

2022 november

Cuisine Culinaire Amsterdam · Herfst

Paddenstoelenbouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
champignons	500	gr.
uien	4	
knolselderij	½	
gedroogde cépes	10	
tijm	3	takjes
ceylon thee	3	el
limoen		

Doe de schone champignons in de Magimix en cutter klein (niet tot pasta). Bak de paddenstoelen in olie tot ze kleuren. Cutter de uien en knolselderij klein. Bak mee met de champignons. Voeg tijm, gedroogde shiitakes en thee toe en roer even om. Voeg 3 liter water toe en breng aan de kook. Laat 30 minuten zachtjes trekken. Zeef de bouillon en breng op smaak met zout en limoensap.

Koningsboleten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
koningsboleten	15	

Snij de koningsboleten in de lengte in 3 plakjes. Gebruik de zijkanten voor de gyoza-vulling. Kerf een ruitpatroon in de boleten. Bak de boleten in wat boter goudbruin aan beide kanten. Breng op smaak met zout.

Gyoza-vulling

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
afsnijdsels van de boleten		
champignons	500	gr.
knoflook	1	teen
paddenstoelenbouillon	2	dl
bieslook	1	bos
kumquats	3	
ceylon thee	1	el

Leg de kumquats in de diepvries. Hak afsnijdsels van de koningsboleten en champignons fijn in de Magimix. Bak de paddenstoelen in wat olie tot ze kleuren. Rasp er een teen knoflook in en bak mee. Schenk wat paddenstoelenbouillon (hou 1 l over) bij de paddenstoelen en laat inkoken tot bijna droog. Haal van het vuur. Snij de bieslook in dunne ringen en roer door de massa. Rasp de schil van de kumquats in de massa. Snij de rest in flinterdunne plakjes. Hak de thee fijn en roer door de massa. Breng op smaak met zout en peper.

Gyoza

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gyoza vellen	45	
gyoza vulling		

Kwast een gyozavel in met wat water. Leg een theelepel gyoza vulling midden op het vel. Vouw de gyoza geribbeld dicht. Druk de onderkant van de gyoza plat zodat het contact kan maken met de pan. Maak 45 gyoza. Bak de gyoza aan beide platte kanten goudbruin in wat olie. Voeg een scheut paddenstoelenbouillon toe en doe een deksel op de pan. Haal na 2 minuten de deksel van de pan en laat de bouillon helemaal droog koken.

Thee-olie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ceylon thee	3	el
zonnebloemolie	2	dl

Doe de thee en olie in een pannetje en verwarm tot 75°C. Doe de olie over in de blender en draai 5 minuten. Zeef de olie.

Paddenstoelensaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
paddenstoelenbouillon	1	liter
xantana		mespunt

Breng paddenstoelenbouillon aan de kook. Bind met de staafmixer iets met Xantana. breng op smaak met zout en peper.

Rendangpasta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	4	
citroengras	2	stengels
gemberwortel	5	cm
knoflook	3	tenen
cashewnoten	100	gr.
kurkuma	1	tl
komijnzaadjes	2	tl
korianderzaadjes	1	tl
kaneel	1	tl
kruidnagel	½	tl

Snipper de sjalotten, citroengras, gember en knoflook en fruit in wat olie tot de sjalotten glazig zijn. Doe over in de Magimix samen met de rest van de ingrediënten. Draai tot een pasta.

Jackfruit

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
jackfruit	1	blik
rendangpasta (boven)		

Fruit de rendangpasta in een pan met wat olie tot het begint te geuren. Snij het Jackfruit in kleine stukken en voeg toe. Bak enkele minuten mee. Doe alles in de Magimix en draai kort (niet tot puree). Doe over in een spuitzak en houd warm.

Pani puri

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pani puri schijfjes	20	
zonnebloemolie	1	liter

Verwarm de olie tot 180°C in een pan. Doe een pani puri schijfje in de olie. Arroseer voortdurend met hete olie tot de pani puri helemaal opgeblazen en goudbruin is. Laat de bollen uitlekken op keukenpapier. Snij een gat in de pani puri.

Krokante uien

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	250	gr.
melk	1	liter
bloem		
gepofte quinoa	3	el

Schil de uien en snij ze doormidden. Snij de uien in flinterdunne plakjes met behulp van een mandoline. Week de uien 30 minuten in melk en dep daarna droog. Kruid de bloem en zout en peper en haal de uien lichtjes door de bloem. Frituur de uien in de olie van de pani puri krokant en goudbruin. Laat op keukenpapier uitlekken en breng op smaak met zout. Frituur ook de quinoa kort en roer door de uien.

Coulis van prei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	2	
preien	4	
groentebouillon	5	dl
tijm	2	takjes
laurier	2	blaadjes
xantana		
boter		

Maak uien en preien schoon en snij in stukken. Stoof ze in wat boter tot alles glazig is. Voeg bouillon, tijm en laurier toe en kook gaar. Verwijder tijm en laurier en doe over in de blender. Draai glad en zeef de coulis. Bind de coulis met een mespunt Xantana. Gebruik hiervoor de staafmixer. Wacht twee minuten om Xantana helemaal te laten hydrateren. Dan pas beoordelen of coulis genoeg gebonden is. Monteer de coulis met een klont boter en breng op smaak met peper en zout.

Rog

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rogvleugel	2,5	kg
bloem		
gezouten boter		

Maak de rogvleugel schoon en portioneer in stukken van 100 gr. Kruid de vis met zout en peper en haal door de bloem. Maak beurre noisette door de boter te verwarmen tot het gekleurd is. Schenk de boter af en laat de verbrande gedeelten achter. Bak de rogvleugel zachtjes gaar in de boter. Arroseeer direct om kromtrekken te voorkomen.

Linzen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
le puy linzen	300	gr.
ui	1	
wortel	1	
bleekselderij	1	stengel
witte wijn		scheut
laurier	2	blaadjes
tijm	2	takjes
groentebouillon	5	dl

Snij ui, wortel en bleekselderij in kleine brunoise. Fruit groenten aan in wat olijfolie tot ze kleuren. Voeg linzen toe en roer goed door. Blus af met witte wijn en laat inkoken tot bijna verdampt. Voeg laurier en tijm toe en groentebouillon toe en gaar op laag vuur.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bakboter van de rog		
groene olijven		
zoute citroen		
kappertjes		

Snij de olijven in dunne plakjes. Snij de zoute citroenschil in kleine brunoise. Verwarm bakboter van de rog en roer met de rest van de ingrediënten door elkaar. Voeg eventueel nog een klont boter toe. Breng op smaak met zout en peper.

Gefrituurde kappertjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kappertjes	5	el

Dep de kappertjes droog en frituur in een laagje olie tot krokant. Laat uitlekken op keukenpapier.

Gekonfijte uien

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode uien	5	
witte wijnazijn	4	el
balsamicoazijn	4	el
suiker	1	el

Snij de uien doormidden en snij in dunne halvingen. Stoof de uien in olijfolie zachtjes tot helemaal zacht. Voeg azijn(en) en suiker toe en laat minimaal 3 uur pruttelen tot alle vocht verdampt is. Breng op smaak met zout.

Mosselen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen	5	kg
witte wijn		scheut
peterselie	½	bos

Spoel mosselen onder de koude kraan. Breng wijn met peterselie aan de kook. Voeg mosselen toe en doe de deksel op de pan. Schud de mosselen regelmatig om. Haal van het vuur af als de mosselen open zijn. Zeef het kookvocht. Haal de mosselen uit de schelpen.

Chorizo-olie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
chorizo	150	gr.
zonnebloemolie	1	dl

Snij de chorizo in kleine blokjes. Bak de chorizo krokant in zonnebloemolie. Laat de chorizo uitlekken op keukenpapier. Bewaar de olie.

Risotto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijst	300	gr.
ui	1	
knoflook	2	tenen
witte wijn		scheut
visbouillon	1	liter
mossel kookvocht		
blokjes chorizo		

Snij de ui in kleine brunoise. Fruit de ui in ruim boter tot glazig. Voeg de rijst toe en laat meebakken. Voeg een scheut witte wijn toe en laat helemaal inkoken. Meng visbouillon en mosselvocht. Voeg steeds wat bouillon toe tot de rijst gaar is. Roer de blokjes chorizo door de rijst. Breng eventueel op smaak met zout en peper.

Pannacotta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	4	dl
melk	2	dl
suiker	140	gr.
steranijs	4	
gelatine	6	blaadjes

Wel de gelatine in koud water. Breng slagroom, melk, suiker en steranijs aan de kook. Haal van het vuur en laat 15 minuten infuseren. Verwijder de anijs en los de gelatine op in de warme melk/slagroom. Verdeel het mengsel over 15 bakjes en laat opstijven in de koeling.

Limoenmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
limoenen	3	
eieren	3	
suiker	150	gr.
boter	150	gr.
slagroom	3	dl
gelatine	2	blaadjes

Wel de gelatine in koud water. Klop eigelen en suiker tot crème in de KitchenAid. Smelt boter met limoensap zachtjes in een pan op laag vuur. Voeg eiercrème toe en verwarm al roerend tot gebonden. Voeg gelatine toe. Klop eiwitten stijf met een mespunt zout. Klop slagroom stijf en spatel door de crème. Spatel dan het eiwit erdoor. Laat opstijven in de koeling.

Sinaasappelgel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels	5	
agaragar	3	gr.

Maak 3 dl sinaasappelsap. Breng het sap aan de kook en voeg agaragar toe. Laat 2 minuten doorkoken en schenk het sap op een gastroplaat. Laat in de koeling opstijven. Snij de gelei in stukken en draai in de Magimix tot gel. Doe over in een spuitzak.

Chocoladecrumble

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zelfrijzend bakmeel	175	gr.
cacaopoeder	50	gr.
suiker	175	gr.
boter	175	gr.
eieren	2	

Meng alle ingrediënten in de Magimix tot een deeg. Rol het deeg uit tussen twee stukken bakpapier tot een plak (1 cm). Verwijder bovenste stuk bakpapier en bak de koek ongeveer 25 minuten in een oven van 150°C tot krokant. Laat afkoelen en verkrumel.

Amarettogel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappelsap	250	ml
amaretto	50	gr.
agaragar	2	gr.

Breng sinaasappelsap aan de kook en laat tot de helft inkoken. Voeg agaragar toe en laat 2 minuten doorkoken. Haal van het vuur en roer Amaretto door het sap. Laat wat afkoelen en schenk daarna een dun laagje op de anijs pannacotta. Laat verder opstijven in de koeling. Draai tot gel en doe over in een spuitzak.

Sinaasappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels	4	

Schil de sinaasappels dik zodat er geen schil meer op het vruchtvlees achter blijft. Snij de partjes uit tussen de vliesjes.