

2025 oktober

Cuisine Culinaire Amsterdam · Herfst

Koekjes

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------|-------------|---------|
| eiwit | 50 | g |
| boter | 100 | g |
| bloem | 100 | g |
| suiker | 35 | g |
| zout | 4 | g |
| ei | 1 | |
| geraspte parmezaanse kaas | 50 | g |
| pimentón | | snufje |

Meng alle ingrediënten samen tot een glad deegbeslag. Bak dunne koekjes in een wafelijzer en steek ze in de gewenste vorm uit.

Parmezaan crème

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------------|-------------|---------|
| debic cream plus mascarpone | 100 | g |
| melk | 300 | g |
| parmezaanse kaas | 200 | g |
| dijon mosterd | 15 | g |
| agar | 6 | g |
| eigeel | 50 | g |
| peper en zout | | |

Voeg alle ingrediënten, behalve de agar en eigeel, samen en draai tot een glad mengsel. Verwarm langzaam tot 100 gr C. Doe de agar erbij en laat even doorkoken. Koel een beetje af. Doe dan de eigelen erbij en meng weer goed. Als het afgekoeld is, glad draaien in de Magimix. Doe over in een spuitzak.

Presenteren

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------------|-------------|---------|
| texelse oude schapenkaas | | |
| cornichons | 10 | |
| paprikapoeder | | |

Snij de cornichons in dunne plakjes. Doe twee dikke stippen Parmezaan crème op twee koekjes. Doe de plakjes cornichons op de crème. Bestrooi met een beetje paprikapoeder. Stapel de koekjes op elkaar en bestrooi met versgeraspte oude kaas (Microplane). Doe daar weer een beetje paprikapoeder op.

Uien

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| basilicum | 1 | bos |
| tempurameel | | |
| uien | 4 | grote |
| koolzuurwater | | |
| zonnebloemolie | | |

Pel de uien en snijd in ringen. Kook zachtjes beetgaar in water. Dep goed droog. Doe het tempurameel met de basilicumblaadjes in de Magimix. Zet de machine aan en giet er al draaiend koud koolzuurwater bij tot een mooi beslag ontstaat.

Presenteren

Verwarm zonnebloemolie in een pan tot 170 gr C. Haal de uien door het beslag, frituur, zout na en serveer. Garneer met basilicum topjes.

Roodbaarsfilet

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------|-------------|---------|
| roodbaarsfilets | 5 | |

Snijd de filets netjes bij. Bewaar de afsnijdsels zonder huid of graten. Gaar de afsnijdsels kort in de oven en bewaar ze voor stap 17. Snijd de schoongemaakte filets doormidden.

Zoete aardappelcrème

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------------------|-------------|---------|
| zoete aardappel (oranjevlezig) | 300 | g |
| roomboter | 20 | g |
| volle melk | 50 | g |
| za'atar | 3 | g |

Doe alle ingrediënten, behalve de boter, in een pan. Kook de zoete aardappel op laag vuur gaar. Zeef de gare aardappelstukken uit de melk (bewaar de melk) en pureer ze glad in een blender. Voeg tijdens het draaien de koude blokjes boter toe. Voeg indien nodig wat melk toe om de juiste dikte te verkrijgen.

Brickkoekjes

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------|-------------|---------|
| lavas | 1 | bos |
| brickdeegvellen | | |
| eiwitten | 2 | |

Verwarm de oven voor op 170°C. Pluk de blaadjes van de lavas. Bestrijk een vel brickdeeg met eiwit en verdeel hier de lavasblaadjes over. Bestrijk een tweede vel met eiwit en plak dit op het eerste vel. Bak het brickdeeg 6 minuten tussen twee siliconenmatjes in de oven zodat het mooi plat blijft. Verwijder daarna het bovenste matje en bak eventueel nog 2 minuten na als het nog niet voldoende kleur of krokantheid heeft.

Aardappelcrème

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------|-------------|---------|
| banaansjalotjes | 30 | g |
| aardappel | 400 | g |
| lavas | 5 | g |
| crème fraîche | 80 | g |

Schil de aardappelen en spoel in koud water. Snijd in grove stukken en kook gaar, maar met behoud van een beetje bite. Druk vervolgens plat met een vork; wat structuur mag zichtbaar blijven. Meng de aardappels met de overige ingrediënten en breng op smaak met peper en zout. Voeg de gegaarde roodbaarsafsnijdsels toe. (stap 3)

Lavasboter

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| roomboter | 500 | g |
| lavas | 160 | g |
| zout | 5 | g |
| limoensap | | |

Hak de lavas grof en mix glad met de boter in de Magimix. Voeg zout en een drupje limoensap toe. Verwarm de boter licht voor gebruik.

Spinaziesalade

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------|-------------|---------|
| banaansjalotjes | 5 | g |
| baby spinazie | 200 | g |
| koolzaadolie | | |

Breng de spinazie op smaak met fijngesneden sjalot, koolzaadolie en een beetje zout.

Presenteren

Bak de roodbaarsfilet krokant op de huidzijde. Draai om en bak verder gaar. Smit zoete aardappelcrème in een dunne een cirkel op het bord met het draaiplateau. Doe een portie aardappelpuree in het midden van de cirkel. Leg de spinaziesalade bovenop. Plaats hierop de gebakken roodbaars. Lepel lavasbotersaus over het gerecht en doe het restant in de witte schenkkannetjes voor op tafel. Leg het brickkoekje ernaast.

Piperade

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------------|-------------|---------|
| rode paprika's | 2 | |
| gele paprika's | 2 | |
| oranje paprika's | 2 | |
| extra vierge olijfolie | 2 | el |
| gehakte knoflook | 2 | el |
| gele ui | 500 | g |
| tomaten | 1 | kg |
| tijm | 3 | takjes |
| bladpeterselie | 3 | takjes |
| laurierbladen | 2 | |
| zout | | |

Verwijder van de paprika's alle zaadlijsten en zaadjes. Plisseer de tomaten, verwijder de zaden. Bewaar het sap. Snij de ui en paprika's brunoise. Bak de uien en knoflook 5 minuten in olijfolie. Voeg daarna de tomaten, hun sap, tijm, peterselie en laurierblad toe. En bak nog 10 minuten tot zacht. Voeg de gesneden paprika toe en laat ze zacht worden. Verwijder de laurierbladen en breng op smaak met wat zout.

Groenten

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------------|-------------|---------|
| groene courgettes (300 g) | 2 | |
| japanse aubergines (300 g) | 2 | |
| gele courgettes (300 g) | 2 | |
| roma-tomaten | 6 | |
| knoflook | 1/2 | tl |
| olijfolie | 2 | tl |
| tijmblaadjes | ½ | tl |
| zout, zwarte peper | | |

Snij de courgettes, aubergine en tomaten in plakjes van 2 mm. Snijd ze uit met een ring van 5-6 cm. Hak de knoflook fijn. Bewaar 4 el piperade-mengsel en verdeel de rest over de bodem van een kleine gastrobak. Verwarm de oven voor op 180 gr C. Maak 15 torentjes van de groenten-rondjes. Meng knoflook, olie en tijmblaadjes in een kom en breng op smaak met peper en zout. Strooi over de groenten. Dek de gastrobak af met folie of bakpapier. Zet in de oven en geef deze 50% stoom. Bak tot de groenten gaar zijn wanneer ze worden getest met een schilmesje, ongeveer 30 minuten. Verwijder de folie en bak nog 15 minuten. (Dek lichtjes af met folie als het bruin begint te worden.) Als er overtollige vloeistof in de gastrobak zit, zet hem dan op middelhoog vuur op het fornuis tot het is ingekookt.

Vinaigrette

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---|-------------|---------|
| extra vierge olijfolie | 4 | el |
| balsamicoazijn | 1 | el |
| diverse verse kruiden (tijmbloemen, kervel, tijm) | | |
| zout, zwarte peper | | |

Meng voor vinaigrette de bewaarde piperade, olie, azijn, kruiden en zout en peper naar smaak in een kom.

Presenteren

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------|-------------|---------|
| maldon zout | | |

Verhit voor het serveren de grill en leg de groenten eronder tot ze lichtbruin zijn. Leg ieder torentje heel voorzichtig met een spatel op het bord. Sprenkel de vinaigrette rond het bord en voeg een beetje Maldon zout toe.

Hertensoof

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------|-------------|---------|
| hertenpoulet | 1 | kg |
| winterwortelen | 4 | st |
| selderijstengels | 4 | st |
| champignons | 500 | g |
| gesnipperde sjalotten | 6 | st |
| blaadjes laurier | 4 | st |
| takjes tijm | 4 | st |
| bloem | | |
| olie | | |
| boter | | |
| peper en zout | | |
| rode wijn | 2 | fles |
| wildfond | 2 | l |

Bloem het vlees en klop de overtollige bloem eraf. Bak het rondom aan in een bakpan met olie. Strooi er zout over en voeg een paar klontjes roomboter toe. Bak gedurende circa 4 minuten aan. Snijd de groenten in stukken. Doe een klontje roomboter in een hoge, ovenbestendige pan, voeg de wortelen toe en laat zachtjes karamelliseren. Haal het vlees uit de bakpan en bak in het overgebleven vet de selderij en champignons aan. Voeg peper uit de molen en zout toe. Voeg de gesnipperde sjalotten toe aan de winterwortelen met de laurier en de tijm. Bak dit mee. Voeg de paddenstoelen, selderij en het vlees toe en meng dit goed. Doe in een snelkookpan. Voeg de rode wijn toe en laat even warm worden op het vuur. Vul de pan af met wildfond, totdat alles onder staat. Sudder in ca 45 minuten gaar.

Tartelette

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------------|-------------|---------|
| gedroogde cèpes | 20 | g |
| gesnipperde sjalot | 1/2 | |
| knolselderij | 500 | g |
| knoflookteentje | 1 | |
| room | 125 | g |
| peper en zout | | |
| bladerdeeg | | |
| boter | | |
| enoki gold paddenstoelen | | |
| kippenbouillon | | |

Spoel de gedroogde cèpes (zandvrij) af en verwarm ze samen met de room op zacht vuur tot ze zacht zijn (ongeveer 15 minuten). Maak de knolselderij schoon en snijd deze in grove brunoise. Bak de sjalot en knoflook aan en voeg vervolgens de knolselderij toe. Bak deze kort mee. Voeg de room met de cèpes toe en voeg daarna bouillon toe totdat de knolselderij net onder staat. Laat dit zachtjes garen. Pureer de massa en breng op smaak met peper en zout. Schep de puree in de bakjes. Snijd de enoki-paddenstoelen van de steelbasis. Bak ze kort. Rol het bladerdeeg dunner uit. Bekleed tartelettevormpjes ermee. Prik met een vork gaatjes in het deeg. Doe bakpapier over het deeg en vul met blindbaksel. Bak op 200 gr C 15 minuten.

Worstenbroodje

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------|-------------|---------|
| hertenpoulet | 300 | g |
| ei | 1 | |
| olijfolie | 1 | el |
| sjalot | ½ | |
| knoflooktenen | 2 | |
| zout | | |
| peper | | |
| gedroogde oregano | | |
| gehakte peterselie | 1 | el |
| gehakte muntblaadjes | 2 | el |
| melk | 50 | g |
| boter | 25 | g |
| tarwebloem (t65) | 25 | g |
| brickdeeg | | |
| eiwit | | |

Maal het vlees in de vleesmolen van de KitchenAid tot gehakt. Vermeng met ei, olijfolie, fijngesneden sjalot, fijngehakte knoflook, zout, peper, oregano, peterselie en munt. Maak soezendeeg: Breng de melk met de boter aan de kook in een steelpan. Neem de pan van het vuur en voeg onmiddellijk de bloem en het zout toe. Meng goed. Zet de pan terug op het vuur en gaar de massa al roerende tot er een lichte vetfilm op de bodem van de pan achterblijft. Neem de pan weer van het vuur en schenk het beslag over in een kom. Klop de ergste hitte van het beslag af en voeg in delen het ei toe. Zorg dat het eerste deel helemaal is opgenomen voordat je het volgende deel toevoegt. Laat het beslag afkoelen en zet apart tot gebruik. Doe 100 g hiervan door het gehakt. Doe het gehakt in een spuitzak en maak worsten van 6-7 cm. Bak de worstjes kort aan. Snij het brickdeeg in lange repen van 6-7 cm. Bestrijk het brickdeeg met losgeslagen eiwit en rol de worsten erin.

Presenteren

Schep de knolselderijpuree in de tartelettebakjes en plaats de enokipaddenstoelen erbovenop. Verwarm de taartjes in een oven van 100°C voor serveren. Bak de 'broodjes' in olie in een bakpan totdat het deeg bruin en krokant is en de worst goed is verwarmd. Verwarm de stoof. Doe de hertenstoof op het bord en leg de tartelette en het worstenbroodje ernaast.

Appelsmort

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--|-------------|---------------|
| grote appels (jonagold) | 1,5 | kg |
| suiker | 90 | g |
| kaneel | 1,5 | tl |
| rum | 1,5 | borrelglasjes |
| krenten | 120 | g |
| rozijnen | 120 | g |
| custardpoeder | 1,5 | el |
| hazelnoten, licht geroosterd en fijngehakt | 60 | g |
| abrikozenmoes | 1,5 | el |

Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd ze in dunne partjes. Doe alle ingrediënten voor de appelsmort in een pan met dikke bodem, schep het mengsel goed om en laat het al roerend, 10 minuten smoren. Laat afkoelen.

Strudeldeeg

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| warm water | 160 | ml |
| zonnebloemolie | 30 | g |
| citoensap | 1 | tl |
| patentbloem | 290 | g |
| zout | | Snufje |

Meng het water met de olie en het citroensap in een kom en voeg het zout toe. Roer de helft van de bloem er doorheen, als dit helemaal goed gemengd is, voeg de rest van de bloem toe. Kneed het zeker 10 minuten in de Kitchenaid. Leg de deegbal dan op een bebloemd werkblad en kneed het met de hand nog 10 minuten krachtig door. Het deeg moet heel soepel worden en niet meer kleverig zijn. Vet een kom in met een beetje olie en leg de deegbol erin. Dek af met plastic folie en laat 1 uur, op kamertemperatuur, rusten. Rol het deeg met een deegroller zo dun mogelijk uit. Leg de plak deeg op een met bloem bestoven schone theedoek. Ga met je handen tussen de theedoek en het deeg en rek het deeg met je handen zover mogelijk op tot het bijna doorschijnend. Dat gaat het beste als er van twee kanten (dus door twee personen) wordt getrokken. Maal er een plak van 50 x 60 cm van. Mocht het niet lukken om een mooi strudeldeeg te maken, gebruik dan het filodeeg in plaats daarvan.

Strudel

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------|-------------|---------|
| filodeeg van 40 x 50 cm | 4 | vellen |
| verkrumelde lange vingers | | |
| boter | 300 | g |

Verwarm de oven voor op 220 °C. Maak 4 strudels: Smeer het deegvel of filodeeg, gelegen op een licht bebloemde theedoek, in met boter, zorg dat er boter overblijft, en bestrooi het licht met de verkrumelde lange vingers. Leg $\frac{1}{4}$ van de appelsmort op een rand van de lange kant. Rol voorzichtig, door de doek op te tillen aan de appelsmorkant, een rol van het deeg, tot er ongeveer 5 laagjes te zien zijn. Snijd de rol in tweeën en leg de twee stukken op een bakplaat met bakpapier. Bak ze in 10 minuten goudgeel in de voorverwarmde oven.

Vanille-ijs

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| melk | 3 | dl |
| slagroom | 3 | dl |
| suiker | 120 | g |
| vanillestokje | 1 | |
| eidooier (pak) | 110 | g |
| zout | | Snufje |

Breng melk, slagroom, de helft van de suiker en de vanillestokjes aan de kook. Klop de dooiers met de andere helft van de suiker tot crème. Giet al roerend de hete melk en een snufje zout bij de dooiers. Verhit al roerend de massa tot 75°C en giet direct door een zeef. Draai er ijs van in de ijsmachine en maak er quenelles van. Bewaar in de quick freezer op -18 gr C.

Presenteren

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------|-------------|---------|
| geslagen room | | |

Haal de appelstrudel uit de oven, smeer de bovenkant in met de resterende gesmolten boter en strooi er poedersuiker over. Snijd in mooie porties. Serveer met het vanille-ijs dat op een dotje geslagen room wordt gelegd.