjes
vlierbloesemsiroop	1	dl

Snij de aardbeien in stukken en marineer 5 minuten in vlierbloesemsiroop.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum cress	2	bakjes

Leg een quenelle roomijs midden op de borden. Verdeel de aardbeien en siroop om het ijs. Spuit wat basilicumolie rondom. Verdeel de cress blaadjes over het ijs. Versier met oubliwafelstukjes.