

2014 januari

Cuisine Culinaire Amsterdam · Winter

De mosselen (le cozze)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	0.5	liter
witte wijn	0.5	liter
mosselen	2	KG
wortel	1	
ui	1	
prei	1	
stengel bleekselderij	1	
paneermeel	150	gr.
olijfolie	1	DL
witte peper		

1. Doe in een ruime pan: water, wijn en groenten. Trek in 15 minuten een court-bouillon, op een laag vuur. Afgedekt. 2. Kook de mosselen in de bouillon, hoog vuur in ± 8 minuten. Regelmatig omschudden. Laat afgedekt wat afkoelen. Haal de bovenste schelp weg. 3. Leg 45 mosselen in de onderste halve schelp op bakplaat. Bestrooi met gekruid paneermeel, druppel wat olijfolie erover. 4. Maal er witte peper over. 5. Zet ± 2 a 3 minuten in een voorverwarmde oven op 200C. Bewaar de overgebleven mosselen en de court-bouillon voor de soep.

De zalmrolletjes (i involtini)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
plakjes gerookte zalm	15	
ricotta	250	gr.
enkele takjes dragon		
olijfolie	2	EL
citroensap	1	EL
zwarte olijven	15	

1. Leg de plakken zalm uit. (houd alle eventuele afsnijdsel apart). 2. Klop de kaas los, voeg dragon toe, breng op smaak met zout en peper. 3. Maak van kaas en zalm een mooi pakje/rolletje. 4. Maak van olie en citroensap een dressing. 5. Schep theelepels dressing over zalmrolletje. 6. Garneer met zwarte olijf en eventueel fijngesneden snijdsel van de zalm.

De carpaccio (il carpaccio)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rosbief	1	KG
goede olijfolie		
bosuitjes	4	
zuurkool		
pijnboompitten		

1. Vries de rosbeef goed aan. Snij er 30 flinterdunne plakken van. 2. Leg plakken rosbeef op het bord. 3. Penseel de olijfolie eroverheen. 4. Sprenkel bosuitjes (weinig) erover. 5. Leg er 2 a 3 sliertjes zuurkool op. 6. Maal zwarte peper erover. 7. Laat 15 minuten rusten. 8. Strooi er wat pijnboompitten over. Leg de rest van de rosbeef terug in de vriezer.

De aubergine (la melanzane)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines	3	
eieren	3	
sjalot	1	
crème fraîche		
stokbrood		

1. Oven voorverwarmen: 200°. 2. Rooster de aubergines tot de schil blakert en loslaat. 3. Halveer ze, haal vruchtvlies eruit met een lepel. 4. Laat afkoelen. 5. In een kom: prak de eieren, voeg de gesneden sjalot en de helft van de aubergine toe. 6. Roer tot gladde massa. 7. Voeg crème fraîche toe en klop eieren goed door. 8. Zet koel tot gebruik. Smeer overvloedig op sneetje geroosterd brood. De andere helft van de aubergines gaat naar de vis.

Het toastje paddenstoelen (funghi selvatici)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde cèpes	100	gr.
champignons	150	gr.
boter	75	gr.
sjalotten	2	
platte peterselie	3	EL
tijm	0.5	TL
citroensap	1	EL
nootmuskaat		
crème fraîche	1.5	EL
sneetjes stokbrood	15	

1. Giet kokend water over de gedroogde paddenstoelen en laat \pm 1 uur weken. Spoel en zeef en knijp alle vocht eruit in kaasdoek of servet. 2. Snij champignon in plakjes. 3. Smelt boter, laat gesneden sjalotten glazig worden. 4. Voeg droge en verse paddenstoelen toe en bak 1 à 2 minuten. 5. Haal van het vuur af. 6. Voeg toe: crème fraîche, peterselie, tijm, citroensap, nootmuskaat, peper. 7. Roer goed door. 8. Sneetjes geroosterd brood rijkelijk ophopen. Eindbewerking en presentatie: Schik alles op een groot bord.

Lasagnette di salmone, gamberi e serdanini

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	600	gr.
eieren	6	
olijfolie		
zout		
boter	75	gr.
melk	1	liter
nootmuskaat		
zalm	0.5	
eierdooiers	2	
slagroom	0.5	liter
witte peper		
sinaasappels	2	
gamba's	30	
cognac		
tomatenpuree	2	EL
struik selderij	1	

Lasagne: 1. Maak het deeg in de machine. 2. Draai lasagne in de pastaroller op de dunste stand. 3. Kook beetgaar in ruim zout water (met wat olie opdat ze niet plakt). Laat schrikken in ijswater. 4. Snijd in plakken van ± 15-20 cm tot gebruik. Bechamel: 1. Smelt de helft van de boter en voeg de bloem toe. 2. Roer goed en sudder 2 á 3 minuten. 3. Voeg beetje bij beetje de warme melk toe. 4. Laat zacht koken op laag vuur, ± 10 minuten en roer veel. 5. Haal de pan van vuur, voeg beetje bij beetje de rest van de boter toe. 6. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. 7. Dek af met folie tot gebruik. Zalm: 1. Pocheer de stukjes zalm ± 5 minuten in court-bouillon. 2. Laat uitlekken en afkoelen. 3. Meng eigeel, room, peper, sinaasappelsap in een grote kom. 4. Spatel gepocheerde zalm erdoor (gené pap van maken!). 5. Zet opzij tot gebruik. Garnalen: 1. Pel de garnalen; bewaar de schalen. 2. Fruit de garnalenschillen in de olie, roer en plet goed. 3. Blancheer de garnalen erin. Haal ze eruit. 4. Voeg room, cognac en tomatenpuree toe. Roer. 5. Sudder ± 10 minuten en zeef de saus of verwijder de schillen met een schuimspaan. 6. Zet opzij tot gebruik. Selderij: 1. Fijn snijden. 2. ± 5 minuten blancheren in water, net niet aan de kook. 3. Afgieten en koud afspoelen. 4. Zet opzij tot gebruik. Assemblage: 1. Oven voorverwarmen op 180C. Gebruik een braadslee waarin de lasagne hoog gestapeld kan worden. Smeer de braadslee in met olie. 2. Leg de 1e laag lasagne op bodem. Bestrijk met (bijna) de helft van de bechamel. Bestrooi met de helft van het zalmmengsel en de helft van de selderij. 3. Leg de 2e laag lasagne. Bestrijk met (bijna) de overgebleven helft van de bechamel. Bestrooi met de rest van het zalmmengsel, alle garnalen en de overgebleven selderij. 4. Leg 3e laag lasagne. Bestrijk met laatste bechamel vermengd met de garnalenroom. 5. Verhit 10 á 12 minuten in de oven op 200C. Eindbewerking en presentatie: Snijd de lasagne in vierkantjes van 5x5 cm en plaats op vierkante borden.

Soep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gevogelte bouillon	4	liter
courtbouillon van mosselen		
restjes lasagne in sliertjes		
restjes van champignons, paddestoelen en groenten		
knoflook		
gementerpoeder		
bosui		
parmezaanse kaas		

Verhit de bouillon met de kruiden tot tegen het kookpunt. Voeg alle restjes toe en laat door en door heet worden. Breng op smaak met gementerpoeder. Snij de knoflook in plakjes en frituur die. Eindbewerking en presentatie: Serveer de soep in hete borden. Bestrooi licht met geraspte Parmezaanse kaas en garneer met knoflook en bosui.

Il pesce (de vis)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sardines	30	
citroenolie		
aubergine van de antipasta		
bos dragon	1	

Maak de sardines schoon: Ontdoe ze van schubben. Snij de buik open en haal de ingewanden eruit. Ga met een hand met de duim tegen de wijsvinger vanaf de kop achter de graat langs. Tot aan de staart. Graat eruit en klaar is Kees. Leg de visjes met de huidkant naast elkaar op een (blauwe) snijplank. Nog een kleine controle op eventuele graatjes en vervolgens bestrijken met citroenolie. Maak het overgebleven auberginemengsel van de antipasta af met fijn gesneden dragon. Lepel een kleine hoeveelheid op de filets. Maak er een rolletje van en leg deze in een vuurvaste schotel die ingesmeerd is met olijfolie. De oven voorverwarmen op 160o en zet de schotel er 4 minuten in. Blijf er maar bij staan want het is zo gebeurd.

La insalato di campo (de salade)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bos waterkers	1	
olijfolie		
balsamico		
eierdooier	1	

1. Maak een dressing van olijfolie, balsamico azijn, zout en peper. 2. Sla met een garde het eigeel erdoor. 3. Spatel, in een grote kom, toefjes waterkers voorzichtig door de dressing. Eindbewerking en presentatie: Visjes op het bord versieren met wat munt en wat citroenolie. Leg een toefje sla bij de vis.

La carne (het vlees)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsoester	1.5	KG
bloem		
plakjes parmaham	15	
tandenstokers		
olijfolie		
citroensap		
boter	75	gr.
bos salie	1	

1. Snijd 15 dunne plakjes van de kalfsoester. 2. Leg de kalfsoesters uit. Bestrooi ze met zout en peper en bestuif ze met bloem. 3. Leg plak ham erop en een blaadje salie. Vouw dubbel en prik vast. 4. Verhit de olie in een grote koekenpan en bak de saltimbocca 2 minuten aan beide kanten op hoog vuur. 5. Haal het vlees uit de pan, dek af en houd warm. 6. Maak het braadvocht af met citroensap en boter. Giet over de kalfsoesters. 7. Verwijder de tandenstokers en serveer met pesto en risotto.

Il Risotto (de risotto)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
arboriorijst	500	gr.
sjalotten	4	
boter	75	gr.
kalfsbouillon	1	liter
slagroom	3	DL
parmezaanse kaas		

Fruit sjalotten in de boter. Voeg rijst toe, schep om en roer, 2 à 3 minuten. Voeg beetje bij beetje vocht toe. Laat bijna verdampen, voeg dan weer vocht toe. Ga zo door tot de rijst bijna gaar is. Voeg wat room, zout en peper toe, roer door. Voeg kaas toe en roer goed door. Houdt warm tot gebruik. Serveertip: 2 'ijsboltangschepjes' risotto bij het vlees.

II pesto (de pestosaus)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bos basilicum	1	
snuifje zout		
tenen knoflook	4	
scherpe geitenkaas	4	EL
pijnboompitten	3	EL
olijfolie	2	DL

1. Mix in machine: basilicum, zout, peper en knoflook. Puls 4 à 5 keer. 2. Voeg kaas toe. Puls 3 à 4 keer. 3. Voeg, beetje bij beetje, olijfolie toe tot smeùige massa (mayonaiseachtig). 4. Roer de rest van de geroosterde pijnboompitten erdoor. Eindbewerking en presentatie: Met een lepel een spiegel pestosaus op de borden maken. Hierop het vlees en twee bolletjes risotto plaatsen. Lepel een beetje pesto op het vlees.

Tiramisu

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blaadjes gelatine	5	
suiker	225	gr.
eierdooiers	12	
mascarpone	750	gr.
slagroom	750	ML
lange vingers	40	
sterke koffie		

1. Week de gelatine. 2. Klop suiker en dooiers stijf (au bain-marie). 3. Voeg de geweekte gelatine toe. Roer goed door. 4. Voeg de mascarpone toe. Roer goed door. 5. Sla de slagroom stijf en spatel die erdoor. Bereiding: 1. Drenk de lange vingers door koffie/cognac en beleg de bodem van een rond (spring-) cakeblik (de suikerlaag naar beneden). Vul op met het ei/kaas mengsel. 2. Dek af met de vingers (de suikerlaag naar boven) en sprenkel koffie/cognac erover. 3. Bestuif met cacao/poedersuiker. 4. Laat opstijven in koelkast/diepvries.

Spumone di Mandarinelle

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	750	ML
suiker	1	EL
vanillestokje	1	
mandarijnlikeur		
blaadjes munt	15	

1. Sla de slagroom met de suiker zéér stijf, maar niet tot boter. 2. Schraap het merg uit het vanillestokje. 3. Spatel mandarijnlikeur en vanillemerg voorzichtig door de slagroom. Eindbewerking en presentatie: Snijd de tiramisu in punten en verdeel ze over de borden. Leg aan weerszijden een bolletje spumone. Garneer met een blaadje munt.