

# 2025 december

Cuisine Culinaire Amsterdam · Winter

---

## Macarons

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
amandelpoeder	150	g
poedersuiker	150	g
verse eiwitten	55	g
suiker	150	g
water	40	g
vers eiwit	55	g

Meng het amandelpoeder en de poedersuiker maal fijn in de keukenmachine. Zeef het mengsel door een fijne zeef. Kook suiker en water in een pan tot 119° C. Giet het eiwit in een kom en klop het op tot een schuimige massa. Voeg de suikersiroop in een vloeiende beweging toe. Klop dit mengsel koud. Meng de andere 55 g van het verse eiwit onder het amandelpoeder en de poedersuiker en roer dit tot een gladde massa. Voeg de meringue toe en maak een taaie vloeibare massa. Vul een spuitzak met een spuitmondje van max 1/2 cm met het beslag. Spuit dopjes van het beslag van de macarons op een bakpapier. Laat de macarons 45-60 minuten drogen (er moet een droog vliesje ontstaan op de macarons). Verwarm de oven voor op 150° C. Bak de macarons 12 min zonder convectie. Laat de macarons afkoelen en verwijder dan van de bakplaat.

## Meloengelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
meloenpuree	100	g
gelatine	6	g
vegetal	10	g
water	10	g
suiker	10	g

Week de gelatine in ijswater. Breng de 10 g suiker, het water en de meloenpuree aan de kook. Voeg de vegetal toe. Klop van het vuur de uitgeknepen gelatine onder de puree. Stort het mengsel meteen uit op een langwerpig plaatje met opstaande rand en laat opstijven.

## Crème van Parmaham

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
philadelphia original roomkaas	200	g
parmaham	50	g
peper en zout		

Snij de Parmaham zeer fijn. Meng met de Philadelphia. Kruid af naar smaak met peper en zout. Gebruik een spuitzak om de macarons met de Parmaham crème te vullen.

## Garnituur presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parmaham		
arenkha kaviaar		

Leg de macarons met de bakkant boven op het werkblad. Beleg ze met de meloengelei. Spuit de crème van Parmaham op de helft van de schelpjes. Sluit de macarons met de overige schelpjes. Maak roosjes van Parmaham. Leg een roosje en een macaron op het bord. Doe net voor het serveren een lepeltje kaviaar over de macaron.

## Flespompoe

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
flespompoe	500	g
groentebouillon	900	g
room	300	g
boter	30	g
wittewijn-azijn	5	g
xantana	3	g
zout, peper		

Schik en maak de flespompoe schoon en snij in blokken. Kook deze in de groentebouillon. Giet af en blender de pompoe met alle overige ingrediënten. Proef goed op smaak en voeg zout en peper toe. Pak de trechter en de bijpassende zeef van de iSi-fles. Doe de puree door de zeef in de siphon. Houd warm.

## Paddenstoelen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
paddenstoelenmix	750	g
sjalot	1	
knoflook	1	teen

Maak de paddenstoelen schoon en snij in niet te kleine stukken. Snipper de sjalot en de knoflook. Fruit deze aan. Voeg de paddenstoelen toe en bak kort.

## Groentebouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
winterwortel	1	
bleekselderij	3	stengels
prei	1	
ui	1	
peterselie, tijm, rozemarijn, laurier		
peperkorrels		

Maak alle groenten schoon. Snijd fijn of hak in de keukenmachine. Zet aan in een beetje zonnebloemolie. Blus af met water en laat 1 uur trekken. Zeef.

## Garnituur presenteren

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
atsinacress		

Zet twee patronen in de iSi-fles. Schud telkens goed. Doe wat paddenstoel in een kommetje. Spuit de espuma erover heen. Werk af met cress.

## Kreeftensoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	25	g
kleine kreeften	4	
venkel	75	g
prei	50	g
wortel	25	g
knolselderij	75	g
ui	125	g
knoflook	3	tenen
laurier	3	blaadjes
kruidnagels	2	
venkelzaad	4	g
saffraan	5	takjes
piment d'espelette		
tomatenpuree	40	g
witte wijn	5	dl
rode wijn	2,5	dl
tomaten	3	

Dood de kreeften met een scherp mes in het kruis van de kop. Kook de kreeften in ruim water met 4% zout. Maak de kreeften schoon en houd het vlees apart. Verwarm de olijfolie in een ruime pan. Voeg de gehakte kreeftenpantsters en -koppen toe en fruit ze aan. Was de groenten in ruim water. Cutter de venkel, prei, wortel, knolselderij en ui in de keukenmachine. Voeg de groente en knoflook toe en fruit aan. Voeg de laurier, kruidnagel, venkelzaad, saffraan toe. Voeg de tomatenpuree toe en fruit ook mee aan. Blus af met de witte wijn en rode wijn. Snijd de tomaten in grove stukken en fruit even mee. Voeg water toe totdat de groenten net onder staan en breng het geheel aan de kook. Laat ongeveer 1 uur trekken. Zeef door een fijne zeef. Kook in tot iets meer dan een liter. Breng op smaak met zout en peper en wat Piment d'Espelette.

## Panna cotta

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kreeftensoep	1	l
slagroom	500	ml
agar	6	g
gelatine	9	g
zout en peper		

Zet de blast chiller aan op -15 gr C. Week de gelatine in ijswater. Voeg de agar toe aan 1 l soep en kook 2 minuten door. Voeg uitgeknepen gelatine toe aan de warme kreeftensoep. Voeg de slagroom bij de kreeftensoep. Giet in mallen voor panna cotta. Laat opstijven in de blast chiller.

## Garnituur presenteren

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bieslook		
kookcognac		

Bak het kreeftenvlees in wat boter en blus af met kookcognac. Portioneer het kreeftenvlees. Haal de panna cotta uit de mallen en leg ze op een (zwart) bord. Verdeel het vlees over de panna cotta en versier met wat bieslook. Doe een lepeltje kreeftensoep naast de panna cotta.

## Kalfstong

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfstongen	3	
colorosozout		
uien	4	
selderij	5	selderijstengels
prei	3	
wortelen	5	grote
knoflook	4	teentjes
laurier	2	laurierblaadjes
tijm	4	takjes
rozemarijn	4	takjes
peperbollen	30	

Doe de kalfstong in een ruime gastronormbak met flink gezouten water (50 g colorosozout per l). Plaats de bak in de vacumeermachine en vacumeer een tot twee keer. Haal de tongen na een uurtje uit de bak en leg een uur in koud water om te ontzouten. Snijd de groenten grof. Van de prei alleen het wit. Doe de groenten, knoflook en aromaten samen met de kalfstong in een snelkookpan en zet onder water. Breng het geheel aan de kook. Laat het geheel een uur op een laag vuurtje stoven. Zet de pan van het vuur en laat de tong nog 20 minuten rusten in de bouillon. Haal de tong uit de pan. Passeer de bouillon en zet apart. Pel de tong en houd warm onder alufolie.

## Gehaktballetjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsgehakt	1	kg
sjalotten	2	
gehakte peterselie	5	el
eieren	2	
room	3	el
bloem		
peper, nootmuskaat		
selderijzout		

Snipper de sjalot. Maak het gehakt aan met de overige ingrediënten. Draai er balletjes van van ca 25 g elk. Bak deze aan in de boter en laat garen.

## Madeiralak

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
madeira	300	ml
suiker	150	g

Kook de madeira met de suiker in tot een lak. Lak de tong enkele malen met de madeira. Snijd de tong in plakken van ongeveer 1 cm dik. Houd warm onder alufolie.

## Madeirasaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	150	g
champignons	500	g
uien	4	
bloem	100	g
kookvocht van de kalfstong	7,5	dl
tomatenpuree	80	g
madeirawijn	40	cl
gepelde tomaten	12	
dragon	2	el

Zet een pan op het vuur en bruin 240 g boter. Snijd de champignons in stukken, bak ze gaar in de boter en breng op smaak met peper en zout. Snijd de ui fijn en voeg deze de laatste 2 minuten toe aan de champignons. Zeef de champignons met de ui in een pannetje. Doe 60 g verse boter in deze pan. Zet de pan op het vuur en roer de bloem onder de boter tot een droge roux. Laat even doorkoken om een bloemsmak te vermijden. Voeg de bouillon van kalfstong toe tot er een gladde saus is. Roer de tomatenpuree onder het geheel en breng op smaak met witte peper en zout. Kook alles goed door, zodat de smaken in balans komen. Passeer de saus. Voeg de champignons, de ui, de blokjes tomaat en de fijngesneden dragon toe. Werk af met de madeira en laat nog even sudderen. Voeg de gehaktballetjes toe.

## Aardappelkroketten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bintjes	1,5	kg
eierdooiers	3	
boter	150	g
nootmuskaat	1	mespunt
bloem	225	g
eieren	3	
olie		flinke scheut
panko	225	g
zout en peper		

Schil de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water. Giet af en droog eventjes op het vuur. Pureer en voeg de 2 eidooiers en boter toe. Kruid af met peper, zout en nootmuskaat. Maak pureerolletjes met een spuitzak. Plaats de rolletjes 30 minuten in de koelkast om op te stijven. Versnijd de rollen tot kroketten. Vul één schaal met de bloem, één met de losgeklopte eieren, olie, peper en zout en één schaal met de panko. Wentel elke kroket eerst in de bloem. Haal ze daarna door de 2 eieren. Wentel ze ten slotte in de panko. Laat de kroketten ongeveer 1 uur opstijven in de blast chiller. Frituur ze goudgeel in een kleine hoge pan met olie op 180°C.

## Witlofsalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witlof	8	flinke stronken
elstar appel	1	grote
olie, azijn, zout, peper		

Snijd de witlof schuin in repen. Snijd ook de appel in dunne parten. Maak de salade aan met de olie, azijn, zout en peper.

## Garnituur presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peterselie		

Snijd de peterselie fijn. Doe plakjes kalfstong op het bord. Verdeel de saus en de gehaktballetjes. Leg een plukje witlofsalade op het bord. Leg de aardappelkroketjes ernaast.

## Geitenkaasmousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
geitenkaas met honing	350	g
slagroom	2	dl
gelatine	6	g

Week de gelatine in ijswater. Verwarm de geitenkaas licht en roer deze glad met de handmixer. Klop de slagroom lobbijg, schep deze door de geitenkaas. Knijp de gelatine uit en smelt deze in een pannetje. Meng door het geitenkaasmengsel. Stort het mengsel in vormpjes. Zet in de vriezer.

## Kruidenolie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum	30	g
kervel	30	g
platte peterselie	30	g
zonnebloemolie	2	dl
peper en zout		

Pureer de kruiden met de olie in de blender. Passeer door een fijne zeef.

## Paprikagelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	2	scheutjes
sjalot	1	
rode puntpaprika's	2	
water	350	ml
suiker	2	el
gelatine	6	g
witte peper en zout		

Week de gelatine in ijswater. Snipper het sjalotje fijn en fruit aan in de olijfolie. Schil de paprika's met een dunschiller. Verwijder zaden en zaadlijsten van de paprika en snijd deze in blokjes, voeg toe en laat zachtjes meefruiten. Giet het water erbij, voeg de suiker toe en laat 15 min zachtjes koken. Pureer het mengsel met de staafmixer en passeer door een grove zeef. Verwarm opnieuw en voeg de geweekte en uitgeknepen gelatine toe aan het mengsel. Breng op smaak met peper en zout. Doe de gelei in kleine vormpjes. Zet in de vriezer.

## Bladerdeegstengel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg	1	vel
eidooier	1	
zwarte sesamzaadjes		

Bestrijk het bladerdeeg met losgeklopte eidooier en bestrooi met zwarte sesamzaadjes. Snijd in reepjes van 0,5 cm en bak goudbruin in een oven van 200° C. Leg de reepjes op een bakmatje. Leg er een bakmatje en een bakplaat bovenop en zet zo in de oven. Dit voorkomt dat het deeg gaat rijzen.

## Kletskep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
harde geitenkaas in 1 stuk	200	g

Verwarm de oven voor op 180° C. Verwijder de korst van de geitenkaas. Rasp de kaas met een grove rasp. Maak van de geraspte kaas 15 gelijke rondjes op een met een bakmatje beklede bakplaat. Bak deze rondjes in ca. 12 min in de oven licht bruin. Haal de rondjes voorzichtig van de bakplaat en laat afkoelen op keukenpapier.

## Garnituur presenteren

Haal de mousse en de paprika gelei tijdig uit de vriezer en meteen uit de vormpjes. Leg de mousse op de kletskep. Leg de paprikagelei op de mousse. Leg er voor het uitserveren een bladerdeegstengel bij. Giet een beetje kruidenolie om de mousse heen.

## 5-Spicesmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooier	150	g
suiker	100	g
mascarpone	100	g
volle room	500	g
gelatine	12	g
5-spices poeder	5	tl
vanillestokje	1	

Week de gelatine in koud water. Meng de 5-spices samen met het merg van de vanille door de mascarpone. Kook de suiker, met een klein beetje water op, tot 120°C. Gebruik hiervoor een thermometer. Klop ondertussen de eidooier luchtig in de Kitchenaid. Schenk de suiker, wanneer die de juiste temperatuur heeft bereikt, voorzichtig bij de eidooiers. Klop dit mengsel koud en luchtig in de machine. Klop 450 g van de room lobbig. Verwarm de andere 50 g en los hier de gelatine in op. Meng dit door het mascarponemengsel. Spatel vervolgens deze mascarpone door de luchtige eidooiers (= de pâte à bombe) en vervolgens door de opgeklopte room. Vul hiermee bolmatjes en vries deze in.

## Gemberbierijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gemberbier	1	l
verse gember	80	g
suiker	100	g
citroensap	200	g
prosorbet	30	g

Laat de geraspte verse gember marineren in het gemberbier. Zeef de gember er na 15 min uit. Voeg alle andere ingrediënten toe en meng koud. Draai de massa tot ijs in de ijsmachine.

## Mangogel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mangocoulis	250	g
witte wijn	50	g
suiker	25	g
agar	3	g

Kook alle ingrediënten samen op. Stort dit op een plateau en laat de gel opstijven. Wanneer dit helemaal is opgesteven, mix de massa fijn en glad in de blender. Bewaar de gel in een spuitzak.

## Citruscompote

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels	2	
pompelmoezen	2	
limoenen	2	
citroen	1	
suiker	100	g
agar	2	g

Snij alle partjes zonder vliesjes uit. Bewaar het sap dat hierbij vrijkomt en knijp het sap uit de vliesjes. Breng het sap samen met de suiker aan de kook. Voeg agar toe. Laat dit een minuut goed doorkoken. Haal dan van het vuur en voeg de rest van de citrusvruchten toe, samen met de rasp van de schil van een sinaasappel. Laat afkoelen.

## Crumble

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	100	g
suiker	100	g
boter	70	g
yoghurtpoeder	1	el

Meng de boter, bloem en suiker met elkaar tot een kruimelig deeg. Bak dit af op 160°C gedurende 20 min. Laat dit afkoelen en verkrumel het. Meng hier het yoghurtpoeder doorheen. Haal de bollen 5-spice mousse uit de diepvries en haal deze door het kruim. Laat verder ontdooien in de koelkast.

## Passievruchtensap

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
passievruchtencoulis	2	dl
water	2	dl
suiker	70	g
xantana	1	mespuntje

Meng de coulis, water en suiker met elkaar. Bind dit met de staafmixer met xantana.

## 5 spices poeder

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
szechuanpeper	1	tl
venkelzaad	1	tl
steranijs	0,5	
versgeraspte chinese kaneelbast	1	tl
kruidnagel	1	kop van een

Maal de kruiden in de vijzel en zeef ze daarna door een fijne zeef.

## Garnituur presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witlof	3	stronken

Haal de witlofblaadjes los van elkaar. Maak ze vlak voor het serveren aan met passievruchtensap. Leg de 5 spice-mousse op het bord. Leg een quenelle ijs er bij. Doe wat citrussalade op het bord. Leg een witlofschuitje met mangogel er bovenop.