

2024 januari

Cuisine Culinaire Amsterdam · Winter

Cocktail

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
granny smith appels	6	
stengels bleekselderij	5	
gin	1	dl
siroop (1:1)	1	dl
citroen	0.5	

Maak een siroop door 1 dl water met 100 gram suiker aan de kook te brengen. Laat doorkoken tot alle suiker opgelost is. Haal van het vuur en voeg de gin toe. Doe het mengsel over in de opvangbak van de sapcentrifuge. Centrifugeer de appels en bleekselderij in het siroopmengsel. Voeg citroensap toe voor frisheid.

Gemarineerde appel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
granny smith appels	2	
cocktail	2	dl

Schil de appels en snij in dunne plakjes op de mandoline. Steek kleine rondjes uit de plakjes. Doe de rondjes appel samen met de cocktail in een bakje. Zet het bakje in de vacuümmachine zonder vacuümszak. Trek drie keer vacuüm. Laat maximaal 1 uur marineren.

Gemarineerde bleekselderij

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
stengels bleekselderij	2	
cocktail	2	dl

Trek de draden van de bleekselderij en snij in dunne plakjes op de mandoline. Doe de plakjes bleekselderij samen met de cocktail in een bakje. Zet het bakje in de vacuümmachine zonder vacuümszak. Trek drie keer vacuüm. Laat maximaal 1 uur marineren.

Citrus zestes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
citroen	1	
siroop (1:1)	2	dl

Snij de schil van de citroen, limoen en mandarijn met behulp van een dunschiller. Snij de schillen in flinterdunne reepjes. Blancheer de zeste drie kort in kokend water. Konfijt de zestes in siroop op 75C tot gebruik.

Meringue

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
silvia poeder	100	g
gemberbier	50	g

Doe Silvia poeder samen met het gemberbier in de KitchenAid en klop in 15 minuten tot een stevige meringue. Doe over in een spuitzak. Spuit dotjes meringue op bakpapier en droog de meringue in een oven van 100°C.

Crème fraîche parels

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
crème fraîche	200	g
agaragar	2	g
zonnebloemolie	0.5	liter

Doe de zonnebloemolie in de vriezer. Breng een klein beetje crème fraîche aan de kook met de agaragar. Laat 1 minuut doorkoken. Meng met de rest van de crème fraîche en doe in een spuitfles. Druppel de crème fraîche in de koude olie. Haal de parels uit de olie en laat uitlekken op keukenpapier.

Hangop

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
yoghurt	1	liter
poedersuiker	250	g
vanillestokje	1	

Laat de yoghurt zo lang mogelijk uitlekken in een fijne zeef. Roer poedersuiker en vanillemerg door de yoghurt. Doe over in een spuitzak.

Eindbewerking en presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
groen van bleekselderij		

Spuit hoopjes hangop op de borden. Versier de hoopjes met de appel rondjes, blaakselderij plakjes en groen van bleekselderij. Verdeel meringue en crème fraîche parels over de borden. Verdeel de zestes rondom.

Pakoras

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode uien	86	
groene pepers	4	
ajowan zaadjes	1	tl
rode chilipoeder	1	tl
verse gember	5	cm
spinazieblaadjes	20	
koriander		pluk
zout	2	tl
kikkererwtenmeel	10	el

Snij de uien in zeer fijne halvingen en rest van de ingrediënten klein. Voeg net zoveel kikkererwtenmeel toe tot de uien aan elkaar plakken (niet te veel meel). Verhit een laag zonnebloemolie tot 170°C en frituur kleine hoopjes van het uienbeslag 3-4 minuten tot goudbruin en krokant. Duw de hoopjes iets plat en keer halverwege om. Laat uitlekken op keukenpapier.

Yoghurt kadhi

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
yoghurt	250	g
kikkererwtenmeel	2	el
water	3	dl
zout	1.5	tl
kurkumapoeder	1	tl
ghee	1	el
rode pepers	2	
komijnzaad	1	tl
curryblaadjes	5	
limoen	1	

Snij rode peper en curry blad in zeer fijn brunoise. Klop de yoghurt, kikkererwtenmeel, water, kurkuma en zout glad. Breng het yoghurtmengsel aan de kook en laat 2 minuten zachtjes inkoken tot het iets dikker is. Verwarm de ghee tot het begint te roken. Voeg pepers, komijn en curryblaadjes toe. Na enkele seconden de ghee in de yoghurt schenken. Klop de ghee door de yoghurt en houd warm. Bind geheel af met kikkererwtenmeel to yoghurt dikte.

Gevulde aardappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote aardappels	15	
water	2	liter
zout	2	tl
kurkuma	2	tl
zonnebloemolie		

Schil de aardappels en steek er cilinders van 5 cm uit. Steek uit iedere cilinder een gat van 4 cm. Maak 15 cilinders. Breng water met zout en kurkuma aan de kook. Voeg de aardappelcilinders toe en breng weer aan de kook en giet af. Verhit een laag olie tot 140°C en frituur de cilinders tot ze goudbruin en krokant zijn. Laat uitlekken op keukenpapier. Snij de binnenste cilinders in kleine brunoise. Frituur de aardappelblokjes tot goudbruin en krokant en laat ook uitlekken op keukenpapier.

Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde vijgen	2	
rozijnen	2	el
paneer	25	g
cashewnoten	25	g
papadum	1	
geraspte verse gember	2.5	cm
groene pepers	2	
koriander		plukje
zout		
limoensap		

Frituur in hete olie de papadum en laat uitlekken op keukenpapier. Bak de cashewnoten 20 minuten in oven op 160C. Snij alle ingrediënten van de vulling tot "suiker". Breng op smaak met zout en citroensap. Vul de cilinders met de vulling. Meng restant van de marinade door de vulling.

Marinade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
yoghurt	2	el
slagroom	1	el
geraspte gember	1	el
geraspte knoflook	1	el
kurkuma	0.5	tl
garam masala	0.5	tl
zout	0.5	tl

Meng alle ingrediënten voor de marinade. Kwast de aardappelcilinders in met marinade. Bak de cilinders in 10-12 minuten krokant in een oven van 180°C.

Tomatensaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ghee	1	el
tomaten	200	g
verse gember	1	cm
tenen knoflook	2	
peulen kardemom	2	
kruidnagels	2	
laurierblaadje	1	
water	60	ml
blaadjes fenegriek	10	
chilipoeder	1	tl
slagroom	2	el
suiker	0.5	tl

Smelt de ghee in een pan en voeg de geraspte knoflook en gember toe. Laat 30 seconden bakken en voeg de rest van de ingrediënten toe. Laat zachtjes inkoken tot een saus. Pureer de saus met de staafmixer tot een glanzende saus. Breng op smaak met fenegriekblaadjes, suiker en zout.

Eindbewerking en presentatie

Leg de pokoras in de lepeltje warme yoghurt kadhi en de aardappelcilinders in een lepeltje tomatensaus. Garneer met vers korianderblad.

Tarbot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tarbots	4	
gamba's	15	
kurkuma	2	el
zwart uienzaad	2	el
chilipoeder	0.5	tl
spinazieblaadjes		
garam masala	2	el
boter	1	el

Fileer de tarbot en verwijder de huid. Wrijf de kurkuma en uienzaadjes in de filets en laat 15 minuten pekelen. Kruid de gamba's met zout en een kleine beetje chilipeper. Dompel de spinazieblaadjes even in koken water en dep daarna droog. Leg een visfilet op de werkbank en bedek met blaadjes spinazie. Sprenkel iets garam masala over de spinazie. Leg een gamba op het dunne einde van de visfilet en rol strak op. Zet vast met een prikker. Herhaal voor alle filets. Vlak voor het opdienen de visrolletjes om en om bakken in half olie, half boter. Zet de rolletjes rechtop op een bakplaat. Gaar de vis verder in een oven van 180°C en arroseer regelmatig.

Groene saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1	
verse gember	10	cm
knoflooktenen	10	
groene pepers	4	
cashewnoten	200	g
verse koriander	2	bossen
muntblaadjes	25	g
zonnebloemolie	1	el
mosterdzaad	1	el
gedroogde pepers	2	
zout	1	tl
suiker	0.5	tl
citroen	1	

Sauteer de gesneden ui, gember, knoflook en groene peper tot de ui zacht en bruin is. Voeg grof gehakte cashewnoten toe en bak tot de noten goudbruin zijn. Haal van het vuur en voeg koriander en munt toe. Pureer de saus in de Magimix. Verhit olie met mosterdzaadjes en pepers tot de zaadjes poffen. Voeg de groene saus toe en breng weer aan de kook. Haal van het vuur en breng op smaak met zout, suiker en citroensap. Eventueel aanlengen met water tot hangende saus dikte.

Eindbewerking en presentatie

Maak een streep groene saus op de borden en leg een visrolletje rechtop ernaast.

Lamsrack

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lamsrack van 15 botjes		

Verwijder vet en vliezen van het lamsvlees. Schraap botjes schoon. Smeer het vlees in met marinade 1 en laat 30 minuten marineren. Vlak voor het bakken het vlees insmeren met marinade 2. Bak het lamsvlees rondom bruin in wat olie en doe over in een oven van 110°C tot een kerntemperatuur van 48°C. Laat 5-10 minuten rusten en snij het vlees in porties.

Marinade 1

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gember	1	el
knoflook	1	el
chilipeper	1	tl
zout	1	tl
sap van citroen	1	
garam masala	0.5	tl

Wrijf de gember en knoflook met zout tot past onder een mes. Meng pasta met de rest van de ingrediënten.

Marinade 2

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
cashewnoten	100	gr.
uien	1	
griekse yoghurt	2	el

Maal gebrande cashewnoten en tot een pasta in de Magimix (of vijzel) en voeg wat water toe tot smeug. Bak de uien tot goudbruin en draai tot een gladde pasta. Meng beide en voeg yoghurt toe.

Muntsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
muntblaadjes	2	bossen
korianderblaadjes	2	el
groene pepers	3	
ghee	1	el
cashewnoten	250	g
yoghurt	4	tl
rode ui	1	
folie	0.5	tl
slagroom	1	el
citroen		

Doe de munt, koriander en pepers in de Magimix en draai tot een pasta. Week de gebrande cashewnoten 20 minuten in water met 1 kardemom peul en folie. Draai tot een pasta (eventueel met een beetje water) in de Magimix. Bak de cashewpasta in ghee voor 5 minuten en voeg dan de yoghurt toe. Bak tot de massa gaat schiften. Voeg de snipperde rode ui toe en bak nog een minuut. Roer de muntpasta erdoor en breng op smaak met zout, slagroom en citroensap.

Okra

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
okra	800	g
komijnzaad	2	tl
uien	2	
tomaten	2	
rode chilipoeder	1	tl
verse gember	3	cm
zout	1	tl
mango poeder	1	tl
garam masala	1	tl

Maak de okra schoon en snij in tukjes van 1 cm. Verhit een laagje olie tot het walmt. Frituur de stukjes okra 30 seconden en laat uitlekken op keukenpapier. Snipper de uien en fruit in een beetje olie tot ze kleuren. Voeg de gesneden tomaten toe en bak tot het iets ingekookt is. Voeg chilipoeder toe en bak nog 2 minuten. Voeg okra, gesnipperde gember en mangopoeder toe. Breng op smaak met zout en garam masala.

Aubergine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines	2	
komijnzaad	1	tl
knoflooktenen	3	
ui	1	
rode chilipoeder	1	tl
komijnpoeder	1	tl
tomaten	2	
verse gember	2.5	cm
groene pepers	2	
zout	1	tl
koriander		plukje
garam masala	0.5	tl

Smeer de aubergines in met olie en pof ze 20-30 minuten in een oven van 200°C. Prik in de aubergines om te controleren of ze gaar zijn. Laat de aubergines iets afkoelen en verwijder de schillen. Prak de aubergines met een vork. Verhit een beetje olie en voeg de komijnzaadjes toe. Als de zaadjes poffen, de gesneden knoflook en uien toevoegen en bakken tot ze kleuren. Voeg de chilipoeder, komijnpoeder, gesneden tomaten, gember en groene pepers toe en smoor alles tot sausdikte. Voeg de geprakte aubergine toe en breng op smaak met zout, gesneden koriander en garam masala.

Eindbewerking en presentatie

Lepel wat muntsaus op de borden en plaats het lamsvlees erin. Leg de okra en aubergine naast het vlees.

Bananensorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bananen	5	
eiwit	35	g
witte wijnazijn	35	g
siroop 1:1	1	dl
water	1	dl

Leg de bananen op een gastroplaat en pof ze 30 minuten op 160°C. verwijder de schillen van de bananen en doe met de rest van de ingrediënten in de Magimix en draai glad. Duw de massa door een zeef en draai er sorbet van in de ijsmachine. Maak kleine bolletjes als de sorbet klaar is en laat in de vriezer verder opstijven.

Hard wenerdeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	300	g
boter	200	g
suiker	100	g
ei	1	

Kneed alle ingrediënten tot een deeg. Wikkel het deeg in plastic en laat 1 uur in de koeling rusten. Rol het deeg uit tot 3 mm dikte en snij in de vorm van de mallen. Bak het deeg af in een oven van 160°C gedurende 18 minuten Restant als crumble maken.

Chocolade gomasio

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte sesamzaadjes	150	g
zout	3	g
poedersuiker	52	g
chocolade	52	g
paillete feuilletine	52	g

Rooster de sesamzaadjes in een pan. De warme zaadjes samen met zout, poedersuiker en chocolade in de Magimix mengen tot een compacte massa. Voeg de paillete feuilletine toe en draai nog heel even. Rol de massa uit tot een dikte van 5 mm en laat in de koeling opstijven. Snij de gomasio in de gewenste vorm.

Chocolade cremosa

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
chocolade	400	gr.
melk	250	g
slagroom	250	g
suiker	25	g
dooier	100	g
blaadjes gelatine	3	

Verwarm au bain-marie 350gr chocolade tot 42°C, stop met verwarmen en tempereer met 50gr chocolade. Vul siliconenvorm met vloeibare chocolade en laat op zijn kop uitlekken. Wel de gelatine in koud water. Breng melk, slagroom en suiker aan de kook. Giet het hete melkmengsel over de dooiers en verwarm weer tot 80°C. Los de gelatine erin op. Giet het warme mengsel over de chocolade en roer tot alle chocolade opgelost is. Zeef de massa. Verdeel de cremosa over de vormen. Druk er een stuk gomasio in, daarna dun laagje yuzu karamel en dek af met een stuk hard wener. Laat in de vriezer opstijven. Bevroren lossen en laten ontdooien.

Yuzu-karamel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	170	g
water	15	g
yuzusap	50	g
agaragar	7	g
slagroom	50	g

Maak een blond karamel van de suiker met 15 gram water. Blus af met yuzusap. Breng 310 gram water aan de kook met agaragar e laat 1 minuut doorkoken. Meng agaragar water met de yuzu-karamel en roer tot een egaal mengsel. Laat in de koeling opstijven en draai de geleï tot een gel in de Magimix. Meng ongeslagen slagroom erdoor en doe over in een spuitzak.

Tuille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	125	g
sinaasappelsap	0.5	dl
rasp van schil		
boter	60	g
bloem	35	g

Verwarm sinaasappelsap + sinaasappelschil rasp met boter tot de boter gesmolten is. Voeg de suiker toe en roer tot de suiker opgelost is. Voeg bloem toe en roer tot een glad beslag. Koel het beslag en smeer uit op een stuk bakpapier. Bak 10 minuten af in een oven van 185°C. Snij de tuille in repen. 1 Sinaasappel zeste per persoon, konfijt in 1:1 suikerwater

Banaan

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bananen	3	
rietsuiker		

Maak 15 bolletjes met een parisienneboor uit de bananen. Rol de bolletjes door de rietsuiker en karamelliseer met een brander à la minute

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwarte sesampasta		

Strooi zeer fijn cacao op het bord. Duw de chocoladetaartjes uit de mallen en plaats op de borden. Leg 1 bolletjes banaan naast het taartje. Spuit toefjes yuzu-karamel op de borden. Leg crumble met daarop een bolletje sorbet op de borden. Versier met dotjes zwarte sesampasta, een tuille en sinaasappel zeste