

# 2022 oktober

Cuisine Culinaire Amsterdam · Herfst

---

## Aïoli

| Ingrediënt            | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------|-------------|---------|
| bollen knoflook       | 4           |         |
| zonnebloemolie        |             |         |
| laurierblaadjes       | 10          |         |
| appelcider azijn      | 50          | gr.     |
| zout                  | 3           | gr.     |
| olijfolie             | 150         | gr.     |
| witte balsamico azijn | 50          | gr.     |
| bieslook              | ½           | bos     |
| citroen               | 1           |         |

Pel de knoflook en geef de schillen door aan de gerookte uien. Doe de knoflooktenen in een pan en voeg zoveel olie toe dat alles goed onder staat. Voeg de laurierblaadjes toe en verwarm zachtjes 45 minuten tot de knoflook gekonfijt is. Zeef de knoflook en geef de olie door aan de gekonfijte aardappels. Doe de knoflooktenen in de Magimix samen met appelciderazijn en draai glad. Voeg olijfolie en witte balsamico al draaiend toe tot een egale saus ontstaat. Doe de aioli over in een bekken en dek af met plasticfolie en bewaar op kamertemperatuur. Vlak voor het opdienen zeer fijngesneden bieslook en de rasp van een citroen door de aioli roeren en op smaak brengen met zout en peper.

## Gekonfijte Aardappel

| Ingrediënt               | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------------|-------------|---------|
| grote aardappels         |             |         |
| knoflookolie (van aioli) |             |         |

Schil de aardappels en snij ze in plakken van 1 ½ cm. Druk er schijven van 5-6 cm van met een steekring. Maak 15 schijven. Spoel het zetmeel van de schijven met ruim koud water en dep droog. Leg de aardappelschijven op bakpapier in een bak. Giet de knoflookolie van de aioli over de schijven en gaar de aardappels 45 minuten in een oven van 140°C. Laat afkoelen in de olie.

## Aardappel cracker

| Ingrediënt                | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------|-------------|---------|
| afsnijdsels van aardappel |             |         |
| cayennepeper              |             | mespunt |
| gerookte paprika          |             |         |

Doe de aardappel afsnijdsels van de aardappelschijven in een pan. Bedek ruim met water en kook erg gaar. Zeef de aardappels en bewaar het vocht. Doe de aardappels met een beetje cayennepeper in de blender en draai glad met een beetje kookwater tot een egale dunne massa. Spreid de massa over twee siliconenmatjes tot een flinterdunne laag. Verdeel wat gerookte paprikapoeder over het geheel en doe in een oven van 95°C tot droog en krokant. Laat afkoelen en breek in klein stukjes.

## Gerookte uien

| Ingrediënt               | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------------|-------------|---------|
| kleine rode uien         | 30          |         |
| water                    | 3           | dl      |
| sushiazijn               | 2           | dl      |
| suiker                   | 150         | gr.     |
| laurierblaadjes          | 10          |         |
| zwarte peperkorrels      | 25          |         |
| schillen van de knoflook |             |         |

Snij de uitjes doormidden en pel de buitenste rok eraf. Bewaar de schillen. Maak inlegvocht door water, azijn, suiker, laurier en peperkorrels aan de kook te brengen. Schenk het hete vocht over de uitjes en laat 30 minuten marineren. Zeef de uitjes en doe over in een bekken. Leg de bekken met uitjes aan een kant van de rookoven. Leg de uien- en knoflookschillen aan de andere kant van de rookoven. Schuif de deksel gedeeltelijk over de rookoven. Steek de schillen aan met de brander en schuif de deksel snel dicht. Gebruik plasticfolie om alles goed af te sluiten. Laat 30 minuten staan. Haal de uitjes eruit en pel de rokken los. Gebruik de kleinste rokken.

## Citroengel

| Ingrediënt        | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------|-------------|---------|
| citroenen         | 4           |         |
| water             | 120         | gr.     |
| citroensap        | 200         | gr.     |
| suiker            | 120         | gr.     |
| gembersiroop      | 50          |         |
| agaragar          | 6           | gr.     |
| gellan            | 2           | gr.     |
| maldon zout       |             |         |
| rock chives cress |             |         |

Rasp de citroenen in een pannetje. Voeg alle ingrediënten toe en breng aan de kook. Laat 2 minuten doorkoken en zeef de massa in een gastroplaat. Laat opstijven in de koeling. Doe de geleï over in de Magimix en draai tot gel. Doe de gel over in een spuitzak.

## Pappardelle

| Ingrediënt       | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------|-------------|---------|
| bloem            | 400         | gr.     |
| eieren           | 4           |         |
| scheut olijfolie | 2           | el      |
| zout             | 1           | tl      |

Maak pastadeeg door alle ingrediënten in de Magimix te doen en te draaien tot deeg. Laat deeg 30 minuten in plasticfolie rusten. Draai vellen pasta met behulp van het pastahulpstuk op de KitchenAid. Snij de pastavellen in brede plakken. Kook de pappardelle gaar in ruim gezouten water.

## Hazelnoot ragout

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| hazelnoten | 200         | gr.     |
| slagroom   | 5           | dl      |

Rooster hazelnoten 10 minuten in een oven van 175°C. Hak de noten grof. Vlak voor het opdienen de noten in wat olijfolie opbakken in een zeer ruime pan (waar de pasta bij kan). Voeg slagroom toe en breng op smaak met zout en peper. Voeg pasta toe samen met een paar kopjes kookwater en wals de pan zodanig dat alle pasta bedekt is met saus.

## 63-ei

| Ingrediënt       | Hoeveelheid | Eenheid     |
|------------------|-------------|-------------|
| eieren           | 15          |             |
| marjoraan        |             | paar takjes |
| parmezaanse kaas |             |             |
| maldon zout      |             |             |
| olijfolie        |             |             |

Leg de eieren in de sousvide bak met ventilator van 63°C. Laat 60 minuten garen. Doe de eieren over in een bak met ijswater en laat 5 minuten afkoelen. Breek voorzichtig de eieren boven een kom. Laat de inhoud in je hand glijden en verwijder heel voorzichtig het eiwit. Leg de dooiers in een met olie ingevette schaal tot gebruik.

## Kabeljauw

| Ingrediënt    | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------|-------------|---------|
| kabeljauwhaas | 1,2         | kg      |
| grof zeezout  |             |         |
| mosterd       |             |         |

Fatsoeneer de kabeljauwhaas en verwijder de huid. Strooi ruim grof zeezout aan alle kanten over de vis. Laat 15 minuten in de koeling pekelen. Spoel de kabeljauw goed af onder stromend koud water. Dep droog en portioneer de vis. Leg de kabeljauw terug in de koeling. Vlak voor het opdienen de vis in wat olie op de 'huidkant' bakken tot de vis begint te kleuren. Haal de vis uit de pan en doe over op een gastroplaat. Smeer mosterd op de niet gebakken kant en bestrooi ruim met peterseliekruim. Laat de vis 5 minuten verder garen in een oven van 180°C.

## Peterseliekruim

| Ingrediënt        | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------|-------------|---------|
| platte peterselie | 1           | bos     |
| panko             | 150         | gr.     |
| citroenen         | 2           |         |
| olijfolie         |             | scheut  |

Doe de peterselie in de Magimix samen met de panko, citroenrasp en een flinke scheut olijfolie. Draai (niet te lang) tot kruim. Bewaar op kamertemperatuur.

## Pastinaakpuree

| Ingrediënt    | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------|-------------|---------|
| pastinaak     | 2           | kg      |
| uien          | 3           |         |
| knoflook      | 2           | tenen   |
| gevogeltefond |             |         |
| slagroom      |             |         |

Snipper de uien. Schil de pastinaak en snij in gelijke kleine stukken. Zet de uien met wat zout aan in wat olie. Rasp knoflook bij de uien en voeg de pastinaak toe en bak even mee. Voeg gevogeltefond en een scheut slagroom toe tot alles net onder staat. Gaar de pastinaak 15 minuten en doe over in de Magimix. Draai tot een zachte puree (voeg eventueel wat kookvocht toe). Breng op smaak met zout en peper. Houd warm.

## Pompoenpitten

| Ingrediënt    | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------|-------------|---------|
| pompoenpitten | 150         | gr.     |
| olijfolie     |             |         |

Pof de pompoenpitten in een droge pan. Blijf de pan schudden. Breng op smaak met zout.

## Runderwang

| Ingrediënt           | Hoeveelheid | Eenheid  |
|----------------------|-------------|----------|
| runderwang           | 2           | kg       |
| uien                 | 3           |          |
| afsnijdsels van prei |             |          |
| wortels              | 2           |          |
| knolselderij         | ½           |          |
| knoflook             | 10          | tenen    |
| laurier              | 3           | blaadjes |
| rozemarijn           | 2           | takjes   |
| tijm                 | 3           | takjes   |
| rode wijn            | 2           | flessen  |
| runderfond           | 2           | liter    |

Verwijder vliesjes van de runderwangen. Kruid ze met zout en peper. Bak de wangen rondom bruin in olie en boter. Doe over in de snelkookpan. Snij alle groenten klein. Bruineer de groenten en de afsnijdsels van het vlees in wat olie en boter. Doe ook over in de snelkookpan. Voeg rode wijn en runderfond toe. Voeg laurier, rozemarijn en tijm toe en zet de pan onder druk. Gaar de wangen 1 uur onder druk en laat dan van het vuur af afkoelen zodat de druk langzaam van de pan gaat. Vis de runderwangen heel voorzichtig uit de saus en leg op een gastroplaat. Dek de wangen af en laat in de koeling opstijven. Geef het kookvocht door aan de saus.

## Knolselderijpuree

| Ingrediënt   | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------|-------------|---------|
| knolselderij | 1           |         |
| melk         |             | scheut  |
| boter        |             | klont   |
| xantana      |             | mespunt |

Maak de knolselderij schoon en snij in gelijke blokken. Kook gaar in gezouten water en een scheut melk. Giet af en draai tot puree met een klont boter en een mespunt Xantana in de Magimix. Breng op smaak met zout en peper. Doe over in een spuitfles.

## Prei

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| prei       | 4           |         |
| knoflook   | 4           | tenen   |
| zout       |             |         |
| boter      |             | klont   |

Snij wortelaanzet en groen van de preien en geef door aan de saus. Snij het wit van de preien in 8 gelijke stukken. Vacuüm de prei met wat zout, een klont boter en geplette knoflooktenen. Gaar de prei 20 minuten in een sous vide bak van 85°C. Haal de preien uit de zakken en snij in de lengte voorzichtig doormidden. Leg de preien op een gastroplaat en brand tot goed gekleurd met de brander.

## Saus

| Ingrediënt           | Hoeveelheid | Eenheid  |
|----------------------|-------------|----------|
| kookvocht van wangen |             |          |
| tijm                 | 3           | takjes   |
| rozemarijn           | 2           | takjes   |
| laurier              | 3           | blaadjes |
| sherry azijn         |             |          |
| bieslook             | ½           | bos      |

Zeef kookvocht uit de snelkookpan. Breng aan de kook met tijm, rozemarijn en laurier en laat inkoken tot een derde. Zeef de saus opnieuw. Laat de saus inkoken tot stroperig. Pas op dat het niet verbrandt. Breng op smaak met azijn, zout en peper.

## Venkelroomijs

| Ingrediënt    | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------|-------------|---------|
| melk          | 750         | gr.     |
| slagroom      | 750         | gr.     |
| melkpoeder    | 45          | gr.     |
| suiker        | 300         | gr.     |
| venkelzaadjes | 30          | gr.     |
| eidooiers     | 135         | gr.     |

Doe een gastroplaat in de vriezer. Breng slagroom, melk, melkpoeder, suiker en venkelzaadje al roerend aan de kook. Laat 30 minuten van het vuur af trekken. Voeg de dooiers toe aan het roommengsel en verhit roerend tot 80°C. Zeef het mengsel en draai er ijs van in de ijsmachine. Maak quenelles van het ijs en leg op bakpapier op de bevroren gastroplaat en laat verder opstijven in de vriezer.

## Venkel crumble

| Ingrediënt      | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------|-------------|---------|
| bloem           | 70          | gr.     |
| suiker          | 100         | gr.     |
| venkelzaad      | 10          | gr.     |
| boter           | 100         | gr.     |
| zout            |             | snuif   |
| witte chocolade | 40          | gr.     |
| amandelmeel     | 100         | gr.     |

Verwarm witte chocolade tot het gesmolten is. Kneed alle ingrediënten met de hand tot een beslag. Leg toefjes beslag op bakpapier en laat in een oven van 160°C goudbruin en krokant bakken. Roer de crumble iedere 5 minuten door elkaar met een garde zodat een crumble ontstaat (15 tot 20 minuten).

## Witte chocolademousse

| Ingrediënt        | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------|-------------|---------|
| gelatine blaadjes | 2           |         |
| slagroom          | 100         | gr.     |
| witte chocolade   | 180         | gr.     |
| suiker            | 50          | gr.     |
| water             | 20          | gr.     |
| eiwit             | 90          | gr.     |

Wel de gelatineblaadjes in koud water. Breng slagroom aan de kook en haal van het vuur. Los de gelatine op in de slagroom en voeg witte chocolade toe. Roer tot de chocolade opgelost is. Breng suiker en water aan de kook. Laat koken tot de suiker 112°C is. Klop de eiwitten stijf in de KitchenAid en schenk de hete suiker in een dun straaltje bij de eiwitten terwijl de machine draait. Vouw de chocolademassa door de eiwitmassa. Klop slagroom bijna stijf en vouw de chocolademassa erdoor. Stort de mousse op een met plasticfolie bedekte gastroplaat en strijk glad. Laat in de vriezer opstijven.

## Crème

| Ingrediënt      | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------|-------------|---------|
| melk            | 250         | ml      |
| suiker          | 60          | gr.     |
| maïzena         | 20          | gr.     |
| citroen         | 1           |         |
| dooiers         | 100         | gr.     |
| witte chocolade | 100         | gr.     |
| violtjes        | 1           | bakje   |

Breng melk, suiker, maïzena, citroenrasp en dooiers al roerend aan de kook. Voeg de chocolade toe en roer tot de chocolade opgelost is. Dek af met plasticfolie en laat in de koeling afkoelen. Zeef de crème en doe over in een spuitzak.