

2024 november

Cuisine Culinaire Amsterdam · Herfst

AMUSE WITLOFMAKI

WITLOF

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witlof	12	stronken
kurkuma		
boter	200	g
kerriepoeder		
zout, peper		
slagersfolie		

Verwijder de buitenste bladeren van de witlof en blancheer deze in kokend water met wat kurkuma. Snijd de kernen in julienne. Klaar de boter en gebruik het botervet. Zweet de julienne kort aan in de geklaarde boter met een beetje kerriepoeder. Breng op smaak met zout en peper. Leg een velletje slagersfolie op de werkbank. Leg de geblancheerde witlofbladeren, een beetje overlappend op de folie. Maak een rechthoek. Verdeel hierop de julienne en rol strak op tot een sushirol. Laat de rolletjes opstijven in de koeling.

WORTELJULIENNE

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
winterwortel	1	
soja	50	g
mirin	50	g
dashipoeder	0,5	zakje
kombu	1	el

Schil de winterwortel. Snij in julienne. Vermeng de dashipoeder met 100 g water. Maak een marinade van alle ingredienten. Breng aan de kook en laat trekken tot de kombu zacht is. Zeef. Voeg de wortel toe vacumeer tot gebruik.

GARNITUUR PRESENTEREN

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gangnam tops	1	bakje

Snijd de rollen in mooie stukken van ca 3 cm breed. Leg twee rollen in een kommetje. Garneer met de gangnam tops en de wortel.

POMPOEN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pompoen	1	fles
witte wijnazijn	1	l
water	350	ml
suiker	350	g
steranijs	4	
kardemonzaadjes	8	
roze peperkorrels	4	el
mosterdzaad	4	el

Schil de pompoen en snij in smalle linten met een mandoline of dunschiller. Breng de overige ingrediënten aan de kook. Laat het niet te zuur worden. Laat afkoelen tot ca 60 gr C en zeef daarna. Giet deze marinade over de pompoenlinten. Laat helemaal afkoelen. Doe in een vacuümzak en vacumeer.

PARELGORT

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parelgort	300	g

Spoel de parelgort af onder koud water in een fijne zeef om eventueel stof en vuil te verwijderen. Breng in een grote pan water aan de kook. Voeg de parelgort en een snufje zout toe aan het kokende water. Roer even om en breng het geheel opnieuw aan de kook. Zet het vuur laag, dek de pan af en laat de parelgort sudderen gedurende ongeveer 25-30 minuten, of tot de korrels zacht zijn en het water is opgenomen. Haal de pan van het vuur en laat de parelgort nog 5 minuten rusten, afgedekt. Voeg eventueel wat geraspte kaas toe.

MOSTERDMAYONAISE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ei	1	
azijn	3	el
zout, peper		
zonnebloemolie	300	ml
grove mosterd	100	g

Doe het hele ei onderin een smalle beker van de staafmixer. Voeg azijn, zout, peper en olie toe. Zet de staafmixer onderin de maatbeker. Zet de staafmixer op volle toeren en haal deze langzaam omhoog. (indien de mayo te dun is, voeg olie toe) Meng de mosterd door de mayonaise.

KRUIDENCHIPS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
filodeeg	30	plakjes
munt	40	g
dragon	40	g
oude kaas	100	g
olijfolie		

Pluk de blaadjes munt en dragon van de takjes en snijd de blaadjes grof met een scherp mes. Smeer een stukje bakpapier in met olijfolie en leg er een plakje filodeeg op. Verdeel wat van de munt en dragon over het deeg en rasp er wat oude kaas over. Leg een tweede plakje filodeeg erop en smeer in met olijfolie. Snijd de plakjes filodeeg alvast in driehoekige vormen. Leg dit op een bakplaat en leg er een rooster bovenop. Bak de bodem in de voorverwarmde oven op 170 gr C gedurende 6 minuten goudbruin. Herhaal tot er voldoende kruidenchips zijn.

GARNITUUR PRESENTEREN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
harde geitenkaas	250	g
adji cress	2	bakjes

Rasp de kaas. Breek of snij de kruidenchips in mooie driehoeken. Meng de parelgort met de mosterdmayonaise tot romig. Maak 15 hoopjes parelgort. Leg een kookring (ca 5 of 6 cm doorsnee) op het bord en verdeel de parelgort in de ringen. Doe de geraspte kaas erop. Leg de gemarineerde pompoenlinten erop. Haal de ring er vanaf. Zet de kruidenchips tegen het gerecht aan. Garneer met de adji cress.

ZALM

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zalmhaas	800	g
grof zeezout		

Marineer de zalm 15 minuten in het zeezout. Spoel daarna de zalm af en dep goed droog.

KARNEMELKSAUS

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
citroen	1	
witte ui	1	
karnemelk	1	l
droge witte wijn	1/2	fles
gevogeltefond	2	dl
crème fraîche	200	gram
room	100	gram

Breng de karnemelk met een snuf zout aan de kook. Laat 2 minuten doorkoken. Giet door een doek en vang het vocht op. Snipper de ui en bak op laag vuur glazig met zestes van de citroenen, peper en zout. Ca 5 minuten. Blus af met witte wijn en breng opnieuw zachtjes aan de kook. Voeg gevogeltefond en $\frac{3}{4}$ van het karnemelkvocht toe. Voeg de crème fraîche toe, room en azijn en laat rustig tot minder dan de helft inkoken. Giet daarna de saus in de blender en blender fijn. Zeef de saus.

VENKEL

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote venkels	3	
zout		
citroenrasp		
olijfolie en 6 cl pernod		
verse dille	1	bosje

Maak de venkels schoon en snij in grove stukken. Kook de venkel met zout beetgaar. Breng op smaak met citroenrasp, olijfolie, Pernod en dille.

AFWERKING

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vadouvan	2	el
peper		

Bestrooi de zalm met vadouvan en peper. Bak de vis rustig aan een zijde goudbruin. Draai de zalm om, doe een deksel op de pan en zet het vuur uit. (ook de waakvlam!) Laat de vis doorgaren.

PREENTEREN

Verdeel de filet in 15 stukken leg op een warm bord. Doe een beetje venkel naast de vis. Schenk de saus over het gerechtje en druppel was olijfolie er overheen.

HAAS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazenbouten	6	
rode wijn	1-2	flessen
wildfond	1	l
witte uien	3	
winterpenen	2	
preien, gesneden	2	
knoflook	3	tenen
jeneverbessen	5	
laurier	3	blaadjes
tijm	10	takken
ontbijtspek	200	g

Droog de bouten en verwijder eventuele vliezen. Snij alle groenten in dobbelstenen. Snij het spek in dobbelstenen en bak zachtjes uit. Haal het spek uit de pan. Schroeï de bouten erin. Voeg de groente toe met de kruiden en specerijen en bak even mee. Doe de wijn en de fond erbij. Laat ca 2 uur sudderen. Haal de bouten en de groenten uit de saus en kook de saus verder in. Verdeel het vlees in 15 porties. Hou het vlees in mooie stukken. Hou het vlees warm.

APPELCHUTNEY

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
appels (elstar)	0,5	kg
boter	1	el
bruine basterdsuiker	60	g
gember	4	cm
witte wijnazijn	125	g
water	125	g
knoflook	1	teen
rode uien	1	
rode peper		
komijnzaad	0,5	el
gemalen kardemom	1	tl
rozijnen	100	g
dadels	100	g

Maak de appels schoon en snij in stukken. Bak de appelstukjes in de boter met suiker en gember. Voeg azijn, water, knoflook, ui, pepers en specerijen toe. Breng aan de kook en laat zachtjes doorkoken. Snij de dadels in stukjes en voeg samen met de rozijnen toe. Laat nog zachtjes ca een half uur doorkoken.

CRACKER VAN RODE KOOL

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode kool	0,5	
water	3	liter
scheut rode wijnazijn		
zout	1	el
tapioca	160	g

Gebruik ongeveer 500 g gesneden rode kool. Laat het 5 minuten in het water, azijn, wijnazijn en zout koken. Zeef en bewaar het water en meet 2 liter af. Kook daarin de tapioca tot zacht, maar nog wit in het midden. Giet de tapioca af en spreid uit over een siliconenmat. Verwarm de oven op 75 g C. en droog gedurende 3 uur. Breek in 15 stukken en frituur deze kort op 210 g C. Bestrooi met zout.

AFWERKING

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uitgelekte zilveruitjes	200	g
boter	100	g
suiker	75	g
anijschampignons	2	bakjes
ontbijtkoek	225	g
chocolade 70% naar smaak		
peper, zout		

Verwarm de hazensaus. Karamelliseer de zilveruitjes in de boter met suiker. Verwarm de saus en bind met verkruidde ontbijtkoek. Smelt er chocola doorheen. Voeg spekjes en champignons toe. Maak verder op smaak met zout en peper. Verwarm de groenten uit de hazensaus.

PRESENTEREN

Leg de haas in het midden van het bord. Leg de groenten er omheen. Lepel royaal saus over het vlees. Garneer met de rode koolcracker.

SOEZENDEEG

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	75	g
volle melk	75	g
fijn zout	3	g
kristalsuiker	3	g
boter	70	g
bloem type t45	105	g
eieren	150	g
bakspray		

Verwarm de oven voor op 230 gr C. Breng het water, de melk, het zout, de suiker en de boter aan de kook in een pan. Haal van het vuur, voeg de bloem toe en meng. Zet terug op een laag vuur om uit te drogen. Doe het mengsel in de mengkom. Gebruik de menghaak om de eieren beetje bij beetje in te mengen, tot je een glad en licht soepel deeg hebt. Spuit het soezendeeg in staafjes op een siliconen matje (éclairs). Ca 8 cm. Bestuif de éclair met een beetje bakspray. Zet de bakplaat in de oven en zet die uit totdat de éclair gerezen en lichtbruin zijn. Zet dan de oven weer aan op 180 gr C laat de oven op een kiertje. Bak tot goudbruin.

GEKARAMELISEERDE PEER

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
williams peren	5	
bruine suiker	100	g
tonkaboon	1	

Schil en snijd de peren. Maak karamel van de bruine suiker. Voeg de peren en de geraspte tonkaboon toe. Pocheer tot ze zacht zijn. Laat uitlekken en bewaar in de koeling.

GANACHE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
room	150	g
witte chocolade	90	g
tonkaboon	1/2	

Verwarm de room met geraspte tonkaboon. Giet de room over de chocola en meng met de staafmixer. Zet in de koeling om volledig af te koelen.

MANDARIJNENROOM

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mandarijnenpuree (diepvr)	175	g
volle melk	12	g
eidooiers	25	g
hele eieren	25	g
kristalsuiker	65	g
maïzena	25	g
boter	40	g

Verwarm de puree met de melk. Meng eierdooier met het hele ei, suiker en maïzena. Voeg een beetje vloeistof toe. Kook alles 2 minuten. Haal van het vuur, voeg boter toe en meng met de staafmixer. Dek af met plastic folie. Bewaar in de koelkast. Doe in een spuitzak met een kartelmond.

SPIEGELGLAZUUR

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	80	g
water	1	el
warm water	80	g
gecondenseerde melk	40	g
glucosestroop	80	g
gelatine (1 blaadje)	3	g
witte chocola	60	g
oranje kleurstof		

Maak een lichte karamel met de suiker in een eetlepel water. Voeg warm water, gecondenseerde melk, glucosestroop toe en verwarm. Giet het warme mengsel over de witte chocola. Smelt de gelatine er in. Doe een beetje kleurstof erbij. (niet te veel, het is geen koningsdag!) Blender met de staafmixer tot een glad en glanzend geheel. Laat afkoelen tot nog net vloeibaar.

KORAALTUILE

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
warm water	100	g
zonnebloemolie	100	g
poedersuiker	7	g
bloem	20	g
tipje oranje kleurstof		

Meng alles tot een gladde vloeistof. Verhit een anti-aanbakpan. Doe een eetlepel mengsel in de pan en laat ongeveer 1/1,5 minuut bakken. Haal de tuile voorzichtig uit de pan met een pincet en leg op keukenpapier. Bewaar in een afgesloten doos met keukenpapier ertussen.

AFWERKING

Klop de ganache op. Doe in een spuitzak met een klein kartelmondje. Snijd de éclair met een broodmes open. Doe het spiegelglazuur op de bovenste helft door het met de bovenkant door het glazuur te halen. Laat uitlekken op een rooster. Vul de éclairs met de mandarijnenroom. Leg het 'deksel' er weer op.

GARNITUUR PRESENTEREN

Plaats de gevulde éclair op een bordje. Leg wat gekarameliseerde peer ernaast. Werk af met dopjes ganache op het bord en eentje op de éclair. Plaats de tuile in de ganache op de éclair.