

2026 maart

Cuisine Culinaire Amsterdam · Lente

Polentacakejes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
polenta	150	g
groentebouillon	600	ml
boter	30	g
geraspte parmezaanse kaas	45	g
zout en versgemalen zwarte peper		

Breng groentebouillon aan de kook. Klop de polenta er langzaam doorheen en blijf 5-7 minuten constant roeren tot het mengsel dik en romig is. Roer de boter en Parmezaanse kaas erdoor en breng op smaak met zout en peper. Giet de hete polenta uit in een met bakpapier beklede schaal tot ongeveer ½ cm dikte. Strijk de bovenkant glad en zet het geheel een uur in de blast chiller, tot het stevig is. Snijd uit de polenta kleine rondjes uit (±4 cm doorsnee).

Paddenstoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gemengde paddenstoelen	250	g
sjalotten	2	
knoflook		
tijm		
cèpes-poeder		

Maak de paddenstoelen schoon en snij fijn. Snij de sjalotten fijn. Verhit olijfolie of boter in een koekenpan. Voeg de sjalot en knoflook toe en bak tot ze geuren. Roer de fijngehakte paddenstoelen en tijm erdoorheen. Bak 8-10 minuten tot al het vocht verdamppt is en het geheel een rijke, smeïge massa vormt. Breng op smaak met wat cèpes-poeder.

Truffelschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	100	ml
truffelolie	1	tl
zout		
lecithine	0.5	tl

Verwarm de room voorzichtig. Roer de truffelolie, lecithine en wat zout erdoor. Mix met een staafmixer tot er een zacht schuim ontstaat. Houd warm.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum cress		

Verhit boter of olie in een koekenpan op middelhoog vuur. Bak elke polentacake 2-3 minuten per kant tot ze goudbruin en knapperig zijn. Leg op elk bord een polentacake. Schep er een kleine portie duxelles bovenop en maak af met een toefje truffelschuim en cress.

Azijngelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte balsamico	90	g
frambozenazijn	35	g
bietensap	65	g
zonnebloemolie		
zout	5	g
vegetal	15	g

Kook het bietensap en zeef.

Voeg de azijnen en zout toe en de vegetal. Verwarm tot 70 gr C.

Haal van het vuur en doe in een hoge smalle maatbeker.

Voeg zonnebloemolie toe en mix met de staafmixer tot een dunne mayonaise is verkregen.

Bieten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gare bieten	350	g
citroen	75	g
honing	45	g
zout	15	g
zwarte peper		

Snij de biet in schijven van 1 cm dik.

Snij de citroenen in dunne plakken.

Leg de bieten op een vel bakpapier en besprenkel met honing en zout.

Leg de schijven citroen op de biet.

Leg een ander vel bakpapier erop en vouw de randen dicht.

Bak 15 minuten in een oven van 160 gr C.

Steek een klein rondje (ca 2,5 cm) uit de schijven biet en snij de restanten in een kleine brunoise.

Vermeng de brunoise met de azijnggelei in doe in een bolletjes mat.

Vries in.

Cacaosiroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijstazijn	100	g
suiker	35	g
glucose	25	g
cacaopoeder	15	g
citroenmelisse		
water	375	g

Kook het water met de citroenmelisse. Laat nog 15 minuten trekken. Verwijder de citroenmelisse en voeg de overige ingrediënten toe. Reduceer tot een siroop verkregen is. Laat een beetje afkoelen.

Koekje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	110	g
poedersuiker	55	g
boter	55	g
eierdooier	55	g
bakpoeder	3	g
zout	3	g
gemberpoeder	4	g

Meng boter, suiker, zout en gemberpoeder. Voeg bloem, eierdooier en bakpoeder toe. Laat een uurtje rusten. Rol dun uit op een siliconemat. Bak op 150 gr C gedurende 20 minuten. Snij er voorzichtig rondjes uit, groter dan de bietenrondjes.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vene cress		

Los de bietenbolletjes uit de bolletjesvorm. Leg ze op een rek en overgiet met de cacaosiroop. Leg een rondje biet op het koekje. Leg hierop een bietenbolletje. Plaats een cressje op het bolletje.

Bouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koppen/schalen van langoustine		
boter	200	g
knoflook	2	tenen
sjalotten	5	
tomatenpuree	1	el
kookcognac		
visfond		
olijfolie		
laurier		
gemalen peper		
witte wijn		

Pel alle langoustines. Zet de koppen en schalen aan met een beetje olijfolie. Voeg daarna de boter toe en dan de knoflook en fijngesneden sjalotten. Voeg de tomatenpuree toe en laat ontzuren. Blus af met de cognac en de witte wijn. Voeg de fond toe en de overige ingrediënten en laat minstens 30 minuten trekken.

Worstje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rivierkreeftstaartjes	150	g
schelvis	225	g
zachte boter	100	g
eieren	2	
slagroom	15	cl
oranje tobiko	10	g
zeste van een ½ citroen	1	
zout	6	g
kerriepoeder		
groene kruiden		

Maak een farce van de rivierkreeftstaartjes en de witvis. Voeg de boter toe, daarna een voor een de eieren en 5 cl slagroom. Wrijf door een fijne zeef. Verwarm de koraal in 10 cc slagroom en mix tot een gladde massa. Voeg bij de farce. In 4 keer de slagroom bij de farce en spatel voorzichtig door. Bewaar op ijs. Hak de groene kruiden fijn. Vermeng met het kerriepoeder en de zeste en het zout. Doe in een spuitzak en knip een stuk af, zodat een opening van ca 3 cm ontstaat. Spuit op een vel folie en rol deze strak op tot een worstje. Gaar ze in 12 minuten op 80 gr C. Portioneer de worstjes in 15 stuks.

Artisjok

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	2	tenen
gerookt spek	3	plakken
rozemarijn	1	tak
artisjokbodems (diepvries)	5	
witte wijn	150	cl

Doe de knoflook, de plakken gerookt spek, de rozemarijn en de artisjokbodems in een pan en verwarm. Blus af met de witte wijn zodat de artisjok onderstaat en kook in ongeveer 30 minuten gaar.

Ansjovissaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ansjovis ortiz	2	blikken
knoflook	1	teen
bouillon	20	cc
boter		
cognac		
peterselie		

Verwarm de ansjovis in de boter. Blus af met de cognac en de bouillon. Maak af met de peterselie.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
langoustines	15	
olijfolie		
zwarte truffel		

Schaaf de truffel in dunne plakjes. Bak de langoustine kort in wat olijfolie. Doe wat bouillon in het bord. Leg een worstje erin. Dek de uiteinden van het worstje af met een plakje truffel. Dresseer het worstje met een beetje ansjovissaus. Leg de langoustine naast het worstje. Leg stukjes artisjok ernaast.

Heilbot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dikke heilbot	1	kg
boter	250	g
geroosterde kombu	20	g
citroenzeste		
maldon		

Pekel de vis in zout water. 80 g; 1 l. Spoel de kombuvellen af en droog goed. Verwarm de kombu samen met de boter tot een lichte beurre noisette. Zeef. Droog de vis en portioneer. Pocheer de vis dan in de boter van 40 gr C ongeveer 20 minuten tot net aan stevig.

Prei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
preien	4	
boter	100	g
noilly prat	40	g
room	200	g
zout		
citroen	1	
limoenen	2	
bieslook	10	g
dille	10	g

Snij de prei dun en blancheer de prei. Zweet de prei aan. Deglaceer met de Noilly Prat en kook in tot bijna verdampt. Voeg de room toe en kook nog wat in. Breng op smaak met zout, citroenrasp en -sap en limoensap. Maak af met dun gesneden bieslook en dille.

Bosui

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bosuien	30	
boter	100	g

Snij het groen van de bosui. Gebruik alleen het witte gedeelte. Verpak de bosuien in alufolie met de boter. Gaar in de oven op 180 gr C. ca 25 minuten. Haal daarna het buitenste blad van de bosui en zout een beetje.

Vlierbloesememulsie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	100	g
venkel	100	g
prei	150	g
boter	250	g
noilly prat	80	g
pernod	40	g
visbouillon	120	g
vlierbloesemsiroop bio		
citroen	1	
limoen	1	
zout		

Hak alle groenten fijn en zweet aan in de boter. Deglaceer met Noilly Prat en Pernod en reduceer. Voeg de visfond toe en laat 10 minuten zachtjes koken. Blender en zeef door een fijne zeef. Maak op smaak met de vlierbloesemsiroop, limoen- en citroensap en het zout.

Girolles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
girolles	500	g
zonnebloemolie		
boter	100	g

Bak/rooster de paddenstoelen in een pan in een beetje olie. Voeg de boter toe om te glaceren. Zout.

Vlierbloesemschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vlierbloesem-emulsie	250	g
room	100	g
boter	100	g
zout		
pro espuma calient	1	tl

Verwarm de emulsie. Voeg room, boter en pro espuma toe en laat smelten. Giet door een fijne zeef in de iSifles. Doe er 2 patronen op en schud heel goed. Houd warm in een bak op 55 gr C.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dille		
vlierbloesem (wildpluk)		

Doe wat preisaus in het bord. Leg de vis er bovenop. Leg twee stukken bosui en de paddenstoelen ernaast. Spuit een dot vlierbloesememulsie naast de vis. Werk af met wat dille en vlierbloesem.

Short ribs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
runder shortribs	15	
uien	2	
knoflook	4	tenen
runderbouillon	4	dl
espresso	2	kopjes
balsamico-azijn	2	el
bruine suiker	4	el
zout		
zwarte peper		

Verwijder het vlies van de ribs en snij ze aan de andere zijde in. Verhit olijfolie in een braadpan en bak de shortribs goudbruin en haal ze uit de pan. Doe ui, knoflook aan in de pan van de ribs en bak aan. Blus af met bouillon, koffie, balsamico en bruine suiker. Doe alles in de snelkookpan en stoof 1,5 uur. Haal het vlees uit de pan en houd afgedekt warm. Kook het vleesvocht in tot een fond.

Koffiereductie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ristretto	4	kopjes
bruine suiker	8	el
balsamicostroop	4	el
boter	1	el

Kook ristretto, bruine suiker, en balsamicostroop in tot stroperig. Roer de boter erdoor.

Cacaozout

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
cacaopoeder	0.5	tl
maldonzout	1	el

Meng cacao poeder en zout.

Groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boswortels	1	bos
rode uien	3	
zoete aardappel	1	
paksoy	1	struik
flespompoen	1	
gember		stukje
room		

Snij alle groenten netjes in mooie stukken. Bak zachtjes aan en smoor gaar. Schil de flespompoen en snij in stukken. Verwijder zaden. Snij een stukje gember in plakjes. Verpak pompoen en gember in alufolie. Doe er een beetje olijfolie op en gaar in de oven. Pureer en maak smeug met room. Doe in een spuitzak.

Bieten- en parmezaancrisp

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bietensap	300	ml
parmezaanse kaas	150	g
zonnebloemolie		

Verwarm het bietensap met de kaas totdat deze zacht is. Zeef het mengsel en druk het vocht er zoveel mogelijk uit. Leg het kaasmengsel tussen twee bakpapieren en rol zeer dun uit. Doe in de oven (warmhoudkast) van 70 gr C en laat twee uur drogen. Snij er 15 stukken uit en frituur deze in olie van 160 gr C. Laat uitlekken op keukenpapier. Het wordt dan krokant.

Presenteren

Leg een shortrib op het bord. Bedruip met de koffiereductie en bestrooi met wat cacaozout. Doe een lepel runderfond over het vlees. Schik de gesmoorde groenten op het bord. Maak toefjes van de pompoenpuree. Leg een bieten/parmezaancrisp er bovenop.

Munt-/chocolade-ijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse muntblaadjes	50	g
suiker	100	g
volle melk	550	g
room	200	g
glucosestroop	55	g
magere melkpoeder	45	g
eierdooiers	3	
donkere chocolade	50	g
locust (johannesbroodpitmeel)	2	g
beetje groene kleurstof		

Verspreid de muntblaadjes over een vel bakpapier. Doe er 50 g suiker over en sla het papier dubbel. Rol met een deegroller over het dichtgeslagen papier totdat er een pasta is ontstaan. Doe de muntpasta in een groot bekken. Vermeng de andere 50 g suiker met de locust. Sla de dooiers los. (gebruik een eiwit bij nr 18) Verwarm de melk, room, melkpoeder en glucose in een pan. Als het 45 gr C warm is, voeg dan de suiker/locust en de eierdooiers toe. Blijf roeren totdat de massa 85 gr C is. Laat geforceerd afkoelen tot kamertemperatuur. Giet het dan over de muntblaadjes en voeg wat kleurstof toe. Draai er vervolgens ijs van. Tempereer de chocolade. Smeer uit en schaaf er krullen van. Voeg deze op het laatst toe aan het ijs.

Chocolade noga

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	75	g
honing	75	g
glucosesiroop	15	g
eiwit	1	
chocolade 55%	175	g
amandel	60	g
pistache	60	g
hazelnoot	60	g
ouwel		

Doe suiker, honing, glucosesiroop in een pan met een theelepeltje water. Laat dit op laag vuur langzaam smelten. Smelt de chocola ondertussen au bain-marie. Als de caramel bubbelt, sla dan het eiwit in de KitchenAid stijf. Als de caramel 125 gr C is, giet deze langzaam in het eiwit. Laat de machine lopen op halve snelheid. Zet de KitchenAid op een lage stand en blijf kloppen. Rooster de noten in de oven op 180 g C gedurende 10 minuten. Bekleed de bodem van een bakblik met het ouwelpapier. Voeg de gesmolten chocola bij de meringue en dan meteen de warme noten. Stort in het bakblik en strijk zo glad mogelijk. Dek af met een laag ouwel en druk met de handen goed aan. Leg er een tweede bakblik bovenop en verzwaar. Zet in de blast chiller om helemaal af te koelen.

Donut cookie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	150	g
bruine suiker	115	g
suiker	100	g
eieren	2	
vanille extract	5	g
bakpoeder	3	g
zout	1	g
bloem	220	g
cacaopoeder	25	g

Mix de boter zacht en romig. Voeg suiker en eieren toe en mix tot een homogene massa. Doe vervolgens de droge ingrediënten erbij totdat ze opgenomen zijn. Niet te lang doormixen. Rol het deeg uit en verdeel in gelijke stukken. Doe het deeg in een donutvorm en duw een beetje aan. Bak 12 minuten op 180 gr C. Los de donut cookies. Snij de bovenzijde strak en bewaar de kruimels. (zie nr 38)

Kersenjam

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwarte kersen (diepvries)	250	g
suiker	50	g
citroensap	10	g

Kook de kersen met de suiker en het citroensap. Blender tot een gladde puree.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine muntblaadjes	15	

Vul de donut cookies met de kersenjam. Leg een plak noga schuin tegen het cookie aan. Doe wat kruim op het bord. Leg een quenelle munt-/chocolade-ijs op het kruim. Leg een blaadjes munt op het ijs.