

2023 november

Cuisine Culinaire Amsterdam · Herfst

Tartelette

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
brickdeeg	1	pak
olijfolie		
tartelette vormpjes		

Steek rondjes uit het vel brickdeeg. Kwast de rondjes in met olijfolie. Leg twee rondjes op elkaar en leg ze op een tartelette vormpje. Druk een tweede vormpje op de eerste. Maak een stapel van 11 tartelettes hoog; eindig met een leeg vormpje. Leg het stapeltje op een gastroplaat. Leg een gewichtje (blikje tomatenpuree) op de bovenste lege tartelette vormpje. Bak de tartelettes 15 minuten goudbruin in een oven van 175°C. Laat even afkoelen en haal de tartelettes uit de vormpjes. Maak 15 tartelettes.

Cashewnotencrème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
cashewnoten	125	g
tahin	25	g
citroen	0.5	
broccoli cress	1	bakje

Week de noten 1 uur in ruim water. Giet de noten af en doe in de Magimix en draai glad. Voeg tahin toe en draai nog wat. Voeg sap van een halve citroen toe en verdun de pasta tot een crème met koud water. Breng op smaak met zout en peper. Doe over in een spuitzak. Spuit cashewnotencrème in de tartelettes. Versier met een blaadje cress. Dien samen op met de pani puri. Dien direct op.

Pani puri

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
schijfjes pani puri	15	
zonnebloemolie		
silken tofu	300	g
miso	2	tl
sojasaus	2	el
witte wijnazijn	2	el
olijfolie	3	el
shiso purple cress		

Verhit een laagje olie in een pannetje tot 200°C. Doe twee schijfjes in de olie en arroseer voortdurend met hete olie tot ze souffleren en goudbruin zijn. Laat de bollen uitlekken op keukenpapier. Draai tofu met de rest van de ingrediënten tot een gladde crème in de Magimix. Breng op smaak met zout. Doe over in een spuitzak. Snij voorzichtig een kapje van de pani puri. Spuit wat tofucrème in de bol. Versier met een blaadje cress. Dien samen op met de tartelette. Dien direct op.

Pompoenvellen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
flespompoen	1	
azijn	4	dl
water	4	dl
suiker	200	g

Snij de pompoen dwars doormidden. Geef het dikke deel (met pitjes) door aan de vulling. Schil de pompoen en schaf flinterdunne plakjes met behulp van de snijmachine (op stand 4). Maak zoetzuur door de rest van de ingrediënten in een pan aan de kook te brengen. Haal de pan van het vuur en doe de plakjes pompoen in de zoetzuur en laat marineren.

Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
onderkanten van de flespompoenen		
shiitake	200	g
peterselie		handje
witte balsamico		

Smeer de pompoen in met olijfolie en zout en leg ze met de snijkant op een gastroplaat. Gaar de pompoen 30 minuten in een oven van 200°C. Lepel het vruchtvlees uit de pompoen en snij klein. Snij de shiitakes klein en bak goudbruin in olijfolie. Roer pompoen naar smaak door de shiitakes en breng op smaak met gesneden peterselie, witte balsamico en zout en peper. Doe over in een spuitzak.

Cannelloni

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pompoenvellen		
vulling		

Snij de pompoenvellen bij zodat ze gelijke rechthoeken zijn. Spuit een baan vulling op de pompoen en rol strak op. Maak 30 rollen. Plaats de rollen op een met olijfolie ingesmeerde gastroplaat met de naad naar beneden. Kwast wat olijfolie op de rollen. Verwarm de cannelloni vlak voor het opdienen 5 minuten in een oven van 180°C.

Bouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	8	
shiitake	100	g
gedroogde shiitakes	5	
eekhoorntjesbroodpoeder		
bieslook		

Snipper de sjalotten en karamelliseer ze in wat olijfolie. Voeg gesneden shiitake toe en laat ook kleuren. Zet alles ruim onder water en breng aan de kook met de gedroogde shiitakes en een eetlepel eekhoorntjesbroodpoeder. Laat de bouillon rustig inkoken tot de helft. Pureer de bouillon en breng op smaak met zout en peper. Verdeel de saus over de borden. Snij de bieslook in fijne ringen en strooi over de cannelloni. Leg twee cannelloni in de saus.

Langoustines

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
langoustines	15	
maldon zout		

Pel de langoustines en geef de pantsers door aan de saus. Verwijder het darmkanaaltje en leg de langoustine op een gastroplaat. Bewaar afgedekt in de koeling tot gebruik. Kwast wat olijfolie op de langoustines en brand ze met de brander tot ze beginnen te kleuren. Kruid met Maldon zout. Leg ze even onder de warmhoudlampen.

Aardappelmousseline

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappels	1	kg
slagroom	5	dl
boter	100	g

Schil en snijd de aardappels in gelijke stukken. Kook de aardappels gaar in gezouten water. Laat de aardappels 5 minuten uitdampen. Breng slagroom en boter aan de kook. Duw de aardappels door een zeef en roer de slagroom erdoor. Breng op smaak met zout en peper. Zeef de mousseline en doe over in de ISI-fles. Breng op druk met twee patronen en schud krachtig. Houd warm.

Aardappelkrokantjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels	3	

Schil de aardappels en snij ze in kleine dobbelsteentjes. Was de blokjes in koud water en dep goed droog. Frituur de aardappelblokjes in een laagje olie (niet te heet) tot ze niet meer borrelen. Laat uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met zout.

Langoustinesaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
karkassen van de langoustines		
ui	1	
wortel	1	
prei	1	
bleekselderij	2	stengels
tomatenpuree	3	el

Doe de langoustine karkassen in de Magimix en draai ze stuk. Niet al te fijn draaien. Bak de gehakte langoustines in wat olie tot het vocht verdampt is. Voeg de gesneden groenten toe en laat kleuren. Voeg de tomatenpuree toe en laat ontzuren. Zet alles onder water en breng aan de kook. Laat rustig 30 minuten pruttelen en zeef de saus. Laat de saus inkoken tot een krachtige saus. Breng op smaak met zout en peper. Doe over in een spuitfles.

Bieslookolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bieslook	1	bos
zonnebloemolie	2	dl
kaviaar	1	potje

Doe de bieslook, olie en een mespunt zout in de blender en laat 5 minuten op hoge snelheid draaien. Zeef de olie en doe over in een spuitfles. Spuit een dot aardappelmousseline op de borden. Leg een langoustine op de mousseline. Leg een quenelle kaviaar op de langoustine. Spuit langoustinesaus rondom tegen de mousseline. Spuit bieslookolie rondom de langoustineolie. Versier met aardappelkrokantjes.

Kwartel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwartels	8	

Verwijder het velletje en het vlees van de kwartels. Zorg dat het vel heel blijft. Geef het vlees van de pootjes door aan de vulling. Bewaar de borstjes voor de ballotine. Fatsoeneer de velletjes.

Tuinbonen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tuinbonen	500	g

Blancheer de tuinbonen 1 minuut in gezouten water en verwijder de velletjes. Gebruik de helft voor de vulling en de rest voor de garnering.

Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vlees van de kwartelpootjes		
dooiers	6	
slagroom	1	dl
boter	50	g
tuinbonen		helft

Doe het vlees van de kwartelpootjes in de Magimix en draai glad. Voeg dooiers (geef eiwitten door een het nagerecht) toe en draai nog even. Voeg slagroom toe en draai kort. Breng op smaak met zout en peper. Roer de tuinboontjes door de farce en doe over in een spuitzak.

Ballotine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwartelhuidjes		
kwartelborstjes		

Leg een stuk plasticfolie op het werkblad. Spreid de helft van de huidjes tegen elkaar op de folie in een rechthoek. Zorg dat er geen gaatjes zijn en dat het een rechthoek vormt. Leg een tweede stuk plasticfolie op het werkblad en verdeel de helft van de kwartelborstjes hierop. Leg een tweede stuk plasticfolie op de borstjes en plet de borstjes met een steelpan tot een egale dunne laag. Fatsoeneer de kwartelborstjes zodanig dat ze dezelfde grootte hebben als de huidjes. Leg de borstjes op de huidjes en kruid met peper en zout. Spuit de helft van de vulling over de kwartelborstjes en rol strak op. Knoop touwtjes om de ballotine. Rol de ballotine strak op in plasticfolie. Herhaal voor de andere helft van de kwartels. Bak de ballotine in olie rondom bruin. Voeg halverwege een klont boter toe. Laat enkele minuten rusten. Snij de ballotine in schijven en leg ze op een gastroplaat.

Uiencrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	1	kg
slagroom	1	dl
witte wijnazijn		scheut
xantana		

Schil de uien en snij in stukjes. Fruit de uien tot goudbruin in wat olie met ruim zout. Blijf regelmatig roeren. Voeg slagroom en witte wijn toe en laat inkoken. Doe over in de Magimix en draai glad. Breng op smaak met zout en peper.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
karkassen van de kwartels		
ui		
gevogeltefond		
balsamicoazijn		
tuinboontjes		

Hak de karkassen klein en zet aan in olie. Bruin de karkassen flink. Voeg de gesnipperde ui toe en laat ook bruinen. Voeg gevogeltefond toe en laat rustig inkoken tot een derde. Zeef de saus en monteer met een klont boter. Breng op smaak met zout, peper en een scheutje balsamico. Nappeer de kwartel met saus en leg tuinboontjes erop. Maak een hoopje uiencrème midden op de borden. Leg een ballotine hierop. Lepel wat saus rondom.

Hert

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hertfilet	1.5	kg
knoflook	3	tenen
tijm	5	takjes

Fatsoeneer de hertfilet. Laat het vlees minimaal 20 minuten op kamertemperatuur komen. Laat een pan heet worden en bak de hert rondom bruin in wat olie. Voeg halverwege een klont boter toe samen met de knoflook en tijm. Arroseeer het vlees. Leg het vlees op een rooster en gaar verder in een oven van 120°C tot een kerntemperatuur van 46°C. Laat enkele minuten rusten en snij het in mooie plakken.

Zuurkool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zuurkool	500	g
ui	1	
jeneverbessen	4	
laurierblaadjes	2	laurierblaadjes
witte wijn		
aardappels	2	

Snipper de ui en fruit het tot goudbruin. Voeg zuurkool, jeneverbessen en laurierblaadjes toe. Roer goed door de voeg een glas witte wijn toe. Laat de zuurkool 1½ uur zeer langzaam stoven (plaatje onder de pan). Voeg meer wijn toe als het te droog wordt. 20 minuten voor het opdienen de geraspte aardappel toevoegen, doorroeren en verder laten garen. Verwijder jeneverbessen en laurier en breng op smaak met peper en zout.

Pastinaak

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaak	500	g
boter		
gevogelfond		

Schil de pastinaak en snij ze in schijven van 2 cm. Bak de pastinaak in boter tot ze kleuren. Voeg gevogelfond toe tot alles onder staat. Laat langzaam inkoken tot alle fond verdampt is en de pastinaak geglaceerd is.

Rode portsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	3	
champignons	250	g
appel	1	
knoflook	2	tenen
rode port	0.5	fles
tijm	4	takjes
sinaasappel	1	schil
kalfsfond	1	liter

Snij de sjalotten en champignons klein. Fruit sjalotten, champignons, appel en knoflook in een klont boter tot de uien glazig zijn. Brus af met port en laat flink inkoken. Voeg sinaasappelschil, tijm en fond toe en laat rustig tot sausdikte inkoken. Zeef de saus en breng op smaak met zout en peper. Monteer met een klont boter. Leg een pluk zuurkool midden op de borden. Leg enkele plakken hert ertegenaan. Versier met pastinaak. Lepel saus rondom.

Meringue

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwitten	6	
zout		mespunt
suiker	300	g
poedersuiker	200	g

Klop eiwitten in de KitchenAid op hoge snelheid tot ze volume hebben. Breng de snelheid terug en voeg de suiker in drie delen toe en blijf kloppen tot de suiker opgelost is. Vouw de poedersuiker door de meringue. Doe de meringue over in een spuitzak. Maak 15 mooie rondjes op bakpapier en bak droog in een uur op 110°C.

Gel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mangocoulis	200	g
passievruchtcoulis	200	g
suiker	50	g
agaragar	5	g

Breng mango en passievrucht coulis met suiker aan de kook. Voeg agaragar toe en laat 2 minuten doorkoken. Proef en voeg meer suiker toe indien gewenst. Stort de massa op een gastroplaat en zet in de koeling om op te stijven. Snij de gelei in stukken en doe over in de Magimix. Draai tot een egale gel en doe over in een spuitfles.

Tuille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
honing	60	g
eiwit	60	g
boter	50	g
bloem	50	g
zout		mespunt

Zorg dat de boter zacht is. Roer alle ingrediënten tot een egale pasta. Smeer het beslag in de mal en bak in ongeveer 7 minuten gaar in een oven van 160°C. haal de tuilles uit de mal als ze nog warm zijn. Maak 15 tuilles.

Ananassaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ananas	1	
suiker	150	g
gember	20	g
kaneelstokje	1	
kruidnagels	5	
bloempjes		

Maak de ananas schoon en snij in stukjes. Bak de ananas in een klont boter tot het begint te kleuren. Voeg de rest van de ingrediënten toe en zet onder water. Breng aan de kook en laat 10 minuten doorkoken. Verwijder kruidnagels en kaneel en doe over in de blender. Draai tot glad en zeef de saus. Laat afkoelen. Leg een meringue midden op de borden. Spuit dotjes gel op de meringues en leg bloempjes en een tuille erop. Lepel de saus rondom.