

2025 juni

Cuisine Culinaire Amsterdam · Zomer

AMUSE Kropslaschuimpjes met radijs

Kropslaschuimpjes, avocadocrème, radijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	35	g
kropsla	1	
eiwit	125	g
zout	1	g
albumina	20	g
avocado's	2	
room	50	g
wasabipasta	2	el
citroen	1	
peper		
red meat radijs		
pijnboompitjes		

KROPSLASCHUIMPJES: Haal de sla door de sapcentrifuge en kook in tot er 50 g sap is. Laat snel afkoelen. Meng alles en klop in de KitchenAid tot mooi pieken. Spuit op een matje dopjes. Droog op 75 gr C tot droog. **AVOCADOCRÈME:** Maak de avocado's schoon en verwijder de pit. Pureer alles in de blender en breng op smaak met zout, peper en citroensap. Doe in een spuitzakje en bewaar koel en donker. **GARNITUUR PRESENTEREN:** Rooster een beetje pijnboompitten in een droge pan. Snijd de radijs in plakjes en steek met een steker rondjes uit. Leg in het schuimpje. Vul de schuimpjes met de avocadocrème. Doe een paar pijnboompitten op de crème.

Aspergebombon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels	300	g
boter		
melk		
gevogelbouillon	150	ml
gelatine	12	g
crème fraîche	300	g
witte asperges	8	
zout		
briochebrood		

ASPERGEBONBON: Week de gelatine in ijswater. Kook de asperges en snij deze iets korter dan de mal. Halveer de asperges in de lengte. Kook de aardappels en verwijder daarna de schil. Haal ze door een pureeknijper. Voeg boter toe en melk totdat een zachte puree is verkregen. Verwarm de bouillon en los de geweekte gelatine hierin op. Doe de aardappelpuree en crème fraîche in een blender en voeg al draaiend de warme bouillon toe. Breng goed op smaak met zout. Giet het mengsel uit in de siliconenmal* en druk er een stukje asperge in. Vries de bombons in. **BRIOCHEBROOD:** Snij het briochebrood in reepjes ter grootte van de mallen. Bak het in de boter goudbruin. **GARNITUUR PRESENTEREN:** Haal de bevroren bombons uit de mallen. Zet op de briochebroodjes. Serveer als de bombons ontdooid zijn. *minibûche siliconenmal 30*14 ml

Zoete tomaat

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
scarlet red tomaten	15	
puntradijs	1	bos
bieslook	2	el
citroen	1	
rode uien	2	
witte uien	2	
sereh	1	st
gember	25	g
limoenblad	2	st
knoflook	2	teentjes
tomaten	2	
tomatenpuree	2	el
zout		
limoen	1	
kruimige aardappel	200	g
citroensap	1	el
sushi-azijn	30	g
saffraan	Paar draadjes	
amandelschaafsel	100	g
kokosmelk	200	g
limoensap		
diverse cress		
olijfolie (valderrama)		
maldon zout		

GEVULDE TOMAAT: Plisseer de tomaten en koel af in ijswater. Snijd het bovenkapje af en hol de tomaat voorzichtig uit. Snij de radijsjes in hele kleine blokjes. Gebruik het vruchtvlees van de tomaat om een compote te maken met de bieslook, radijs, boemboecrème. Voeg citroen en citroensap, peper en zout toe naar smaak. Vul het tomaatje met de compote.

BOEMBOECRÈME: Snipper de uien fijn. Bak aan op laag vuur. Snijd de gember in blokjes.

Voeg sereh, gemberblokjes, limoenblad toe aan de uien. Laat een half uur smoren. Voeg tomaten en tomatenpuree toe. Verwijder sereh en limoenblad. Blender de rest tot een gladde massa. Breng op smaak met limoensap en zout.

CRÈME VAN AARDAPPEL: Week de saffraan in een heel klein beetje witte wijn. Schil de aardappelen en kook ze gaar. Druk door een pureeknijper. Meng met de overige ingrediënten. Breng op smaak met zout.

VINAIGRETTE: Bruneer de amandelen op 160 g C in de oven. Breng de kokosmelk op smaak met limoensap en zout. Voeg de amandelen toe en laat een half uur infuseren. Zeef de vinaigrette.

GARNITUUR PRESENTEREN: Zet de gevulde tomaat in het midden van een kombord. Doe een heel klein beetje puree op de tomaat en 'plak' het afgesneden kapje er bovenop. Doe dopjes aardappelcrème om de tomaat heen. Doe een blaadje cress op de crème. Schenk de vinaigrette over de tomaat. Doe er een heel klein dun straaltje olijfolie over.

Coquille met witlof

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
limoen	1	
bieslook	4	el
eieren	6	
witte wijn	80	g
witte wijnazijn	80	g
citroenazijn	60	g
honing	2	el
dijon mosterd	2	tl
olijfolie	60	ml
arachide olie	60	ml
peper		
zout		
witlof	7	stuks
granny smith appel	1	
crème fraîche	4	el
mayonaise	4	el
coquilles	15	
waterkers	1	zakje
avruga kaviaar	15	tl

THOUSAND ISLANDDRESSING: Meng de witte wijn, witte wijn azijn, citroenazijn en honing met een garde. Schenk daar al roerende de olijfolie en arachideolie bij. Breng op smaak met peper, zout, mosterd, fijngesneden bieslook, limoensap en rasp van de limoenschil. Kook de eieren 10 minuten. Scheid vervolgens de dooier van het eiwit. Duw met een lepel de dooier door een zeef en doe hetzelfde met het eiwit maar houd dit apart van elkaar. **WITLOFSALADE:** Halveer de witlof, verwijder de kontjes en snijd de witlof in julienne. Snijd de appel in kleine blokjes en doe dit samen met de witlof in een bakje. Meng samen met de crème fraîche, mayonaise en mosterd tot een mooie salade. Breng op smaak met peper, zout en limoensap. Zet in de koelkast tot gebruik. **COQUILLE:** Snij de bieslook fijn. Snijd de coquille in dunne plakjes. Breng op smaak met peper, zout, verse bieslook en een beetje van de vinaigrette. **GARNITUUR PRESENTEREN:** Gebruik een steker. Vul deze met de witlofsalade en druk het lichtjes aan met de achterkant van een lepel. Leg de coquille op de salade en haal daarna het stekertje voorzichtig van het bord af. Meng de vinaigrette met het verkrumelde eiwit en eidooier en voeg nog de gesneden bieslook toe. Voeg ook een lepel kaviaar toe. Lepel de dressing over het gerecht en garneer tot slot met waterkers en kaviaar.

Kalfszwezerik, pistache, za'atar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfszwezerik hart	2000	g
water	4	l
zout	40	g
peper		
panko	400	g
chinatasaus	2	el
boter	1	el
sjalotten	3	
knoflook	1	teen
gerookte paprikapoeder (chinata)	1	tl
gevogeltefond	200	ml
sambai	50	ml
kikkererwten uit blik	500	g
witte wijnazijn	1	dl
mosterd	30	g
korianderblad	2	el
baharat	2	el
olijfolie	5	el
mangochutney	8	el
za'atar	8	el
gepofte quinoa	8	el
jonge peentjes	45	
bleekselderij	100	g
winterwortels	4	
venkelknol	1	
prei	1	
laurierblaadje	1	
limoenblad	1	
steranijs	1	
venkelzaad	1	tl
korianderzaad	1	tl
pernod	125	ml
dragon	0.5	bosje
wortels	1	kg
pistachenoten	50	g

KALFSZWEZERIK: Verwijder de vliesjes van de zwezerik. Spoel vervolgens de zwezerik gedurende 30 minuten onder een heel dun straaltje koud stromend water, zodat het resterende bloed eruit loopt. Vermeng het water met het zout en leg de zwezerik erin. Breng

langzaam aan de kook en zet dan het vuur uit. Laat de zwezerik in het kookwater afkoelen. Snijd de koude zwezerik in 15 mooie, even dikke stukken. Rol ze door de panko en duw ze er stevig in, zodat het broodkruim goed blijft zitten. Laat de zwezerik onafgedekt een beetje uitdrogen in de koeling. CHINATASAU: Snijd de sjalotten in zeer dunne reepjes. Sjalot en knoflook lang stoven totdat deze zacht worden en vervolgens mooi karamelliseren. Paprikapoeder erbij doen en meefruiten. Dan afblussen met de fond en vervolgens de sambai toevoegen en laten trekken. Na 30 minuten de sjalotten eruit zeven. KIKKERERWTEN: Zeef de kikkererwten. Ontdoe ze van de vliesjes. Hak ze daarna een klein beetje fijn. Maak ze aan met de overige ingrediënten. Breng op smaak met peper en zout. WORTELS MET ZA'ATAR: Kook de gewassen, niet geschilde peentjes in ongeveer 5 minuten beetgaar in gezouten water. Koel ze terug in ijswater en wrijf de vingers het buitenste laagje van de worteltjes af. Doop ze in de mangochutney en haal ze daarna door een mengsel van za'atar en gepofte gierst. WORTELJUS: Maak van de wortels sap in de sapjuicer tot ca 2 l. Snijd alle groenten grof en stoof ze met alle specerijen in olijfolie. Afblussen met de Pernod en helemaal laten inkoken. Dan 1/2 liter wortelsap en de grof gehakte dragon toevoegen en weer helemaal inkoken. Dit nog eens herhalen en vervolgens de rest van het wortelsap toevoegen en aan de kook brengen. Zeven. Duw een klein beetje aan, zodat zo veel mogelijk sap uit de groenten komt, maar duw niet de groentepulp mee. Kook de saus vervolgens in tot de gewenste dikte (iets dunner dan yoghurt). GARNITUUR PRESENTEREN: Schaaf de groene pistachenoten op een fijne Microplane of blokrasp tot poeder. Frituur de zwezerik op 180°C in een pan in 4 minuten goudbruin. Schep een eetlepel kikkererwten-salade op het bord. Daarop de zwezerik en daarop het pistachepoeder. Leg de peentjes ernaast en laat een flinke eetlepel worteljus achter de zwezerik glijden.

Geitenkaas, rogge-ijs, aardbei, rabarber

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	600	ml
donker roggebrood	250	g
slagroom	4	el
eidooiers	2	
suiker	60	g
roomboter	30	g
olde remeker of vergelijkbare kaas	75	g
pijnboompitten	75	g
hazelnoten	75	g
panko	75	g
rabarber	750	g
aardbeien	300	g
citroen	sap van 0.5	
walnotenolie	6	el
druivenpitolie	6	el
balsamico	2	el
sherryazijn	2	el
zout		
peper		
sinaasappels	8	
'vega' stokbrood	1	
texelse oude geitenkaas (de kaas moet goed droog zijn)	200	g
postelein	200	g

ROGGE-IJS: Kook het roggebrood in de melk. Laat ongeveer 10 minuten op laag vuur trekken. Zeef de melk (het roggebrood wordt verder niet gebruikt). Meng de room door de melk, breng aan de kook. Voeg de suiker toe en giet het warme mengsel al roerend over de eidooier. Bind het mengsel au bain-marie. Het mengsel goed laten afkoelen en draai er in de ijsmachine ijs van. **NOTEN-KAASCRUNBLE:** Rooster de pitten en de noten licht in een warme oven van 180 g C. Doe alle ingrediënten in de Magimix (niet de blender!) en puls tot een grof mengsel. Spreid het uit op een bakplaat, bak het in 10 minuten in de oven goudbruin en laat afkoelen. Daarna nog eens kort pulsen in de keukenmachine. **RABARBER-AARDBEIENCOMPOTE:** Snijd 400 gram rabarber in brunoise. Snijd de rest van de rabarber en aardbei in grovere stukken. Maak een blanke karamel van de suiker. Voeg de grove stukken aardbeien en rabarber toe, laat even opkoken en blus af met citroensap. Draai alles fijn in de blender tot een zeer gladde massa. Laat inkoken tot de gewenste dikte, voeg dan de rabarberbrunoise toe en laat deze 5 minuten meekoken. Controleer op smaak en laat afkoelen. **WALNOTENVINAIGRETTE:** Meng alles goed. Voeg een beetje zout en zwarte gemalen peper toe. **RABARBER:** Pers de sinaasappels uit. Ca 750 ml. Schil de rabarber. Besprenkel de rabarber met sinaasappelsap en pocheer deze hierin op laag vuur, ongeveer 10 minuten. **GARNITUUR PRESENTEREN:** Bak het stokbrood af, laat afkoelen en snijd het in plakken van ½ cm dik. Besmeer het met de rabarbercompote en leg er een stukje gepocheerde rabarber op. Bestrooi met noten-kaascrumble. Rasp er Texelse oude

geitenkaas overheen. Maak de blaadjes postelein aan met walnoten-vinaigrette en leg ze op de kaas. Druk met de vinger een deukje in het midden van de geraspte kaas en leg er een quenelle rogge-ijs op.