

2025 februari

Cuisine Culinaire Amsterdam · Winter

AMUSE Madeleine met eendenlever

Madeleine met eendenlever

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenlever (diepvries)	120	g
bloem	100	g
bakpoeder	2	tl
melk	12	cl
eieren	4	
sjalotjes	2	
gedroogde veenbessen	50	g
boter	20	g
fleur de sel	2	tl
zwarte peper		

Verwarm de oven voor 200 gr C. Snipper de sjalot fijn. Laat in een pan de boter smelten. Voeg er de sjalot en de veenbessen aan toe. Bak op een zacht vuurtje gedurende 5 min. Meng de bloem en het bakpoeder in een kom. Voeg de melk en de eieren toe. Meng. Kruid met peper en zout. Voeg de inhoud van de pan toe en de foie gras in dobbelsteentjes gesneden. Vul elke holte van de madeleinevorm voor 3/4. Zet de vorm in de voorverwarmde oven en bak gedurende ca 4 min. Laat de madeleines nog 4 minuten in de oven staan met de deur open. Haal de vorm uit de oven, keer om op een rooster en laat de madeleines volledig afkoelen tot kamertemperatuur. Leg op een schoteltje.

Uienbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte uien	500	g
peper	2	el
laurierbladeren	3	
tijm	6	takjes
zilveruitjes	60	
paddestoelensojasaus	75	g
sojasaus	50	g
water	650	gram
appelcider	250	gram
agar	3	g
arachide olie (of zonnebloemolie)	2	el

Pel de uien en snijd ze grof. Verhit de neutrale olie in een kookpan en zweet hierin de ui aan voor 2 minuten. Voeg vervolgens de peperkorrels, laurier en tijm toe en laat samen nog eens 2 minuten aanzweten. Blus het geheel af met de paddestoelensojasaus, de sojasaus, de appelcider en het water. Laat dit vervolgens ongeveer 15 minuten trekken in de snelkookpan. Zeef de bouillon. Voeg de agar toe en laat 2 minuten doorkoken. Schenk de bouillon vervolgens in een cocktailglas of kommetje. Snijd de zilver- of Amsterdamse uitjes fijn en verdeel over de cocktail glazen of kommetjes. Zet het geheel in de koelkast tot de bouillon mooi is opgestijfd.

Comtéschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
comté	200	gram
room	100	gram
volle melk	100	gram
eidooiers	50	gram

Snijd de Comté in blokjes en doe in de blender (houd een klein stukje apart voor garnering). Breng de melk samen met de room aan de kook. Giet daar de eidooier bij en de melk en room zodra dit heeft gekookt. Blender het geheel tot een lobbige substantie. Wrijf vervolgens door een zeef. Zet afgedekt weg tot gebruik.

Croutons

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zuurdesemstokbrood (vegan)	1	
gedroogde peterselie	3	el
knoflookpoeder	3	tl

Verwijder de korstjes van het brood en snijd blokjes van 1 cm bij 1 cm. Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak de croutons goudbruin. Breng op smaak met de knoflook granulaat, peterselie, peper en zout. Laat daarna uitlekken op een keukenpapiertje.

Gefruite uitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	5	
zonnebloemolie	50	g
boter	50	g
zout		

Snij de sjalot in halve ringen. Bak de uienringen met zout in de olie en boter op matig vuur tot goudbruin.

Kabeljauw

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauwfilet	1200	g
pekelwater zout	10%	
cepespoeder		
gedroogde peterselie		

Ontdoe de kabeljauwfilet van graten, vliezen en het vel zodat alleen het spierwitte vlees overblijft. Snijd de kabeljauw in banen met een dikte van ongeveer 3 centimeter. Snijd ze vervolgens allemaal een keer over de helft, zodat ze ongeveer dezelfde lengte hebben van 20 tot 25 centimeter. Leg de stukken kabeljauw 15 minuten in het pekelbad. Droog de kabeljauw goed met een keukendoek. Bepoeder de kabeljauw met het cepespoeder en peterselie. Trek een paar strakke banen met vershoudfolie over de werkbank. Leg de bepoederde filets om en om op elkaar op het vershoudfolie en rol strak op tot een rol. Vries in, bij voorkeur op een vacuümzak gevuld met water, zodat ook de onderkant goed rond blijft.

Salade van bleekselderijlinten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bleekselderij	2	stronken
lavas	2	gram
bleekselderij-jus	25	ml
lavasolie	30	ml
naar behoefte zout en peper		

Snijd de stengels van de stroken los van de bleekselderij en was deze goed. Bewaar de lichtgroene bleekselderijblaadjes als garnering. Schil van de bleekselderij met een dunschiller linten en leg deze maximaal een halfuur in ijswater. Snijd de lavas in chiffonade. Meng de bleekselderij-jus en de lavasolie tot een vinaigrette en breng op smaak met zout en peper. Droog de bleekselderijlinten in de slacentrifuge en doe ze vervolgens in een bekken.

Jus van bleekselderij

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
restanten bleekselderij		
naar behoefte xanthana		
naar behoefte citroensap		
naar behoefte zout		

Maak sap van de bleekselderij met behulp van een sapcentrifuge. Zeef het bleekselderijsap met een fijne zeef en breng aan de kook, zodat het schuim gaat scheiden. Bind licht af met xanthana. Breng op smaak met citroensap en zout. Plaats in een plastic bak en trek twee keer vacuüm om de overige luchtballen te verwijderen.

Lavas-peterselieolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lavas	100	g
peterselie	40	g
druivenpitolie	200	g

Meng de lavas, peterselie en druivenpitolie voor 50 seconden op volle snelheid in de blender. Giet over in een steelpan en laat op laag vuur langzaam scheiden. Schenk door een koffiefilter voor een helder resultaat.

Beurre blanc van zwarte knoflook

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
noilly prat	150	g
witte wijn	300	g
sjalotten	2	
witte wijnazijn	30	g
laurier	1	blaadje
tijm	5	takjes
zwarte peperkorrels	5	
zwarte knoflook	60	g
water	40	ml
koude boter	400	g
naar behoefte citroensap		
naar behoefte zout		

Verwarm de Noilly Prat, witte wijn, fijngesneden sjalot, witte wijnazijn, laurier, tijm en peperkorrels. Breng aan de kook en laat tot 1/3 indampen. Zeef door een fijne puntzeef. Doe de gastrique samen de zwarte knoflook in de blender en draai glad. Zeef de zwarte knoflook gastrique met een fijne zeef en doe dit terug in een pan. Voeg het water toe en zet op laag vuur. Snijd de boter in kleine blokjes. Monteer de zwarte knoflookgastrique met de koude blokjes boter. Breng op smaak met citroensap en zout.

Spruiten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kleine spruiten	1	kg

Maak de spruitjes zonodig nog schoon. Kook ze kort in kokend water. Giet af.

Preicoulis

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
jonge prei	500	g
boter	100	g
groentebouillon (starblokje)	0,5	l
slagroom	0,5	l
zout, peper		

Snijd de preien overlans door en was ze zorgvuldig schoon in koud water. Snijd ze in dunne ringen. Blancheer deze 2 minuten, spoel ze af met koud water en laat ze goed uitlekken, druk er nog wat meer water uit. Smelt de boter in een pan, doe de prei erin en smoor ze zachtjes 10 minuten. Voeg de bouillon toe en laat dit op half hoog vuur een kleine 10 minuutjes koken. Pureer de coulis 2 minuten in een blender. Giet hem door een fijnmazige puntzeef en breng op smaak met zout en peper.

Hollandaise met gerookte boter

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijn	300	ml
wittewijnazijn	100	ml
sjalot, fijngesnipperd	1	
peperkorrels, gekneusd	5	
tijm	1	takje
boter	450	g
rookmot		
eidooiers	3	

Breng de wijn, azijn, sjalot, peper en tijm in een steelpan aan de kook en laat op lage stand tot 75 ml indampen. Zeef, druk het vocht eruit en zet de castrique apart. Schep de boter in een platte schaal. Verhit de rookoven en schep er 1 el rookmot in. Rook hierin de boter circa 2 minuten. Schep de boter in een steelpan en laat verder smelten. Schep het schuim eraf en giet het botervet af. Klop de eidooiers met de castrique au bain-marie stevig. Schenk het botervet er druppelsgewijs en al kloppend bij. Breng op smaak met zout.

Kaastuile van parmezaanse kaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parmezaanse kaas	250	g

Rasp de Parmezaanse kaas. Plaats een ring van 6 cm op een siliconenmatje. Doe een eetlepel geraspte kaas in de ring en verspreid de kaas met je vinger in de ring. Bak 8 tot 10 minuten in een oven van 160° tot goudbruin.

Pastinaakpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaak	600	g
melk	15	g
slagroom	200	g
roomboter	100	g
zout, peper		

Verhit een grote pan met gezouten water. Schil de pastinaken en snijd ze in stukjes. Dompel ze onder in het kokende water en laat ze een kwartiertje koken, tot ze zacht zijn. Laat ze uitlekken en pureer met melk, room en boter. Het geheel moet goed glad zijn. Breng op smaak met zout en peper en bewaar warm.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
runderpoulet	500	g
afsnijdsels van de tournedos		
wortelen	700	g
fijngesneden ui	700	g
knoflook	35	g
tijm	5	takjes
roomboter	400	g
rode wijn	10	cl
madeira	4	dl
scheutje balsamicoazijn		
suiker indien nodig		

Schil de wortel en snij in stukjes. Bak in een steelpan de poulet en de afsnijdsels met de groenten in de boter. Blus af met de rode wijn en de Madeirawijn en laat het inkoken tot een stroperige, geconcentreerde saus. Zeef en giet in de pan.

Tournedos Rossini

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ossenhaas	1,5	kg
escalope de foie gras (diepvr)	15	
flinke klont boter	1	
druivenpitolie	1	el
zout		

Breng de plakjes foie gras op smaak met zout. Bak ze in een koekenpan met antiaanbaklaag zonder vet op hoog vuur gedurende 1 minuut aan elke kant. Bindt de ossenhaas op tot een gelijkmatige rol. Bestrooi met zout en peper. Bak de ossenhaas 3 tot 5 minuten aan elke kant en lepel tijdens het bakken vet over de biefstukken. (arroseren). Laat rusten in een oven tot een kerntemperatuur van 45 g C. Portioneer in 15 plakken.

Namelaka van karamel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	50	g
water	50	g
vanillepeul	1	
bladgelatine	9	g
pure chocolade	250	g
slagroom	400	g

Week de gelatine in ruim ijswater. Zet de suiker en de 50 gram water samen op hoog vuur en kook tot een karamel. Blus af met de 150 gram water en los de karamel volledig op. Haal de merg uit de vanillepeul en voeg toe aan het karamelwater. Los hierin de gewelde bladgelatine op. Smelt de pure chocolade ondertussen au bain-marie. Voeg de chocolade in een keer toe aan het karamelwater en meng tot een geheel. Voeg dan de slagroom toe en meng goed door. Schenk door een zeef en giet in de quenellemallen. Vries de gevulde mal in. Los de namelaka's zodra deze bevroren zijn, bewaar koel tot gebruik.

La Trappe Quadrupel chocoladecake

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	125	g
suiker	200	g
la trappe quadrupel	115	ml
yoghurt	65	g
ei	1	
bloem	130	g
cacaopoeder	50	g
baking soda	5	g

Verwarm de oven op 160 gr C. Bekleed een vierkant bakblik met bakpapier. Meng de boter en suiker tot een lichte, luchtige massa in de KitchenAid. Mix in een aparte kom het bier, de yoghurt en het ei samen tot een gladde mix, en voeg langzaam toe aan de botermix. Zeef de bloem, cacao en baking soda samen en schep door de mix. Bak ca 45 minuten. De cake is gaar als een prikker er schoon uitkomt. Laat afkoelen in het bakblik.

Mango-ijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mangopulp	350	g
volle melk	350	
slagroom	150	g
suiker	120	g

Mix alle ingrediënten in de blender. Draai er ijs van in de ijsmachine.

Witte chocola met zwarte olijf

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte chocola	300	g
kalamata olijven	150	g

Smelt 200 gram van de witte chocolade boven een pan warm water. Voeg nu beetje bij beetje de rest van de witte chocolade toe tot een temperatuur is bereikt van ongeveer 25°C. Houd warm op maximaal 28°C. Laat de olijven nu goed uitlekken en snij in kleine stukjes. Meng er de witte chocolade door en strijk direct dun uit op acetaatfolie.

Olijftuile

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gemalen amandelen	40	g
bloem	30	gram
poedersuiker	80	g
kalamata olijven	50	g
boter	70	g
eiwit	60	g

Smelt de boter. Mix de amandelen, bloem en poedersuiker in de KitchenAid. Snijd de olijven klein en voeg de olijven toe en mix opnieuw. Voeg tijdens het mixen voorzichtig de gesmolten boter toe gevolgd door het eiwit. Zet het mengsel in de koelkast tot het hard is geworden. Verdeel het deeg met behulp van een paletmes heel dun over een matje. Bak de tuile af voor ongeveer 4 minuten op 180°C. Laat de tuile afkoelen en breek in stukken.

Koffiekaviaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicumzaad	30	g
water	240	g
suikerwater, 1:1	50	g
oploskoffie	20	g

Vermeng de basilicumzaadjjes met het water en laat een halfuurtje staan. Voeg nu het suikerwater toe en roer er de oploskoffie door. Bewaar tot gebruik in de koelkast.