

2024 mei

Cuisine Culinaire Amsterdam · Lente

Flan van rode biet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode biet	150	g
room	25	g
eidooier	30	g
melk	40	g
iota	2	g
gelatine	2	g

Schil de bieten en snij ze in stukken. Kook de biet in gezouten water gaar. Zeef de bieten eruit en pureer deze. Week de gelatine in koud water. Meng 100 g bietenpuree met de room, eidooier, melk en zout. Pureer het mengsel en de iota met een staafmixer en verwarm au bain-marie tot 80°C en houdt op deze temperatuur gedurende 10 minuten. Knijp de gelatine uit, voeg deze toe aan het mengsel en pureer verder gedurende 1 minuut. Stort de massa in een bolmatje (3 cm), laat afkoelen.

Haring

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zoute haringen	2	
sjalot	1	
sushiazijn	20	ml

Fileer de haringen en snij deze in vierkante stukjes van 4 x 4 cm. Snij de sjalot in ragfijne ringen. Breng de sjalotringen over in een kom en zet deze in de vacumeermachine en vacumeer deze met de sushiazijn en wat zout en peper 2 keer. Zeef de ringen uit de azijn.

Rode bietengel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bietensap	50	g
shiso purple	2	g
agar agar	1,5	g
limoensap		
zout		

Breng het rode bietensap aan de kook, pureer met de staafmixer samen met de Shiso Purple. Roer de agar agar erdoor en breng 4 minuten aan de kook. Breng op smaak met limoensap en zout. Zeef en stort de massa uit op een plateau, laat dit gedurende 30 minuten in de koelkast rusten. Draai de gel glad met de blender.

Crumble van Fries roggebrood

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sneetjes roggebrood	4	

Droog het roggebrood in de oven op 80°C en draai er vervolgens een crumble van.

Geitenkaascrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zachte geitenkaas	100	g
room		
limoenrasp		
roze peper		

Roer de geitenkaas met room tot een spuitbare crème. Breng op smaak met fijngewreven roze peper en limoenrasp. Leg de crème in een spuitzak op kamertemperatuur.

Chioggiabiet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
chioggiabiet	2	
olijfolie	25	g
appelciderazijn	15	g

Schil de chioggiabiet en snij deze bij tot een staaf van 4x4 cm, zodanig dat het ringenpatroon zichtbaar is op het vlak van 4x4 cm. Snij van deze minimaal 30 zo dun mogelijke plakken met de mandoline. Meng de appelciderazijn met de olijfolie en wat zout en voeg de plakken chioggiabiet toe. Vacuummeer 3-4 keer om de marinade er goed in te laten trekken.

Gele biet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gele bieten	3	
olijfolie	20	g
appelciderazijn	15	g

Strooi wat olijfolie en zout op de gele bieten. Pak de bieten individueel in aluminiumfolie in. Pof de bieten 30 minuten in een oven van 200°C. Schil de bieten en snij er met de mandoline 30 plakken van met een dikte van ongeveer 2 mm. Steek de plakken uit met een steker van 4 cm.

Eendenlevermoussecrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenlevermousse	100	g
zachte roomboter	20	g

Laat de eendenlevermousse op kamertemperatuur komen. Roer de boterzacht en roer hier voorzichtig de eendenlevermousse doorheen. Breng hoog op smaak met zout en peper en breng over in een spuitzak met kartelmond.

Siroop van Balsamicoazijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
balsamicoazijn	60	g

Kook de balsamicoazijn in tot een nog vloeibare siroop. Breng de siroop over in een klein spuitflesje.

Komkommervinaigrette

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
komkommers	2	
groene jalapeño	2	
takjes peterselie	20	
takjes koriander	20	
limoensap		

Snij de jalapeño doormidden en verwijder de zaadlijsten. Pers het sap van de komkommers en de peterselie, koriander en jalapeño met de sapcentrifuge. Breng het sap op smaak met limoensap en zout.

Komkommerrepen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
snackkomkommers (14 cm)	15	
sushiazijn	20	ml

Snij de snackkomkommers in repen van circa 2 mm dik. Bestrijk de repen met sushiazijn en leg de repen weer op elkaar. Maak zo 15 stapeltjes van elk 5 stuks in een rechthoekig blik en plaats deze in de vacumeermachine en vacumeer deze 1 of 2 keer tot de repen voldoende buigzaam zijn. De resten van de komkommer kunnen verwerkt worden in de komkommervinaigrette.

Zwarte knoflooksoja

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tenen zwarte knoflook	5	
sojasaus	50	g
agar agar	0,5	g
suiker	10	gram

Verwarm de soja met de suiker en de agar agar totdat deze is opgelost. De soja mag niet te warm worden. Laat de soja afkoelen. Druk de zwarte knoflook door een zeer fijne zeef en roer deze door de soja. Bewaar wat knoflooksoja voor de decoratie.

Tartaar van langoustine

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
langoustines	12	
arbequina olijfolie		
limoensap		

Haal de staarten uit de langoustines en verwijder zoveel mogelijk vlees uit de scharen. Geef de pantsers aan het hoofdgerecht. Snij het langoustinevlees in fijne tartaar. Maak de tartaar aan met de olijfolie, limoensap en zout.

Tartaar van tonijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tonijn	350	g
blaadjes koriander	15	
arbequina olijfolie		
limoensap		

Verwijder de eventuele vliezen bij de tonijn en snij deze in fijne tartaar. Meng de tartaar met wat van de zwarte knoflooksoja. Breng de tartaar verder op smaak met wat olijfolie, limoensap en zout en roer er de fijngehakte blaadjes koriander door.

Groene aspergemarshmallow

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bossen groene asperges	2	
kruimige aardappel	2	
blaadjes gelatine	7,5	
eiwit	90	g

Week de gelatine in koud water. Verwijder de uiteinden van de groene asperges. Snij 15 mooie punten van 5 cm van de groene asperges en houd deze apart. Snij de resterende asperges in kleine stukken. Was de aardappel. Snij de aardappel met schil in kleine stukken breng deze aan de kook in 600 ml water met een beetje zout. Kook de aardappel 20 minuten en voeg dan de aspergestukken toe. Kook deze nog 20 minuten mee. Pureer de massa en zeef het kookvocht uit de massa door een kaasdoek en kook dit in tot 300 ml. Meng de vloeistof met de blaadjes gelatine en laat goed afkoelen. Klop het eiwit luchtig tot een vlokkerig geheel. Spatel het eiwit voorzichtig door het gelatinemengsel. Stort het mengsel in een bak met vetvrij papier zodat er een hoogte van ongeveer 2 cm ontstaat en laat 1,5 uur rusten in de koeling. Haal uit de koeling en steek er met een steker van ongeveer 2 cm doorsnede 45 marshmallows uit.

Aspergelinten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	15	

Schil de asperges en snij de bovenste 5 cm van de aspergepunten af. Bewaar de aspergekoppen. Verwijder het onderste harde deel van de asperges. Maak een aspergebouillon van de schillen en de afsnijdsels. Snij de asperges met de mandoline in lange linten. Gaar de linten op het laatste moment beetgaar in de aspergebouillon.

Aspergepuntenconfit

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	70	ml
takjes dragon	2	

Verwarm de olijfolie met de dragon au bain-marie met wat zout. Voeg hier de 15 witte en de groene aspergepunten aan toe en gaar deze beetgaar in de olie.

Voorjaarskruidenmayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
appelciderazijn		
mosterd	5	gram
eidooier	1	
olijfolie	50	ml
zonnebloemolie	150	ml
witte aspergepunten	15	
takjes kervel	10	
takjes dragon	2	
tenen zwarte knoflook	2	

Klop de eidooier los met de mosterd, wat peper en zout en wat appelciderazijn. Voeg druppelsgewijs wat olie toe tot de massa begint de binden, daarna kan de olie straalsgewijs worden toegevoegd. Breng 1/5 deel van de mayonaise over in een spuitzakje. Druk 2 tenen zwarte knoflook door een fijne zeef en roer deze door een volgende 1/5 deel van de mayonaise en breng deze ook over in een spuitzakje. Roer vervolgens de fijngesneden kervel en dragon door de resterende mayonaise en breng deze verder op smaak met peper en zout en of wat appelciderazijn.

Gepocheerde kwarteleitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwarteleitjes	15	
appelciderazijn		

Breng water aan de kook met zout en een flinke scheut azijn, zet het vuur laag. Breek het kwarteleitje en roer flink in het water en giet de kwarteleitjes een voor een in de kolk. Pocheer de kwarteleitjes.

Op de huid gebakken zeebaars

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaarzen van 1,3 kg	2	
roomboter		
olijfolie		
saffraan		

Schub de zeebaars. Fileer de zeebaars en laat het vel op de zeebaarsfilet zitten. Verwijder alle graten. Proportioneer de zeebaarsfilet. Maak een pekkel van water en zout en pekkel de zeebaarsstukken gedurende 15 minuten in de pekkel. Spoel de filets en dep ze droog. Klaar de roomboter. Maak een rondje van bakpapier. Leg het bakpapier in de pan en voeg 1 op 1 wat geklaarde roomboter en olijfolie toe. Wrijf wat saffraan fijn tussen 2 vingers en kruid hiermee de visfilets aan de vleeszijde. Voeg iets grof gemalen zeezout toe op de huid en wat versgemalen peper. Bak de filets in een ruime pan op het bakpapier op middelhoog vuur aan de velzijde. Laat de filets rustig in de pan liggen maar zwenk de bakvloeistof iets rond in de pan. Als de filets aan de velkant licht bruin zijn gebakken, dan worden deze nog even aan de vleeszijde gebakken op getemperd vuur. Laat de filets 2 minuten rusten voor uitserveren.

Visfond

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	2	
winterpeen	2	
stengels bleekselderij	2	
kleine venkel	1	
laurierblad	2	
gekneusde peperkorrels	8	
takjes tijm	5	
fles witte kookwijn	1	
roomboter		

Verwijder de kieuwen van de zeebaars en spoel de afsnijdsels en de botten een keer af onder koud water. Was ook de koppen en de pantsers van de langoustines. Snij de wortel, ui, venkel en bleekselderij in fijne stukken. Zet de groenten aan in een beetje boter. Voeg laurierblad, tijm en peperkorrels toe. Bak deze nog even mee. Blus het geheel af met witte wijn en voeg een liter water toe. Voeg de graten, koppen en pantsers toe en laat op rustig vuur een half uur trekken. Zeef vervolgens de bouillon en kook deze in tot 1/4 van het oorspronkelijke volume.

Lentegroenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lente-uitjes	15	
jonge wortels	30	
tuinbonen	1	kg
doperwten	500	g
takjes dragon	2	
bosje groene asperges	1	
roomboter		

Pel de tuinbonen. Snij de lente-uitjes schuin door in stukken van 1 à 1,5 cm. Schil de wortels en laat 1 cm van het groen zitten. Deel de erwten in de peul van 15 kleine erwten, door deze aan de bolle zijde te openen en voorzichtig los te trekken. Van de erwten blijft dan de helt in elke peul achter. Dop de rest van de doperwten. Verwijder de harde delen van de asperges en snij deze vervolgens schuin in stukken van 2 cm. Maak het blancheevocht door 2 takjes dragon, 10 g suiker en 10 gram zout toe te voegen aan 0,5 liter water. Blancheer achter elkaar in dit vocht de wortels, tuinbonen, doperwten, de doperwten in de peul en de groene asperges. Dubbeldop de tuinbonen. Na het blancheren de groenten direct afkoelen in ijswater. Proportioneer de groenten op een plaat en voeg geklaarde roomboter toe en houdt deze warm in de oven op 80°C.

Vissaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter		
citroensap		

Zeef de fond een laatste keer en monteer deze met kleine blokjes koude boter, bind nog met een beetje arrowroot.

Gemberparfait

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	3	dl
stengember op siroop	100	g
room	0,25	dl
blaadjes gelatine	2	
eidooier	100	g
suiker	120	g

Week de gelatine in koud water. Klop de slagroom lobbig. Snij de stengember in stukken en draai deze vervolgens heel fijn met een staafmixer. Verwarm de 0,25 dl room en los hier de uitgeknepen geweekte gelatine in op. Klop de eidooier met suiker tot een dikke massa en luchtig. Spatel de rest van de ingrediënten erdoor. Breng de parfait over in een spuitzak en leg deze gedurende 20 minuten in de koeling.

Rabarbercannelloni

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode rabarberstelen	10	
stuks acetaatfolie 10x12 cm	15	
suiker	150	g
gellan	5	g
kappa	2	g
plakband		
stukjes acetaatfolie 4x4 cm	30	

Schil de rabarberstelen voorzichtig met een mes in zo recht mogelijke schillen en bewaar de schillen voor het maken van de cannelloni. Kook 400 g van de geschilde rabarber met de 100 g van de suiker en 200 g water gaar. Kook de schillen even mee tot deze zacht zijn. Haal de schillen eruit. Pureer overige het kookvocht met de rabarber. Meng de resterende 50 g suiker met de gellan en de kappa en roer deze door de puree. Verwarm de puree tot 85°C en verwarm de schillen hier nog 5 minuten in en haal ze er dan uit. Bewaar de overgebleven rabarberpuree voor de gel. Bewaar de overgebleven rabarberstelen voor de granité. Snij de rabarberschillen in stukken van 9 cm en leg ze strak naast elkaar tegen de 10 cm zijde van de acetaatfolie. Laat 3 cm onder aan vrij. Zet de plakjes vervolgens even koud weg om op te stijven. Rol de cannelloni voorzichtig op en zet vast met wat plakband en spuit deze op met de gekoelde gemberparfait. Plaats een kapje acetaatfolie op de uiteinden en zet de cannelloni in de vriezer.

Rabarbergel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
resterende rabarberpuree		
rode kleurstof		

Breng de rabarbergel met kleurstof op kleur. Zet de gel in de koeling. Voor het uitserveren de gel met de staafmixer pureren en overbrengen in een spuitzakje.

Roze room

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	150	ml
poedersuiker	25	g
rode kleurstof		

Klop de slagroom stijf met poedersuiker en een druppeltje rode kleurstof. Breng de room over in een spuitzakje.

Witte chocoladeplaatje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte chocolade	200	g
rode kleurstof		
acetaatfolie ter grote van een snijplank		

Druppel 3 tot 4 druppels rode kleurstof op de acetaatfolie en strijk deze uit met een vochtig kwastje. Smelt 150 g van de witte chocolade au bain-marie. Zet de chocolade van het vuur en roer hier snel de resterende witte chocolade door totdat de temperatuur op 28 graden ligt. Smeer de chocolade uit op de acetaatfolie, dek de chocolade af met dunne folie en zet deze 5 minuten koud weg om verder op te stijven. Haal de chocolade uit de koeling, verwijder de folie en steek er 15 rondjes uit met een doorsnede van 5 cm en 15 rondjes van 4 cm. Dek de plaat weer af met folie en plaats deze terug in de koeling.

Granité van rabarber

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geschilde rabarber	250	g
suiker	80	g
water	150	ml
citroensap	10	ml

Breng het water met suiker al roerend aan de kook. Voeg er de rabarber en het citroensap aan toe. Laat 7 minuten onder deksel stoven. Pureer de gestoofde rabarber met een staafmixer. Wrijf de rabarberpulp met een pollepel door een zeef in een kleine metalen braadslee. Laat afkoelen in de vriezer. Roer het bevroren mengsel om het half uur door met een vork.