

2023 september

Cuisine Culinaire Amsterdam · Herfst

Shiitakemousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	9	g
shiitakes	250	g
ui	50	g
knoflook	1	teentje
boter	15	g
witte wijn	1	dl
kombu	10	g
slagroom	100	g
gedroogde shiitake	15	g
enkele zwarte peperkorrels		
sojasaus	25	g
sherryazijn	30	g

Wel de gelatine in koud water. Snij shiitake, ui en knoflook klein en fruit in boter tot glazig. Voeg de rest van de ingrediënten toe behalve de slagroom. Laat alles rustig tot de helft inkoken en draai glad in de blender. Los de gelatine op in de massa. Klop de slagroom tot zachte pieken en spatel door de massa. Doe over in een spuitzak en leg in de koeling om op te stijven.

Koningsboleet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koningsboleten		

Snij de koningsboleten in de lengte doormidden en snij een ruitpatroon in de snijkant. Bak de paddenstoelen op de snijkant in wat boter tot ze mooi bruin zijn. Draai de paddenstoelen om laat nog even doorgaren. Breng op smaak met zout.

Gevulde ui

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte uien	4	
bloemkool	1/4	
hazelnooten	50	g
hazelnootolie		
gerookte olijfolie		
sherryazijn		
bieslook		

Schil de uien en snij ze doormidden. Kook de uien 20 minuten in gezouten water gaar en laat afkoelen. Haal de lamellen van de uien los. Maak "couscous" van de bloemkool in de Magimix. Hak de hazelnooten fijn. Bak de bloemkool met hazelnooten kort in wat olijfolie en breng op smaak met hazelnootolie, gerookte olie en sherryazijn. Roer de gesneden bieslook erdoor en breng op smaak met zout en peper. Doe over in een spuitzak. Spuit wat bloemkool in de lamellen van de uien en vouw dicht.

Sesamdressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwarte sesamzaad	25	g
tahin	1	el
zwarte knoflook	2	tenen
sushiazijn	25	g
water	1	dl
sojasaus	2	el
griekse yoghurt	125	g
gerookte olijfolie	25	g
zonnebloemolie	100	g
xantana		

Rooster de sesamzaadjes in een droge pan tot ze beginnen te geuren. Doe de sesam over in de blender en draai fijn. Voeg tahin en knoflook toe en laat helemaal glad draaien. Voeg azijn, water sojasaus en yoghurt toe en draai nog even. Voeg oliën geleidelijk toe tot een crème ontstaat. Voeg een mespunt Xantana toe en breng op smaak met zout en peper.

Aubergine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines	10	
sojasaus		
gerookte olie		

Prik de aubergines in met een vork en pof ze in een oven van 200°C tot ze helemaal zacht zijn. Prik erin om de controleren of ze zacht zijn. Trek het velletje los van de aubergines en spreid ze open. Kwast de aubergine in met sojasaus en gerookte olie.

Hazelnootsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnoten	200	g
dashi	500	ml
citroensap		
sake		

Rooster de hazelnoten 8 minuten in een oven van 175°C tot goudbruin. Draai dashi met hazelnoten in 3 minuten glad in de blender. Laat infuseren. Vlak voor het opdienen de saus zeven. Breng de saus op smaak met citroensap, sake en zout.

Mierikswortelcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mierikswortel	1	potje
slagroom	2	dl

Laat de mierikswortel in de slagroom 1,5 uur infuseren. Druk de room door een zeef. Klop de room op vlak voor het opdienen en breng op smaak met wat zout.

Peterselieolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peterselie	½	bos
zonnebloemolie	2	dl

Draai de peterselie met de olie 7 minuten in de blender en laat infuseren tot vlak voor het opdienen. Zeef de olie.

Kappertjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kappertjes	2	handjes

Droog de kappertjes en frituur ze in olie tot krokant en droog. Laat uitlekken op keukenpapier.

Kingfish

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
dutch kingfish	1,2	kg

Verwijder vel en graten van de kingfish. Snij de vis in plakjes en bewaar in de koeling.

Tijgermelk

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
limoenen	5	
sojasaus	50	ml
gember	1	cm
suiker	1	el

Kook de sojasaus met plakjes gember en suiker in tot stroperig. Pers de limoenen. Verwijder de gember uit de sojasaus en meng met de limoensap. Leng de tijgermelk aan tot 3 dl met koud water.

Shiitake

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
shiitakes	200	g

Snij de shiitakes in dunne reepjes. Bak de paddenstoelen in wat olie tot mooi donkerbruin. Breng op smaak met zout. Laat uitlekken op keukenpapier.

Avocado

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
avocado's	3	

Snij de avocado in dobbelsteentjes. Blaker de avocado met de brander.

Mais

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
maiskolven	2	

Kook de mais in gezouten water. Snij de korrels van de kolf.

Bavette

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bavette	1,5	kg
knoflook		
tijm		

Fatsoeneer de bavette en bak in wat olie bruin op hoog vuur. Temper het vuur en voeg een flinke klont boter toe. Als de boter uitgebruist is, de knoflook en tijm toevoegen. Bak de bavette aan beide kanten 4 minuten. Laat minimaal 5 minuten rusten en portioneer dan het vlees. Snij dwars op de draad!

Ratatouille

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
uien	3	
knoflook	6	tenen
puntpaprika's	2	
courgettes	2	
aubergines	2	
tomatenpuree	2	el
tomaten	500	g
enkele blaadjes basilicum		

Snij alle groenten in blokjes. Snipper uien en knoflook en fruit in wat olijfolie. Voeg tomatenpuree toe en laat even mee bakken. Voeg alle groenten toe en schep goed om. Temper het vuur en laat de groenten rustig garen. Breng op smaak met zout, peper en blaadjes basilicum.

Rodewijnsaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	3	
knoflook	2	tenen
suiker	1	el
balsamicoazijn	1/2	dl
rode wijn	1/2	fles
tijm	2	takjes
laurierblaadjes	2	
kalfsfond	1	liter

Fruit de gesneden sjalotten en knoflook tot het begint te kleuren. Voeg suiker toe en laat even karamelliseren. Voeg balsamicoazijn toe en laat inkoken. Voeg rode wijn, tijm en laurier toe. Laat de wijn flink inkoken en voeg daarna de kalfsfond toe. Laat even inkoken en zeef de saus. Monteer de saus met boter en breng op smaak met zout en peper.

Eclair

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	150	g
water	150	g
boter	150	g
zout		mespunt
amerikaanse bloem	150	g
eieren	6	

Breng melk, water, boter en een mespunt zout aan de kook. Haal de pan van het vuur en roer de bloem erdoor. Doe de pan terug op het vuur en laat al roerend 3 minuten doorkoken. Haal de pan van het vuur en roer een voor een de eieren door de massa. Doe het beslag in een spuitzak met een kartelspuitmondje. Laat het beslag 1 uur rusten. Spuit "sigaren" van 12 cm op een stuk bakpapier (of Silpad). Kwast de eclairs in met losgeklopte ei. Bak de eclairs 20 minuten in een oven van 200°C. Laat in de oven helemaal afkoelen.

Banketbakkersroom

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	750	g
suiker	150	g
vanillestokje	1/2	
custardpoeder	75	g
eidooiers	3	
zout		mespuntje

Roer een scheut melk, suiker, custardpoeder, dooiers en zout tot een glad papje. Breng de rest van de melk met de uitgeschraapte merg en vanillestok aan de kook. Verwijder het vanillestokje als de melk kookt. Giet een beetje hete melk bij het papje en roer goed door. Giet het papje bij de melk en breng al roeren weer aan de kook. Laat 2 minuten al roerend zachtjes doorkoken. Stort de massa op een plaat en dek af met plasticfolie. Zet in de koeling en laat helemaal afkoelen. Roer de afgekoelde banketbakkersroom los en doe over in een spuitzak met een klein spuitmondje.

Chocoladeganache

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade	150	g
slagroom	150	g
zachte boter	30	g
invertsuiker	15	g

Breng slagroom aan de kook. Giet de slagroom over de chocolade en roer tot alles opgelost is. Roer de boter en invertsuiker door de chocolade als de massa onder 40°C is. Doe de ganache over in een spuitzak.

Aardbeien

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	500	g
balsamicoazijn	2	el

Snij de aardbeien in plakjes. Marineer de aardbeien een uur in de balsamicoazijn.