

# 2025 september

Cuisine Culinaire Amsterdam · Herfst

---

## Dillecrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dille	120	g
water	600	g
zout	8	g
agar	9	g

Hak de dille fijn. Breng het water aan de kook en voeg de agar toe. Laat even doorkoken. Voeg een tipje groene kleurstof toe. (is nog in huis!) Voeg de dille toe en mix met de staafmixer gedurende 2 minuten. Zeef de vloeistof. Giet uit over een gastronormschaal en laat afkoelen. Als het een stevige geleï is, dan in de blender tot een crème malen.

## Dillemouse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dillecrème	300	g
gelatine	12	g
appelsap	30	g
limoen	1,5	limoen
zout	3	g
slagroom	120	g

Zet in de quick freezer op -20 gr C. Wel de gelatine in ijswater. Verwarm het appelsap en los de geweldige gelatine erin op. Voeg dit mengsel bij de dillecrème. Voeg zout bij en de zest van een halve limoen. Sla de slagroom tot dikke yoghurt dikte. Vouw de slagroom in het dillemengels en doe het in een spuitzak. Spuit een halve bollenvorm met de dillemouse. Zet in de vriezer.

## Tartelette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	500	g
poedersuiker	250	g
eieren	3	eieren
zout	10	g
boter	300	g

Doe alle droge ingrediënten in de kom van de KitchenAid en draai op lage snelheid. Voeg de eieren toe. Voeg de boter toe en blijf draaien, totdat het deeg een bal vormt. Kneed verder met de hand. Leg in de koeling. Rol het deeg dun uit en steek er rondjes uit, ca 1 cm groter dan het vormpje. Leg het deeg in het tartelette vormpje. Snij het deeg dat er bovenuit komt netjes weg. Bak op 160 gr C.

## Appelglazuur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
appelsap	450	g
vegetal	20	g

Breng het appelsap met de vegetalpoeder aan de kook en laat een minuut doorkoken. Laat enigszins afkoelen en niet koud worden.

## Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmeitjes	1	potje
gerookte zalm	300	g

Haal de dillemouse uit de vriezer. Steek er een prikkertje in. Dip tweemaal door het appelglazuur. Snij de gerookte zalm in kleine blokjes en doe in de tartelette. Leg een halve bol dillemouse er bovenop. Doe een beetje zalmeitjes er bovenop.

## AMUSE Mozzarella/Truffelhapje

---

### Mozzarella en Truffel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	2	losgeklopte
geraspte mozzarella	225	g
wontonvelletjes	15	wontonvelletjes
kwarteleitjes	15	kwarteleitjes
truffeltapenade	15	tl

Smeer de rand van het wontonvelletje in met losgeklopt ei. Leg wat mozzarella in het midden van een velletje. Maak een 'kuiltje' en schep hier een theelepel truffeltapenade in. Breek er een vers kwarteleitje op. Vouw het deeg dicht en frituur in olie tot goudbruin (knijp tijdens het bakken met een kookpincet dicht).

**Gefrituurd tomaatje**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
cherrytomaatjes	15	cherrytomaatjes
rauwe ham	8	plakken
basilicum	1	bos
zout		
tempurameel	300	g
zonnebloemolie		
satehprikkers		

Rol cherrytomaatjes goed in rauwe ham. Leg de ingerolde tomaatjes in de koeling. Doe het tempurameel in de keukenmachine met de blaadjes basilicum. Zet de machine aan en voeg er al draaiend koud water aan toe, tot het beslag bijna een yoghurtdikte heeft. Breng het op smaak met zout. Prik de tomaten op een stokje, haal ze door het beslag en frituur de tomaten in olie krokant.

## Hummus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kikkererwten, gekookt en uitgelekt	750	g
gekonfijte citroen (ongeveer 50 gr)	1	kleine
pekkel uit pot met gekonfijte citroenen	8	el
goed vloeibare tahini	75	g
olijfolie	25	cl
kurkumapoeder	2	g

Meng alle vloeibare ingrediënten met de kurkuma en mix in de Magimix met de uitgelekte kikkererwten en de gekonfijte citroen (in stukjes gesneden). Voeg een beetje water, ijsblokjes en/of afgietsel uit het blik toe tot een gladde hummus.

## Groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peultjes	100	g
biet	200	g
zoete aardappel	200	g
courgette	200	g
radijs	200	g
ahornsiroop	6	el
olijfolie		
komijn poeder	2	tl
feta	150	g
tamarisau	2	el
tijm	1	tl
oregano	1	tl
zoete paprika	1	mespunt

Haal de peultjes af en kook kort. Snij door de helft. Kook de biet beetgaar. Haal het vel eraf en snij in blokjes. Haal de radijsjes af. Schil de bataat en snij in blokjes. Snij de courgette in blokjes. Breng de groenten, behalve de peultjes op smaak met 1 el ahornsiroop, de olijfolie, komijn en fleur de sel. Bak ze 20 minuten op een met bakpapier beklede bakplaat. Snijd vervolgens de feta in blokjes en meng met olijfolie, tamarisau, resterende ahornsiroop, tijm, oregano en paprikapoeder. Voeg het toe aan de bakplaat met de groenten voor de laatste vijf minuten van het koken.

## Chermoula

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peterselie	1/2	bos
koriander	1/2	bos
olijfolie	5	cl
citroen	1	citroen
gepureerde harissa	1	tl
knoflook	2	tenen
zout		

Doe alles in een vijzel en voeg olijfolie, het sap van de citroen, de gepureerde harissa, de geperste knoflook en een beetje zout toe. Wrijf tot een gladde brij.

## Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dukkah	15	tl
olijfolie		

Verdeel de hummus in de vorm van een halve maan over de rand van een diep bord en doe er olijfolie overheen. Leg de groenten ernaast en bestrooi met feta. Leg er een paar dotjes chermoula en dukkah op.

## VOORGERECHT Focaccia

---

### Focaccia

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	300	gram
gedroogde gist	7	gram
zout	1	tl
fijne kristalsuiker	1	el
olijfolie	2	el
lauwwarm water	200	ml
rozemarijn		
zeezout		

Doe bloem, gist, zout, suiker, olijfolie en water in een kom en kneed in de KitchenAid in ongeveer 15 minuten tot een soepel en elastisch deeg. Haal het deeg uit de kom, vet de kom in en plaats het deeg terug. Dek de kom af en laat het deeg 45-60 minuten, of tot het in grootte is verdubbeld, rijzen op een warme en tochtvrije plaats. Stort het gerezen deeg op een bakplaat met bakpapier. Duw de lucht eruit en vorm tot een rechthoek. Dek af met een schone theedoek en laat 20-30 minuten rijzen. Duw na de tweede rijts kuiltjes in het deeg met je vingers en sprenkel met rozemarijn en zeezout. Sprenkel wat olijfolie over het deeg. Bak in een voorverwarmde oven van 200 °C (boven- en onderwarmte) in ongeveer 20 minuten gaar en goudbruin.

## Uiendashibouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
uien	4	witte
gember	8	g
sereh	2	stuks
soja saus	40	ml
rijstazijn	15	ml
bonito vlokken	15	g
kombu	30	g
shii take paddenstoelen	8	shii take
zonnebloemolie		
xantana	1	mespunt

Pel en halveer de uien. Kwast in met een beetje olie en bak in een droge pan totdat de uien geblakerd en gekaramelliseerd zijn. Plet de sereh en snij in stukken. Schil de gember en snij in stukken. Doe in een grote pan de uien, sereh, gember, sojasaus, rijstazijn en gehalveerde shiitakes. Voeg koud water toe en breng alles aan de kook. Zodra het kook, haal van het vuur af. Voeg dan de kombu en 7 gram bonitovlokken toe en laat 45 minuten trekken. Zeef door een doek. Voeg de laatste 8 gram bonitovlokken toe en laat 15 minuten trekken en zeef opnieuw. Kook de bouillon verder in tot een krachtige smaak. Bind de bouillon een beetje met de Xantana.

## Kombu en Koolrabi

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kombu	2	pakken
meiraap	15	plakken
suiker	1	el
zout	1	el
water	2	dl
azijn	1	dl

Kook de kombu 10 minuten in gezouten water. Steek er daarna kleine rondjes uit. Doe de restanten in de dashibouillon. Kook suiker, zout, water en azijn op totdat de suiker gesmolten is. Schil de meiraap en snijd daarna op de mandoline even dik als de kombu. Steek daar ook weer rondjes uit. Leg deze in de vloeistof voor ongeveer 30 minuten. Maak dan alvast de opmaak van de rondjes klaar.

## Beurre Blanc

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijn	900	g
witte wijnazijn	150	g
sjalotten	3	sjalotten
tijm	3	takjes
peperkorrels	15	zwarte
korianderzaadjes	15	korianderzaadjes
knoflook	3	tenen
zout	7	g
koude boter in blokjes	300	g

Giet de wijn en de witte wijnazijn in een pan. Hak de sjalotten, kruiden en knoflook en voeg toe. Laat langzaam inkoken tot er 20% over is. Zeef en druk alles goed uit. Er moet 100 g overblijven. Doe er wat zout bij. Breng de gastrique aan de kook. Voeg geleidelijk blokjes koude boter toe. Verlaag het vuur en blijf roeren totdat er een gladde saus is. (als de saus in de schift gaat, meteen met de staafmixer aan de slag!)

## Kabeljauw

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauw	15	stukken
zeezout		

Pekel de kabeljauw met grof zeezout en laat 5 minuten staan. Spoel dan goed af en dep de vis droog. Pocheer de vis in de dashibouillon in 25 minuten op 55 gr C. Gooi de bouillon niet weg!

## Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peterselie		
oesterblad		
olijfolie		

Draai een peterselie-olie in de blender. Voeg wat dashibouillon toe aan de beurre blanc. Doe de beurre blanc in de borden. Doe wat druppels peterselie-olie in de saus. Leg de gepocheerde vis erop. Versier deze met de kombu en meiraapondjes om en om. Maak af met een oesterblad.

## Fondantaardappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	50	g
olie	4	el
tijm	5	takjes
knoflook	3	teentjes
aardappels (roseval)	16	stevige
groenteboullion (star)	700	ml
zout en peper		

Verwarm de oven voor op 220 graden Celsius. Haal met een steker 2 cilinders uit een aardappel. Snij de boven- en onderkant recht af. Spoel de aardappelstukjes af in koud water om overtollig zetmeel te verwijderen. Verhit olijfolie en boter in een ovenbestendige pan op middelhoog vuur. Zet de aardappelstukken rechtop in de pan en bestrooi met peper en zout. Voeg tijm en knoflook toe. Bak beide kanten van de aardappels bruin en knapperig is. Voeg hierna de boullion toe tot de aardappels 2/3 onder staan en breng aan de kook. Zet de pan met aardappels, kruiden en boullion in de oven. Bak 30 minuten op 220 graden Celsius. Na een half uur hebben de aardappels een deel van de boullion opgenomen en zijn ze zacht van binnen. Haal de aardappels uit de oven en serveer direct.

## Kalfslever

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfslever	1,5	kg
zout, peper		
bloem		
eiwitten	4	eiwitten
hazelnooten	2	kopjes

Rooster de hazelnooten en hak deze fijn. Maak de levers schoon: vliesje aan de zijkant, galgangetjes, zeentjes en portioneer. Breng op smaak met peper en zout. Klop de eiwitten los en doe in een schaal. Bestuif de lever licht met bloem, haal door het ei, dan opnieuw licht bestuiven met bloem en daarna aan 1 kant bestrijken met de fijngehakte hazelnooten.

## Appel/Kweeperenpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
appels	4	rode
kweeperen	4	kweeperen
boter		
water		
peper, zout		

Schil de appels en de kweeperen en snij deze in blokjes. Fruit eerst de blokjes kweepeer in boter op middelhoog vuur tot ze bijna gaar zijn (10 minuten) en voeg de appelblokjes toe tot beide gaar zijn. Pureer met het water tot een gladde massa en passeer door een fijnmazige zeef. Breng op smaak met peper en zout.

## Appelringen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
appels	4	rode

Schil de appels niet en laat ze heel. Verwijder de klokhuizen met een appelboor. Snij de appels in ringen. Leg de appelringen in een hete sauteerpan met boter en kook op middelhoog vuur 2 tot 3 minuten aan elke kant, of tot ze licht goudbruin zijn. Haal de appels uit de pan en snijd elke ring in 4 stukken.

## Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
prei	1	prei
winterwortel	1	winterwortel
knolselderij	1/4	knolselderij
uien	2	uien
runderbouillon	1/2	l
rode (kook)port	200	ml
mosterd	4	el

Was de groenten en snij deze klein. Zet de groenten aan in de pan met wat boter. Blus af met de bouillon. Kook de bouillon met de groenten en de port in totdat de alcohol uit de port is verdampt. Bind de saus met de mosterd.

## Spinazie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	2	sjalotten
babyspinazie	1	kg
bruine suiker	4	el
appelciderazijn	200	ml

Hak de sjalotten heel fijn. Fruit de sjalot in boter tot glazig. Voeg de spinazie toe en kook 1 minuut. Voeg de suiker en appelciderazijn toe en kook 3 minuten, of tot het meeste vocht is opgenomen. Breng op smaak met peper en zout.

## Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
druivenpitolie		
bieslook	1/2	bosje

Snij de bieslook in schuine ringetjes. Schroei de lever met de druivenpitolie in een hete sauteerpan op laag vuur gedurende 3 minuten aan platte kant en dan aan de hazelnoot kant, of tot ze medium-rare gaar zijn. Snijd elk stuk in 4 plakjes. Leg een deel van de spinazie in het midden van elk bord en bedek met plakjes kalfslever. Schep de appelkweeperenpuree en de mosterdjus rond de lever. Leg een deel van de appelstukjes rond het bord en bestrooi met de bieslook. Bestrooi met versgemalen zwarte peper. Doe aardappelfondant erbij.

## Panna cotta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	24	g
slagroom	2	l
suiker	250	gr.
vanillestokjes	2	vanillestokjes

Week de gelatineblaadjes in ijswater. Snijd de vanillestokjes open en schraap het merg eruit. Doe het merg en de stokjes samen met de slagroom en suiker in een steelpan en breng dit aan de kook. Haal de slagroom van het vuur als deze kookt en los de geweekte gelatine daarin op. Giet het roommengsel in 15 vormpjes. Laat opstijven in de blast chiller.

## Wafels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rietsuiker	250	g
vanillesuiker	250	g
lange vingers	500	g
boter	150	g

Maak een karamel van de 2 suikers. Maal ondertussen de lange vingers tot gruis. Doe dit bij de karamel. Spreid dit uit over bakpapier en laat ca 20 minuten afkoelen. Maal het dan tot een fijn poeder. Zeef het poeder. Verdeel dit met een zeef over bakpapier tot een zeer dunne laag. Schuif er rondjes uit ter grootte van de panna cotta, maar laat het geheel liggen. Bak op 160 gr C. in ongeveer 8 minuten. Haal de plaat uit de oven en laat afkoelen. Haal dan de wafeltjes er voorzichtig af. Bak in meerdere batches.

## Koffie- en melkgelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sterke koffie	250	ml
suiker	2	el
agar	2	g
melk	250	ml

Plaats een gastronormbak in de vriezer totdat deze goed koud is. Los in de koffie de suiker en de agar op. Laat even doorkoken. Doe de warme koffie op de gastrobak in een dunne laag. Verwarm de melk met de agar en laat even doorkoken. Voordat de koffiagar helemaal opgestijfd is, giet de melkmix er voorzichtig overeen, zodat er een marmerpatroon is ontstaan. Laat helemaal opstijven. Steek er met een steker rondjes uit, die ruim groter zijn dan de panna cotta's.

## Marsalaroom

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mascarpone	250	g
suiker	2	el
marsala	100	ml

Klop de mascarpone met de suiker kort op. Beng de marsala door de room en doe in een spuitzak met een gekarteld mondje.

## Presenteren

Leg een wafeltje op de panna cotta's. Los de panna cotta voorzichtig en zet op het bord. (wafeltje ligt dus nu aan de onderkant. Leg de geleirondjes als een tafelkleedje over de panna cotta's. Spuit wat marsalaroom in toefjes om de panna cotta.