

2024 februari

Cuisine Culinaire Amsterdam · Winter

Ceviche

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	20	
limoensap	50	g
rode peper	1	tl
koriander	1	el
zout	2	tl
olijfolie	100	g
limoenen		

Spoel de coquilles schoon onder koud stromend water. Dep de coquilles droog en snij ze in dunne plakjes. Verdeel de plakjes over de borden. Meng limoensap met zout en verdeel over de plakjes. Snij de rode peper zeer fijn en verdeel over de coquilles. Versier coquilles met koriander, olijfolie en limoenrasp. Laat 15 minuten trekken.

Vadouvancrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	50	g
yoghurt	100	g
vadouvan	15	g
zonnebloemolie	300	ml

Myoteer de vadouvan in een beetje zonnebloemolie. Haal van het vuur en voeg de rest van de zonnebloemolie toe. Laat de olie afkoelen tot kamertemperatuur. Zeef de olie. Doe de eiwit en yoghurt in de blender en laat draaien tot een homogene massa. Voeg druppelsgewijs de vadouvanolie toe tot een dikke crème ontstaat. Breng op smaak met zout en peper. Doe de crème over in een spuitfles.

Mosterdzaadjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosterdzaadjes	100	g
sushiazijn	100	g
water	150	g

Doe alle ingrediënten in een pannetje en breng aan de kook. Laat op laag vuur koken tot de zaadjes zacht zijn.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grapefruits	2	
borage cress		
daikon cress		

Snij de partjes uit de grapefruit en verdeel ze in stukjes over de coquilles. Spuit dotjes crème en verdeel wat mosterdzaadjes over de ceviche. Versier met blaadjes cress.

Groentebouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1	
knoflook	2	tenen
grote winterwortel	0.5	
bleekselderij	2	stengels
knolselderij		stukje
laurier	2	blaadjes
peperkorrels	10	
korianderkorrels	10	
dashipoeder		
sojasaus		

Draai de ui, knoflook, wortel, bleekselderij en knolselderij fijn in de Magimix, maar niet tot puree. Fruit de groenten in wat olie op hoog vuur tot ze iets kleuren. Voeg laurier, peper- en korianderkorrels toe met 2 liter water. Laat de groentebouillon 20 minuten trekken en zeef het. Breng de bouillon op smaak met dashipoeder en sojasaus.

Spitskool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spitskolen	3	

Verwijder de lelijke buitenste bladeren van de spitskolen. Snij de kolen in de lengte doormidden. Snij ieder halve kool in drieën en zorg er voor dat de kern de bladeren nog aan elkaar houdt. Bak de spitskool om en om in wat olie tot het begint te kleuren. Doe de kool over in een diepe gastrobak en voeg groentebouillon toe tot het net onder staat. Gaar de kool 20 minuten afgedekt in een oven 170°C. Draai voorzichtig de kolen om en gaar nog eens 20 minuten zonder afdekking. Haal de kool uit het vocht en geef de bouillon door aan de saus. Leg de spitskool op een gastroplaat en laat in de oven van 190°C aan de randen iets karamelliseren.

Krokante uitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	10	
zonnebloemolie	50	g
boter	50	g

Maak de sjalotten schoon en snij ze in de lengte doormidden. Snij de sjalotten in dunne halvingen. Bak de uitjes met wat zout in wat olie en boter op niet te vuur tot ze krokant en goudbruin zijn. Breng op smaak met zout.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kookvocht van spitskolen		
boter	250	g

Kook het kookvocht van de spitskolen in tot de helft. Proef en kook eventueel nog wat in. Vlak voor het opdienen boter in stukjes in de saus doen en met de staafmixer opschuimen. Breng op smaak met zout en peper.

Bieslookolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bieslook	1	bos
zonnebloemolie	2	dl

Snij de bieslook in stukken. Voeg de bieslook samen met de olie in de blender en draai in 5 minuten glad. Breng de olie op smaak met zout en peper. Zeef de olie en doe over in een spuitfles.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bieslook	0.5	bos

Op de gastroplaat de spitskool bedekken met krokante uitjes en wat gesneden bieslook. Gebruik een paletmes om de kool op de borden te plaatsen. Schenk er wat bieslookolie naast. Schuim de saus op met de staafmixer en enkele lepel over de bieslookolie.

Knolselderij

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	2.5	kg

Was de knolselderij en boen schoon. Snij de knol en plakken van 2 cm dikte. Smeer de plakken in met olijfolie en leg ze op een gastroplaat. Pof de knolselderij gaar in een van 200°C tot ze goed gekarameliseerd zijn. Geef door aan de gyoza, balletjes en bouillon.

Gyoza

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gyoza velletjes	45	
knolselderijplak	1	
koningsboleten	2	
sjalotten	2	
knoflook	2	tenen
rode pepertje	1	
sojasaus		

Snij knolselderij, koningsboleet, sjalot, knoflook en pepertje in zeer kleine brunoise. Fruit alles in een beetje olijfolie tot de sjalotten gaar zijn. Blus af met wat sojasaus en laat afkoelen. Maak 45 gyoza's. Verwarm een laagje olie in een pan en leg de gyoza's in de pan. Bak de gyoza's tot de onderkant goudbruin is en voeg dan een laagjes water toe. Doe een deksel op de pan en indampen tot alle water verdampt is.

Knolselderijballetjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderijplakken	3	

Steek kleine balletjes uit de plakken knolselderij met behulp van een parisienneboor. Maak 3 balletjes per persoon. Glaceer de balletjes in wat beurre blanc vlak voor het opdienen.

Beurre blanc

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderijplak	1	
champignons	250	g
kombu	1	stuk
slagroom	250	ml
boter	200	g
limoensap		

Pureer de knolselderij en champignons met wat water in de Magimix/blender. Doe de puree over in een pan en voeg 1 liter water toe. Breng aan de kook en voeg de kombu toe. Laat 20 minuten trekken en zeef de bouillon. Kook de knolselderijbouillon in met de slagroom tot sausdikte. Klop er de boter door en breng op smaak met limoensap en zout.

Chermoula-olie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
chermoula kruiden mix (komijnzaad, paprikapoeder, peper, korianderpoeder, chilipoeder)	1	el
spinazie		handje
bosui	1	
zonnebloemolie	200	ml

Maak de chermoula mix door naar believen de kruiden te mixen. Myoteer de chermoula in wat olie tot het geurt. Haal van het vuur en voeg de rest van de olie toe. Laat 20 minuten trekken. Doe de chermoula-olie samen met de spinazie en bosui in de blender en draai glad. Zeef de olie en doe in een spuitfles.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rock chives cress		

Leg 3 gyoza's op de borden. Verdeel de knolselderijballetjes over de borden. Schuim de beurre blanc op en verdeel over de borden. Druppel wat chermoulaolie in de beurre blanc. Versier met cress.

Sukade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rundersukade	2	kg
mosterd		
bloem		
ui	1	
wortel	1	
madeira	1	fles
rode wijn	1	fles
kalfsfond	1	liter
tijm	2	takjes
knoflook	2	tenen
laurierblaadjes	2	

Masseer het vlees goed in met mosterd. Bestrooi het vlees met zout en peper. Bebloem de sukade en bak rondom goudbruin in olijfolie en boter op niet te hoog vuur. Doe het vlees in de snelkookpan. Snipper de ui en wortel. Bak de groenten in het bakvet van het vlees tot het kleurt. Voeg Madeira en rode wijn toe en laat flink inkoken. Voeg de kalfsfond, tijm, knoflook en laurier toe en schenk alles in de snelkookpan bij het vlees. Breng de snelkookpan op druk en laat 45 minuten koken. Laat van het vuur de druk van de snelkookpan verdwijnen. Vis het vlees uit de pan en zeef het kookvocht. Kook het kookvocht in tot een krachtige saus ontstaat. Breng de saus op smaak met zout en peper. Portioneer het vlees.

Schorsenerenchips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schorseneren	2	

Schrob de schorseneren schoon onder stromend water. Snij flinterdunne plakjes van de schorseneren met behulp van de mandoline. Frituur de plakjes goudbruin en krokant in een laagje olie. Laat de olie niet te heet worden en de plakjes niet te bruin. Laat de chips uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout.

Spruitjespuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spruiten	800	g
knoflook	2	tenen
tijm	1	takje
kippenbouillon	500	ml
boter		

Halveer de spruitjes en doe in een pan samen met de knoflook en tijm. Schenk zoveel kippenbouillon bij de spruitjes dat ze bijna onder staan. Kook de spruiten in 5 minuten gaar. Vis de spruiten uit het kookvocht en doe over in de Magimix. Voeg boter toe en draai glad. Voeg net zoveel kookvocht toe tot een mooie puree ontstaat. Breng op smaak met peper en zout. Doe over in een spuitzak.

Eindbewerking en presentatie

Leg een stuk vlees midden op de borden. Spuit flinke dotten spruitjespuree rondom. Werk af met saus. Strooi de schorsenerenchips over het vlees.

Baba

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	330	g
honing	15	g
verse gist	15	g
bloem	240	g
zout	4.5	g
boter	90	g

Doe alle ingrediënten in de kom van de KitchenAid. Draai op halve snelheid 5 minuten tot alles goed gemengd is. Verhoog de snelheid en laat nog 5 minuten draaien. Laat afgedekt 30 minuten rusten. Doe het beslag over in een spuit zak en vul de mallen. Laat een uur rijzen en bak daarna 5 minuten op 195°C. Verlaag de temperatuur in de oven naar 165°C en bak voor nog 10 minuten. Haal uit de oven en laat helemaal afkoelen. Snij de baba's bij. Laat de baba's weken in de siroop van de peer tot gebruik.

Peer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	400	g
water	800	g
tonkabonen	2	
zout	4	g
peren	8	
agaragar	5	g
whiskey	100	g

Maak karamel van de suiker. Schenk water bij de karamel en roer tot de karamel opgelost is. Rasp de tonkaboon in de siroop en schenk whiskey erbij. Schil de peren en snij ze doormidden. Verwijder het klokkenhuis. Pocheer de peren in de siroop tot ze zacht zijn. Haal de peren uit de siroop en snij ze in brunoise. Bewaar de peren brunoise in een paar lepels siroop. Geef de rest van de siroop door aan de baba's.

Karamelcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
glucosesiroop	90	g
suiker	100	g
slagroom	170	g
tonkaboon	1	
maldon zout	4	g
boter	60	g
rum	20	g
dulcey chocolade	16	g

Maak een karamel van de suiker en glucosesiroop. Verhit ondertussen de andere glucose met slagroom, zout en tonkaboon. Als de karamel goudbruin is, de hete room toevoegen en verhitten tot 106°C. Haal van het vuur, verwijder de tonkaboon en laat afkoelen tot 45°C en voeg boter, chocolade en rum toe. Gebruik de staafmixer om een gladde crème te maken en doe over in een spuitzak. Laat in de koeling opstijven.

Karamelpoeder

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	150	g

Doe de suiker in een pan met een paar lepels water. Maak een donkere karamel en stort het op een plaat. Laat helemaal afkoelen. Breek de karamel in stukken en maal tot poeder in de Magimix.

Ganache

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	210	g
glucosesiroop	60	g
dulcey chocolade	150	g
zout	3	g
gelatinepoeder	18	g
karamelpoeder	90	g

Verhit slagroom met glucosesiroop tot 80°C. Giet de hete room in een bekken met de chocolade, zout en gelatinepoeder. Roer met een spatel tot alles opgelost is. Voeg de rest van de ingrediënten toe en meng met de staafmixer tot de karamel opgelost is. Giet alles in een gastroplaat en zet afgedekt in de koeling tot vlak voor het opdienen. Klop de ganache stijf met de mixer en doe over in een spuitzak.

Eindbewerking en presentatie

Leg een baba midden op de borden. Maak een ring van de peren brunoise rondom de baba. Spuit een dot karamelcrème op de baba. Spuit een flinke dot ganache boven op de karamelcrème. Versier de baba met wat karamelpoeder.