

2023 maart

Cuisine Culinaire Amsterdam · Lente

Prei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
prei	18	
citroenschil	3	
tijm	5	takjes
nori vellen		
plasticfolie		

Snij het groen van de preien. Leg de preien op een gastrobak en bestrooi met ruim zout. Prik wat gaatjes in de prei met een mes. Verdeel tijm, citroenschillen en wat olijfolie over de preien. Dek goed af met aluminiumfolie. Gaar de prei in 70 minuten in een oven van 160°C. Laat de prei iets afkoelen. Verwijder buitenste laag van de prei. Leg een prei op een nori vel. Rol strak op en snij de nori af. Herhaal dit voor alle preien. Leg een stuk plasticfolie op de werkbank. Leg 6 preien op de folie en rol strak op tot "worst". Laat in de koeling wat opstijven.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	5	
madera	2	dl
koffiebonen	25	gr.
laurierbladen	3	
xantana		mespunt

Snipper 5 uien en zet aan in wat olie. Laat de uien goed karamelliseren. Snij 2 uien in vieren en brand de snijkanten met een brander tot helemaal geblakerd. Voeg 3 liter water, de geblakerde uien, koffiebonen, Madera en laurierblaadjes toe en breng aan de kook. Laat zachtjes inkoken tot 1 ½ liter over is. Zeef de saus en breng op smaak met boter, zout en peper. Bind ietsjes met een mespunt Xantana.

Cashewnootcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cashewnoten	150	gr.
kikkererwten (blik)	50	gr.
groentebouillon	2	dl
citroensap	30	gr.

Wrijf de schilletjes los van de kikkererwten. Doe cashewnoten, kikkererwten en een scheutje groentebouillon in de Magimix en draai helemaal glad tot een crème. Voeg citroensap en zout naar smaak toe en doe over in een spuitzak. Bewaar in de koeling.

Zilveruitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zilveruitjes	30	
water	1	dl
azijn	1,5	dl
suiker	100	gr.
zout	3	gr.

Pel de zilveruitjes en snij ze doormidden. Breng de rest van de ingrediënten aan de kook en voeg de zilveruitjes toe. Laat 30 seconden koken en haal van het vuur. Laat in een bekken marinieren tot gebruik.

Eindbewerking en presentatie

Haal de rokken van de zilveruitjes los. Smit toefjes cashewnootcrème in de zilveruitjes. Snij de preirollen in 5 plakken. Leg een preiplak op de borden. Verwijder voorzichtig de plasticfolie. Lepel de saus op en rondom de prei. Leg wat zilveruitjes op de prei met de snijkant naar boven.

Wortel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dikke winterwortels		
gembersiroop		
sjalotten	5	
slagerstouw		

Schil de wortelen en snij ze in dunne linten met behulp van de snijmachine. Geef de afsnijsels door aan de wortelcrème. Snij de sjalotten in flinterdunne plakjes op de mandoline. Sprenkel wat zout, gembersiroop en sjalotten over de linten en rol ze op tot rollen van 12 cm. Maak 4 rollen. Bind de rollen op met slagerstouw. Leg de rollen op een stuk bakpapier op een gastroplaat Gaar de wortel 30 minuten in een oven van 180°C. Controleer de gaarheid.

Wortelcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bospeen	2	bossen
sjalotten	2	
boter	50	gr.
dragonazijn		scheut
groentebouillon	1	liter
xantana		mespunt

Haal de blaadjes van de bospeen en geef door aan de olie en eindbewerking. Snij de bospeen in stukjes. Snipper de sjalotten en fruit in boter tot glazig. Voeg de bospeen toe en afsnijsels van de winterwortel toe en laat kleuren.. Voeg azijn en bouillon toe en laat zachtjes inkoken tot bijna alle vocht verdampt is. Doe over in de blender en draai tot crème. Breng op smaak met zout en peper en voeg een mespunt Xantana toe en draai nog 1 minuut. Doe over in een spuitzak.

Beurre blanc

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	5	
witte wijn	1	fles
zwarte peperkorrels	10	
dragon	3	takjes
boter	300	gr.
slagroom		scheutje

Snipper de sjalotten en zet op met de wijn, peperkorrels en dragon. Laat bijna helemaal inkoken. Klop klontje voor klontje de boter door de castric. Voeg als laatste een klein scheutje slagroom toe en breng op smaak met zout en peper.

Wortelbladolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bospeen blaadjes	30	gr.
zonnebloemolie	150	gr.

Doe de blaadjes van de bospeen (geef een handje door voor de afwerking) samen met de zonnebloemolie in de blender. Draai 5 minuten tot de olie goed warm is. Zeef de olie door een fijne zeef.

Mosterdzaad

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosterdzaad	100	gr.
azijn	150	gr.
suiker	100	gr.
zout	2	gr.

Kook de mosterdzaadjes drie keer op in wat water. Breng azijn met suiker en zout aan de kook en schenk over de mosterdzaadjes.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blaadjes van de bospeen		

Snij de wortelrollen voorzichtig in vieren met een scherp mes. Schenk wat wortelbladolie bij de beurre blanc en roer iets. Leg een kwart wortelrol op de borden. Versier de wortel met toefjes wortelcrème en mosterdzaadjes. Schenk de beurre blanc rondom. Steek enkele wortelblaadjes in de wortelrol.

Witlof

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witlof	15	stronken
citroentijm		
limoen	3	
citroen	3	

Verwijder lelijke blaadjes en uiteinde van de witlof stronken. Snij de lof in de lengte doormidden. Schil de limoen en citroen met een dunschiller. Doe de witlof met een takje tijm en schillen van de limoen en citroen in vacuümzakken. Voeg een beetje zout toe en trek vacuüm. Gaar de lof 30 minuten in de sous vide bak van 90°C.

Hazelnoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnoten	250	gr.

Rooster de hazelnoten ongeveer 8 minuten goudbruin in een oven van 175°C. Geef een handje hazelnoten door aan de aardpeerpuree en hak de rest fijn.

Aardpeer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardperen	1	kg
miso	1	el
geroosterde hazelnoten		

Was de aardperen. Schil ze en geef de schillen door aan de aardpeerchips. Kook de aardperen gaar in gezouten water. Giet af en doe over in de Magimix. Voeg miso en hazelnoten toe en draai glad. Breng op smaak met zout en peper.

Vinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	1	dl
ponzu	1	dl
hazelnootolie	2	el

Meng alle ingrediënten tot een vinaigrette en breng op smaak met zout en peper.

Aardpeerchips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schillen van aardperen		

Verhit een laagje zonnebloemolie en een pannetje tot 150°C. Frituur de aardpeerschillen tot krokant. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met een beetje zout.

Waterkers

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
waterkers	2	bossen
olijfolie		

Pluk de waterkers in mooie delen. Haal vlak voor het opdienen door een beetje olijfolie.

Eindbewerking en presentatie

Maak een hoopje aardpeerpuree op de borden. Schenk wat vinaigrette tegen de aardperen aan. Leg twee witlof helften in een V vorm op de puree. Versier het geheel met hazelnoten, aardpeerchips en waterkers.

Zeeduivel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeeduivel	1	kg
ontbijtspek	15	plakjes

Verwijder vliesjes van de zeeduivel en portioneer de vis. Kruid de vis met zout en peper en rol strak op in een spek. Bak in een beetje olie tot goudbruin en voeg dan een flinke klont boter toe. Arroseeer de vis tot de gewenste garing.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	4	
port	2	dl
kalfsfond	1	liter

Snipper de sjalotten en bak in boter tot ze mooi gekarameliseerd zijn. Voeg port toe en laat inkoken tot stroperig. Voeg kalfsfond toe en laat inkoken tot gewenste dikte. Zeef de saus en breng op smaak met zout en peper.

Schuim van spek

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ontbijtspek	300	gr.
ui	1	
knoflook	2	tenen
tijm	1	takje
jack daniels	175	ml
kalfsfond	3	dl
melk	2	dl
slagroom	2	dl
zwarte peperkorrels	15	

Snijd het gerookte spek in stukken en bak goudbruin uit in een droge pan. Voeg de ui, knoflook en tijm toe en fruit mee tot deze glazig zijn. Blus af met de Jack Daniels. Voeg de kalfsfond toe en kook iets in. Voeg de melk en zwarte peper toe en dek de pan af. Haal van de warmtebron en laat een halfuur trekken. Zeef de massa door een fijne zeef en breng hoog op smaak met zout en peper. Klop slagroom lobbige en roer door de massa. Giet in een ISI-fles en breng op druk met twee patronen. Schud goed. Houd au bain-marie warm op ongeveer 60°C.

Koolrabi

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koolrabi	3	
kippenfond		
honing		

Schil de koolrabi en snij in dikke plakken. Snij de plakken in mooie stukjes. Bak de koolrabi in wat boter tot ze beginnen te kleuren. Voeg kippenfond, honig en wat zout toe en dek van met bakpapier (cartouche). Laat op laag vuur garen. Als de groenten bijna gaar zijn, de cartouche verwijderen en de pan bewegen tot de koolrabi geglaceerd is. Breng op smaak met zout en peper.

Koolrabilinten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koolrabi	3	
sushiazijn		

Schil de koolrabi en snij tot "spaghetti" met behulp van de groente spiraalsnijder. Blancheer de slierten enkele seconden en spoel af met koud water. Breng de slierten op smaak met sushiazijn.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tuinkers	2	bakjes

Maak een spiegel van de rodewijnsaus. Leg de zeeduivel erin. Smit wat spekschuim over en naast de vis. Leg de stukken koolrabi tegen de vis aan. Draai de "spaghetti" van koolrabi om een vork en versier met tuinkers.

Meringue

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eiwitten	4	
suiker	125	gr.
poedersuiker	75	gr.

Doe eiwit in de kom van de KitchenAid en draai op hoge stand tot stijf. Zet de snelheid op stand 3-4 van de KitchenAid. Voeg in kleine porties de suiker toe aan de eiwitten. Blijf kloppen tot alle suiker opgelost is. Haal de kom uit het apparaat en vouw in drie porties de gezeefde poedersuiker door de eiwitten. Doe over in een spuitzak. Spuit 15 mooie hopjes op bak papier. Droog de meringues 40 minuten op 100°C in de oven. Haal de meringues uit de oven en hol de binnenkant er voorzichtig uit. Doe terug in de oven en laat nog eens 40 minuten drogen.

Kokoslimoensorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	225	gr.
kokospuree	500	gr.
limoenpuree	75	gr.
melk	2	dl
limoen	1	

Verwarm de melk in een steelpan tot 40°C. Voeg suiker toe en klop tot alle suiker opgelost is. Meng de kokospuree, limoenpuree en de zest van limoen. Schenk het melkmengsel op het kokos-limoen mengsel en laat in de koeling koud worden. Draai er ijs van in de ijsmachine.

Crunch

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	100	gr.
suiker	150	gr.
citroen		rasp van 1
bloem	150	gr.
amandelpoeder	100	gr.

Laat de boter op kamertemperatuur komen en meng dit met de suiker en citroenzest. Zeef de bloem en amandelpoeder. Meng het bloem mengsel door het boter-suikermengsel. Rol het deeg uit op bakpapier tot 1cm dikte. Bak het deeg ongeveer voor 20 minuten op 160°C.

Ananas

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
passievrucht puree	150	gr.
malibu	40	gr.
vanillestokje	1	
suiker	100	gr.
maïzena	5	gr.
ananas	1	

Meng passievruchtenpuree, Malibu, vanillestokje, suiker en de maïzena. Snijd de ananas in kleine brunoise en meng met de passievrucht mengsel. Doe het mengsel in een pan en verwarm heel rustig tot het vocht iets bind. Laat 10 minuten rustig trekken en zeef de ananas. Geef het vocht door aan de saus.

Saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vocht van de ananas		
passievrucht puree		
limoen	1	

Meng het vocht van de ananas met wat passievrucht puree en sap van limoen naar smaak.

Eindbewerking en presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
limoenen	2	

Gebruik een ring die iets kleiner is dan de meringues. Vul de ring voor de helft met ananas en verdeel wat crumble erover. Leg een quenelle sorbet op de crumble. Haal de ring voorzichtig weg en duw er een meringue op de sorbet. Lepel wat saus rondom. Rasp wat limoen over het geheel.