

# 2023 februari

Cuisine Culinaire Amsterdam · Winter

---

## Groentebouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
winterpeen	500	g
bleekselderij	4	stengels
uien	2	
prei	2	
knolselderij	500	g
knoflook	3	tenen
laurier	3	blaadjes
zwarte peperkorrels	10	
koriaderkorrels	20	
jeneverbessen	10	
zout	10	g

Snij alle groenten klein en doe in de Magimix en draai fijn (niet tot puree). Doe over in een grote pan. Voeg 6 liter water toe en breng op aan de kook. Laat 30 minuten trekken en zeef de bouillon. Dit is bouillon voor de soep, risotto, octopus en sauzen.

## Soep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groentebouillon	1,5	l
kastanjechampignons	350	g
gedroogde cèpes	20	g

Laat groentebouillon met de gesneden paddenstoelen en cèpes 30 minuten trekken en zeef de soep. Breng op smaak met zout.

## Mierikswortelroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	200	ml
geraspte mierikswortel	1	el
suiker	1	el
witte wijnazijn	1	el

Meng mierikswortel, suiker en wijnazijn. Laat 30 minuten staan. Pers vocht eruit. Sla slagroom lobbij en meng met mierikswortel vocht. Doe over in een spuitzak.

## Gyoza

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde shiitake	35	g
boomoren	30	g
knoflook	2	klooktenen
verse gember	2	cm
worteltjes	100	g
chinese kool	150	g
bosui	100	g
sesamolie	1	el
rijstwijn	1	el
soja saus	1	el
bruine suiker	1	el
oestersaus	0,5	el
gyoza velletjes	15	

Week de gedroogde paddenstoelen tot ze zacht zijn en snij ze fijn. Snij de groenten fijn. Doe de groenten in een ruim pan met wat olie. Ze moeten ruimte hebben om hun vocht kwijt te kunnen. Bak knoflook en gember 30 sec. in de hete olie. Voeg Shiitake en boomoren toe, bak mee 2-3 min. Voeg wortel en kool toe, fruit deze nog 2-3 min. mee. Breng over naar een kom en laat afkoelen. Voeg overige ingrediënten toe en mix. Plaats een velletje in je handpalm, bevochtig de randen met wat water en vul met een volle theelepel vulling. Vouw het velletje dicht en plooi de rand en knijp goed dicht. Leg ze op bakpapier. Leg een vel bakpapier in een pan en voeg een laagje olie en bouillon en stoom de gyoza's 5 min met de deksel op de pan. Verwijder de deksel en laat alle vocht verdampen en de gyoza's bakken tot lichtbruin met krokant onderkant ontstaat.

## Koningsboleet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koningsboleten	5	

Snij de boleten in dunne plakken en bak goudbruin in boter. Dep droog en breng op smaak met zout en peper.

## Groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode bieten	5	
pastinaak	5	
flespompoen	1	
cognac		
olijfolie		
witte wijnazijn		

Schil de groenten en snij in kleine brunoise van  $\pm 5 \times 5$  mm. Plaats separaat in gastrobak. Besprenkel met olijfolie, peper en zout. Hou de biet gescheiden van de overige groenten i.v.m. kleuroverdracht. Plaats in oven van  $140^{\circ}\text{C}$ .  $\pm 40$  min. Controleer de garing; mag nog bite hebben. Besprenkel met zeer weinig cognac en laat nog 10 min. in de oven garen. Biet zal iets langer moeten garen dan de andere groenten. Maak een vinaigrette van olijfolie en witte wijnazijn en besprenkel de groeten er mee.

## Octopus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
octopussen	2	
groentebouillon	1,5	l
rijstwijn	2	dl
citroen	0,5	sap van

Tentakels van de octopus lossnijden. Bouillon, rijstwijn en citroensap aan de kook brengen. Octopus toevoegen en  $\pm 30/40$  minuten garen. Test de gaarheid. Laat afkoelen. Beolie de tentakels, peper en zout. Grill kort op hete grill. Gaat om grill/baksmaak, textuur en tekening.

## Uitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zilveruitjes	45	
groentebouillon	0,5	l
tijm	1	takje
rozemarijn	1	takje
citroensap		

Pel de uitjes. Heel houden. Bak ze even aan in boter. Eenmaal gekleurd, bouillon en kruiden toevoegen en heel langzaam laten garen. Voor serveren 1 druppel citroen per ui. Gebruik het kookvocht voor een jus/saus

## Pastinaakpuree

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaak	800	g
slagroom	2	dl
citroensap		
crème fraîche		

Schil Pastinaak en snij in blokjes. Doe over in een vacuümmeerzak met room en zout. Gaar 45 minuten in Stoomoven van 100°C. Pureer de pastinaak. Breng op smaak met citroensap, crème fraîche, peper en zout.

## Pastinaakchips

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaken	2	

Schil de pastinaak en snij in slierten met de dunschiller. Verhit laagje olie in steelpan met dikke bodem tot 150°C. Nooit heter! Leg er enkele slierten in, laat het water verdampen, product bruist. Gaar even door. Niet donker kleuren! Uitlekken, drogen.

## Saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kookvocht van uitjes		
witte port		

Breng bouillon en port aan de kook. Breng op smaak met zout en peper en monteer met een klont boter. Eventueel met een mespunt Xantana binden.

## Oesterzwammen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
oesterzwammen	250	g

Maak Oesterzwam schoon. Bak kort in olie, hou stevig maar eetbaar.

## Risotto

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
carnaroli rijst	640	g
sjalotten	4	
knoflook	4	knoflook
witte wijn	1,5	dl
groentebouillon	1,5	l
gedroogde gemengde paddenstoelen	10	g
gedroogde cèpes	10	g

Week de paddenstoelen in kokend water tot zacht. Snij de paddenstoelen fijn en bak in olie tot ze kleuren. Voeg paddenstoelen, bakolie en weekvocht toe aan bouillon en breng aan de kook. Fruit sjalot en knoflook. Voeg rijst toe, laat bakken. Voeg deel bouillon toe, laat opnemen en voeg dan opnieuw bouillon toe. Controleer gaarheid. Breng op smaak met een klont boter, zout en peper.

## Eendenborst

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eendenborsten	2	
szechuanpeper		

Sous vide op 65°C. Snij overtollig vet van de borst. Vet kleinsnijden een uitbakken tot krokantjes. Snij borstvet kruislings in. Bestrooi met peper, zout en Szechuanpeper. Bak de eendenborst op de velkant tot het kleurt. Rook de borst ± 15 min in de rookoven. Borst in sous vide ± 60 min. Kerntemp. borst 50°C. Laat afkoelen en snij in zeer dunne plakken op de snijmachine

## Morielje jus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde morieljes	10	g
groentebouillon	4	dl
boter	50	g

Laat de morieljes met de groentebouillon trekken. Breng op smaak. Blender de bouillon met boter. Breng op smaak met zout en peper.

## Waterkers

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
waterkers	2	bosjes
olijfolie	4	el
rode wijnazijn	2	el
morielje jus	2	el

Maak een vinaigrette van olie, azijn en morielje jus. Haal waterkers door de vinaigrette en laat uitlekken

## Pijnboompitten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pijnboompitten	50	g

Bak de pijnboompitten in wat olie goudbruin. Laat de pitten uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met wat zout.

**Gevulde groene kool**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
groene kolen	2	
rundvlees	750	g
varkensvlees	500	g
sjalotten	2	
knoflook	2	tenen
rode paprika	0,5	
kastanje champignons	200	g
ei	1	
chili peper		mespunt
ras el hanout		snuif
oude kaas	200	g
karwijzaad		

Bladeren van kool halen, blancheren, nerf verwijderen. Uit laten lekken. Vlees op middelfijne stand door vleesmolen van de KitchenAid halen en mengen. Snij paprika, knoflook en ui in brunoise. Mengen met overige ingrediënten behalve kaas en karwijzaad. Maak proefbaksel en proef. Maak hoog op smaak! Rol vlees in koolblad. Maak 15 rollen. Leg de rollen in een beoliede gastrobak. Bak de rollen 30 minuten in de oven op 160°C. Gratineer met oude kaas. Bestrooi met weinig Karwij.

**Bulgur**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
uien	8	kleine
rode paprika's	5	
tomatenpuree	2	el
suiker	2	el
roze peperkorrels	1	el
korianderzaad	3	el
krenten	200	g
bulgur	800	g
bieslook		

Snij uien en paprika in brunoise. Verhit olijfolie, smoor ui en paprika tot de ui glazig is. Voeg tomatenpuree, suiker, specerijen en krenten toe. Blijf roeren. Voeg Bulgur en 8 dl water toe en breng aan de kook. Haal van het vuur en zet met de deksel erop weg. Wanneer "al dente" dan los roeren en op smaak brengen met zout en peper. Te droog? Voeg wat extra olijfolie toe. Meng gesneden bieslook erdoor.

## Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	2	
kastanjechampignons	200	g
witte wijn	0,5	fles
kalfsbouillon	1	l
slagroom	250	ml
boter		
rode port		

Verwarm zonnebloemolie in een grote pan, bak paddenstoelen en ui op niet te hoog vuur. 10 min. Blus af met witte wijn. Laat vocht verdampen. Voeg bouillon toe en laat tot de helft inkoken. Separaat room inkoken tot de helft. Niet overkoken! Schenk room bij de saus. Blender de saus en zeef. Evt. beetje boter en/of port toevoegen. Breng op smaak met zout en peper.

## Beukenzwammen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
beukenzwammen	200	g
olijfolie	1	dl
knoflook	3	tenen

Maak knoflookolie op laag vuur. Zeef de olie. Bak de beukenzwammen in de knoflookolie. Breng op smaak met zout en peper.

## Granaatappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
granaatappel	1	

Rol de granaatappel over het aanrecht. Snij doormidden. Klop met een pollepen op de granaatappel terwijl je wat in de appel knijpt. De pitjes vallen eruit.

## Roomijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnoten	250	g
vanille	1	stokje
melk	5	dl
slagroom	2	dl
melkpoeder	20	g
suiker	125	g
eidooier	1	
locust	1	g
guargom	1	g
cortina	1	g

Rooster de hazelnoten 8-10 minuten in een oven van 175°C. Laat afkoelen en maal de noten tot gruis. Verwarm melk, slagroom, vanille en noten. Laat 30 minuten trekken. Zeef de massa. Voeg melkpoeder en suiker aan melkroom toe. Los op. Meng locust, guargom door eigeel en maak "marriage" met de melkroom. Verwarm tot + 87°C en kijk naar binding. Koel compositie. Smeer Cortina aan het roerwerk van de ijsmachine. Koel ijsmachine voor. Ijs draaien duurt ± 40 min.

## Tuille

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
geschaafde amandelen	75	g
fijne suiker	100	g
bloem	40	g
vanillesuiker	15	g
boter	15	g
ei	1,5	
water	15	g
zout		mespunt

Meng amandelschaafsel met suiker, bloem en vanillesuiker. Smelt boter en roer deze met het ei, water en zout door het amandelmengsel. Laat compositie uur staan. Smeer bakplaat in met boter, leg op ruime afstand hoopjes amandelmengsel. Druk met natte vork plat. Bak 7/8 min. in oven op 160°C. Schep van bakplaat en leg over timbaalvorm. Druk zijkant beetje om. Laat afkoelen. Bewaar droog.

## Beukenzwammen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
beukenzwammen	400	g
poedersuiker		

Snij de bovenste gedeelte van de paddenstoelen af en geef het onderste deel aan de bouillon door. Snij de hoedjes in de lengte doormidden (zo drogen ze beter tijdens het bakken). Verwarm een pan, smelt de boter en bak de beukenzwammen tot ze beginnen te kleuren. Draai de temperatuur laag en strooi poedersuiker over de paddenstoelen. Wanneer deze is opgelost, herhaal. Probeer de suikers te laten karamelliseren zonder de cantharel te verbranden. Doe dit zo kort mogelijk voor het uitserveren.

## Sinaasappelschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloedsinaasappelsap	4	dl
suikersiroop (1 op 1)	1	dl
lecithine	3	g
xantana	1	g

Meng alles met staafmixer kort met elkaar. Zeef en schenk in grote ISI-fles. Breng op druk met 2 gaspatronen. Schud goed. Laat minimaal 2 uur rusten in de koeling.

## Chocolade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
donkere chocolade	200	g

Twee derde van de chocolade au bain-marie smelten. Haal van het vuur en roer de rest van de chocolade erdoor tot alles gesmolten is. Pipetje vouwen en vullen met gesmolten chocolade. Spuit 15 rasters op vetvrij papier. Plaats deze in de koeling.