

# 2013 december

Cuisine Culinaire Amsterdam · Winter

---

**VOORGERECHT** Bretonse sardine met tomaten-aardbei bouillon

---

## Sardine

| Ingredient        | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------|-------------|---------|
| bretonse sardines | 8           |         |
| feuille de brique |             |         |
| eiwit             |             |         |
| basilicum         | ½           | bos     |

Maak de sardines schoon; controleer goed op schubben en graatjes. Smeer de huidkant in met eiwit. Strooi wat zout op het eiwit en leg een blaadje basilicum hierop. Vouw de sardientjes op in briqueedeg. Snij het deeg bij. Bak de sardientjes goudbruin en krokant in olie.

## Bouillon

| Ingredient        | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------|-------------|---------|
| gedroogde tomaten | 270         | gr.     |
| tomaten           | 1½          | kg      |
| aardbeien         | 320         | gr.     |
| zout              | 17          | gr.     |
| sherry azijn      | 50          | gr.     |
| rode wijnazijn    | 30          | gr.     |
| basilicum         | 12          | gr.     |
| rode peper        | 10          | gr.     |
| citroensap        | 20          | gr.     |
| xantana           | 3,5         | gr.     |

Doe gedroogde tomaten, tomaten en aardbeien in de Magimix en pureer goed. Laat door een kaasdoek uitlekken. Leg een gewicht op de kaasdoek zodat er zoveel mogelijk sap uit geperst wordt. Doe het sap terug in de Magimix. Breng de bouillon draaiend op smaak met zout, azijnen basilicum, rode peper en citroensap. Mix een snuifje Xantana door de bouillon met de staafmixer om een beetje binding te geven. Zeef de bouillon.

## Eindbewerking en presentatie

| Ingredient         | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------|-------------|---------|
| gemengde tomaatjes |             |         |
| mierikswortel      |             |         |

Snij de tomaatjes doormidden en plaats ze in komborden. Verdeel de bouillon met de dispenser over de borden. Rasp wat mierikswortel over de tomaten. Leg een sardientje op de tomaatjes.

## Coquilles

| Ingrediënt     | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| coquilles      | 15          |         |
| water          | 1           | liter   |
| zeezout        | 40          | gr.     |
| bladpeterselie |             |         |
| truffelolie    |             |         |
| citroensap     |             |         |

Haal de coquilles uit de schelpen en maak ze schoon. Verwarm 1 dl water en los het zout erin op. Meng het zoutwater met 9 dl koud water. Laat de coquilles 12 minuten in de pekel trekken. Spoel ze schoon en dep ze droog. Vlak voor het opdienen de coquilles in gelijke blokjes snijden. Breng de coquilles op smaak met gesneden peterselie, truffelolie, citroensap en zout.

## Aardpeercrème

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| aardpeer   | 1           | kg      |
| melk       |             |         |
| citroen    | ½           |         |
| xantana    |             |         |

Schil de aardperen en kook ze gaar in melk met sap van ½ citroen. Giet af en bewaar het vocht. Gebruik weinig kookvocht om een egale crème te maken van de aardpeer in de Magimix. Mix een snuifje xantana door de crème. Breng op smaak met zout en citroensap. Zeef de crème door een fijne zeef. Doe de massa in een ISI-fles de breng op druk.

## Aardappelblokjes

| Ingrediënt        | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------|-------------|---------|
| nicola aardappels | 2           |         |

Schil de aardappels en snijd ze in piepkleine blokjes. Spoel ze af met water en dep ze goed droog. Bak ze goudbruin en krokant in olie. Laat ze uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met zout.

## Eindbewerking en presentatie

Verdeel de coquilles over de borden. Spuit er de aardpeercrème over. Garneer met aardappelblokjes.

## Artisjok

| Ingrediënt           | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------|-------------|---------|
| gerookt spek         | 50          | gr.     |
| wortel               | 100         | gr.     |
| ui                   | 100         | gr.     |
| knoflook             | 10          | gr.     |
| poivrade artisjokken | 15          |         |
| witte wijn           | 1           | dl      |
| kippenfond           | 2           | liter   |
| korianderzaad        | 1           | gr.     |
| sechuanpeper         | 1           | gr.     |
| tijm                 | ¼           | bos     |
| prei                 | 1           |         |
| blaadje laurier      | 1           |         |
| xantana              |             |         |

Trek de buitenste blaadjes van de artisjok en snijd de stelen bij. Spek, wortel, ui en knoflook klein snijden en goed aanzetten in olijfolie in een grote pan. Artisjokken toevoegen en fruiten tot ze beginnen te kleuren. Afblossen met witte wijn en laten indampen. Kippenfond toevoegen en aan de kook laten komen. De rest van de ingrediënten (klein gesneden) toevoegen en 5 minuten laten doorkoken. Daarna de pan van het vuur halen en 20 minuten laten trekken. Haal de artisjokken uit de pan en zeef het vocht. Laat het vocht sterk inkoken tot de gewenste smaak en bind eventueel met Xantana. Breng op smaak met zout, peper en citroensap. De artisjokken doormidden snijden en het hooi eruit lepelen met een parisienneboor. De artisjokken met de lak insmeren.

## Rode mul

| Ingrediënt     | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| mulfilets      | 15          |         |
| eiwit          |             |         |
| zuurdesembrood |             |         |

Controleer de filets op graten. Smeer de filets aan de huidkant in met eiwit, besprenkel ze met zout en druk ze op een zeer dingesneden plakje zuurdesembrood. Snijd het brood bij en bak ze in olie aan de broodkant in een antiaanbak pan. Schud de pan zodat het brood niet vast gaat zitten. Bak tot het brood goed bruin en krokant is en draai daarna de mul om en laat 10 seconden verder bakken en haal direct uit de pan.

## Saus

| Ingrediënt              | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------------|-------------|---------|
| graat en kop van de mul |             |         |
| tomatenpuree            | 2           | el      |
| wortel                  | ½           |         |
| ui                      | 1           |         |
| prei                    | 1           |         |
| bleekselderij           | 1           | stengel |
| cognac                  | ½           | dl      |
| pernod                  | ½           | dl      |
| noilly prat             | ½           | dl      |
| kippenfond              | 2           | liter   |
| steranijs               | 1           |         |
| sinaasappels            | 2           |         |
| citroen                 | ½           |         |
| tabasco                 |             |         |
| boter                   |             |         |

Haal de ogen en kieuwen uit de koppen van de mul. Spoel de koppen en graten zeer goed af en dep ze droog. Bak ze aan in olie tot ze krokant zijn op hoog vuur. Voeg tomatenpuree toe en laat het ontzuren. Voeg gesneden groenten toe en laat even mee fruiten. Flambeer achtereenvolgens met cognac, Pernod en Noilly Prat. Laat steeds het vocht reduceren. Voeg kippenfond toe en breng aan de kook. Voeg anijs toe en laat 1 uur trekken. Zeef de saus en laat het langzaam inkoken tot de gewenste dikte. Breng op smaak met boter, sinaasappelsap, zout, tabasco en citroensap.

### Eindbewerking en presentatie

Lepel wat saus op de borden. Leg twee halve artisjokjes en een mul met de broodkant naar boven in de saus.

## Duif

| Ingrediënt   | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------|-------------|---------|
| anjou duiven | 8           |         |
| knoflook     |             |         |
| tijm         |             |         |
| ganzenvet    |             |         |

Snij de borstjes van de duiven af en probeer zoveel mogelijk vel mee te nemen. Snij de pootjes van de karkassen af. Bewaar de levertjes van de duiven. Zout en peper de duivenborstjes en doe ze in vacuümzakken en gaar ze 30 minuten in de sous vide van 62°C. Laat ze direct afkoelen in ijswater. Doe de pootjes met wat ganzenvet, knoflook en tijm in vacuümzakken en gaar 1 uur in water dat tegen de kook aan is.

## Saus

| Ingrediënt      | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------|-------------|---------|
| duivenkarkassen |             |         |
| wortel          | 1           |         |
| ui              | 1           |         |
| prei            | 1           |         |
| bleekselderij   | 1           | stengel |
| knoflook        | ½           | bol     |
| tijm            |             |         |
| laurier         |             |         |
| rode wijnazijn  |             |         |

Hak de duivenkarkassen klein. Snij alle groenten klein. Zet de karkassen aan op hoog vuur. Blijf goed roeren en zorg dat ze goed bruin en krokant worden. Doe ze over in de snelkookpan. Zet groenten aan tot ze bruinen en doe ook over in de snelkookpan. Vul de pan met koud water en breng aan de kook. Schuim regelmatig af. Als het water kookt, de kruiden toevoegen en de pan op druk brengen en 1 uur op druk laten koken. Zeef de fond en laat reduceren tot glacé. Zeef en breng op smaak met rode wijn azijn.

## Miso mosterd lak

| Ingrediënt      | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------|-------------|---------|
| sake            | ½           | dl      |
| mirin           | ½           | dl      |
| witte misopasta | 150         | gr.     |
| suiker          | 75          | gr.     |
| mosterdpoeder   | 1           | tl      |
| heet water      | 2           | tl      |
| rijstazijn      |             |         |

Sake en mirin aan de kook brengen en 3 minuten laten doorkoken. De miso erdoor roeren tot een gladde saus ontstaat. De suiker er beetje voor beetje doorroeren tot het opgelost is. De mosterdpoeder en heet water roeren tot een gladde pasta en één uur laten trekken onder plasticfolie. De misosaus en de mosterdpasta door elkaar roeren en op smaak brengen met rijstazijn.

## Doperwten

| Ingrediënt   | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------|-------------|---------|
| doperwten    | 500         | gr.     |
| xantana      | 2           | gr.     |
| verse wasabi | 50          | gr.     |

Breng de doperwten met 1 liter gezouten water aan de kook en laat 2 minuten doorkoken. Doe over in de Magimix en draai glad. Druk de puree door een zeef. Mix xantana en wasabi door de doperwtencrème met de staafmixer. Doe het over in een spuitzak.

## Eindbewerking en presentatie

| Ingrediënt     | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| mini shiitakes |             |         |

Stoof de shiitakes in boter. Leg de duivenborstjes met de huidkant naar boven in een gastrobak. Halveer de duivenlevertjes en leg ze ook in de gastrobak. Met behulp van de gasbrander de huid branden tot ze goed gekleurd zijn. Brand ook de levertjes aan beide kanten. Lak de huid van de borstjes met miso mosterd lak en brand nog een keer tot de lak begint te bubbelen. Lak nog een keer en brand weer af. Prik een levertje en een pootje op een cocktailprikker. Verwarm de borstjes samen met de levertjes en pootjes 10 minuten in de oven van 58°C. Verdeel de saus over de borden. Spuit een hoopje doperwtenpuree in de saus. Leg een borstje in de saus en leg een prikker er tegenaan.

## Roomijs

| Ingredient        | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------|-------------|---------|
| melk              | 5           | dl      |
| slagroom          | 3           | dl      |
| suiker            | 190         | gr.     |
| eidooier          | 100         | gr.     |
| manjari chocolade | 100         | gr.     |
| cacaopoeder       | 55          | gr.     |
| koffie            | 1           | kop     |
| roquefort         | 100         | gr.     |

De chocolade au bain marie smelten. Roer de cacaopoeder door de gesmolten chocolade. De eidooiers schuimig kloppen. Melk, slagroom en suiker roerend aan de kook brengen. Als het melkmengsel tot 73°C is afgekoeld, de dooiers erdoor kloppen. Het mengsel weer tot 73°C roerend verwarmen. De chocolade erdoor roeren en het mengsel tot 73°C verwarmen. De Roquefort en koffie erdoor roeren en wederom tot 73°C verwarmen. Zeef het mengsel en laat het afkoelen in een bak met ijswater. Draai er ijs van in de ijsmachine en laat het verder opstijven in de vriezer.

## Chocolade crumble

| Ingredient    | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------|-------------|---------|
| zachte boter  | 100         | gr.     |
| rietsuiker    | 100         | gr.     |
| amandelpoeder | 100         | gr.     |
| bloem         | 100         | gr.     |
| cacaopoeder   | 15          | gr.     |
| zout          |             | snuf    |

De boter romig roeren. Voeg rietsuiker toe en roer goed doorelkaar. Met de handen achtereenvolgens amandelpoeder, bloem, cacaopoeder en zout erdoor kneden tot een deeg. Het deeg tussen twee silpads uitrollen tot een plaat van 1 cm dikte. Bak de koek 30 minuten af in een oven van 150°C tussen de silpads. Laat de koek helemaal afkoelen en maal het tot crumble in de Magimix. Niet tot poeder malen.

## Eindbewerking en presentatie

Maak een hoopje van de crumble op een bord en plaats een quenelle chocolade ijs hierop.