

2024 juni

Cuisine Culinaire Amsterdam · Zomer

AMUSE Arpège eitje

Eieren

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	15	

Tik het ronde einde van eieren met de eiertikker. Laat het eiwit eruit lopen en bewaar het voor het nagerecht. Was de eierschaal van binnen voorzichtig met water. Leg de eierschaal met de dooier in een eierdoos. Maak een paar extra eieren. Maak 15 "nestjes" van aluminiumfolie.

Room

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	2	dl
sherryazijn		
maldon zout		

Klop de slagroom lobbig (niet te stijf) en breng hoog op smaak met sherry azijn en Maldon zout. Doe het over in een spuitzak. Leg in de koeling tot gebruik.

Eindbewerking en presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gesneden bieslook	15	tl
zwarte peper		
ahornsiroop	15	tl
maldon zout		

Doe de eitjes in een pan met 5 cm kokend water (beter is met 2 of 3 pannen tegelijk te werken). Let op dat ze niet omvallen. Kook ze precies 3 minuten. Werk nu snel - maak daarom een treintje: haal ze uit het water en doe ze terug in het eierdopje. Draai een beetje zwarte peper over de dooier. Sprengel er een theelepel gesneden bieslook over. Spuit er zoveel room over dat het eitje bijna vol is. Een paar vlokjes Maldon zout. Schenk er tenslotte een theelepel ahornsiroop over en zet het eitje in het aluminium nestje. Serveer direct.

Aspergetimbaaltjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	30	
melk	1	dl
slagroom	1,5	dl
eieren	4	
eidooiers	6	

Schil de asperges en snij de kontjes eraf. Snij 10 cm van de kopjes van de asperges af en kook ze beetgaar in gezouten water. Houd warm. Kook de aspergestengels gaar in gezouten water. Doe de stengels in de blender en pureer. Weeg 600 gr puree af en geef de rest door aan de sabayon. Meng de aspergepuree met slagroom, melk, dooiers, eieren. Breng op smaak met zout en peper. Verdeel de massa over beboterde timbaaltjes. Doe de timbaaltjes in een gastrobak en giet er kokend water in tot de timbaaltjes half onder staan. Gaar de timbaaltjes 30-40 minuten in een oven van 120°C. Prik in een timbaaltje om te kijken of ze gaar zijn.

Sabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	6	
witte wijn	2	dl
appelciderazijn	2	el
aspergepuree	5	el
zonnebloemolie		scheutje

Doe dooiers, witte wijn, edik en aspergepuree in een pan. Verhit al kloppend de massa tot een mooie saus ontstaat (75°C). Giet direct over in een bekken en breng al kloppend op smaak met zout en peper. Klop er een scheut olie door de sabayon tot glanzend.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gele tomberry tomaatjes		
kervel		

Stort de timbaaltjes op de borden en lapel de sabayon erover. Versier met de aspergepunten, takjes kervel en enkele tomaatjes.

Zwaardvis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwaardvis	750	g

Snijd de bevroren zwaardvis in plakjes op de snijmachine op stand 8.

Bloemkool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkool	0,5	
suiker	500	g
water	5	dl
azijn	3	dl

Snijd de bloemkool in piepkleine roosjes. Breng water en suiker aan de kook. Voeg de azijn en bloemkoolroosjes toe en haal van het vuur. Laat de bloemkool marineren tot gebruik in het vocht.

Couscous

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
couscous	200	g
bietensap	1	liter
munt		enkele blaadjes
citroen	1	

Breng bietensap aan de kook en giet het over de couscous tot het net onder staat. Dek af en laat 10 minuten garen. Breng op smaak met zout, peper, fijngesneden munt en citroenrasp.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cornichons		
bloemen		
accla cress		
hazelnootolie		

Leg de plakjes zwaardvis dakpansgewijs op een bord. Maak een smalle baan van couscous over de zwaardvis. Versier de couscous met de bloemkoolroosjes, Accla cress, stukjes cornichon en bloemen. Verdeel één theelepel hazelnootolie over de zwaardvis.

Kreeft

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kreeften	4	

Breng 5 liter water met 2 dl azijn aan de kook. Doe een kreeft in een lege pan en schenk er het kokend water over. Laat 2-3 minuten trekken en haal de kreeft eruit. Breng het water opnieuw aan de kook en herhaal voor de rest van de kreeften. Haal het kreeftenvlees uit de pantsers als de kreeften nog warm zijn.

Kreeftenglace

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kreeftenpanters		
wortel	0,5	
tomatenpuree	2	el
tijm	2	takjes
water	1	liter

Hak de pantsers klein en zet ze aan in olie in een ruime pan. Let op dat ze niet verbranden. Voeg de rest van de ingrediënten toe en laat 1 uur trekken. Zeef en kook in tot een paar eetlepels overgebleven is.

Vulling

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kreeftenvlees		
kreeftenglace		
sjalot	1	el
bieslook	0,5	bos
mascarpone	200	g

Snijd het kreeftenvlees klein. Roer de gesneden bieslook, kreeftenglacé, fijngesnipperde sjalot en mascarpone door. Breng op smaak met zout en peper. Zet het in de koeling.

Crêpes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	250	g
eieren	6	
melk	1	liter
boter	8	el
bieslook	5	el

Klop de eieren en melk los. Doe de bloem en een beetje zout in een kom en klop de melk erdoor. Klop daarna de gesmolten boter erdoor. Zeef en roer de gesneden bieslook door het beslag. Bak de flensjes dun in een met olie bestreken pan. Laat ze nauwelijks kleuren. Vul ieder flensje met een bolletje kreeft en vouw rondom dicht. Plaats ze op een beboterde bakplaat met de vouwklant naar beneden. Strijk een beetje boter op de flensjes en zet in de koeling.

Wortel-gembersaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wortels	1,5	kg
verse gember	3	cm
slagroom		scheut
boter	150	g

Maak wortel-gember sap in de sapcentrifuge. Breng het sap aan de kook en laat langzaam tot de helft inkoken. Roer de slagroom erdoor en laat binden. Klop vlak voor uitserveren de klontjes boter erdoor. Breng op smaak met zout.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
affilla cress	4	bakjes

Verwarm de kreeftpakketjes 8-10 minuten in een oven van 175°C. Verspreid wat wortel-gembersaus over de borden. Leg de crêpes midden in de saus. Plaats een plukje Affilla cress boven op ieder crêpe.

Lam

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamslende (met vetrandje)	1,5	kg
stokjes zoethout		
bruine basterdsuiker	3	el

Snijd de lamslende bij, waarbij een reepje vet aan de bovenzijde overblijft. Halveer in de lengte de zoethout stokjes (dikke stokjes in kwarten). Steek enkele stukken zoethout door het vlees. Bestrooi met zout en peper en vacuummeer. Laat 60 minuten in de sous-vide bak op 60°C garen. Open de zakken en wrijf de vetrand van het lamsvlees in met basterdsuiker. Bak het vlees op de vetrand in een niet te hete pan tot het vet gekarameliseerd en krokant is. Verwijder het zoethout. Trancheer het vlees.

Aardappelpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zoete aardappels	8	
boter	200	gr.

Was en wikkel de zoete aardappels in aluminiumfolie met wat zout. Pof ze gaar in een oven van 175°C in 1 à 2 uur (afhankelijk van de grootte van de aardappels). Pel ze en druk door de pureeknijper. Haal de puree door een zeef voor een mooie gladde structuur. Breng op smaak met boter en zout. Houd de puree warm.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsbotten	1	kg
lamsbouillon	5	dl
olijfolie	6	el

In de oven de lamsbotten bruin bakken. Laat de lamsbouillon met de botten inkoken tot een kwart over is. Breng op smaak met zout en peper en klop er olijfolie door.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
atsina cress		

Maak een streep van aardappelpuree op een bord. Leg de plakjes lamslende erop en nappeer met de saus. Decoreer het geheel met atsina cress.

Geroosterde hazelnoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnoten	200	gr.

Leg de hazelnoten op een gastroplaat en rooster ze goudbruin in 10 minuten in een oven van 175°C. Gebruik de hazelnoten voor de soezen en hazelnoten met karamel.

Soezen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	200	gr.
water	200	gr.
boter	200	gr.
bloem	200	gr.
eieren	7-8	
suiker	10	gr.
zout	5	gr.
geroosterde hazelnoten	75	gr.

Doe de geroosterde hazelnoten in de Magimix en draai tot poeder. Breng melk, water, boter, suiker en zout aan de kook. Haal de pan van het vuur en roer de bloem erdoor. Zet de pan terug op het vuur en laat al roerend het mengsel 2 minuten doorkoken. Doe de massa in de KitchenAid en klop er de eieren één voor één door het beslag. Doe het deeg over in een spuitzak. Smeer een bakplaat in met gesmolten boter. Strooi er wat bloem over en tik de overtollig bloem weg. Druk een ring van 10 cm in de bloem als mal. Spuit het soezenbeslag op de mal (twee lagen). Maak 15 ringen. Bestrooi de soezen met de hazelnootpoeder. Breng de oven op 200°C. Bak de soezen 20 minuten. Verlaag de temperatuur tot 160°C en laat de soezen nog eens 10 minuten afbakken.

Hazelnoot mousseline

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	500	gr.
suiker	100	gr.
dooiers	80	gr.
puddingpoeder	70	gr.
hazelnootpraliné	160	gr.
boter	260	gr.

Laat de boter op kamertemperatuur komen. Breng melk aan de kook. Meng suiker, dooiers, puddingpoeder en hazelnootpraliné met enkele eetlepels melk. Giet de kokend melk bij de massa en roer door. Doe de massa weer in de pan en breng al roerend aan de kook. Laat 2 minuten doorkoken. Haal van het vuur en stort in een gastroplaat en zet in de koeling. Laat tot 40°C afkoelen en klop er klontje voor klontje de boter door. Doe de mousseline over in een spuitzak met kartelmond.

Chocolade schaafsel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
donkere chocolade	100	gr.

Verwarm de chocolade au bain-marie tot vloeibaar. Schenk twee derde van de chocolade op een schoon werkblad. Bewerk de chocolade met een paletmes tot het wat dikker wordt. Doe de chocolade terug bij de rest van de chocolade en meng goed. Stort de chocolade weer op de werkblad en strijk uit tot enkele millimeters dik. Laat stollen en opstijven. Schraap over de oppervlakte van de chocolade met een paletmes en vorm chocolade schaafsel. Wees voorzichtig; het schaafsel is heel kwetsbaar.

Hazelnoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geroosterde hazelnoten	30	
suiker	150	gr.
tandenstokers		

Breng suiker met een scheut water aan de kook en maak een goudbruine karamel. Laat de karamel afkoelen tot het stroperig is. Steek een tandenstoker in een hazelnoot en doop in de karamel. De karamel moet zover afgekoeld zijn dat er draden aan de hazelnoot ontstaan. Maak 30 gekarameliseerde hazelnoten met een "staart".

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
poedersuiker		
hunny cress	2	bakjes

Snij de soezen horizontaal doormidden. Spuit een laag mousseline op de onderste helft. Leg de bovenste helft van de soezen op de onderste. Strooi poedersuiker op de soezen via een zeefje. Spuit kleine toefjes mousseline op de soezen. Versier de soezen met chocolade schaafsel, Honny cress en hazelnoten.