

2026 februari

Cuisine Culinaire Amsterdam · Winter

Churros

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	100	g
zout	15	g
water	150	g
melk	100	g
bloem	260	g
ei (ca 4 eieren)	200	g
gerookte makreelfilet	100	g

Zet de boter, zout, water en melk samen op het vuur en breng aan de kook. Haal van het vuur en spatel de bloem er snel door. Gaar op zacht vuur tot het beslag loslaat van de rand en er droog uit ziet. Roer regelmatig om met een spatel. Haal van het vuur doe in de KitchenAid met en voeg al kloppend één voor één de eieren toe. Doe het volgende ei pas als het vorige geheel is opgenomen. Pluk de makreel. Roer er vervolgens de geplukte gerookte makreel doorheen. Schep het beslag in een spuitzak met een gekarteld spuitmondje van ca 1 cm.

Mayonaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ei	1	
azijn		scheut
zout		
peper		
zonnebloemolie	300	g
soja		
kappertjes		

Voeg de ingrediënten samen en maak met de staafmixer mayonaise. Maak op smaak met wat sojasaus, kappertjes.

Presenteren

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gerookt paprikapoeder		
zout		

Verwarm zonnebloemolie 180 gr C tot goudbruin. Laat vlak boven de olie steeds een stukje deeg vallen. Eventueel kan er steeds geknipt worden met een schaar. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met gerookte paprikapoeder en zout. Leg op een bordje en geef er de mayonaise bij. Serveer zo snel mogelijk.

Tarteletje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
filodeeg	1	pakje
gerookte makreel	125	g
roomkaas	100	g
peper en zout		

Doe de makreel in een cutter en mix fijn. Voeg roomkaas toe. Kruid met peper en zout. Cutter of mix tot een gladde massa. Schep in een spuitzak en bewaar in de koelkast. Bestrijk een vel filodeeg met water, leg er een 2de vel op zodat het goed aansluit op het 1ste vel en snijd cirkels uit met een uitsteker. De cirkels moeten groter zijn dan de buitendiameter van de tartelettevormpjes. Doe het filodeeg tussen 2 de tartelettevormpjes en bak ze in de oven op 170 °C in ca. 15-20 min goudbruin. Maak een stapeltje van de tarteletjes. Als ze te bleek zijn, kunnen ze na het lossen nog even in de oven doorbakken.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	1	
foreleitjes	1	potje
boragecress		

Snijd de komkommer overdwers door en verwijder de zaadlijst. Snijd de komkommer dan in dunne plakken op de mandoline. Leg de plakjes komkommer even in wat sushi-azijn. Schik de komkommer op het bord. Spuit de gerookte makreelmousse in de tarteletjes. Werk af met foreleitjes en cress. Zet op de komkommer.

Aardappelgnocchi

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen, kruimig	500	g
ei	1	
parmezaan	50	g
bloem	150	g
zout en peper		
olijfolie		

Kook de aardappelen in water met zout gaar. Verwerk de gekookte aardappelen tot puree met behulp van een pureeknijper. Weeg 300 gram van de aardappelpuree af voor dit recept. Meng de afgewogen aardappelpuree met de eieren en Parmezaanse kaas. Meng als laatste met de bloem en breng op smaak met zout en peper. Bestuif de werkbank met bloem en rol het deeg tot dunne slierten van ongeveer 2 centimeter dik. Snijd vervolgens in stukken van 2 centimeter en rol over een gnocchiplankje. Kook ze af in gezouten, kokend water. Bak ze vervolgens in olijfolie goudbruin.

Espuma van Beemster

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappel	75	g
ui	50	g
knoflookpuree	0.5	el
melk	250	g
boter	50	g
beemsterkaas	50	g
zout en peper		

Plaats de aardappel, ui, Beemster knoflookpuree en melk samen in een pan en dek af met een cartouche. Gaar voor ongeveer 40 minuten tot alles door en door zacht is. Plaats in de blender en draai anderhalve minuut helemaal glad. Voeg vervolgens de boter en kaas al draaiend toe en draai gedurende 1 minuut tot een gladde basis. Passeer door een fijne zeef en plaats in een sifon. Belucht met twee patronen en bewaar op 60°C voor het servies.

Witlof

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witlofjes (of 3 grote)	8	kleine
appelciderazijn	100	ml
mosterd	1	tl
hazelnootolie	100	ml
zonnebloemolie	200	ml

Maak een vinaigrette van de azijn, mosterd en de oliesoorten. Breng op smaak met zout en peper. Snijd de blaadjes van de witlof los. Snijd deze in de lengte in smalle repen.

Tuile van Zwarte Knoflook

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwarte knoflook	5	g
sojaolie	15	g
eiwit	30	g
zout	1.5	g
bloem	20	g
suiker	10	g
zwarte kleurstof	1.25	g
boter op keukentemperatuur	5	g

Blend alles in de kleine Magimix tot een gladde massa. Strijk uit in een blaadjes vorm en bak op 160°C voor 15 minuten af. Los de tuile zo snel mogelijk, terwijl ze nog warm zijn. Werk voor het beste resultaat onder de warmtepass om zo meer tijd te hebben om de tuiles goed te lossen.

Bieslookolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bieslook	75	g
raapzaadolie	250	g

Draai de bieslook en raapzaadolie in de blender 5 minuten tot 75 gr C. Passeer tot slot door een koffiefilter voor een mooie, heldere olie.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wat hazelnoten		
zout en peper		
gepelde hollandse garnalen	200	g

Maak de witlof aan met de vinaigrette. Rooster wat hazelnoten. Hak de hazelnoten en meng deze met de witlof. Doe de witlofsalade in een diep bord. Leg de gnocchi er op. Verdeel de garnalen. Spuit espuma over het gerecht. Besprenkel met bieslookolie. Werk af met tuiles.

Beurre Blanc van Sinaasappel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	150	g
sinaasappels	3	
witte wijn	100	ml
noilly prat	100	ml
visbouillon	500	ml
laurierblad	1	
tijm	4	takjes
korianderzaad	2	g
koude room	80	ml

Boen de sinaasappels schoon. Rasp de schil. Snij de partjes los. Hak de sjalotjes fijn. Fruit zachtjes in een beetje boter en neutrale olie op laag vuur, zonder te kleuren. Voeg een snuffje zout toe. Voeg de sinaasappelpartjes toe en bak kort mee. Blus af met witte wijn en Noilly Prat, en reduceer tot bijna droog. Voeg visbouillon, laurier, tijm en korianderzaadjes toe. Laat sudderen tot de smaak geconcentreerd is. Haal van het vuur en laat kort infuseren. Zeef de saus en doe terug in de pan op laag-middelhoog vuur. Voeg de room toe en reduceer opnieuw.

Gekonfijte Kumquats

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kumquats, in plakjes	50	g
suiker	15	g
sinaasappelsap	75	ml
witte wijn	50	ml
kaneelstokje	1	
kruidnagel	1	
korianderzaadjes	0.5	g
kardemompeul	1	
sinaasappelrasp	1	tl
maïzena		

Was de kumquats, snijd de uiteinden eraf, snijd in dunne plakjes en verwijder de pitjes. Smelt de suiker in een pan tot deze karamelliseert. Blus af met sinaasappelsap en witte wijn. Voeg kaneel, kruidnagel, korianderzaadjes, kardemom en sinaasappelrasp toe. Laat enkele minuten sudderen. Meng wat maïzena met koud water en voeg toe aan het sudderende mengsel om licht te binden. Haal van het vuur en laat 30 minuten trekken. Breng een pan water met een snuffje suiker aan de kook. Blancheer de kumquats kort om de bitterheid te verminderen. Spoel af onder koud water. Zeef de siroop, voeg de geblancheerde kumquats toe en breng zachtjes aan de kook.

Wortel-Sinaasappelgelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wortelsap (van restant wortels)	120	ml
sinaasappels	2	
suiker	10	g
kardemompeul	1	
kruidnagel	1	
hele korianderzaadjes	0.5	g
sinaasappelrasp	1	tl
zout		
agar-agar poeder		
xanthaangom		

Maak wortelsap van de restanten van de wortelbolletjes. Pers sap uit de sinaasappels. Tot 60 ml. Combineer wortelsap, sinaasappelsap, suiker, specerijen, zout en sinaasappelrasp in een pan. Breng eenmaal aan de kook en laat minstens 30 minuten trekken. Zeef het mengsel. Voor 100 ml van het gezeefde mengsel: meng 1,2 g agar-agar met koude vloeistof en breng aan de kook. Giet het mengsel in een bakje, laat kort afkoelen op kamertemperatuur en zet dan 2-3 uur in de koelkast tot het stevig is. Breek de gel in stukken en blend tot een gladde massa. Voeg een snufje xanthaangom toe voor extra binding en romigheid. Doe de gel in een spuitzak en bewaar in de koelkast tot gebruik.

Zalmconfit

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalm zonder vel	1250	g
sinaasappelrasp		
tijm	2	takjes
knoflook	2	teentjes
geklaarde boter		

Haal de zijkanten van de filet af, zodat een mooie dikke plak overblijft. Portioneer de zalm in 15 stukken. Zout de zalm en wrijf er een beetje rasp overheen. Klaar boter. Doe de zalm in vacumeerzakken en doe er een paar lepels boter bij. Vacumeer. Konfijt op 43 gr C. in de sous vide.

Wortelparels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
winterwortels	3	

Snij met een kleine meloenboor bolletjes uit de wortel. Ca 45 stuks. Gebruik de rest voor wortelsap. Kook in wat gezouten water en marineer in kumquatinmaakvocht.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koude boterblokjes	120	g
sinaasappelrasp		
zout en suiker		
xantana		

Klop de koude boterblokjes door de beurre blanc tot de saus glad en glanzend is. Stabiliseer de saus met een snufje xanthaangom. Breng op smaak met sinaasappelrasp, suiker en zout. Blend de saus kort met een staafmixer voor een luchtige textuur. Doe wat saus in het bord. Leg de zalm erin. Garneer met de kumquats, wortelparels en kleine dopjes wortel-/sinaasappelgelei.

HOOFDGERECHT Lamszadel met Jus van Granaatappel, Venkelfondant, Aardappelnestje met Aardappelpuree

Lamszadel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lamszadels	2	
tijmblaadjes		

Snij het bot uit het lamszadel, maar laat de vetlaag heel. Snij de vetlaag diagonaal in in een ruitpatroon. Wrijf in met zout. Zout en peper de binnenzijde en doe wat tijmblaadjes er overheen. Rol het vlees op en maak vast met touw. Braad de buitenzijde aan en gaar verder in de oven tot een kerntemperatuur van 50 gr. C. Snij het vlees in plakken van ca 1 cm. en houd warm.

Lamsjus met Granaatappel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ui, gesnipperd	100	g
lamsbotten		
winterwortel	1	
prei	1	
knoflook, fijngehakt	1	teen
boter	20	g
granaatappelsap	1	l
maïzena		
rodewijnazijn		
zout en peper		

Rooster de lamsbotten, prei en wortel in de oven op 200 gr C. Doe over in een snelkookpan. Vul aan met water en kook 30-45 minuten. Fruit ondertussen de ui en knoflook aan met de boter op laag vuur in een sauspan. Blus af met het granaatappelsap. Kook het granaatappelsap rustig in tot ongeveer 200 milliliter. Zeef de ui, knoflook eruit. Zeef de lamsfond en voeg toe aan de granaatappelreductie. Kook in tot jusdikte. Gebruik eventueel wat maïzena om te binden. Breng de jus op smaak met een beetje rodewijnazijn, zout en peper.

Venkelfondant

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkels	2	
boter	50	g
venkelzaad	1	tl
zout		
suiker		

Snijd de venkels in 8 parten. Smeer de boter egaal uit over de bodem van een sauspan. Druk de venkels met het snijvlak in de boter. Voeg het venkelzaad, tijm, zout en suiker toe. Zet de venkel tot halverwege onder water en dek af met een cartouche. Zet op laag vuur tot de venkel beetgaar is, haal dan de cartouche eraf. Gaar op middel laagvuur verder tot goudbruin.

Aardappelnestje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels (vastkokers)	8	flinke
boter		
melk		
zout		

Schil de aardappels. Maak van 4 aardappels julienne. Bestrooi deze met zout en peper. Leg bakpapier op een bakplaat. Vet 16 kookringen in met een beetje olie en zet op het bakpapier. Maak nestjes van de aardappel in de kookring en druk goed aan. Bak in een oven van 150 gr. Celsius gedurende 15 minuten. Haal de ringen van de nestjes af en laat afkoelen. Frituur tot krokant in zonnebloemolie van 180 gr C. Kook de andere aardappels gaar en druk door een pureeknijper. Maak de puree op smaak met zout, boter en melk.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
krulpeterselie		
granaatappel	1	

Haal de pitjes uit de granaatappel. Hak de peterselie fijn. Vul de aardappelnestjes met de puree en versier met peterselie. Doe wat saus op het bord. Leg het vlees erop. Versier met granaatappelpitjes. Leg de venkelfondant erbij.

Chocoladecremeux

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	250	g
slagroom	250	g
eigeel	150	g
suiker	80	g
gelatine	5	g
valrhona jivara 40%	450	g

Week de gelatine in koud water. Verwarm de melk en de slagroom samen. Klop de eidooiers met de suiker. Voeg de melk/slagroom/suiker toe. Verwarm al roerend (au bain-marie) tot 84 gr C. Knijp de gelatine uit en roer door de mengsel. Giet over de chocolade en meng goed. Doe over in siliconenvormpjes. Laat opstijven.

Praliné

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnoten	100	g
suiker	50	g
water		beetje

Rooster de hazelnoten 20 min op 150 gr C. Laat afkoelen. Spreid uit over een bakplaat met papier. Maak karamel van de suiker met een beetje water. Giet de karamel over de hazelnoten. Laat afkoelen en maal 100 g fijn.

Praliné-ijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	500	g
room	150	g
melkpoeder	20	g
eidooiers	6	
suiker	60	g
locust	2	g
praliné	100	g
hazelnootolie	2	el
hazelnootessence	1	tl

Verwarm de melk met de room en het melkpoeder tot 45 gr C. Klop de eierdooier met de suiker, totdat deze is opgelost. Giet het melk/roommengsel erover. Verwarm verder tot 85 gr C. Voeg de hazelnootolie en -essence toe. Laat afkoelen en draai er ijs van. Als het ijs bijna stijf is, praliné toevoegen en nog even laten draaien. Het ijs overbrengen in een bak en een uur laten rusten in de vriezer. Leg een gastronormplaat in de vriezer. Quenelles maken en deze op de koude plaat leggen tot gebruik.

Paddenstoel-Tuile

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	75	g
boter	75	g
suiker	75	g
bloem	75	g
cèpespoeder	2	tl

Zeef de bloem en vermeng met alle ingrediënten tot een deeg. Laat een uur koelen. Maak een malletje van een paddenstoel uit een dun stuk karton. Strijk het deeg erin en strijk glad af. Verwijder de vorm. Maak 45 tuiles. Bak 7 minuten op 165 gr C.

Cèpe

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cèpes	4	
hazelnootolie		
limoen		

Snij op een mandoline 45 dunne plakken. Bedruppel deze met de hazelnootolie en wat limoensap. Maak van de restanten een fijne brunoise.

Cèpes-saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	250	g
cèpespoeder	12	g
brandenwijn (gorter)	15	ml
brunoise van cèpes	30	g

Kook de slagroom met het cèpespoeder. Laat afkoelen, roer de brandenwijn erdoor en voeg dan de brunoise toe.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grove praliné	50	g

Plaats de saus in een ring onder in het kombord. Stort de cremeux op het bord. Bestrooi deze met wat Maldonzout, fijn gedrukt in een zeef. Doe een quenelle ijs er op. Versier met de paddenstoeltuiles en de plakjes cèpes. Strooi hierover wat praliné.