

2025 januari

Cuisine Culinaire Amsterdam · Winter

VOORGERECHT Furofuki Daikon

Furofuki Daikon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
daikons	2	
kombu (10*10 cm)	3	stukjes
miso	6	el
mirin	6	el
rietsuiker	1	el
sake	1	el
sojasaus	1	tl
limoensap	1	el
mandarijn (sap)	1	
daikoncress		
reepjes limoenschil		

Snijd de daikon in schijven van 3 cm dik. Schil ze en snijd de scherpe hoeken van de randen van de schijven, zodat de daikon tijdens het koken niet uit elkaar barst. Snijd kruisjes in beide kanten van de schijven, zodat de daikon ook in het midden zacht wordt. Snijd de kombu in reepjes. Doe de daikonschijven met de kombu in een grote pan waarin ze niet over elkaar heen liggen. Zet ze onder water en breng het aan de kook. Zet het vuur lager en stoof de daikon 40 minuten op matig vuur of tot gaar. Meng alle ingrediënten voor de saus, behalve de reepjes limoenschil, in een kleine pan en verhit ze al roerend. Zet het vuur lager als de saus heel heet wordt en verhit nog 5 minuten al roerend op heel laag vuur. Maak van de limoenschil reepjes en verwijder zorgvuldig het eelt onder de schil. Doe de kombu en daikon in een kommetje, schep een eetlepel saus op elk stukje daikon. Leg de reepjes limoenschil en wat daikoncress erop.

Nasu Aubergine Misoyaki

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode miso	250	gram
suiker	110	gram
mirin	125	gram
sake	125	ml
nasu aubergine	3	
zonnebloemolie		
zout		
lupine cress		

Kook de miso, suiker, mirin en sake samen in tot een dikke karamel, maar zorg ervoor dat het niet aanbrandt. Laat de misoyaki-karamel afkoelen. Prik de schil van de aubergines in met een vork en snijd in stukken van ongeveer 2 centimeter. Smeer de aubergines in met de karamel. Plaats een rond stuk bakpapier in een ondiepe, brede pan. Zorg ervoor dat het bakpapier overal ongeveer 4 centimeter tegen de rand omhoogkomt. Giet een paar druppels olie onder het bakpapier, zodat de hitte goed overgedragen wordt en giet daarna een grotere hoeveelheid op het bakpapier. Zorg dat je genoeg olie toevoegt, zodat het halverwege de aubergines komt. Verhit de olie, zodat hij bruist als de aubergines in de pan gaan. Voeg de aubergine toe en gaar de aubergine onder continu walsen tot een egale, karamelbruine kleur. Schep de aubergines met een schuimspaan uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier. Houd ze ondertussen in beweging, zodat ze niet vastplakken aan het papier. Ook mogen de aubergines elkaar niet raken. Breng eventueel op smaak met zout. Let op, de aubergines zijn al redelijk hoog op smaak door de miso in de misoyaki-karamel. Doe de aubergine op een schoteltje. Garneer met een takje cress.

Gyoza met Lamsgehakt en Koriander

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode ui	1	
koriander	0.5	bosje
knoflook	1	teentje
gemberwortel	2	cm
sojasaus	2	tl
vissaus (nuoc mam/nam pla)	1	tl
gyozavelletjes	1	pakje
lamsgehakt	200	g
rietsuiker	1	snufje
sesamolie	1	el
kerstomaatjes	200	g
sjalot	2	
limoen (sap)	1	
vissaus	8	el
olijfolie	4	el
chilipoeder	0.5	tl
bloem		
zonnebloemolie		

Snipper de rode ui fijn, hak de koriander grof, schil de gember en hak fijn. Meng alle ingrediënten voor de vulling door ze minstens 3 minuten goed te kneden. (Proef op smaak door een klein bolletje in kokend water te garen.) Bevochtig de rand van een gyozavelletje met een vinger met wat water. Doe een bolletje vulling in het midden van het velletje. Vouw het deeg dubbel terwijl je de onderkant van de gyoza met duim en middelvinger van je linkerhand vasthoudt en knijp één uiteinde dicht. Maak op 1 cm van de rand al knijpend golfjes met de duim en wijsvinger van je rechterhand tot aan het andere uiteinde van de gyoza. Leg de gyoza op een schaal en druk er licht op om de onderkant plat te maken. Snij de knoflooktenen doormidden. Kook de knoflook driemaal in steeds vers water af. Snij de knoflook en de sjalotten heel fijn. Hak de koriander fijn. Snij de tomaatjes in stukjes. Meng alle ingrediënten voor de saus in een kom en zet in de koelkast. Doe de saus in de sauskannetjes. Verhit een laag van minstens 4 cm frituurolie in een pan tot 170 °C en leg de gyoza erin. Frituur ze 8 minuten en keer ze van tijd tot tijd om. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Haal de koriander uitelkaar en verzamel de grote blaadjes. Mix die met wat bloem. Verwarm een beetje olie in een pannetje tot ca 180 g C. Frituur de blaadjes kort tot knapperig. Serveer de gyoza warm met de koriander en de saus in de kannetjes.

Gyoza met Tofu, Venkel en Garnaal

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tofu	100	g
grote garnalen	150	g
venkel	0.5	
zout	1	tl
lente-ui, fijngesnipperd	1	
aardappelzetmeel	1	el
oestersaus	1	el
sesamolie peper	1	el
gyozavelletjes	1	pakje
sojasaus	40	ml
zwarte rijstazijn	40	ml
sesamolie	2	el
gemberwortel	8	cm

Wikkel de tofu in keukenpapier en leg op een bord. Leg er een plank met daarop een kom met water op als gewicht. Laat de tofu 30 minuten vocht kwijtraken. Pel de garnalen en haal de koppen eraf. Hak de garnalen fijn met een groot mes tot een brij. Hak de venkel fijn en meng die met het zout. Laat de venkel 10 minuten vocht kwijtraken. Haal het keukenpapier van de tofu en plet de tofu met de hand in een kom. Voeg alle ingrediënten voor de vulling toe. Maak de gyoza op dezelfde wijze als de gyoza met lamsgehakt. Meng alle ingrediënten voor de saus in een kom en zet in de koelkast. Zet een stoomoven aan. Leg een stuk bakpapier op een gaatjesgastroplaat. Leg de gyoza op het bakpapier en stoom 8 minuten. Doe de gyoza op een bordje en serveer meteen met een lepeltje saus.

Wafu Octopus Aardappelsalade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
octopustentakels	1.5	kg
roseval aardappels	1.5	kg
olijfolie	1	el
sojasaus	1	el
zout		
limoensap		
shisocress		
shichimi togarashi		

Maak de tentakels schoon. Verwarm ruim water met zout (20 g/l) in een pan tot 80 °C. Voeg de octopustentakels toe en pocheer de dikke delen 15 minuten en de dunne 5 minuten. Haal de tentakels uit de pan en laat ze afkoelen. Maak plakjes van de aardappel op de mandoline. Breng 1 liter water met 10 gram zout en de plakjes aardappel in een andere pan aan de kook. Zet het vuur laag als het water kookt en laat 10 minuten koken. Giet af. Meng de plakjes aardappel in een kom met de olijfolie en sojasaus. Snijd de octopustentakels in dunne plakjes. Snij een vacuümzak aan de zijkanten open en dan aan de onderkant, zodat er een rechthoekig plat stuk plastic overblijft. Teken met een pen een rondje van 16 cm doorsnee. Gebruik de grootste uitsteker. Leg aardappelschijfjes gelijkmatig op het plastic in een rondje en steek af met de uitsteker. Zo wordt een strakke cirkel verkregen. Leg deze met het plastic omgekeerd op het bord, zodat het plastic bovenop ligt en verwijder het daarna voorzichtig. Smeer een beetje limoensap over de aardappel en strooi wat zout over de aardappel. Verdeel de octopus erover de borden. Garneer met de shisocress en de shichimi togarashi.

Tonijnsteak met Paddenstoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
shiitakes	200	g
oesterzwammen	200	g
beukenzwammen	200	g
kleine champignons	200	g
sojasaus	200	ml
mirin	200	ml
sake	200	ml
suiker	5	tl
aardappelzetmeel	5	tl
tonijnfilet	1.5	kg
aardappelmeel		
zout, peper		
kewpie mayonaise		
wasabipasta		
prei	1	grote
bimi	500	g
zonnebloemolie	3	el
knoflook	7	tenen
uien	10	

Veeg het zand van de paddenstoelen. Snij alle paddenstoelen grof. Breng de sojasaus, mirin, sake en suiker in een pan aan de kook. Meng 5 eetlepels water met 5 theelepel aardappelzetmeel en roer dit in delen door de saus. Verwarm nog 1 minuut. Voeg de paddenstoelen toe aan de saus en verwarm 3 minuten. Haal de pan van het vuur. Bestrooi de tonijn met een snufje zout, zwarte peper en het aardappelmeel. Maak van de minder mooie delen een tartaartje. Maak dit aan met wat mayonaise en wasabi. Snij de prei in flinterdunne reepjes en doe in ijswater. Snij de bimi in mooie stukjes. Kook de bimi 1 minuut in gezouten water. Dompel ze direct onder in ijswater. Snij de knoflook in dunne plakjes. Snij de uien in dikke ringen. Verhit de zonnebloemolie in een wok of koekenpan op laag vuur en bak de plakjes knoflook 3 tot 5 minuten, tot ze goudbruin en krokant zijn. Haal met een schuimspaan uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. Laat de pan op het vuur staan. Bak de uienringen in de knoflookolie in 4 minuten per kant goudbruin. Haal uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. Schroei de tonijn in de knoflookolie rondom dicht. Voeg wat teriyakisaus toe en bak nog 30 seconden. Snij de tonijn in plakken. Leg de uienringen op een bord. Plaats de tonijn er op. Schep er de paddenstoelen in teriyakisaus naast en garneer met de krokante knoflook, bimi en prei.

Waterkers met Zwart Sesamzaad

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
waterkers	300	g
zwart sesamzaad	8	el
groene kleine asperges	30	
winterwortel	1	
azijn	50	ml
suiker	25	g
steeltjes van de waterkers		
zout	4	tl
gemalen peper	2	tl
rijstazijn	200	ml
zonnebloemolie	100	ml

Spoel de waterkers en droog. Verwijder de dikke stelen en gebruik die voor de dressing. Blancheer de asperges. Maak dunne linten van de wortel. Los de suiker op in de azijn. Voeg wat water toe. Leg de wortellinten in de azijn. Blancheer de waterkersstelen. Blender alle ingrediënten in de hoge blender. Eventueel zeven. Rooster het sesamzaad. Vlak voor het serveren: Meng de waterkers met de dressing. Voeg de sesamzaadjes toe. Doe de salade in kommetjes en garneer met de wortel en de asperges.

Matcha Castella Honing-Sponscake met Sinaasappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	180	g
matcha	2	el
zonnebloemolie	110	ml
honing	50	g
melk	120	ml
eieren	8	
suiker	140	g
bloedsinaasappels	5	
sinaasappels	2	
sinaasappellikeur	100	ml
bladgelatine	9	g
slagroom	150	ml
mascarpone	250	ml

Verwarm de oven voor tot 160 °C. Bekleed 2 cakevormen met bakpapier en zet een ovenschaal klaar waar de cakevormen in passen. Zeef de bloem en matcha boven een kom en meng goed. Meng de zonnebloemolie en honing met een snufje zout in een andere kom. Voeg het bloemmengsel, de melk en het eigeel toe. Mix tot een glad beslag. Klop het eiwit, in een schone kom, tot stijve pieken. Voeg tijdens het mixen de suiker in delen toe. Spatel het opgeklopte eiwit voorzichtig door het beslag. Verdeel het beslag over de cakevormen en strijk glad. Zet de cakevormen in de ovenschaal en schenk een laag van 2 cm water in de ovenschaal. Zet de ovenschaal met de cakevorm in het midden van de oven en bak 30 minuten. Open de oven voorzichtig een kiertje om de stoom te laten ontsnappen en bak de cake nogmaals 45 minuten. Haal de cake uit de oven en laat ondersteboven op een rek afkoelen. Verwijder de vorm als de cake helemaal afgekoeld is. Snijd de schil volledig van de bloedsinaasappels af. Haal de partjes uit de sinaasappel en bestrooi met een beetje poedersuiker. Droog de parten 2 uur op 85°C in de oven op bakpapier. Pers de sinaasappelen uit en meng dit met de likeur (ca 400 ml totaal). Week de gelatine in koud water en los deze met het aanhangende water op in een pannetje op laag vuur. Meng de opgeloste gelatine met het sinaasappelsap. Klop de slagroom lobbijg in de KitchenAid. Roer de mascarpone los en maak familie met het sinaasappelgelatinemengsel. Maak familie met de lobbijg geslagen slagroom. Laat opstijven in een platte bak in de koeling. Doe over in een spuitzak met kartelmond. Snij de cake in 15 dikke plakken. Snij er een rondje uit. Spuit de sinaasappelcrème in een mooie laag op de cake. Garneer met de bloedsinaasappel.