

2024 april

Cuisine Culinaire Amsterdam · Lente

Brioche

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
briochebrood	1	

Snij het briochebrood in plakken van 2 cm. Snij de plakken bij tot staven van 2x2x10 cm. Kwast de brioche in met olijfolie en plaats op een gastroplaat. Lat het brood licht kleuren in een oven van 160°C.

Mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ei	1	
mosterd	1	el
sushiazijn	3	el
zonnebloemolie	3	dl

Doe alle ingrediënten in een beker. Duw de staafmixer met het wieltje erop tot op de bodem van de beker. Start de staafmixer en hou het op de bodem tot een emulsie ontstaat. Haal de staafmixer in delen omhoog tot alle olie opgenomen is. Breng op smaak met zout. Geef de niet gebruikte mayonaise door aan de mosselen.

Paddenstoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kastanje champignons	500	g
boter		
mayonaise		
mosterd		
mierikswortelpuree		

Snij de paddenstoelen in kleine brunoise. Bak de champignons in wat olie tot ze beginnen te kleuren. Voeg de boter toe en bak tot de paddenstoelen goed bruin zijn. Laat helemaal afkoelen. Breng de paddenstoelen op smaak met mayonaise, mosterd, mierikswortelpuree en zout en peper.

Zwarte knoflook ketchup

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	3,3	dl
zwarte knoflook	40	g
dashi	0,5	zakje
sojasaus	20	g
sushiazijn	70	g
suiker	0,5	el
agaragar	1,5	g

Doe 3,3 dl water in een pannetje. Voeg alle ingrediënten toe aan het water. Breng aan de kook en laat 2 minuten doorkoken. Stort alle op een plaat en laat in de koeling/vriezer opstijven. Doe de gelei over in een Magimix en draai tot gel. Doe de ketchup over in een spuitfles.

Champignonplakjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte champignons	15	
eekhoorntjesbroodpoeder		

Snij de champignonhoedjes in dunne plakjes met behulp van de mandoline. Steek kleine rondje uit de plakjes. Bestrooi de helft van de plakjes met eekhoorntjesbroodpoeder met behulp van een zeefje.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de paddenstoelen over de briochestaafjes. Spuit wat toefjes zwarte knoflook ketchup op de paddenstelen. Plaats om en om de plakjes champignon op de ketchup.

Zeebaars tartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaarzen	3	
limoenen	1	
olijfolie		

Fileer de zeebaarzen en verwijder graatjes en vel. Snij de vis in brunoise. Breng op smaak met limoenrasp, limoensap, olijfolie en peper en zout.

Avocadocrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
avocado's		
yoghurt		
citroen	1	

Schil de avocado's en pureer samen met de yoghurt in de Magimix. Breng op smaak met citroensap, zout en peper. Doe over in een spuitzak.

Roomkaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomkaas	250	g

Roer de roomkaas wat los met een beetje water. Breng op smaak met zout en peper. Doe over in een spuitzak.

Sinaasappelgelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloedsinaasappels		
agaragar	4	g
gelatinepoeder	4	g

Maak 500 ml sinaasappelsap. Breng aan de kook met de agaragar. Laat 1 minuut doorkoken en haal van het vuur. Roer de gelatinepoeder erdoor tot het opgelost is. Stort de massa op een gastroplaat en zorg dat er een dun laagjes ontstaat. Laat in de koeling opstijven.

Crostini

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zuurdesembrood		
pata negra	5	plakjes
goji bessen		
borage cress	1	bakje

Snij het (bevroren) brood in zeer dunne plakjes op de snijmachine. Steek rondjes uit de plakjes. Kwast de rondjes in met olijfolie. bak de plakjes goudbruin in een oven van 170°C tot goudbruin.

Eindbewerking en presentatie

Spuut een dot avocadocrème op een bord en dresseer de tartaar hierop. Leg een stukje pata negra op de tartaar en dan de crostini. Leg hierop de gelei en garneer met de goji bessen en cress.

Mosselen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen	2	kg
venkelknol	1	
sjalot	100	g
prei	100	g
knoflook	5	tenen
witte wijn	2,5	dl

Snij de groenten klein en fruit aan in wat olijfolie in een grote diepe pan. Voeg de witte wijn toe en breng aan de kook. Voeg de mosselen toe en doe de deksel op de pan. Schud flink met de pan iedere 30 seconden. Haal na drie minuten de pan van het vuur en laat de deksel op de pan. Laat de mosselen 5 minuten staan. Haal de mosselen uit de schelpen.

XO-velouté

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	100	g
knoflook	2	tenen
gember	30	g
rood pepertje	1	
paddenstoelen xo saus	40	g
shaoxing chinese wijn	200	ml
kippenfond	1	liter
slagroom	4	dl
boter	200	g
limoen		

Snipper sjalot, knoflook, gember en pepertje en fruit in wat zonnebloemolie tot het kleurt. Voeg XO-saus en Chinese kookwijn toe en laat tot een kwart inkoken. Voeg kippenfond toe en laat tot de helft inkoken. Voeg slagroom toe en laat iets inkoken. Zeef de saus en duw zoveel mogelijk smaakstoffen door de zeef. Klop de boter door de saus met behulp van de staafmixer. Breng op smaak met limoensap, zout en peper.

Mosselcrème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen	10	
mayonaise (van de brioche)	0,5	dl

Doe de mosselen in een beker en draai glad met de staafmixer. Voeg lepel voor lepel de mayonaise toe tot een crème ontstaat. Breng op smaak met zout en citroensap. Doe over in een spuitzak.

Peterselieolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peterselie	0,5	bos
zonnebloemolie	1	dl

Blancheer de peterselie kort in kokend water. Spoel direct af met koud water. Knijp zoveel mogelijk vocht uit de peterselie. Doe de peterselie met zonnebloemolie in de blender met een snuif zout. Draai 2 minuten op de hoogste stand tot een egale groene olie. Zeef de olie en doe over in een spuitfles.

Zeekraal

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeekraal	100	g

Stoof de zeekraal kort in wat boter tot ze zacht worden.

Eindbewerking en presentatie

Spuut dotjes mosselcrème midden in diepe borden. Verdeel de mosselen en zeekraal op de crème. Verdeel de Xo velouté over de borden en spuit wat peterselieolie in de velouté.

Venkel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkelknollen	2	
water	250	g
ristazijn	125	g
suiker	100	g
korianderzaad	1	el
citroen	1	schil van

Snij het groen van de venkel en geef door aan de beurre blanc. Snij de venkel doormidden en schaf er flinterdunne pakjes van met behulp van de mandoline. Breng de rest van de ingrediënten aan de kook en roer tot de suiker opgelost is. Voeg de venkel toe en doe over in een bakje. Doe het bakje in een grote vacuümzak en trek vacuüm. Laat marineren tot gebruik.

Knolselderij

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	1	
boter		
rozemarijn	1	takje
tijm	3	takjes

Was de knolselderij grondig zodat alle zand verwijderd is. Kook de knol een uur in ruim water tot zacht. Haal de knolselderij uit het water en laat drogen. Bak de knol in ruim boter met rozemarijn en tijm tot helemaal donkerbruin. Arroseeer voortdurend. Het vuur moet niet te hoog zijn, anders verbrandt de boter.

Beurre blanc

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	2	
azijn	75	ml
witte wijn	75	ml
venkelgroen		
slagroom	250	g
boter	250	g

Zweet de gesnipperde sjalotten aan in een eetlepel boter. Voeg azijn, witte wijn en venkelgroen toe en laat inkoken tot de helft. Zeef de castric en voeg slagroom toe. laat weer tot de helft inkoken. Monteer op het laatst met boter en breng op smaak met zout en peper.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
limon cress		

Snij de knolselderij in dunne plakjes. Leg een plak venkel op de borden. Verdeel wat plakjes knolselderij half op de venkel en lepel wat beurre blanc op de borden. Versier met limon cress.

Ossobuco

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsschenkels	15	
ui	1	
wortel	0,5	
bleekselderij	2	stengels
tomatenpuree	75	g
witte wijn	3	dl
kalfsfond	1	liter

Druk het merg uit de kalfsschenkels en spoel deze met water. Kruid de schenkels met zout en peper en bak ze in wat geklaarde boter. Haal ze uit de pan, voeg de mirepoix toe en blus af met de witte wijn. Voeg de tomatenpuree toe en daarna de kalfsjus. Breng het geheel aan de kook en doe de schenkels terug in de pan. Gaar de schenkels gedurende 2,5 uur in de pan met een deksel erop. Haal de schenkels vlak voor het opdienen uit de pan, zeef de saus en voeg de plakjes merg toe.

Risotto

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
risottorijst	400	g
sjalotten	50	g
bleekselderij	50	g
witte wijn	1	dl
saffraan		plukje
parmezaanse kaas	80	g
kippenfond	1	liter

Snipper de sjalotten en bleekselderij. Verhit wat olijfolie en fruit hierin de sjalot en de bleekselderij zonder te kleuren. Voeg de rijst toe, blus deze af met de wijn en laat deze bijna helemaal reduceren. Voeg de kippenbouillon en de saffraan toe en roer tot het geheel aan de kook komt. Doe een deksel op de pan en zet deze in een oven van 185°C gedurende 18 minuten. Haal de risotto uit de oven en meng de geraspte Parmezaanse kaas door de risotto.

Gremolata

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	2	tenen
peterselie	0,5	bos
bladselderij	0,5	bos
citroen	1	

Snij de knoflook zeer fijn. Snij de peterselie en bladselderij fijn. Roer alles door elkaar en breng op smaak met citroenrasp en zout en peper.

Broodkruim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zuurdesembrood	0,25	

Draai het brood tot kruim in de Magimix. Meng het kruim met wat olijfolie en spreid uit over een gastroplaat. Bak krokant in een oven van 175°C.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de risotto over de borden. Leg de schenkels op de risotto. Lepel de jus en merg over de ossobuco. Strooi de gremolata en broodkruim over het geheel.

Tarte tatin

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg	15	plakjes
rabarber	1	kg
suiker	200	g
boter	200	g
aluminium bakjes	15	

Zorg dat het bladerdeeg nog bevroren is. Snij de rabarber in 2 cm staafjes. Verhit boter met suiker heel rustig tot een blonde karamel. Lepel een lepeltje karamel in de aluminium bakjes en vul de bodem met staafjes rabarber. Steek rondjes bladerdeeg iets groter dan de grootte van de bakjes uit en prik er flink wat gaatje in met een vork. Bedek de rabarberbakjes met de bladerdeeg en druk de randen aan. Bak de tarte tatin 20 minuten af in een oven van 200°C. Haal de bakjes uit de oven en snij de randen los. Laat afkoelen tot handwarm en stort de tarte tatin op de borden.

Yoghurtmousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
yoghurt	300	g
suiker	75	g
gelatine (7 gram)	2	blaadjes
slagroom	150	g

Week de blaadjes gelatine (als je blaadjes gebruikt). Verwarm een beetje yoghurt en los de gelatine erin op. Roer er de rest van de yoghurt door. Laat 30 minuten opstijven in de koeling. Klop de slagroom stijf en spatel door de yoghurt. Laat opstijven in de koeling tot gebruik.

Rabarberchips

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rabarber	2	stengels
suiker	100	g
water	100	g

Snij plakjes van 10-12 cm van de rabarber met behulp van een dunschiller. Breng water met suiker aan de kook en roer tot de suiker opgelost is. Leg de plakjes los van elkaar op een stuk bakpapier en kwast ze in met de siroop. Droog de plakjes tot krokant in een oven van 90°C.

Eindbewerking en presentatie

Leg een tarte tatin midden op de borden. Plaats een quenelle yoghurtmousse tegen de taartjes. Versier met rabarberchips.