

2023 april

Cuisine Culinaire Amsterdam · Lente

Tijgermelk

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bietensap	2	dl
limoen sap	2	
venkelknol	1	
rode pepers	1-2	
verse gember	25	gr.
zonnebloemolie	1	dl

Doe alle ingrediënten in de blender en draai glad. Wees voorzichtig met de hoeveelheid gember en rode peper. Laat de tijgermelk 30 minuten infuseren. Proef de tijgermelk en voeg eventueel meer rode peper, gember, limoen en zout toe. Zeef het sap door een fijne zeef.

Korianderolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koriander	1	bos
zonnebloemolie	2	dl

Doe de koriander en zonnebloemolie in de blender en laat 5 minuten op volle snelheid draaien. Zeef de olie door een fijne zeef.

Biet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode bieten	5	

Kook de bieten gaar in gezouten water. Wrijf de vellen van de bieten af onder stromend water en laat helemaal afkoelen. Snij de bieten in dunne plakken op de mandoline (of snijmachine).

Avocadocrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
avocado's	2	
yoghurt	2	el
limoen sap	1	

Doe alle ingrediënten in de Magimix en draai glad. Breng op smaak met zout en peper. Doe over in een spuitzak.

Zoete aardappelpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zoete aardappel	2	
olijfolie		
xantana	1	mespunt

Schil de zoete aardappel en snij in stukjes. Kook gaar in gezouten water. Laat uitdampen en doe over in de Magimix. Draai glad met een scheut olijfolie en een mespunt Xantana. Breng op smaak met zout en peper en doe over in een spuitzak.

Krokante zoete aardappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zoete aardappels	3	
zonnebloemolie		

Schil de zoete aardappels en snij in "spaghetti" met de spiraalsnijder. Frituur de slierten 2 minuten in olie van 150°C. Laat uitlekken op keukenpapier en afkoelen. Frituur nogmaals vlak voor het opdienen 30 seconden. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
limon cress	2	bakjes

Maak een spiegel van de tijgermelk op de borden. Druppel wat korianderolie in de tijgermelk. Verdeel de plakken biet in de tijgermelk. Spuit toefjes avocado en zoete aardappel op de bietenplakjes. Versier met zoete aardappelslierten en limon cress.

Bloemkool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkolen	2	
boter	1	kg

Maak een beurre noisette van de boter. Zeef de beurre noisette. Snij 8 grote roosjes uit de bloemkolen. Geef de stronken door aan de bloemkooltartaar. Geef de afsnijsels door aan de bloemkoolcrème. Frituur de bloemkoolroosjes in porties in de beurre noisette tot mooi goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout.

Bloemkool tartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stronken van de bloemkool		
sushiazijn	1	dl
gembersiroop	1	el

Snij de bloemkoolstronken in kleine brunoise. Breng sushiazijn en gembersiroop aan de kook en voeg bloemkooltartaar toe. Haal van het vuur en roer goed door. Laat marineren tot gebruik.

Bloemkoolcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
afsnijsels van bloemkool		
groentebouillon	2	dl
slagroom	2	dl
witte wijnazijn	1	scheut
xantana	1	mespunt

Snij bloemkool klein en doe over in een pan met water, slagroom, een scheut azijn en zout tot alles half onder staat. Breng aan de kook en laat rustig inkoken tot bijna alle vocht verdampt is. Doe over in de Magimix en draai helemaal glad. Voeg een mespunt Xantana toe en laat nog even draaien. Breng op smaak met zout en peper. Doe de crème over in een spuitzak.

Madera-kruidnagel gel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
appelsap	2	dl
gembersiroop	70	g
kruidnagels	20	
madera	1	dl
agaragar	3	g

Breng alle ingrediënten aan de kook en laat 2 minuten zachtjes koken. Zeef de massa en stort het op een gastroplaat en laat in de koeling opstijven. De massa overdoen in de Magimix en tot gel draaien. Breng op smaak met zout en peper. Doe de gel over in een spuitzak.

Hazelnootcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnoten	100	g

Rooster de hazelnoten 20 minuten in een oven van 160°C tot goudbruin. Doe de noten als ze nog heet zijn over in de Magimix en draai (lang) tot een crème. Breng op smaak met zout en doe over in een spuitzak.

Mosterdzaad

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosterdzaad	50	g
sushiazijn	1	dl
water	2	dl
suiker	1	el
zout	3	g

Doe alle ingrediënten over in een pannetje en breng aan de kook. Laat heel langzaam inkoken tot alle vocht verdampt is.

Vinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosterdzaad (van boven)		
appelsap	75	g
groentebouillon	75	g
beurre noisette (van de bloemkool)	100	g
limoenen rasp	2	

Breng mosterdzaad, appelsap, groentebouillon en beurre noisette aan de kook. Haal van het vuur en breng op smaak met zout en rasp van limoen.

Eindbewerking en presentatie

Snij de bloemkoolroosjes doormidden. leg de roosjes met de snijkant naar boven op een plaat. Spuit er afwisselend strepen van de crèmes en gel over. Leg een lepel tartaar op de borden en druk een halve bloemkoolroosje hierop met de snijkant naar boven. Lepel de vinaigrette rondom.

Cèpes timbaaltje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
champignons	250	g
gedroogde cèpes	30	g
slagroom	5	dl
eieren	8	

Splits de eieren. Geef de eiwitten door aan het nagerecht. Breng slagroom met de gedroogde cèpes en aan de kook. Haal van het vuur en laat 30 minuten infuseren. Snij de champignons in brunoise en bak tot goudbruin in boter. Pureer de cèpes-room met de staafmixer. Meng room, champignons en eidooiers en breng op smaak met zout en peper. Verdeel de massa over 15 timbaaltjes. Gaar de timbaaltjes 15-20 minuten op 95°C stoom.

Coquille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	15	
olijfolie		
boter		
citroen sap	1	

Bestrooi de coquilles met zout en bak in een beetje olijfolie op middelhoog vuur tot de onderkant kleurt (gebruik een stuk bakpapier). Draai om en laat de andere kant kleuren. Voeg een klont boter en wat citroensap toe en arroseer de coquilles tot ze mooi gekleurd zijn.

Paddenstoelensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
champignons	250	g
cognac	1	scheut
visfond	2	dl
sojasaus	1	el
knoflook	3	tenen
slagroom	2	dl
truffel tapenade	2	el

Snij de champignons in stukjes en bak goudbruin in boter. Blus af met cognac en laat droogkoken. Voeg de rest van de ingrediënten behalve de tapenade toe en laat zachtjes inkoken tot sausdikte. Pureer de saus glad met de staafmixer. Breng op smaak met zout en peper. Roer vlak voor het opdienen de tapenade door de saus.

Schorsenerenpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schorseneren	5	
melk		
slagroom		
xantana	1	mespunt

Schil de schorseneren en kook ze in melk en water gaar. Pureer ze in de Magimix met een scheut slagroom en de Xantana glad. Breng op smaak met zout en peper.

Witlof

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witlof	8	stronken
rietsuiker	3	el
pedro ximenez azijn		

Snij de witlof in brunoise. Bak de lof en rietsuiker tot het begint te kleuren in een flinke klont boter. Breng op smaak met Pedro Ximenez azijn en zout.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte balsamico		

Leg een timbaaltje midden op de borden. Leg een coquille op het timbaaltje. Leg een quenelle witlof en schorseneren naast de coquille. Schenk een theelepel balsamico over de coquille. Verdeel de saus rondom.

Biefstuk

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ossenhaas	1	kg

Portioneer het vlees. Laat de ossenhaas op kamertemperatuur komen en bestrooi met zout en peper. 15 minuten voor het opdienen het vlees in olijfolie aan beide kanten bruin bakken. Zet het vuur lager en voeg een klont boter toe en arroseer het vlees. Laat het vlees 15 minuten rusten onder een stuk aluminiumfolie.

Pesto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum	2	bossen
rucola	150	g
pijnboompitten	150	g
knoflook	3	tenen
parmezaanse kaas	150	g
olijfolie	2	dl

Rooster de pijnboompitten kort in een droge pan. Doe basilicum, rucola, pijnboompitten en knoflook in de Magimix. Draai glad met een scheut olijfolie. Doe de saus over in een bekken en voeg Parmezaanse kaas toe en roer door. Voeg zoveel olijfolie toe tot een vloeibare saus ontstaat. Breng op smaak met zout en peper.

Tomaatjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pomodori tomaten	30	
olijfolie		

Plisseer de tomaten en snij de beide uiteinden eraf. Hol de tomaten uit met een parisienneboor. Kruid de tomaten met olijfolie, peper en zout en smeer goed in. Laat marinieren tot gebruik.

Fregola

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
fregola	200	g
bosuitjes	3	
rode peper	1	
ontbijtspek	100	g
parmezaanse kaas		
slagroom		

Kook de fregola gaar in gezouten water. Bak ontbijtspek krokant. Snij spek, bosui en rode peper in piepkleine brunoise en roer door de fregola. Breng op smaak met Parmezaanse kaas, slagroom en zout en peper. Het moet een lopende "risotto" structuur hebben. Vul de tomaten met de fregola. Vlak voor het opdienen wat Parmezaanse kaas over de tomaten raspen en 5 minuten in een oven van 180°C opwarmen.

Sugar snaps

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sugar snaps	60	

Blancheer de sugar snaps 2 minuten in gezouten water. Doe de peultje direct in koud water en laat uitlekken. Snij de peultjes in op de naad en klap ze open.

Eindbewerking en presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum cress	2	bakjes
maldon zout		
gerookte olijfolie		

Maak een spiegel van pesto. Snij het vlees in tweeën. Leg een stuk vlees met de snijkant naar boven in de pesto. Bestrooi het vlees met Maldon zout en wat gerookte olijfolie. Leg twee tomaten op de borden. Versier het geheel met sugar snaps en basilicum cress.

Meringue

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eiwitten (van de coquilles)	8	
suiker	100	g
zout	1	mespunt
matcha poeder	10	g
poedersuiker	300	g
maïzena	20	g

Klop de eiwitten stijf. Voeg in delen de suiker en zout toe. Klop tot alle suiker opgelost is. Zeef de poedersuiker, maïzena en matcha poeder en voeg in delen toe aan de eiwitten. Spreid de meringue dun (5 mm) uit op een met bakpapier beklede bakplaat. Droog de meringue in een oven van 100°C. Laat helemaal afkoelen en breek in stukken.

Nameleka

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	100	g
gelatine	5	g
witte chocolade	200	g
slagroom	200	g
matcha poeder	10	g

Wel de gelatine in koud water. Breng melk aan de kook en haal van het vuur. Los de gelatine op in de melk. Schenk melk over de chocolade en roer tot alle chocolade opgelost is. Klop slagroom met matcha lobbij. Meng chocolade en slagroom en stort op een gastroplaat. Dek af met plasticfolie en laat opstijven in de koeling. Klop de nameleka op en doe over in een spuitzak.

Kiwi espuma

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kiwi puree	1000	g
dextrosa (sosa)	100	g
proespuma fred (sosa)	100	g

Meng alle ingrediënten goed met de staafmixer en zeef. Doe over in de ISI-fles en breng op druk met twee patronen.

Dragonolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dragon	1	bos
zonnebloemolie	2	dl

Haal 45 blaadjes dragon van de takjes en geef door aan de eindbewerking. Doe de bos dragon met zonnebloemolie in de blender. Laat de blender 5 minuten draaien op volle snelheid. Zeef de olie door een fijne zeef.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dragonblaadjes		

Spuit wat toefjes nameleka op de borden. Spuit toefjes kiwi espuma naast de nameleka. Versier met meringue, dragonolie en dragonblaadjes.