

# 2023 mei

Cuisine Culinaire Amsterdam · Lente

---

**AMUSE** Antipasto - flan ricotta aardappel

---

## Flan

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels	1	kg
verse knoflook	2	tenen
salie	2	takjes
eieren	12	
olijfolie		flinke scheut
ricotta	800	g
parmezaanse kaas	300	g
boter	150	g
nootmuskaat	0,5	bol

Kook de aardappels gaar in gezouten water. Verwijder de schillen van de aardappels en laat afkoelen. Duw de aardappels door de pureeknijper in een grote bekken. Rasp de Parmezaanse kaas bij de aardappels. Voeg eieren, olijfolie, ricotta en gesmolten boter toe en meng goed (eventueel met de staafmixer). Hak knoflook en salie klein en fruit in wat olie tot glazig. Voeg salieolie toe en breng op smaak met zout, peper en geraspte nootmuskaat. Stort de massa in een bak (massa moet ongeveer 5 cm hoog zijn). over 15 beboterde timbaaltjes. Bak de flans 40 minuten in een oven van 140°C. Verhoog de temperatuur naar 160°C en bak nog eens 10 minuten. Laat de flan minimaal 10 minuten afkoelen.

## Salieboter

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	150	g
salie	0,5	bos

Vlak voor het uitserveren en boter smelten en laten uitbruisen. Voeg de blaadjes salie toe en laat even meebakken tot krokant.

## Eindbewerking en presentatie

Snij de flan in 15 stukken en verdeel over de borden. Lepel de salieboter rondom en versier de flan met een blaadjes salie.

## Groentebouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	7	liter
bospeentjes	3	bospeentjes
uien	2	
bleekselderij	2	stengels

Snij de groenten in stukken. Breng alles aan de kook en laat een uur trekken.

## Minestrone-soep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bospeen	100	g
uien	100	g
bleekselderij	100	g
preien	100	g
roseval aardappels	100	g
sperziebonen	100	g
groene asperges	5	
witte asperges	5	
tuinbonen	100	g
doperwten	100	g
witte bonen (blik)	100	g
olijfolie		flinke scheut
peterselie	0,5	bos
knoflook	4	tenen
salie		enkele blaadjes

Snij alle groenten in dobbelstenen van gelijke grootte. Fruit ui en knoflook rustig in een flinke scheut olijfolie. Als het begint te kleuren, de wortelen, bleekselderij en prei toevoegen en laten kleuren. Voeg een paar lepels groentebouillon toe en laat aan de kook komen. Voeg aardappel, witte asperges, groene asperges en sperzieboontjes toe. Laat aan de kook komen. Voeg weer bouillon toe tot alles net onder staat. Voeg als laatste de doperwten, tuinbonen en witte bonen. Zorg dat alles net onder staat en laat zachtjes pruttelen. Proef of de groenten gaar zijn. Snij peterselie en salie fijn en roer door de soep. Breng op smaak met zout en peper.

## Stokbrood

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stokbrood	1	

Snij het brood in plakjes en droog 10 minuten in een oven van 150°C.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geraspte parmezaanse kaas		

Verdeel de soep over de borden. Leg een eetlepel geraspte Parmezaanse kaas midden in de soep. Geef er een plakje brood bij.

## Pasta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem 00	500	g
semola	500	g
eieren	10	
olijfolie		scheut

Meng bloem, eieren en een scheut olijfolie tot stevige deeg. Laat het deeg 30 minuten rusten. Maak pastavellen met behulp van de pastawals op de KitchenAid (of doe het met de hand).

## Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bacalhau in water	400	g
kabeljauwfilet	400	g
preien	10	
olijfolie		flinke scheut
roseval aardappels	200	g
parmezaanse kaas	200	g
melk		
peterselie	0,5	bos

Haal een nieuw stuk bacalhau uit de verpakking en spoel goed af met water. Bewaar de bacalhau in ruim water in koeling voor de groep van de volgende avond. Haal de geweekte bacalhau van de vorige dag uit het water en spoel goed af. Doe over in melk en laat weken tot gebruik. Kook de aardappels gaar in gezouten water. Pel de aardappels en prak ze. Haal de bacalhau uit de melk en verwijder vel en graten. Voel goed of er nog graatjes in zitten en snij de bacalhau in dobbelstenen. Snij de kabeljauw in dobbelstenen. Snij de preien in dunne ringen. Sauteer de prei op laag vuur in een flinke scheut olijfolie tot ze beginnen te kleuren. Roer regelmatig. Meng aardappels, bacalhau, kabeljauw en gehakte peterselie door de prei en laat rustig garen. Voeg wat bacalhau melk toe als de massa te droog wordt. Voeg Parmezaanse kaas toe en breng op smaak met zout en peper. Het moet een vrij droge massa zijn.

## Ravioli

Leg een vel pastadeeg op het werkblad. Verdeel hoopjes (volle theelepel) vulling over het deeg (niet te dicht bij elkaar). Leeg een tweede vel pastadeeg op de eerste en druk er zoveel mogelijk lucht uit. Duw goed dicht en snij de ravioli los met behulp van een steekring. Gebruik een vork om de randen van de ravioli in te drukken. Bewaar de ravioli op een gastroplaat met semola. Maak 60 ravioli. Kook de ravioli gaar in een ruime pan met kokend water.

## Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
salie	0,5	bos
verse knoflook	0,5	bol
boter	200	g
melk van de bacalhau		

Hak knoflook en salie klein en sauteer in boter. Voeg melk van de bacalhau toe en roer tot een romige saus ontstaat. Voeg de ravioli toe en wals tot alles bedekt is met saus.

## Eindbewerking en presentatie

Verdeel de ravioli en saus over de borden.

## TUSSENGERECHT Intermezzo - tuinbonen walnoten

---

### Tuinbonen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tuinbonen	5	kg

Dop de tuinbonen en laat ze rauw.

### Walnoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
walnoten	200	g

Rooster de walnoten 8 minuten in een oven van 175°C en hak klein.

### Pecorino kaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pecorino kaas	500	g

Snij de Pecorino kaas in dobbelsteentjes.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie		
oregano	0,5	bos
citroen	1	

Meng tuinbonen, Pecorino kaas en walnoten. Breng op smaak met olijfolie, gehakte oregano, citroenzest en zout en peper. Verdeel over de borden.

## Konijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
konijnenruggen	6	
poten van konijnen	6	
guanciaie	15	plakjes
venkelzaad	2	tl
saucijzen	4	
slagerstouw		
witte wijn	1	fles

Ontbeen de konijnenruggen- en poten en zorg dat het vlees heel blijft. Geef de botten door aan de saus. Duw vlees uit de worstjes. Snij de flensjes in stukjes ter grootte van de konijn. Leg de stukken konijn op het werkvlak. Kruid het konijnenvlees met zout en peper. Leg achtereenvolgens een stuk flensje, een plakje Guanciaie en een stukje worst op de konijn. Rol het vlees op en bind vast met slagerstouw. Bak de konijn rondom bruin in olie. Blus af met witte wijn en schraap alle aanbaksels los. Doe het vlees met wijn in een gastrobak en dek af met aluminiumfolie. Gaar de konijnen 8 minuten in een oven van 180°C. Laat de konijn 10 minuten rusten. Schenk het kookvocht bij de saus.

## Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
botten van de konijnen		
bleekselderij	2	stengels
worteltjes	3	
ui	1	
witte wijn	1	fles
groentebouillon		

Bruineer de konijnenbotten in een ruime pan. Voeg de gesneden groenten toe en laat even mee bakken. Voeg witte wijn toe en schraap alle aanbaksels los. Voeg groentebouillon toe tot alles net onder staan. Laat het geheel inkoken tot sausdikte. Voeg het kookvocht van de konijn uit de oven toe bij de saus. Kook de saus even op en zeef de saus. Klop de saus op met een klont boter. Breng op smaak met zout en peper.

## Flensjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	3	
spinazie	200	g
parmezaanse kaas	200	g

Blancheer de spinazie kort in kokend water. Doe direct over in koud water en knijp alle water uit. Hak de spinazie klein. Klop eieren los met de spinazie, zout en peper. Verdun het beslag met melk tot een dun beslag. Laat een pan goed heet worden. Bak dunne flensjes in een klontje boter tot de bovenkant enigszins droog is. Doe de pan met flensje in de salamander en laat nog verder garen.

## Uien

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
borretana uien	3	kg
rode wijn azijn	5	dl
olie	5	dl
suiker	300	g

Pel de uien maar laat ze heel. Doe de uien over in een brede pan samen met olie, azijn, suiker, laurier en groentebouillon tot alles onder staat. Breng aan de kook en laat zachtjes inkoken tot alle vocht verdampt is. Let nu goed op en laat de uitjes karamelliseren maar niet aanbranden.

## Eindbewerking en presentatie

Snij de konijn schuin in stukken. Verdeel de konijn en uien over de borden en schenk er saus bij.

## Tiramisu

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	5	
suiker	100	g
mascarpone	500	g
espresso	250	ml
lange vingers	60	
cacaopoeder		

Splits de eieren. Klop de eiwitten stijf. Klop de dooiers met suiker tot een crème. Meng mascarpone met de crème en klop op tot luchtig. Vouw de eiwitten door de massa. Verdun de koffie met 250 ml water en breng op smaak met suiker. Doop de lange vingers in de koffie en bouw de tiramisu op (afwisselend crème en lange vingers). Strooi wat cacao poeder over de tiramisu met behulp van een zeefje.

### Eindbewerking en presentatie

Snij de tiramisu in 15 stukken en verdeel over de borden.