

2022 september

Cuisine Culinaire Amsterdam · Herfst

Komkommer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommers	3	
sushiazijn		

Schil de komkommer. Snij blokjes van 2x2x2 cm van de komkommer. Maak 45 blokjes. Doe de komkommer in een bekken en giet de sushiazijn erbij. Roer regelmatig en laat marinieren tot gebruik.

Watermeloen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
watermeloen		

Snij de watermeloen in blokjes van 2x2x2 cm. Maak 45 blokjes.

Feta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
feta		

Snij de feta in blokjes van 2x2x2 cm. Maak 45 blokjes.

Tomatenbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	1	kg
uien	2	
knoflook	2	tenen
suiker	30	gr.
witte wijn	2,5	dl
basilicumblaadjes	1	handje
zout	3	gr.
xantana		

Snij groenten in stukken en doe alle ingrediënten in de blender. Draai helemaal glad. Doe over in een zeef en laat uitlekken tot gebruik. Breng op smaak met zout en peper. Gebruik de staafmixer en bind de bouillon met een mespunt Xantana.

Basilicumcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum	1	bos
zonnebloemolie	2	dl
eiwit	1	
sushiazijn	1	el
yoghurt	1	el

Breng ruim water aan de kook en blancheer de basilicum 10 seconden erin. Doe de basilicum direct over in ijswater. Knijp zoveel mogelijk water uit de basilicum. Doe de basilicum samen met de olie in de blender. Draai glad en zeef de olie. Doe eiwit, sushiazijn en yoghurt in de blender en draai tot een emulsie. Voeg langzaam de basilicumolie toe een crème ontstaat. Breng op smaak met zout.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum cress	2	bakjes

Maak een vierkant van drie rijen van afwisselend komkommer, feta en watermeloen. Schenk de bouillon rondom. Versier met dotjes basilicumcrème en cress.

Witlof

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witlof	15	stronken
sinaasappels	3	
boter	100	gr.

Verwijder de buitenste balderen van de witlof. Snij het kontje er af. Doe de witlof met wat sinaasappelschillen en een klont boter in vacuümzakken en trek vacuüm. Gaar de witlof 35 minuten in een sousvidebak van 85°C. Doe de inhoud van de zakken over in een hete pan met wat sinaasappelsap. Glaceer de witlof al schuddend met de pan.

Couscous

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
couscous	500	gr.
peterselie	1	bos
water	6	dl
olijfolie	1	scheut
ras el hanoud	6	gr.

Doe de peterselie met het water in de blender en draai helemaal glad. Zeef de massa en druk zoveel mogelijk vocht eruit. Breng het peterseliewater op smaak met zout. Doe de couscous en peterseliewater in een ruime bekken en laat 45 minuten afgedekt wellen onder de warmhoudlampen. Roer af en toe. Breng op smaak met zout, olijfolie ras el hanoud.

Mosterdzaadjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosterdzaad	25	gr.
appelsap	2	dl

Breng de mosterdzaadjes met appelsap aan de kook en laat 3 minuten zachtjes doorkoken. Zeef en doe de zaadjes in een antiaanbakpan. Rooster de zaadjes tot ze droog zijn.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelschillen en kookwater (hoofdgerecht)		
foelie	3	stukjes
kardemompeulen	3	
gedroogde eekhoortjesbroodpoeder	1	el
citroen	1	
xantana	1	mespunt

Verdeel de aardappelschillen over een bakplaat. Rooster de schillen 30 minuten in een oven van 180°C. Breng aardappelkookwater met de aardappelschillen, foelie, kardemompeulen en eekhoortjespoeder aan de kook. Laat rustig tot één liter inkoken en zeef de saus. Breng op smaak met zout, peper en citroensap. Bind de saus met Xantana.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blaadjes platte peterselie		

Verdeel wat couscous over de borden. Leg een stronk witlof naast de couscous. Verdeel een lepel mosterd over de witlof. Schenk de saus rondom op de borden. Versier de witlof met een blaadjes peterselie.

Heilbot

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
heilbotfilet	1,5	kg
zout	100	gr.
suiker	50	gr.

Bedek de heilbot met zout en suiker en laat 10 minuten pekelen. Spoel de vis goed af onder stromend water en dep droog. Portioneer de heilbot in 15 gelijke stukken. Smeer de vis in met wat olijfolie en verdeel het over een bakplaat. Gaar de heilbot 10 minuten in een oven van 60°C tot een kerntemperatuur van 54°C.

Tandoori croûte

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witbrood	200	gr.
boter	200	gr.
tandoori poeder	2	el
citroensap		

Doe boter en tandoori poeder in een pan en verhit tot 60°C. Haal van het vuur. Snij korsten van het brood en weeg 200 gr af. Doe brood in de Magimix en draai fijn. Voeg tandooriboter toe en draai tot een gladde pasta. Breng op smaak met zout, peper en citroensap. Rol de pasta uit tussen twee vellen bakpapier tot een lap van 1-2 mm. Doe pasta in de vriezer en laat helemaal opvriezen. Snij 15 vierkantjes ter grootte van de heilbot uit de croûte en bewaar koud.

Pompoenchutney

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
flespompoen	1	
sjalot	1	
knoflook	1	teen
kurkuma	1	el
kerrie	1	el
gembersiroop	1	scheut

Snipper de sjalot en knoflook. Snij de pompoen in kleine brunoise. Zet de sjalot en knoflook aan in ruim olie. Als de sjalot glazig is de pompoenblokjes toe voegen en even meebakken. Voeg kurkuma, kerrie en gembersiroop toe en roer goed door. Gaar de chutney op heel laag vuur. Breng op smaak met zout en peper.

Citroengel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroensap	150	gr.
water	80	gr.
gembersiroop	20	gr.
suiker	80	gr.
agaragar	6	gr.

Breng alle ingrediënten aan de kook en laat 1 minuut doorkoken. Stort de massa op een plaat en laat in de koeling opstijven. Doe de gelei in de Magimix en draai tot een gel.

Kokossaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	2	
knoflook	2	tenen
gember	5	cm
zonnebloemolie	1	scheut
citroengras	2	stengels
pandan rijst	50	gr.
kokosmelk	1	lt.
water	1	lt.
boter	1	klont

Snij ui, knoflook en gember klein en doe in de Magimix met een scheut olie. Draai tot een pasta. Doe de pasta in een pan met een scheut olie en de gekneusde citroengras en bak tot de pasta schift. Voeg rijst, kokosmelk en water toe en laat rustig inkoken tot de helft. Roer af en toe. Zeef de saus en breng op smaak met zout en peper. Vlak voor het opdienen de saus opwarmen met een klont boter en opschuimen met de staafmixer.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de tandoori plakjes over de heilbot en laat smelten onder de salamander. Brand de croûte kort met de gasbrander. Maak een quenelle pompoenchutney en leg op de borden. Leg een stuk vis hiernaast. Versier de vis met dotjes citroengel. Lepel wat kokosschuim rondom.

HOOFDGERECHT Scharrelhoen – aardappelmousseline – paddenstoelen – waterkerscoulis – morillesaus

Scharrelhoen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
scharrelhoen filet	8	

Zout en peper de borsten aan beide kanten. Verdeel de borsten over de vacuüm zakken en trek vacuüm. Gaar de borsten 45 minuten in een sousvidebak van 63°C. Haal de borsten uit de zakken en dep droog. Bak aan de huid krokant in een beetje olie. Snij de borsten in de lengte in tweeën.

Aardappelmousseline

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels	1	kg
melk	2	dl
boter	50	gr.
olijfolie	1	scheut
slagroom	1	scheut

Schil de aardappels en geef de schillen door aan het witlofgerecht. Snij de aardappels in gelijke stukken en kook in ruim water gaar. Giet af en bewaar het kookvocht. Geef het kookvocht aan het witlofgerecht. Wrijf de aardappels door een zeef. Verwarm melk en boter en roer door de aardappelkrum. Roer slagroom door de puree. Breng op smaak met zout en peper en doe over in een spuitzak. Houd warm.

Waterkerscoulis

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
waterkers	2	bossen
ijsklontjes	200	gr.
xantana		

Doe de waterkers en ijsklontjes in de blender en draai glad. Zeef de coulis en breng op smaak met zout. Bind de coulis met Xantana.

Morillesaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gevogeltesfond	1	lt.
jus de morilles	1	blik
slagroom	1	dl

Doe de gevogeltesfond met slagroom in een pan en kook in tot de helft. Voeg jus de Morilles toe en breng op smaak met zout en peper.

Paddenstoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
beukenzwammen	2	bakjes

Bak de beukenzwammen in een beetje boter kort. Breng op smaak met zout.

Eindbewerking en presentatie

Spuut een ring aardappelmousseline op de borden. Lepel de morillesaus in de ring lepel wat waterkerscoulis over de saus. Leg een scharelhoen filet in de saus. Verdeel de paddenstoelen over het gerecht.

Cloud cake

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vanillestokjes	2	
xantana	1	tl
suiker	50	gr.
bloem	100	gr.
maïzena	50	gr.
philadelphia	400	gr.
boter	80	gr.
glucose	100	gr.
melk	60	gr.
zout	1	snuif
eieren	8	

Haal de pitjes uit de vanillepeulen. Meng de vanillepitjes, Xantana en suiker door elkaar in een vijzel tot alles helemaal verdeeld is. Meng bloem en maïzena. Splits de eieren. Doe de Philadelphia, boter, glucose, melk en een snuif zout in een pan en verwarm al roerend tot een gladde massa. Klop het bloemmengsel door de massa. Voeg al kloppend de dooiers toe aan het beslag. Klop de eiwitten niet te stijf en spatel door het beslag. Knip en stuk bakpapier zodat het precies op de bodem van de cakevorm past. Spuit de cakevormen in met bakspray. Zet een gastrobak met kokend water onder in de oven. Giet het beslag in een springvorm. Bak de cake 45 minuten in een oven van 120°C. Laat de cake in de oven iets afkoelen met de deur op een kier. Haal de cake uit de vorm.

Kersensorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kersencoulis	1	lt.
citroensap	150	gr.
citroenrasp		
tonkaboon (geraspt)	1	
suiker	50	gr.
cortina	5	gr.

Meng alle ingrediënten en doe over in de ijsmachine. Draai er sorbet van en maak er quenelles van. Doe de quenelles op een koude plaat en laat in de vriezer verder opstijven.

Kersensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kersensap	2,5	dl
balsamicoazijn	1	scheut
crème de cassis	1	dl
xantana	1	mespunt

Breng kersensap, balsamicoazijn en crème de cassis aan de kook. Met behulp van de staafmixer de saus iets binden met Xantana en laten afkoelen.

Hazelnoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnoten	300	gr.

Rooster hazelnoten op een bakplaat 10 minuten in een oven van 175°C tot ze kleuren. Hak de noten grof.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
poedersuiker		
hunny cress	2	bakjes

Verdeel een laag poedersuiker over de cake met behulp van een zeef. Snij de cake in punten. Leg een cakepunt op de borden. Maak een streep kersensaus op de borden. Leg een hoopje hazelnoten op de borden met daarop de kersensorbet. Versier met Honny cress.