

2024 maart

Cuisine Culinaire Amsterdam · Lente

Biet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote rode bieten	6	
gerookte olijfolie		
aluminiumfolie		

Besprenkel de bieten met gerookte olijfolie en strooi er wat zout op. Pak de bieten individueel in aluminiumfolie. Pof de bieten 1 uur in een oven van 200°C. Schil de bieten en snij er niet te dunne plakjes van met de mandoline en druppel er wat gerookte olie op de plakjes.

Vulling

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gorgonzola	200	g
mascarpone	200	g
hazelnootolie	2	el
walnoten	50	g

Rooster de walnoten in een droge pan. Hak de noten fijn. Roer alle ingrediënten tot een homogene massa. Breng op smaak met peper en zout. Doe de vulling in een spuitzak. Spuit een dot vulling op een plak biet. Leg een tweede plakje biet op de vulling en duw de lucht eruit en vorm tot een ravioli. Snij de randen bij met een steker. Maak 45 ravioli.

Vinaigrette

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
frambozenazijn	0,5	dl
balsamicoazijn	0,5	dl
olijfolie	2	dl

Klop alle ingrediënten tot een vinaigrette. Breng op smaak met peper en zout.

Eindbewerking en presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
balsamicoazijn		
gehakte hazelnooten	30	g
scarlet cress		
rucola cress		

Plaats drie ravioli op de borden. Lepel vinaigrette over de borden. Versier de ravioli met hazelnootjes, cress en balsamicoazijn.

Witlof

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
stronken witlof	15	
suiker	5	el
rietsuiker	5	el
sinaasappelsap	1	liter
laurierblaadjes	3	
kurkuma	20	g
venkelzaadjes	10	g

Pers de sinaasappels. Doe alle ingrediënten in een pan en zorg dat de witlof net onder staat. Dek af met een cartouche. Breng aan de kook en laat rustig garen. Vis de witlof uit het kookvocht en zet apart. Zeef het kookvocht en kook het in tot stroperig. Leg op dat het niet verbrandt. Vlak voor het opdienen de witlof in de lengte doormidden snijden en op de snijkant met suiker en rietsuiker bestrooien met behulp van een zeef. Bak de witlof in wat olie tot de suiker gekaramelliseerd is. Haal de witlof uit de pan en leg op een gastroplaat en lepel wat sinaasappelstroop op de witlof.

Salie tuille

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	60	g
eiwit	60	g
salieblaadjes	10	g
boter	40	g
suiker	12	g
water	30	ml
zout	5	g

Doe alle ingrediënten in de blender en draai tot een gladde egaal beslag. Spreid het beslag uit over de boompjes mal. Bak de tuijles 4 minuten in een oven van 160°C. Haal de tuijles uit de mal en laat afkoelen. Maak 15 tuijles.

Wortelmousseline

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
winterwortel	250	g
sinaasappelsap	250	ml
draadjes saffraan	8	
boter	150	g

Snij de wortel klein en kook gaar in sinaasappelsap en saffraan. Doe de wortel in de Magimix met de boter en draai tot een mousseline. Breng op smaak met zout.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnoten		

Hak de hazelnoten fijn en strooi over de witlof. Maak een streep wortelmousseline op de borden. Leg de witlof in/naast de mousseline. Versier met een tuille.

Pizzadeeg

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pak brickdeeg	1	
sesamzaadjes		

Steek rondjes van 12 cm uit het brickdeeg. Strijk wat olijfolie op het deeg. Strooi wat sesamzaadjes op het deeg. Maak 45 rondjes (plus enkel extra voor de breek). Bak de pizzabodems op een stuk bakpapier goudbruin en krokant in een oven van 175°C. Laat op een rek afkoelen.

Kaascrème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ricotta	250	g
parmezaanse kaas	50	g
crème fraîche	250	g
wasabi pasta	2	el

Roer alle ingrediënten bij elkaar en breng op smaak met peper en zout.

Tonijn

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tonijn	750	g

Vries de tonijn kort in. Snij flinterdunne plakjes van de tonijn met een scherp mes. Leg de plakjes op 15 stukjes plasticfolie dakpansgewijs in een rondje ter grootte van de pizzabodems.

Mierikswortelmayonaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mayonaise	300	g
wasabi pasta		

Maak een mayonaise met behulp van de staafmixer. Meng naar smaak wasabi pasta bij de mayonaise en doe over in een spuifles.

Gembergel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse gember	50	g
sushiazijn	25	g
appelsap	125	g
agaragar	3	g

Pureer de gember met de appelsap en de sushi azijn in de blender. Meng de agaragar erdoor en breng het geheel aan de kook. Kook het geheel een minuut en giet de massa vervolgens in een schaal. Koel de massa tot een gelei in de koeling en draai het geheel daarna op in de Magimix tot een gladde gel. Doe over in een spuitfles.

Sojavinaigrette

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sushiazijn	0,5	dl
olijfolie	2	dl
sojasaus	1	dl
sap van 1 limoen		

Roer alle ingrediënten tot een vinaigrette en breng op smaak met peper en zout.

Eindbewerking en presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bieslook		
kappertjes		
bakjes shiso purper cress	2	
bakjes tahoon cress	2	

Werk snel!! Keer de tonijn op een pizzabodem en verwijder voorzichtig het plasticfolie. Spuit dunne strepen mayonaise op de 15 tonijn pizza's. Versier de tonijn met toefjes gembergel, kappertjes, bieslookringetjes en cress. Smeer een laag kaascrème op 15 andere pizzabodems. Leg de tonijnpizza op de "kale" pizza en vervolgens op de kaaspizza, lepel een beetje vinaigrette over de pizza en serveer direct.

Piepkuiken

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
poussins	8	
boter	100	g

Verwarm de oven voor op 160°C. Snijd de piepkuikens in de lengte over de helft met een scherp en hard mes. Maak de binnenkant goed schoon en droog. Bestrooi de piepkuikens rondom met zout en peper. Smeer de piepkuikens goed in met de boter en plaats op een plateau. Gaar voor 20-25 minuten in een oven van 160°C. Plaats vervolgens onder de salamander om de huid goed droog en goudbruin te krijgen. Ongeveer 3-5 minuten. Laat de piepkuikens nu 3-5 minuten rusten alvorens te serveren.

Bloemkoolcrème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkool	1	
tenen knoflook	3	
sojasaus	50	g
honing	300	g
slagroom	300	g

Snij de bloemkool in kleine stukjes. Kook de bloemkool gaar in water zonder zout. Geef het kookwater door aan de saus. Doe alle ingrediënten in een blender en draai glad. Doe de bloemkoolsaus over in een pan en kook in tot crème dikte. Blijf roeren. Breng op smaak met peper en zout. Doe over in een spuitfles.

Aardappelfondant

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels	500	g
gevogelfond	1	liter
takjes tijm	5	

Schil de aardappels en steek er cilinders uit ter grootte van de prei ringen. Maak 30 cilinders. Kook de aardappels halfgaar in water zonder zout en giet af. Geef het kookwater door aan de saus. Doe de aardappels met de fond en tijm in een pan en laat rustig inkoken tot het vocht nagenoeg verdampt is en de fond een mooi laagje vormt rondom de cilinders.

Prei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bos tijm	0,5	
olijfolie	200	g
prei	500	g

Doe de tijm in een gastrobak en blaker het met de brander. Meng de tijm met de olijfolie. Was de prei en snij de wit van de prei in cilinders van 2 cm hoog. Kook de prei kort in water zonder zout. Giet af en geef het kookwater door aan de saus. Bruineer de prei in de tijmolie. Breng op smaak met peper en zout.

Meirapen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
meirapen	500	g
enkele eetlepels saus		

Was de meirapen en snijd in 15 porties. Kook de groenten beetgaar in water zonder zout. Geef het kookwater door aan de saus. Verwarm de meirapen in een paar lepels saus. Breng op smaak met peper en zout.

Saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kookwater van de groenten		
boter	250	g

Kook het kookwater van de groenten in tot het mooi van smaak is. Neem 6 deciliter bouillon en breng aan de kook. Voeg vervolgens de boter koud en in blokjes toe onder continu walsen van de pan om zo te monteren tot een botersaus. Breng op smaak met zout en peper.

Eindbewerking en presentatie

Spuut een ring van bloemkoolcrème op de borden om een "dam" te maken. Schik de kip, aardappel, prei en meirapen op de rand van de dam. Lepel de saus in het midden.

Compote

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
elstar appels	6	
boter	2	el
suiker	150	g
snuifje kaneel		
scheut witte wijn		

Schil de appels en snij ze in blokjes. Bak ze even in boter. Voeg suiker en kaneel toe en laat iets karamelliseren. Voeg een scheut witte wijn toe en laat zachtjes met de deksel op de pan tot compote koken. Mix met de handmixer tot een compote; dus niet te glad. Geef 200 g compote aan het ijs. Doe de rest in een spuitzak.

Roomijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	500	ml
vanillestokje	1	
dooier	100	g
suiker	160	g
cortina	4	g
slagroom	500	g
appelcompote	200	g

Breng melk en gespleten vanillestokje aan de kook en laat 15 minuten van het vuur trekken. Klop dooiers met suiker in de KitchenAid tot een witte crème ontstaat. Voeg de dooiercrème bij de melk en verwarm tot 85°C. Verwijder het vanillestokje en voeg slagroom, cortina en compote toe. Doe alles in de ijsmachine en draai er ijs van. Leg quenelles ijs op bakpapier en laat opstijven in de diepvriezer.

Amandelkrokant

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amandelschilfers	150	g
suiker	70	g
eiwit	40	g

Meng alle ingrediënten en spreid dun uit op een stuk bakpapier. Bak in 20 á 30 minuten goudbruin en krokant in een oven van 160°C. Roer af en toe zodat een crumble ontstaat.

Yoghurtcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	100	g
suiker	25	g
dikke yoghurt	100	g

Klop de slagroom en suiker stijf. Spatel de yoghurt door de slagroom tot een egale crème. Doe over in een spuitzak.

Appel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
granny smith appel	1	
elstar appels	2	
olijfolie	5	el
stokje vanille	1	

Schraap de pitjes uit de vanillestokje. Meng olijfolie en vanillepitjes. Snij de Granny Smith appel in zeer dunne plakjes. Schil de andere appels en snij ze in dobbelstenen van 1 cm. Bedek de appel direct met de vanilleolie.

Eindbewerking en presentatie

Spuut een kronkelige baan yoghurtcrème op de borden. Plaats een quenelle ijs midden op de borden. Versier het bord met dotjes compote, amandelkrokant en appel.