

2022 maart

Cuisine Culinaire Amsterdam · Lente

Bloemkool – Ron Blauw

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkolen	2	
gezouten boter	500	gr.

Maak beurre noisette door de boter langzaam te verwarm tot het bruin kleurt. Zeef de boter in een grote pan. Snij de bloemkool in mooie stukken en bak ze in de oven op 180°C, 30 minuten in de beurre noisette. Regelmatig arroseren.

Lavasolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lavas	1	bos
zonnebloemolie	3	dl
citroen, zout		

Doe de olie en lavas in de blender en draai op volle snelheid tot een egale groene massa. Afsmaken met citroen en zout.

Kaassaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkool	1	
pierre robert kaasjes	2	
melk	3	dl

Snij de bloemkool in roosjes en kook gaar in water en melk. Giet af en doe over in de blender. Voeg de Pierre Robert kaasjes toe en draai tot een glad saus. Breng op smaak met zout en peper.

Vinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnoten	150	gr.
witte wijn azijn		
mosterd		
olijfolie		

Rooster de hazelnoten goudbruin in 10 minuten in een oven van 175°C. Hak de noten tot gruis in de Magimix (niet tot poeder). Klop azijn, mosterd en olie tot een vinaigrette en voeg de hazelnoten toe. Breng op smaak met zout en peper.

Eindbewerking en presentatie

Maak een spiegel van de kaassaus. Verdeel de bloemkool over de borden. Lepel vinaigrette over de bloemkool. Versier de borden met lavasolie.

Venkel - Joris Beddentijk

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkel knollen	8	

Snij de venkelknollen bij en halveer ze. Weeg de venkel. Doe ze in een vacuümzak met 1% zout en trek vacuüm. Gaar de venkel 60 minuten op 90°C in de sous vide bak. Laat de venkel iets afkoelen en haal de rokken los. Snij de rokken in dunne lamellen met de draad mee en bouw de venkelknol weer op tot zijn oorspronkelijke vorm. Brand de venkel rondom met de gasbrander tot er overal zwarte puntjes ontstaan op de venkel.

Vinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
appelsap	150	ml
marjoraan	1	bos
zonnebloemolie	2	dl
xantana		mespunt

Verwarm de zonnebloemolie en marjoraan tot 70°C. Doe alles in de blender en draai glad. Zeef de olie. Meng appelsap en marjoraanolie met behulp van de staafmixer tot een emulsie. Bind de vinaigrette met Xantana tot lobbijg en breng op smaak met zout en peper.

Aardappelpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels	1	kg
sinaasappels	8	
boter		

Schil de aardappels en snij in gelijke stukken. Kook de aardappels gaar in gezouten water. Laat even uitdampen en wrijf door een grove zeef. Pers de sinaasappels uit en kook het sap in tot stroperig. Meng aardappel en sinaasappelsap en boter tot een soepele puree (voeg eventueel wat water toe). Breng op smaak met zout. Doe over in een spuitzak en houd warm.

Venkelpoeder

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkelzaad	3	el

Rooster de venkelzaad kort in een droge pan. Laat afkoelen en vijzel de zaadjes tot poeder.

Eindbewerking en presentatie

Spuut een dunne laag in een zigzag patroon van aardappelpuree op de borden. Leg de venkel voorzichtig op de puree en hou de vorm van een halve venkelknol. Lepel wat vinaigrette over de venkel. Sprengel wat venkelpoeder rondom.

Tongracks

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tongen (zonder vel)	8	
olijfolie		
boter		
citroentijm		
knoflook		

Zet een grote pan met kokend water klaar. Knip de kleine buitenste graatjes af van de tongen. Snij de filets af van de rugzijde van de tongen. Geef door aan de tongrolletjes. Dompel de graatjes waar de rug filets zaten even in het hete water (niet de vis in het water dompelen!). Schraap of wrijf het vlees van de graatjes. Nu hou je een tong "rack" over. Snij de rack bij en maak twee mooie racks per tong. Vlak voor het opdienen de tongen zouten en in een pan met olie bakken tot het begint te kleuren. Voeg boter, citroentijm en gekneusde knoflook toe en arroseer de tongracks tot ze gaar zijn.

Farce

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
afsnijdsels van de tongen		
eiwit	1	
slagroom		scheut
dille en kervel		handje
limoen	1	

Doe de visstukjes en eiwit in de Magimix en draai kort. Voeg scheutjes slagroom toe en draai weer kort toe tot een dikke farce ontstaat. Snij de kruiden fijn en roer door de farce. Breng de farce op smaak met limoensap, zout en peper.

Tongrolletjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
filets van de tongen		
farce		

Leg de filets op een stuk plasticfolie. Smeer de farce op de filets aan de graatkant. Rol de filets op te beginnen met de dunne kant. Leg de filets op een met olijfolie ingesmeerde gastroplaat. Stoom de filets gaar in 10-12 minuten in een combi-stoomoven van 70°C.

Beurre blanc

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	2	
witte wijn	2	dl
laurierblad	1	
zwarte peperkorrels	10	
dashipoeder	2	tl
slagroom	2	dl
boter	100	gr.
dille		enkele takjes
dragon		enkele blaadjes
kervel	0.5	bos

Maak een castric door de gesneden sjalotten, witte wijn, laurierblad en peperkorrels langzaam in te koken tot de helft. Zeef de castric. Breng castric, dashipoeder en slagroom aan de kook. Haal van het vuur en wals de blokjes boter erdoor tot een mooie saus. Roer de gesneden kruiden erdoor en breng op smaak met zout en peper. Houd de saus warm.

Eindbewerking en presentatie

Leg een tongrack op de borden en lepel een beetje bakboter erover. Leg een tongrolletje aan de andere kant van het bord en lepel wat beurre blanc over het rolletje. Versier met wat blaadjes kervel.

Tartaar van sukade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rundersukade	500	gr.
olijfolie	3	el
tomatenketchup	1	el
sjalot	1	
kappertjes	2	tl
augurk	2	tl
mosterd		

Snij het zeen uit het midden van de sukade. Snij de sukade in repen. Snij de repen in dunne slierten. Snij de slierten in piepkleine blokjes. Snij de sjalot, kappertjes en augurk in piepkleine brunoise. Vlak voor het opdienen alle ingrediënten door elkaar roeren en op smaak brengen met zout en peper.

Gestoofde sukade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rundersukade	1.5	kg
winterwortel	1	
uien	2	
bleekselderij	3	stengels
rode wijn	1	fles
water	1	liter
laurierblaadjes	2	
tijm	3	takjes
rozemarijn	1	takje

Snij de rundersukade in 15 mooie plakken/stukken. Kruid het vlees met zout en peper en bruin in olie. Haal uit de pan en voeg de gesneden groenten toe en bak ook bruin. Doe de groenten en vlees in de snelkookpan en voeg de wijn toe. Laat de wijn inkoken tot de helft en voeg daarna het water toe. Breng aan de kook en voeg de kruiden toe. Breng de pan op druk en laat 45 minuten garen. Haal de pan van het vuur en laat 15 minuten staan. Haal het vlees voorzichtig uit de pan en zeef het vocht. Laat het vocht inkoken tot de gewenste sterkte en dikte.

Pommes pont neuf

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote aardappels	10	

Schil de aardappels en snij ze in dikke frites. Leg op een gaatjesrooster 10 minuten in de stoomoven. Laat op afkoelen. Frituur de frites in olie van 180°C tot goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout.

Groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mini bietjes	15	
mini worteltjes	15	

Boen de groenten schoon en kook ze apart gaar in gezouten water.

Eindbewerking en presentatie

Leg een quenelle tartaar aan een kant van de borden. Leg een stuk gestoofde sukade aan de andere kant van het bord. lepel wat saus over de gestoofde vlees.. Maak stapels ven de frites. Versier het bord met groenten.

Chocoladecitroentjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
limoncello	35	gr.
slagroom	300	gr.
citroen	0.5	
blaadjes gelatine	2	
limoenchocolade	115	gr.
witte chocola		
gele kleurstofpoeder	1	tl
satehprikkers		

Wel de gelatine in koud water. Breng slagroom en limoncello aan de kook. Haal van het vuur en los de gelatine erin op. Rasp de schil van de citroen in het mengsel. Voeg de chocolade bij het mengsel en roer tot alles opgelost is. Giet de chocolade in de mallen en zet in de vriezer. Laat opvriezen. Smelt de witte chocola met een beetje kleurstofpoeder. Doe in een hoog glas, dat breed genoeg is. Los de bevroren citroentjes. Steek er een satehprikker in en dompel ze door de warme chocola. Laat stollen en zet koel weg.

Olijfoliecitroenijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	570	gr.
room	60	gr.
suiker	100	gr.
locust	1	tl
citroensap (circa 2 st)	80	gr.
citroenen		rasp van 2
zout		beetje
ocal olijfolie	150	ml
arbequina	150	ml

Verwarm alle ingrediënten tot 82°C met uitzondering van de olijfolie en het citroensap. Laat tot 4 graden afkoelen en voeg daarna pas de olijfolie en het citroensap toe. Blender met een staafmixer. Draai ijs in de ijsmachine.

Limoncellomousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	4	
citroen	1	
suiker	100	gr.
gelatine	3	blaadjes
slagroom	250	gr.
limoncello	120	gr.

Wel de gelatineblaadjes in koud water. Splits de eieren. Rasp de schil van de citroen bij de dooiers. Klop dooiers met de helft van de suiker tot crème. Pers de citroen uit en verwarm het sap. Los de gelatine op in het warme citroensap. Meng citroensap, limoncello en dooiercrème. Klop slagroom stijf. Klop eiwit stijf. Meng eerst de slagroom door het citroenmengsel in delen. Spatel daarna eiwit door het mengsel in delen. Doe over in een spuitzak.

Krokante chocolade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	90	gr.
water	45	gr.
limoenchocolade	75	gr.

Breng water en suiker aan de kook tot 140°C en haal van het vuur, laat iets afkoelen. Roer de chocolade erdoor en stort op een stuk bakpapier. Laat afkoelen en uitharden. Breek in klein stukjes.

Lange vingers

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lange vingers	15	
espresso	3	kopjes
limoncello		scheut

Vlak voor het opdienen de espresso met limoncello mengen. Doop de lange vingers één voor één zeer kort in het mengsel en leg direct op de borden.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
honey cress		

Leg een lange vinger op de borden. Spuit limoncellomousse over de lange vinger. Leg twee citroentjes op de mousse en een quelle ijs. Versier met krokante chocolade en cress.