

2024 december

Cuisine Culinaire Amsterdam · Winter

CAESARVULLING

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kipfilet	300	g
ongezouten kappertjes	20	g
ansjovisfilets	4	
boter	80	g
mayonaise	120	g
witte wijn	30	g
witte peper en zout		

1. Bak de kip in een grillpan en laat deze afkoelen. 2. Doe de kip, kapperjtes, ansjovis, de wijn en de mayonaise in de Magimixmix en mix tot een fijne pasta. Voeg de boter toe en mix nogmaals. 3. Doe het mengsel in een spuitzak en vul halve bolvormjes-mal. Zet in de vriezer.

KAASKOEKJE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	200	g
parmezaanse kaas	100	g
blue d'auvergne	100	gr.
boter	170	g
ei	1	
zout		

4. Meng bloem, boter in kleine stukjes, geraspte Parmezaanse kaas en blauwe kaas tot een zanddeeg. Voeg het ei erbij. 5. Laat een half uur rusten in de koeling. 6. Rol het deeg uit tot 4 mm dikte en steek er rondjes uit van 5 cm. 7. Bak af in een oven van 180 gr C.

SALADEGLAZUUR

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
romeinse sla	150	g
water	250	g
xantana		mespuntje
vegetal (sosa)	17	g
witte peper en zout		

8. Haal de buitenste bladeren af van de sla en kook gaar. 9. Afgieten en op ijs koelen. 10. Blender alle ingrediënten en breng daarna de massa in een pan aan de kook. 11. Laat afkoelen tot ca 80 gr C. 12. Dompel de Caesarsaladebollen even onder in de massa. 13. Zet koel weg.

AFWERKING

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
adjicress		

14. Leg een half bolletje op een kaaskoekje. 15. Versier met adjicress.

VOORGERECHT VSKOEKJE

TUILE

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	75	g
eiwit	75	g
boter	75	g
suiker	10	g
zout	5	g
bonitovlokken	20	g
furikakepoeder		

1. Verwarm de oven voor op 150° C. 2. Doe alles, behalve het furikakepoeder, in een blender en mix tot een glad beslag. 3. Verdeel het beslag over een visgraatmal en bestrooi het met het furikake poeder. 4. Bak de tuile 12 min in de voorverwarmde oven.

MAKREELMOUSSE

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte makreel	150	g
visfumet	25	g
gelatine	1.5	g
room	1	dl

5. Verwarm de visfumet en los er de geweekte gelatine in op. 6. Cutter de gerookte makreel en visfumet in de magimix en duw door een fijne zeef. 7. Klop de room half op en spatel hem voorzichtig onder de vis. 8. Schep de mousse in een spuitzak met klein spuitmondje en laat helemaal afkoelen.

PRESENTATIE

9. Spuit dikke dotjes mousse op een van de tuiles. 10. Leg de andere tuile er op. 11. Als het lukt: presenteer rechtop.

KREEFT

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kreeften à 500 g	4	
olijfolie		
zout, peper		

1. Dood de kreeften met een mes. 2. Kook de kreeften ca 5 minuten in water met 3,7% zout. 3. Laat meteen in ijswater afkoelen. 4. Na het afkoelen, maak de kreeften schoon in mooie stukken en portioneer. 5. Zet koel weg, afgedekt met plastic folie.

GEPEKELDE GROENTEN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wortel	100	g
gele wortel	100	g
witte ui	50	g
witte azijn	150	g
suiker	100	g

6. Kook de azijn met de suiker, totdat deze is opgelost. 7. Snij de wortelen in mooie vormen en de ui fijn. 8. Doe de groenten in de azijn en laat een uurtje trekken.

WORTELCRÈME

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wortel	400	g
room	2	dl
serehstengel	1	
kardemomzaden	4	
gemberwortel		stukje
sinaasappelschil	1	
limoenschil	1	
zout		
gelatine	7	g

9. Week de gelatine in ijswater. 10. Kook de room op. 11. Laat de kruiden en schillen trekken in de room. 12. Zeef en kook de wortel beetgaar in de gearomatiseerde room. 13. Blender het geheel en los de gelatine op in de puree. 14. Maak op smaak met zout.

SEREHSCHUIM

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
houdbare magere melk	400	g
witte azijn	200	g
serehstengels	2	
gemberwortel	10	g
peperkorrels	10	g
zout	6	g
gelatine	7	g

15. Week de gelatine in ijswater. 16. Doe alles -behalve de gelatine- in de pan en laat 20 minuten infuseren. 17. Zeef en los de gelatine op. 18. Schuim de vloeistof vlak voor het uitgaan op met een staafmixer in twee batches.

PRESENTEREN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
affilacress		

19. Doe in het midden van het bord de wortelcrème. 20. Leg stukjes kreeft ernaast. 21. Verdeel er wat van de ingelegde groenten tussen. 22. Doe bollen schuim op het gerecht en werk af met een takje affilacress.

FAZANT

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fazanten	3	
kippenbouillon	0.5	l

1. Fileer de fazanten. Poten en filets apart. 2. Vacumeer de filets met een beetje kippenbouillon. 3. Gaar 20 minuten in 70 gr C. 4. Portioneer in 15 stukken.

FAZANTBOUTEN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bouten	6	
geklaarde boter	100	g
wortel	1	
uien	2	
selderijstengel	1	
kippenbouillon	1	l

5. Snij de groenten in stukken. 6. Bak de bouten aan in de geklaarde boter. 7. Voeg ui, wortel en selderij toe. 8. Voeg kippenfond en de karkassen toe en laat 2 uur stoven. 9. Zeef de saus en kook daarna in tot glacé.

KASTANJECRÈME

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kastanjes	200	g
sjalotten	2	
selderijstengel	1	
knoflookteen	1	
boter	60	g
kippenbouillon	0.5	l

10. Kruis de kastanjes in en rooster ze 30 minuten op 180 gr C in de oven. Zie ook nr 36) 11. Snij de groenten fijn en bak glazig in 30 g boter. 12. Voeg de kippenfond toe en kook in tot de helft. 13. Blender met 30 g boter. 14. Houd warm onder een folie.

CONSOMMÉ

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde cèpes	30	g
sjalotten	2	
wortels	1	
selderijstengel	1	
knoflookteen	1	
boter	50	g
gedroogde shi-itakes	20	g
wortel	1	
eiwitten	3	
zout		

15. Snij de groenten klein en zweet de helft aan in de boter. 16. Voeg 1,5 l water toe en de gedroogde cèpes. 17. Laat 2 uur zachtjes koken. 18. Zeef en kook nog wat in. 19. Cutter de andere helft van de groenten met de shi-itakes fijn. 20. Sla de eiwitten op en vermeng met de groenten. 21. Meng dit goed in de bouillon en laat nog 20 minuten trekken, zodat er een koek op de bouillon ontstaat. 22. Schep deze af en haal de bouillon door een fijne zeef.

TRUFFELCUSTARD

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	400	g
truffel (3 kleine)	30	g
eigelen	4	
ei	1	

23. Breng de melk tegen het kookpunt aan. 24. Rasp wat truffel tot er een goed snijvlak is en maak dan 5 dunne plakjes. Rasp vervolgens de rest van de truffel. In totaal dus 15 plakjes. Leg die in plastic folie weg. 25. Doe de hete melk over de geraspte truffel en laat 10 minuten trekken. 26. Klop alle ei/eidooiers en schenk dit in de truffelmelk. 27. Verdeel over 15 kleine bakjes en dek af met folie. 28. Stoom de custards tot lobbij in de stoomoven. 29. Houd warm.

AFWERKING

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
room	40	g
geklaarde boter	200	g

29. Sla de room op en vermeng met de kastanjepuree. 30. Breng op smaak met zout. 31. Warm de bouillon op. 32. Warm de fazantenfilets op in boter.

PRESENTEREN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kastanjes	15	
walnoten	30	

33. Doe een quenelle kastanjepuree op het bord. 34. Leg de custard en half bovenop. 35. Lak de filets met de glacé en leg ze op de custard. 36. Tweemaal een halve kastanje en 2 walnoten ernaast. 37. Schenk een beetje consommé naast de fazant. 38. Leg een plakje truffel op de fazant.

DUXELLES

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kastanjechampignons	800	g
grote sjalot	1	
teentje knoflook	1	
paneermeel	3	el

1. Snijd de champignons grof. Pel en snijd de sjalot en knoflook grof. 2. Maal de champignons, sjalot en knoflook in de keukenmachine tot een bruine pasta. 3. Bak de champignonpasta circa 30 minuten in de droge brede pan tot al het vocht is verdampt. Roer regelmatig door om aanbakken te voorkomen. De duxelles is klaar als hij korrelig is en niet meer plakt. 4. Breng de duxelles op smaak met een beetje zout en versgemalen peper en laat afkoelen in de koelkast. Meng het paneermeel erdoor, dit absorbeert het laatste vocht.

HERTENBIEFSTUK

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hertenbiefstuk	1.5	kg
coleman's mustard		
zout, peper		

5. Verhit een scheut olie in een koekenpan. Zorg dat de hertenbiefstuk goed koud is! 6. Bestrooi de biefstuk met grof zeezout en de peper. 7. Bak het vlees in circa 4 minuten rondom goudbruin. 8. Haal het vlees uit de pan, leg op een bord en zet direct terug in de koelkast. 9. Laat volledig afkoelen. 10. Smeer in met mosterd.

BLADERDEEG

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koude boter	300	g
bloem	300	g
ijswater	150	g
zout	5	g

11. Snijd de boter in blokjes. 12. Maak een kultje in de bloem, verdeel de boterblokjes in het kultje en kneed met water en grof zout door elkaar. Zorg ervoor dat de boterblokjes nog intact blijven. 13. Rol het deeg uit tot een rechthoek van 40 x 15 centimeter. Vouw het deeg in drieën in elkaar. Draai het deegpakketje een kwartslag en rol weer uit tot een rechthoek, vouw wederom in drieën op. Dit is 1 toer. 14. Laat het deeg afgedekt met plasticfolie circa 20 minuten rusten en verhaal de toer nog twee keer.

FLENSJES

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	100	g
melk	225	ml
eieren	3	

15. Klop alle ingrediënten. 16. Bak dunne flensjes in de boter.

WELLINGTON

17. Leg de flensjes dankpansgewijs op slagersfolie en smeer de duxelles erop. 18. Leg de hertenbief erop en rol strak op in het plasticfolie en knoop de uiteindes losjes dicht. Leg circa 5 minuten in de koelkast. 19. Bestuif het aanrecht met bloem en rol het bladerdeeg uit tot een vierkante plak. 20. Haal de rol met het vlees uit het plastic en leg deze aan het begin van het deeg. Rol het deeg over de flensjes. Zorg dat er geen lucht onder zit. Vouw de uiteinden naar elkaar toe zodat het luchtdicht is afgesolten. 21. Snijd het overtollige deeg weg. (Gebruik dit deeg om de hert Wellington te versieren). 22. Rol de rauwe Wellington strak in plasticfolie. Laat rusten in de koelkast tot gebruik. 23. Verwarm de oven voor op 220 gr C. Leg het bakblik al in de oven. 24. Haal de Wellington uit het plasticfolie. 25. Splits het ei, smeer het deeg in met het eigeel en bestrooi met een beetje grof zeezout. 26. Maak een schoorssteentje in het deeg. 27. Leg de Wellington op het hete bakblik. Bak circa 20 minuten medium rare (kerntemperatuur 38 gr C). 28. Haal de Beef Wellington uit de oven en laat ca 15 min rusten tot kerntemperatuur 49 gr C.

BIETENROOS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote ronde bieten	12	
olijfolie		
zout		

29. Leg alufolie op de werkbank. 30. Leg een biet erop, doe er een beetje olie overheen en zout. 31. Maak goed dicht en gaar op 190 gr C in een uur. Check gaarte! 32. Pel de bieten en snij er plakken van van 2 mm dikte. 33. Maak stapeltjes bietenplakjes en steek er rondjes uit van 6 cm. 34. Leg slagersfolie op de werkbank en leg bietenplakken dakpansgewijs erop. 35. Begin met rollen en voeg weer plakjes toe. Maak zo 4 rollen strak in het folie. 36. Snij de rollen in het midden door. Leg ze plat en snij nog een keer door. Dus een halve roos per bord.

BIETENCRÈME

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
afsnijdsels biet	500	g
sjalot	1	
suiker	40	g
zout	3	g
tijm	2	takjes
groentebouillon	200	g
azijn	20	g
xantana		tipje

37. Snij de sjalot in fijne stukjes. 38. Smelt de boter in een pan en voeg de suiker toe. Laat 2 minuten karamelliseren. 39. Voeg de fijngesneden sjalot toe en laat even doorkaramelliseren. 40. Voeg de bietafsnijdsels en de tijm toe en bak 5 minuten. 41. Deglaceer met de bouillon en azijn en reduceer geheel. 42. Verwijder de tijm en blender het geheel tot een crème. 43. Voeg een tipje Xantana toe en blender nog een minuut. 44. Doe in een spuitflesje.

CUMBERLANDSAUS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroen, sap en rasp	1	
sinaasappel, sap en rasp	1	
sjalot	75	g
rode bessengelei	1	pot
rode port	300	ml
mosterd	20	g
aardappelzetmeel		
zout, peper		

45. Schil de citroen en sinaasappel met een dunschiller en verwijder het wit aan de binnenkant van de schil. 46. Snijd de plakjes in fijne julienne van 1 milliliter. 47. Blancheer de zestes twee keer. 48. Snipper de sjalot en zet op met citroensap, sinaasappel sap, rode bessen sap, rode port, mosterdi en zestes. 49. Breng aan de kook en breng op smaak met peper en zout. Bind de saus desgevenst licht af en laat afkoelen.

PRESENTEREN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
atsinacress		

50. Snijd de Wellington in plakken. Zet deze rechtop op het bord. 51. Leg een halve bietenroos er naast. 52. Garneer de bieten met puntjes bietencrème en cress. 53. Doe wat saus langs de Wellington.

CHOCOLADEMOUSSE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
chocola 70%	100	g
slagroom	100	g

1. Kook 100 g slagroom en giet over de chocola. 2. Glad roeren. 3. Klop de slagroom en spatel door de chocoladeroom.

CHOCOLADEMANTEL

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
caramelchocola	200	g

4. Chocolade verwarmen. 5. Verwarm een gastronormplaat. 6. Draai de plaat met de onderkant naar boven en smeer de chocola dun uit. 7. Plaats in de vriezer. 8. Als het bevroren is uit de vriezer halen en laten ontdooien.

CHOCOLADEBISQUIT

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwitten	3	
suiker	70	g
dooiers	3	
maizena	6	g
bloem	60	g
cacaopoeder	8	g
maldon zout		

9. Klop de eiwitten stijf. 10. Voeg de suiker toe. 11. Klop de eigelen op. 12. Voeg bloem, maizena en cacao poeder toe. 13. Schep door elkaar. 14. Schep de eiwitten erdoor. 15. Doe in een spuitzak en maak een klein laagje in de muffinvormen. 16. Bak 6 minuten op 200 g C. 17. Laat afkoelen en spuit een dot mousse op de cake. 18. Doe er een paar flakes maldon op. 19. Plaats in de vriezer.

BROS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
chocola	300	g
olijf olie	30	g

20. Smelt de chocola met de olijfolie. 21. Doe in de kisse en plaats er 2 patronen op. 22. Goed schudden en leeg spuiten in een de vacuüm beker. 23. Trek de vacuüm beker vacuüm met het pompje (2 à 3 keer) en plaats de bak in de vriezer.

CRUMBLE

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	100	g
suiker	100	g
bloem	150	g
cacao	25	g

24. Snij de boter in kleine stukjes. 25. Draai alle ingrediënten tot een kruimeldeeg. 26. Bak 15 minuten op 170 g C.

SAFFRAANIJS

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	250	ml
slagroom	350	ml
kristalsuiker	140	g
saffraandraadjes	0.5	tl
vanille-extract	0.5	tl
zout	0.5	tl
eidooiers	3	
rozenwater	2	tl

27. Wrijf de saffraandraadjes met de vingers fijn. Vermeng met de suiker. 28. Verwarm de melk, slagroom, kristalsuiker met saffraan, het vanille-extract en zout in een pannetje op middelhoog vuur tot net tegen de kook aan. 29. Klop de eidooiers los in een hittebestendige kom. Giet de warme melk al roerend beetje bij beetje bij de eidooiers om deze te temperen. 30. Schenk alles terug in de pan en zet het vuur laag. Blijf roeren met een spatel tot de room dikker wordt (80-85 g C). 31. Laat even afkoelen en doe er het rozenwater bij. 32. Draai er ijs van in de machine.

AFWERKING

32. Snij stroken van de chocola 1 cm hoger dan het cakeje met de mousse en de lengte van de omtrek. 'Schraap' een plak chocola los met een plamuurmes. 33. Vouw de chocola om het cakeje en druk aan de bovenkant dicht. 34. Doe de bros in stukken op het bord. 35. Een beetje crumble en een quenelle ijs er op.