

2025 april

Cuisine Culinaire Amsterdam · Lente

Kippenleverpaté

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenlevers	400	g
boter	150	g
sjalotten	2	
knoflook	1	teen
tijm	3	takjes
salie	3	blaadjes
calvados		
olijfolie		
zout, peper		

Klaar de boter. Snipper de sjalotten en de knoflook fijn. Bak deze glazig in een beetje olijfolie. Voeg tijmblaadjes en dingesneden salie toe. Haal dit uit de pan en bewaar apart. Controleer de kippenlevers goed op galletjes en verwijder deze. Voeg wat olijfolie toe en bak de levers rosé. Flambeer met calvados. Maal in de Magimix de levers met de sjalotten/knoflook. Voeg de geklaarde boter toe. Breng op smaak met zout en peper. Doe in een bak en maak een laag van ca 2 cm hoog. Zet in de koeling om af te koelen.

Piccalilly

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkool	200	g
zilveruitjes	100	g
komkommer	300	g
kappers	2	tl
appelciderazijn	200	g
witte wijnazijn	200	g
laurierbladen	2	
mosterdpoeder	2	tl
korianderzaad	1	tl
mosterdzaadjes	2	tl
kurkuma	1	tl
kerrie	1	tl
peper		
fijne suiker	50	g
bloem	3	el

Maak kleine roosjes van de bloemkool. Snij de komkommer doormidden en verwijder de zaadlijsten. Snij de komkommer in kleine blokjes. Kneus het korianderzaad. Meng de specerijen en de bloem doorelkaar. Voeg een beetje azijn toe en roer tot een papje. Kook de rest van de azijn met suiker en laurier in tot ca 2/3. Bind dit met het kruiden/bloempapje. Kook totdat het begint te binden. Voeg de groenten toe en laat nog even doorkoken. Laat afkoelen in de koeling.

Tuile

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	60	g
zonnebloemolie	40	g
boter	10	g
suiker	10	g
zout	3	g
bloem	25	g
boekweitmeel	25	g

Meng het eiwit met de zonnebloemolie, de boter, de suiker, het zout, het gewone meel en het boekweitmeel. Mix dit tot een gladde massa. Verdeel het vervolgens over een tuilevorm. Bak het op 160 gr C voor ongeveer 15 tot 20 minuten tot het goudbruin is. Haal het dan voorzichtig uit de vorm als het nog warm is en bewaar ze droog en afgedekt voor later.

Geroosterde bloemkool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkool	1250	g
olijfolie		

Verwarm de oven op 180 gr C. Snijd de bloemkool in kleine stukjes. Besprenkel met olijfolie en rooster deze ca 10 minuten tot gaar, maar niet zacht.

Bloemkoolmayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geroosterde bloemkool	200	g
extra vierge olijfolie	100	g
peper, zout		

Mix de bloemkool tot een romige massa. Voeg de olie geleidelijk toe. Breng op smaak met peper en zout.

Bloemkoolfritters

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	2	tenen
olie	50	g
peterselie	40	g
ei	150	g
rijstbloem	100	g
peper, zout		

Snij de knoflook in plakjes en bak in de olie. Doe warme geroosterde bloemkool in de Magimix en mix tot een grove structuur. Voeg knoflook met olie toe, gehakte peterselie, ei en rijstbloem toe. Maak goed op smaak met zout en peper. Verwarm de oven op 180 gr C. Maak ballen van de bloemkool en bak 12 minuten.

Cheesecake

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomkaas	320	g
middelgrote uien	6	
pompoen (uchiki kuri)	400	g
room	150	g
eieren	2	
cakemeel	40	g
pompoenpitten	75	g
zout, peper		

Snij de uien fijn. Bak de uien langzaam bruin in wat olie. Blender tot een gladde puree. Snij de pompoen open en verwijder de zaden en zaadlijsten. Snij in stukken en bak gaar. Doe de stukken bij de uienpuree. Maal de pompoenpitten tot meel. Voeg de overige ingrediënten toe en mix tot een glad deeg. Breng op smaak met zout en peper. Vet een springvorm in met wat olie. Bekleed met bakpapier en vet dat ook wat in. Doe het deeg in de springvorm. Bak in een oven van 180 g C 20/25 minuten. Laat in de koeling afkoelen en opstijven.

Pecannotenvelouté

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pecannoten	100	g
room	500	g
zout		

Maal de pecannoten. Voeg toe aan de room en laat deze op zacht vuur trekken. Zeef tot een gladde saus en voeg een beetje zout toe.

Gesuikerde noten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pecannoten	60	
suiker	100	g
water	2	el

Maak karamel van de suiker met het water. Voeg daarna een beetje water toe en los de karamel op. Voeg samen met het water de noten toe en wacht tot het water is opgelost en de noten met karamel zijn bedekt. Stort op een vel bakpapier. Zorg dat de noten los van elkaar liggen.

Ballontine

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kippendijenvlees	300	g
kipfilet	200	g
grotchampignons	200	g
ham in plakken	100	g
madeira	50	ml
eiwit	50	ml
panko	15	g
gehakte kruiden (bieslook, peterselie, dragon)	10	g

Draai het dijenvlees en de helft van de filets door de gehaktmolen op de fijne schijf. Maak de champignons schoon, snijdt in partjes en bak op heet vuur in een beetje olie. Flambeer met de madeira. Meng het kippengehakt, champignons, eiwit, panko, kruiden en peper en zout tot een mooie farce (proeven en op smaak brengen). Leg de plakjes ham op slagersfolie met daaronder huishoudfolie. Verdeel hier de farce op en de overgebleven filet in repen. Draai hier rollen van met een doorsnede van ongeveer 6 cm. Gaar deze in de steamer 100% stoom op 90 gr C voor 40 minuten. Laat afkoelen en snijdt in plakken van 1,5 cm dik.

Mayonaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ei	1	
azijn		scheut
zout, peper		
zonnebloemolie	300	ml
gladde franse mosterd	35	g

Doe het ei in een smalle hoge maatbeker. Voeg een scheut azijn, zout en peper op. Vul aan met 300 ml olie. Zet de staafmixer onderin de maatbeker. Mix op volle kracht en haal de mixer langzaam naar boven. Voeg de mosterd toe.

Broodchip

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
'vegan' stokbroden	2	

Verwijder de korsten en snij het brood op de snijmachine in dunne lange plakken van 2 mm. Bedruppel met olijfolie en bestrooi met wat peper en zout. Leg ze op de bolle kanten van de stokbroodbakvormen. Bak in de oven op 100°C zonder ventilator tot ze mooi krokant zijn.

Eendenbout

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenbouten	15	
zout, peper		
sinaasappel		
voatsiperifery peper		
wortel	500	g
selderij	500	g
uien	2	kleine
tomatenpuree	2	el
gedroogde pruimen	100	g
rode wijn	500	ml
pruimenjam	300	g
rode portwijn	80	ml

Snij de ui, wortel en selderij in stukken. Rooster de groenten in de oven op 200 gr C. Voeg tomatenpuree toe en rooster. Blus meerdere keren af met rode wijn en portwijn. Voeg de overige ingrediënten toe en reduceer tot saus. Breng eendenbouten op smaak met zout, peper en sinaasappelschil. Bak aan en gaar verder samen met de saus. Na het koken van de eendenbout splits de drumstick van de dij. Verwijder het vlees van de drumstick en snij in stukjes.

Rode kool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode kool	1	kg
portwijn	200	ml
groentebouillon	250	ml
boter	50	g
uien	2	kleine
appel gesneden	1	
frambozenazijn	4	el
pruimenjam	3	el
laurierblaadje	1	
piment	1	tl
jeneverbessen	5	
peper, zout		
atsina cress		

Snij de rode kool in kwarten, verwijder de kernen en snij de rest in dunne repen. Snij de uien in blokjes. Fruit de ui in boter. Voeg de rode kool kort toe en daarna de groentebouillon en de kruiden/specerijen toe en laat het inkoken. Voeg dan appelblokjes portwijn en azijn toe en kook nog kort. Hak de atsina cress. Breng de rode kool op smaak met zout, de pruimenjam en voeg Atsina Cress toe.

Aardappelmousseline

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappel	500	g
slagroom	2	dl
melk	2	dl
olijfolie		
zout		

Kook de aardappels in de schil gaar in gezouten water. Haal na het koken het schilletje er af. Wrijf de aardappels door een zeef of doe ze door de pureeknijper. Kook de melk met de room en roer deze heet door de aardappels tot een gladde mousseline en breng op smaak met zout en olijfolie.

Soda bread met tahoon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volkorenmeel	250	g
bloem	90	g
baksoda	1.5	tl
zout	1	tl
karnemelk	200	ml
ei, losgeklopt	1	
tahooncress	2	bakjes

Verwarm de oven tot 230 graden. Meng alle droge ingrediënten met elkaar. Meng het ei met de karnemelk. Maak een kuiltje in het midden van de kom bloem en giet het vocht erin. Voeg de tahooncress toe. Mix snel met een schone losse hand, de vingers wijd uit elkaar tot alles net is gecombineerd. Niet kneden. Vorm een bol en leg hem op de bakplaat. Maak met een scherp mes een groot kruis in het midden door het brood heen. Bak het brood 15 minuten in de hete oven, verlaag dan de temperatuur naar 200 graden en bak dan nog 30 minuten tot het brood hol klinkt wanneer je erop klopt. Laat het brood afkoelen en snij daarna plakken en die in croutons. Bak croutons in olie.

Pruimen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde pruimen uit agen	30	
water	300	ml
azijn	200	ml
(zee)zout	10	g
rietsuiker	180	g

Breng water, azijn, zout en rietsuiker aan de kook. Giet dit heet over de gedroogde pruimen heen.

Parfait

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooier (pak)	160	g
suiker	100	g
water	100	g
room	2.5	dl
ras al hanout (zoet)	4	g
witte chocola	150	g

Smelt 125 g witte chocola au bain-marie. Haal van de warmte af. Voeg de overige chocola toe en blijf roeren totdat deze is opgelost. Kwast hiermee de halve siliconenbollen in. Doe dit in twee etappes. Zet koud weg. Doe het water, de suiker in een pan en breng dit aan de kook. Laat de siroop 2 minuten koken. Klop de slagroom op tot zachte pieken. Klop in de KitchenAid de eidooiers en voeg de suikersiroop in een dun straaltje toe. Klop het mengsel dik en schuimig en blijf kloppen tot het mengsel op kamertemperatuur is. Spatel daarna de slagroom erdoor. Voeg de ras al hanout toe. Verdeel de parfait in de vormen met de witte chocola. Vries de vormen in.

Witte chocolademousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	250	g
suiker	2	el
witte chocola	200	g

Klop in een ruime kom de slagroom met de suiker. Klop niet volledig stijf maar iets dikker dan (volle) yoghurt dikte. Snij de witte chocolade in kleine stukjes en smelt deze au-bain-marie. Meng de gesmolten chocolade met de slagroom en spatel dit even goed door elkaar totdat het goed gemengd is. Doe in een spuitzak en leg in de koeling.

Advocaat

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eidooier	100	g
suiker	80	g
brandewijn 40%	60	g

Klop eidooier, suiker en brandewijn au bain-marie tot een binding van yoghurt dikte. Klop koud. Zet in de koeling.

Banaan

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bananen	3	

Snij de bananen in stukjes. Meng met de advocaat.

Ras el hanout

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
korianderzaadjes	1	el
komijnzaad	1	el
gemberpoeder	1	tl
zoete paprikapoeder	2	tl
geraspte kaneel	0.5	el
steranijs	1	puntje
gemberpoeder (djahe)	1	tl
kurkuma	0.5	tl
gemalen zwarte peper	0.5	tl
kardemom	0.5	tl
gemalen nootmuskaat	0.5	tl
chilipoeder		tipje

Myoteer alle kruiden kort in een droge koekenpan. Maal in een koffiemolen tot een fijn poeder. Zeef.