

2023 oktober

Cuisine Culinaire Amsterdam · Herfst

Brocolitimbaaltje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
broccoli	1	kg
slagroom	2	dl
witbrood	200	g
eieren	6	
nootmuskaat		

Snij de korsten van het brood. Kook de broccoli gaar in gezouten water. Spoel af met koud water. Knijp overtollige water uit de broccoli en doe over in de Magimix. Voeg brood en eieren toe en draai glad. Breng op smaak met nootmuskaat, zout en peper. Beboter timbaaltjes en verdeel de massa over de vormpjes. Plaats de vormpjes in een diepe gastrobak en giet er een laagje kokend water in. Gaar de timbaaltjes 45 minuten in een oven van 180°C.

Kroepoek

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tapiocameel	120	g
water	400	g
takjes tijm	15	
zout		

Doe water en tapiocameel in de blender en draai op hoge snelheid 2 minuten. Voeg tijmblaadjes toe en draai weer 2 minuten. Breng op smaak met zout. Spreid flinterdun uit op een Silpad en droog in een oven van 90°C. Breek in stukken en frituur kort in olie van 175°C.

Courgettepesto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgette	1	
basilicum	0.5	bos
zonnebloemolie	1	dl
amandelen	100	g
olijfolie	1	dl
pecorino kaas	25	g
parmezaanse kaas	25	g

Snij de courgettes in kleine stukjes en bak zacht in wat olie. Rooster de amandelen kort in een droge pan. Doe courgette, amandelen, basilicum en zonnebloemolie in de blender en draai glad. Doe de massa in een kom en voeg de geraspte kazen toe en roer goed door. Voeg olijfolie toe tot een mooie saus. Breng op smaak met zout en peper. Doe de pesto over in een spuitfles.

Couscous

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parelcouscous	500	g
ras el hanout	0.5	el
gezouten citroenen	2	
peterselie	0.5	bos
sushiazijn		
zout		

Bak de couscous met ras el hanout kort in wat olijfolie. voeg water toe tot alles onder staat. Laat zachtjes koken tot de couscous gaar is. Voeg steeds een beetje water toe tot de couscous gaar is. Roer regelmatig. Snij de gezouten citroen in piepkleine blokjes. Hak de peterselie fijn. Roer de citroen en peterselie door de couscous. Breng op smaak met sushiazijn en zout.

Harissa schuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	250	g
slagroom	250	g
smokey harissa sauce	125	g
sushiazijn	40	g
zout	5	g
pro espuma fred	8	g

Breng melk en slagroom aan de kook en haal van het vuur. Voeg harissa en sushiazijn toe en breng op smaak met zout. Meng met behulp van de staafmixer de pro espuma fred goed door de room. Zeef de saus en doe over in een ISI-fles. Breng op druk met twee patronen en schuld krachtig.

Tomaatjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kerstomaatjes	50	
olie		

Verwijder de steeltjes van de tomaatjes en doe ze op een gastroplaat met een scheut olie. Pof de tomaatjes 20 minuten op 180°C.

Vinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
karnemelk	0.5	liter
xantana		mespunt
olijfolie	2	dl
spinazie	200	g
tenen knoflook	2	

Doe de karnemelk in een bekken en meng een mespunt Xantana erdoor met behulp van de staafmixer. Schil de knoflook en verwarm in olijfolie tot zacht. Doe de knoflookolie samen met de spinazie in de blender en draai tot egaal groen. Zeef de olie en breng op smaak met zout. Meng karnemelk met de groene olie maar roer zeer kort zodat de olie nog als belletjes in de melk zichtbaar is.

Preitaart

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
preien	8	
boter	200	g
tijm		blaadjes
witte wijn		scheut
vellen bladerdeeg	2	
miso	2	el
crème fraîche	2	el

Snij de wit van de preien en geef het groen van de preien door aan het hoofdgerecht. Snij de preien overlans in tweeën en daarna in stukken van 10cm. Verwijder de buitenste bladeren. Smelt boter en meng met weinig tijmblaadjes en de witte wijn. Verdeel de prei in vacuümzakken en verdeel de botermengsel over de zakken. Trek vacuüm maar blijf kijken naar de zakken. Druk op de seal knop zodra het vocht uit de zakken dreigt te lopen. Gaar de prei 30 minuten in een combi-stoomoven van 85°C. Haal de prei uit de zakken en verdeel per drie naast elkaar op een gastroplaat met ruimte ertussen (snijkant naar beneden). Roer crème fraîche en miso glad en strijk over de prei. Bedek de prei met stukken bladerdeeg die net iets groter zijn dan de prei. Duw de randen van het deeg goed aan. Prik wat gaatjes in het bladerdeeg. Bak de taartjes 25 minuten in een oven van 220°C.

Preihooi

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
preien	4	
olie		
zout		

Snij het wit van de preien in flinterdunne reepjes van 5 cm. Frituur de reepjes in een laagje olie op laag vuur tot krokant. Let op dat het niet te hard gaat en ze bitter worden. Laat uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met zout.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sake	1	dl
mirin	1	dl
miso	3	el
suiker	1	el

Breng alle ingrediënten aan de kook en blijf roeren tot een dikke saus ontstaat.

Kalfswang

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfswang	2.5	kg
uien	2	
wortel	1	
groen van de prei		
stengels bleekselderij	3	
rode wijn	1	fles
zout		
peper		

Fatsoeneer het vlees maar zout het niet. Snij alle groenten klein. Bak het vlees rondom goed bruin in olie. Doe het vlees over in een snelkookpan. Bak de groenten bruin in olie in dezelfde pan als het vlees en voeg ook toe bij de kalfswang. Blus af met rode wijn en schraap alle aanbaksels los. Doe de wijn bij het vlees en breng de pan op druk. Gaar de kalfswang 1 uur en laat van het vuur 10 minuten afkoelen. Open de pan en vis het vlees eruit. Geef het braadvocht door aan de saus. Laat het vlees op een rooster afkoelen. Zout en peper het vlees vlak voor het opdienen en bak aan beide zijden krokant in olie. Portioneer het vlees in 15 stukken.

Stampspot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappels	2	kg
melk	0.5	liter
boter	100	g
rucola	1	bak

Schil de aardappels en kook ze gaar in gezouten water. Verwarm melk en boter. Stamp de aardappels en roer zoveel melk en boter toe tot een smeùige puree. Snij de rucola fijn en roer op het laatst door de puree. Breng op smaak met zout en peper.

Bospeen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bospeen	2	bossen
gember	5	plakjes
tenen knoflook	3	
steranijs	3	
takjes tijm	3	
sinaasappels	2	
olijfolie		
boter		
zout		

Schil de bospeen en snij in de lengte doormidden. Bak de bospeen in ruim olijfolie en boter tot ze beginnen te kleuren. Voeg gember, knoflook, steranijs en tijm toe. Pers de sinaasappels uit over de worteltjes. Voeg een glas water toe en dek de pan. Gaar de worteltjes. Breng op smaak met zout.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
braadvocht van de kalfswangen		
kalfsfond	1	liter
zout		
peper		

Zeef het braadvocht van de kalfswangen. Kook het braadvocht met de kalfsfond in tot stroperig en breng op smaak met zout en peper.

Score

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	500	g
bakpoeder	25	g
zout	5	g
witte basterdsuiker	100	g
boter	250	g
melk	200	g
ei	1	

Meng bloem, bakpoeder, zout en suiker. Snij de boter in blokjes en voeg toe bij de bloem en kneed met de handen tot een korrelig deeg. Voeg ei en melk toe en meng. Laat het deeg 30 minuten rusten in de koeling. Beboter een gastroplaat. Bestuif het werkblad met bloem en rol het deeg uit tot 3 cm dikte. Steek er rondjes uit van 6 cm. Leg ze op de gastroplaat. Laat de scones 30 minuten rusten. Bak de scones 7 minuten in een oven van 220°.

Appel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
elstar appels	8	
kruidnagels	5	
kaneelstokjes	2	
sinaasappels		schil van
rode wijn	1	fles
suiker	100	g

Schil de appels, halveer ze en verwijder klokkenhuizen. Breng de rest van de ingrediënten aan de kook in een pan. Doe appels in de kruidenwijn en laat even pochieren. Haal de appels uit de pan en snij ze in dunne plakjes.

Appelpuree

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
elstar appels	4	
suiker	100	g
kokosroom	2	dl
kaneel	1	tl
limoen	1	

Schil de appels en verwijder de klokkenhuizen. Snij de appels in kleine stukjes. Doe de suiker in een pan en laat goudbruin karamelliseren. Voeg appels en kokosroom toe en roer goed. Laat de massa in koken tot een dikke puree. Doe de puree over in de Magimix en draai glad. Doe de puree over in een spuitfles.

Room

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
crème fraîche	250	g
mascarpone	125	g

Roer crème fraîche en mascarpone apart los en spatel daarna voorzichtig samen. Meng voorzichtig, anders wordt het vloeibaar. Doe de room in een spuitzak en bewaar in de koeling.