

# 2014 februari

Cuisine Culinaire Amsterdam · Winter

---

## Gazpacho

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode kolen	3	
sneetjes witbrood	3	
rode wijnazijn	60	gr.
zout	15	gr.

Snij de kolen in kwarten en verwijder de kernen. Maak sap van de kolen met de sapcentrifuge. Houd 1 dl sap achter voor de eindbewerking. Doe rode kool sap, witbrood, azijn en zout in een bekken en pureer het met de staafmixer (pas op spatten!). Zeef de soep en zet in de koeling tot gebruik.

## Rode wijn mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	2	
dijon mosterd	15	gr.
zonnebloemolie	180	gr.
witte wijnazijn	15	gr.
rode wijn	30	gr.

Maak een mayonaise van de dooiers met de mosterd en azijn. Voeg langzaam de olie toe tot een dikke mayonaise ontstaat.

## Mosterdijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	6	
suiker	40	gr.
melk	5	dl
melkpoeder	25	gr.
grove mosterd	70	gr.

Klop de dooiers met suiker 5 minuten tot een dikke crème. Verhit melk en melkpoeder tot 80°C en giet de melk al kloppend over de dooier crème. Verhit de crème weer tot 70°C en koel het af in ijswater. Roer de mosterd erdoor en draai er ijs van in de ijsmachine. Laat verder opstijven in de vriezer.

## Komkommer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommers	2	

Snij de komkommers in de lengte in 5 mm dikke plakken op de snijmachine. Leg ze naast elkaar in vacuümzakken en trek vacuüm. Laat 30 minuten in de koeling trekken. Maak de zakken open en verwijder de schillen en zaadjes. Snij de komkommer in 5 mm blokjes en doe terug in de koeling.

### Gekruide boter

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	250	gr.
takjes tijm	2	
tak rozemarijn	1	
blaadje laurier	1	

Klaar de boter door langzaam verwarmen totdat de boter zich scheidt. Schep het wit er zorgvuldig vanaf. Voeg tijm, rozemarijn en laurierblad toe en laat 15 minuten zeer zachtjes trekken. Zeef de boter.

### Kipfilet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
enkele maiskipfilets	6	

Fatsoeneer de kipfilets en zout en peper ze. Doe ze over in vacuümzakken en verdeel  $\frac{3}{4}$  van de gekruide boter over de zakken. Trek de zakken vacuüm en laat ze 1 uur garen in de sous vide van 60°C. Laat afkoelen.

### Aardappels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
nicola aardappels	2	

Schil de aardappels en snijd ze in brunoise. Bak de blokjes goudbruin in de kruidenboter. Laat uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met zout.

### Salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mango's	2	
bakjes veldsla	2	
krop fris�	1	
krop lollo rosso	1	

Schil de mango's en snijd er brunoise van. Van het afval maken we puree voor de dressing. Was en droog de sla soorten.

## Dressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
arachideolie	3	dl
notenolie	1.5	el
witte wijn azijn	0.5	dl
natuurazijn	0.5	dl
mangopuree	2	el
mosterd	1	el
poedersuiker	1.5	el

Maak een dressing door alle ingrediënten met een staafmixer te mengen. Breng op smaak met zout.

## Deeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	250	gr.
water	1.75	dl
zout		

De bloem met het zout in de Magimix doen. Breng het water aan de kook. Giet water al draaiend bij de bloem tot een pastadeeg ontstaat. Laat het deeg even rusten. Het deeg met een pastamachine uitrollen en er rondjes van 8 cm uitsteken.

## Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsgehakt	750	gr.
verse gember	1.5	el
aardappelmeel	3	el
glazen bier	2	

Het lamsgehakt met 1½ eetlepels vers geraspte gember, zout, peper en aardappelmeel in de Magimix glad draaien. Dan zoveel bier toevoegen tot een gladde maar stevige farce ontstaat.

## Aïoli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels	2	
eierdooiers	3	
olijfolie	2	dl
tenen knoflook	3	

De aardappels schillen en gaar koken. Afgieten en door een zeef wrijven en laten afkoelen. De puree met eierdooiers gladroeren. Nu druppelsgewijs de olijfolie erdoor kloppen tot een romige saus ontstaat (eventueel verdunnen met wat water). Breng op smaak met zout, peper en geraspte knoflook.

## Ravioli

Verdeel de farce over de deeggrondjes en vouw zodanig dicht dat de onderkant plat en de bovenkant ploovormig dicht is, in de vorm van een half maantje.

## Ossenhaas

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ossenhaas	1.5	kg

Fatsoeneer het vlees en verwijder eventueel het vlies. Portioneer het vlees en wrijf de tournedos in met zout en peper. Laat goed op kamertemperatuur komen.

## Paddenstoelen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rundermerg	200	gr.
gedroogde morieljes	8	
courgette	1	
oesterzwammen	300	gr.
sjalotten	3	
eierdooiers	5	

Laat de morieljes in wat warm water weken. Pocheer het rundermerg kort. Snijd alle ingrediënten in piepkleine blokjes. Fruit de oesterzwammen, courgette en sjalot in olie tot alle vocht verdampt is maar laat niet kleuren. Laat afkoelen en roer de fijngesneden morieljes, merg en dooiers door de massa. Breng op smaak met peper en zout.

## Saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
fles witte wijn	0.5	
fles rode wijn	1	
sjalotjes	3	
runderfond	6	dl
boter	150	gr.

Kook de witte en rode wijn met fijngesneden sjalotten tot een kwart in. Voeg runderfond toe en laat nog inkoken. Breng op smaak met zout en peper en klop er koude klontjes boter door.

## Garnituur

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote aardappels	8	
tenen knoflook	2	
kleine shiitakes	700	gr.
sjalotjes	3	

Schil de aardappels en snijd in kleine blokjes. Zet ze even in een bak met water. Laat uitlekken en droog ze goed af. Snij eventueel shiitakes klein. Bak de blokjes aardappel in olie gaar met de knoflook tenen. Voeg halverwege de shiitakes toe en ten slotte de fijngesneden sjalotten. Breng op smaak met wat zout.

## Peer

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
comice peren	8	
water	1	liter
suiker	1	kg
fles witte wijn	0.5	

Schil de peren en halveer ze. Verwijder steeltje en klokkenhuis. Pocheer de peren 30 minuten in water, suiker en witte wijn en laat op een geperforeerde gastrobak uitlekken.

## Crème pâtissière

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	2.5	dl
suiker	60	gr.
eidooiers	60	gr.
vanillestokje	0.5	
roompoeder	20	gr.

Klop de dooiers met de helft van de suiker 5 minuten tot crème. Breng melk met de rest van de suiker, roompoeder en vanillestokje aan de kook. Schenk melk kloppend door de dooiers. Doe terug in de pan en breng opnieuw aan de kook. Stort de crème op een bord en bedek het met plasticfolie en laat afkoelen.

## Amandelcrème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	125	gr.
amandelpoeder	125	gr.
poedersuiker	25	gr.
poire williams	25	gr.
crème pâtissière	250	gr.

Roer alle ingrediënten goed door elkaar. Vul een spuitzak met de amandelcrème.

## Coulis van kiwi

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kiwi's	8	
suiker	75	gr.
citroensap		

Schil de kiwi's en pureer ze samen met suiker en wat citroensap.

## Bladerdeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg	1	kg
eigeel		

Bestuif het werkblad met bloem. Rol een lap bladerdeeg uit op 2 mm dikte. Steek er peervormpjes uit. Kwast de randen in met eigeel. Vul de holte van de peren met amandelcrème en leg op het bladerdeeg. Rol een tweede lap bladerdeeg uit en bewerk het deeg met de deegraster roller. Steek er peervormpjes uit. Bedek de peer met de raster en kwast wat eigeel over het deeg. Laat het deeg minimaal 30 minuten rusten. Bak de peren 20 minuten op 200°C en daarna 25 minuten op 150°C.

## Chocolade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
chocolade		

Vouw een cornet van vetvrijpapier (of gebruik een spuitzak). Smelt de chocolade au bain-marie en vul het spuitzakje hiermee.