

# 2023 juni

Cuisine Culinaire Amsterdam · Zomer

---

## Koolrabi

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
koolrabi	2	

Schil de koolrabi en snij in flinterdunne plakjes met behulp van de snijmachine (stand 3). Steek rondjes uit de plakjes. Maak 45 rondjes. Blancheer de plakjes koolrabi kort in gezouten water tot ze beetbaar zijn. Doe direct over in ijswater.

## Vulling

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	10	
nori	3	blaadjes
peterselie	½	bos
dille	1	bos

Schil de asperges en kook ze gaar in gezouten water. Snij alle ingrediënten klein en doe over in de Magimix. Draai tot een puree. Breng op smaak met zout en peper. Doe over in een spuitzak.

## Ravioli

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
koolrabi plakjes		
vulling		

Dep de plakjes koolrabi droog en leg ze op het werkblad. Spuit een hoopje vulling op ieder plakje en vouw dicht. Houd warm.

## Rettich

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rettich	500	g
rijstazijn	150	g
witte wijnazijn	150	g
mirin	100	g
laurierblaadjes	3	
suiker	30	g
zout	7	g

Schil de rettich. Snij de rettich in linten met behulp van de mandoline. Breng de rest van de ingrediënten aan de kook. Giet het hete vocht over de rettich en laat marineren tot gebruik.

## Crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dille	50	g
citroen	1	
zijden tofu	200	g
mosterd	50	g
appelciderazijn	20	g
olijfolie	100	ml
xantana	2	g

Doe alle ingrediënten in de Magimix behalve de olijfolie en Xantana. Draai tot een gladde massa ontstaat. Voeg de olijfolie langzaam toe tot een dikke crème ontstaat. Voeg Xantana toe en breng op smaak met zout en peper. Doe over in een spuitzak.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oyster leaves	15	
furikake		

Snij de oyster leaves in dunne reepjes. Laat de rettich uitlekken in een zeef. Maak een patroon van de slierten rettich op de borden. Plaats de ravioli op de rettich. Spuit dotjes aioli op de borden. Versier met oesterblad en furikake.

## Asperges

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	50	
zout		
boter		

Schil de asperges en snij de onderkanten eraf. Doe de schillen in een ruime pan met water. Breng aan de kook en zet direct het vuur uit. Laat 10 minuten trekken. Zeef het vocht en giet het over de asperges. Breng opnieuw aan de kook en zet het vuur uit. Laat 25 minuten in de pan garen.

## Doperwtenpuree

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
doperwten (diepvries)	1	kg
olijfolie		

Kook de doperwten kort in gezouten water. Hou 100 gram doperwten apart voor de garnering. Doe de rest van de doperwten over in de Magimix met een scheut olijfolie. Draai helemaal glad en breng op smaak met zout en eventueel nog wat olijfolie. Houd warm.

## Kerrie crumble

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	150	g
boter	125	g
vadouvan kerrie	4	el
zout		snuif

Doe alle ingrediënten in een kom en meng met de hand tot een kruimelig, korrelig deeg. Strooi het deeg over een bakplaat en bak het deeg 15 minuten in een oven van 180°C.

## Eindbewerking en presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
doperwten	100	g
affilla cress	1	bakje

Lepel wat doperwtenpuree op de borden. Leg 3 asperges op de doperwtenpuree. Verdeel wat kerrie crumble over de asperges. Versier met wat doperwten en Affilla cress.

## Coquilles

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	15	

Spoel de coquilles schoon met water. Dep ze droog en snij de coquilles in plakjes.

## Velouté

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wortel	200	g
prei	100	g
venkel	100	g
champignons	125	g
sjalotten	100	g
knoflook	1	teen
zwarte peperkorrels	2	g
korianderkorrels	5	g
noilly prat	2	dl
slagroom	4	dl
melk	4	dl
visbouillon	5	dl
peterselie	12	g
witte chocolade	150	g

Fruit de gehakte groenten in een beetje olie tot ze beginnen te kleuren. Vijzel de peper en koriander korrels en voeg ze toe. Voeg Noilly Prat toe en laat inkoken. Voeg room, melk, visbouillon en peterselie toe en laat 20 minuten op 70° trekken tot een iets gebonden velouté. Zeef de soep en los de chocolade erin op. Breng op smaak met zout. Proef en voeg eventueel wat Citroensap toe als het te zoet is.

## Sjalotten confit

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	100	g
olijfolie		

Snij de sjalotten in kleine brunoise en bak zeer langzaam in olijfolie tot ze helemaal zacht zijn.

## Tartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	15	
sjalotten confit		
zoute citroen	1	
olijfolie		
kervel		enkele takjes

Spoel de coquilles schoon en dep droog. Snij de coquilles in 5 mm blokjes. Snij de schil van de zoute citroen in zeer kleine brunoise. Meng de tartaar, sjalotten confit, citroen en wat olijfolie tot een smeuijge massa. Breng op smaak met zout en peper. Vlak voor het opdienen de gehakte kervel erdoor roeren.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
arënkha kaviaar		
witte chocolade	1	reep
affilla cress	1	bakje

Verwarm de velouté en schuim het op met de staafmixer. Zout en peper de plakjes coquilles. Verhit een antiaanbakpan met wat olijfolie tot heet. Laat de plakjes aan een kant 15 seconden schroeien en haal direct uit de pan. Verdeel de tartaar in een ring op de borden; leg drie plakjes coquille hierop. Leg een lepeltje kaviaar op de plakjes. Steek een takje Affilla cress in de kaviaar. Lepel wat velouté rondom het geheel en rasp wat witte chocolade over de kaviaar.

## Lam

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsrump	1½	kg
knoflook	5	tegen
bruine basterdsuiker		

Fatsoeneer het lamsvlees en geef de afsnijdsels door aan de saus. Snij het vliesje op het los. Bind het vlees op met slagerstouw. Zout en peper het vlees. Plet de tenen knoflook. Doe het vlees in vacuümzakken samen met de knoflook. Trek vacuüm. Gaar de lam 2 uur in de sous vide van 58°C. Dep het vlees droog. Wrijf wat bruine basterdsuiker op het vet. Bak het vlees op de vetkant in een beetje olie tot het vet karamelliseert. Voeg een flinke klont boter toe en arroseer het vlees. Laat enkele minuten rusten alvorens het in plakken te snijden.

## Aubergine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines	4	
knoflook	8	tenen
rozemarijn	2	takjes
tijm	2	takjes
sherryazijn		

Snijd de aubergines in de lengte in drie gelijke plakken. Verdeel hierover de knoflook, tijm- en rozemarijnblaadjes, zout en peper. Leg de plakken weer op elkaar en verpak ze in aluminiumfolie. Pof de aubergine 40 minuten in een oven op 175°C. Haal de aubergines uit elkaar en verwijder de kruiden. Draai het vruchtvlees glad in de Magimix. Reduceer de puree in een pan tot een mooie, dikke consistentie. Breng op smaak met sherryazijn en zout.

## Artisjok

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
artisjokken	4	
ui	1	
wortel	1	
tijm	2	takjes
citroen	1	

Snijd een derde van de bovenkant van de artisjokken. Verwijder de bladeren en tourneer de artisjok bij, tot de kern overblijft. Verwijder met een pommes parisienneboor het dons. Smeer de artisjokken in met citroensap. Doe de gesneden groenten in een pan met ruim water en breng aan de kook. Voeg artisjokken toe en laat trekken tot ze gaar zijn. Snij de artisjokharten in 8 stukken. Breng op smaak met zout. Houd warm.

## Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
afsnijdsels van het vlees		
ui	1	
prei	1	
wortel	1	
lamsfond	1	liter

Bak de afsnijdsels van het vlees in wat olie tot diep bruin. Snipper groenten en voeg toe bij de afsnijdsels en laat karamelliseren. Voeg lamsfond toe schraap alle aanbaksels los. Laat 20 minuten trekken. Zeef de saus en laat inkoken tot de gewenste smaak en dikte. Breng op smaak met zout en peper.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rucola		
accla cress	2	bakjes

Lepel de auberginepuree op de borden. Drapeer de plakken lam op de puree. Verdeel de artisjok over de borden. Nappeer met ruim saus. Versier met rucola en Accla cress.

## Bietengelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bietensap	4	dl
frambozencoulis	6	dl
suiker	100	g
agaragar	8	g
basilicumblaadjes	20	g

Snij de basilicumblaadjes zeer fijn. Breng het bietensap met de frambozencoulis en suiker aan de kook. Voeg de agaragar toe en laat nog even doorkoken. Zeef de gelei, roer er de gehakte basilicum door en giet de gelei op een gastroplaat die bekleed is met plasticfolie. Laat opstijven in de koeling.

## Bietensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bietensap	1	liter
suiker	200	g
balsamico	½	dl

Laat het bietensap met suiker inkoken tot het licht stroperig wordt. Voeg de balsamico toe en zeef. Doe de saus over in een spuitfles en laat het afkoelen.

## Bieten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bieten	3	

Kook de bieten gaar, schil ze, snijd ze in staafjes van 5x½x½ cm en houd ze koel en apart.

## Bladerdeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg	2	plakjes
poedersuiker	150	g
eiwit	50	g

Zeef de poedersuiker en meng er het eiwit door tot glazuur en doe in een spuitzak. Rol het bladerdeeg iets uit. Snijd er repen van en leg de repen los van elkaar met voldoende onderlinge afstand, op bakpapier. Spuit op elke plak een streepje glazuur. Bak af in een oven van 180°.

## Mascarpone

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mascarpone	4	dl
honing	4	el

Meng de mascarpone met de honing. Proef en pas de hoeveelheid honing eventueel aan. Doe over in een spuitzak.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
frambozen	45	
aardbeien	15	
kersen	30	
blauwe bessen	60	
basilicum cress	2	bakjes

Ontpit de kersen en halveer ze. Snijd de aardbeien in vieren. Neem de bietengelei uit de vorm en snijd er 15 rechthoekige plakken van. Leg een plak bietengelei midden op een bord. Verdeel het fruit en bietenstaafjes over de plakken. Leg enkele blaadjes basilicum cress boven op het geheel. Decoreer het bord met bietensaus, mascarpone en bladerdeegrepen.