

2025 maart

Cuisine Culinaire Amsterdam · Lente

AMUSE Tonijnbonbon

Tonijnbonbon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tonijnfilet	500	g
kokosmelk	1	l
knoflook	2	tenen
sereh	3	stengels
koriander		halve bosje
kappa	5	g
wasabisesamzaadjes		
sojasaus		

Snij de tonijn in dobbelstenen van 2 cm* 2 cm. Zet koud weg. Plet de knoflook en sereh. Snij de koriander in grove stukken. Verwarm de kokosmelk met de overige ingrediënten. Laat trekken. Zeef en voeg kappa toe. Verwarm de kokosmelk met de kappa tot tegen het kookpunt. Haal de tonijn uit de koeling. Steek een stokje in het tonijnblokje, geef het een druppeltje sojasaus en haal door de kappa. Zet meteen in een schaal met groene sesamzaadjes, zodat deze aan de onderzijde plakken. Presenteer met een klein blaadje koriander.

Tartelette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
patentbloem	125	gram
boter	75	gram
zout	1/2	theelepel
ei	1/2	
koud water	1	eetlepel
spliterwten		

Mix bloem, boter in kleine stukjes, zout, ei en water tot een deeg. Voeg eventueel wat water toe als het deeg te korrelig blijft. Pak het deeg in in folie en laat een half uur rusten in de koelkast. Vet de tartelette vormpjes in met bakspray. Rol het deeg na een half uur uit tot ongeveer 2 mm dik. Portioneer het deeg in 15 stukjes en doe in de minimuffinvormpjes. Snijd de randjes netjes af. Bak het blind (met erwten) op 180 gr C. in ongeveer 15 min goudbruin. Laat afkoelen en los uit de vormen.

Gebrande Miso

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
miso	65	g
sake	4	el
mirin	3,5	els
boter	60	g
honing	50	g
sesamolie	1,5	el

Verwarm de oven voor op 150 gr C. Smeer de miso dun uit op een met bakpapier beklede bakplaat en doe het in de oven voor 15 minuten of tot de miso een donkere kleur heeft gekregen. Kook ondertussen de sake en mirin in een steelpannetje op middelhoog vuur in tot de helft en zet apart. Maak het pannetje schoon en laat de boter er in smelten op laag vuur tot het bruin begint te worden. Doe de boter bij de sake samen met de gebrande miso, honing en sesamolie. Blender het met een staafmixer glad en zet apart.

Auberginecrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergine	1	
olijfolie	1	el
gebrande miso	50	g
basilicumblaadjes	5	g
witte balsamico	2	tl

Schil voor de aubergine crème de aubergines en bewaar de schillen. Snijd de aubergines in lange dunne plakken van een halve cm en meng met de olijfolie. Verwarm een grillpan op middelhoog vuur en bak de aubergines rondom gaar. Doe de gare aubergine plakken telkens in een kom met een bord erop zodat ze nog iets verder kunnen stomen. Doe de aubergineplakken samen met het gebrande misomengsel, basilicum, olijfolie en de witte balsamico in een maatbeker en blender met een staafmixer helemaal glad.

Ratatouille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergine	1/2	
venkel	1	kleine
prei	1	kleine
ui	1/2	
olijfolie	2	el

Schil voor de ratatouille de aubergine en bewaar de schillen. Was de prei en venkel en snijd in zo klein mogelijke blokjes samen met de ui en aubergine. Verhit de olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur en bak de groentes circa 5 minuten tot beetgaar. Breng op smaak met zout en peper. Zet apart.

Zalm

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalm	500	g
aubergineschillen		
bloem	4	el
zonnebloemolie		

Snij de aubergineschillen in heel dunne reepjes. Wentel ze om in de bloem, schud het overtollige bloem eraf en frituur ze tot de olie niet meer bruist. Besprenkel met zout. Snijd de zalm in één centimeter dikke plakken, gebruik een uitsteek ring dezelfde maat als de cupjes en steek 15 rondjes uit de zalm. Leg de rondjes zalm op een bakplaat, bestrooi met een snufje zout en brand met een gasbrander de bovenkant totdat deze mooi kleurt.

Kartoffelkuchen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
agria aardappelen	1,5	kg
boter, gesmolten	150	g
rozemarijn	1	takjes
zout	15	g

Verwarm de oven op 150 gr C. Schil de aardappelen en snijd in kleine staafjes op de mandoline. Leg op een theedoek en wring het vocht eruit. Smelt de boter en snijd de rozemarijn fijn. Vermeng met de aardappel. Voeg het zout toe. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Maak rondjes van de aardappel van ca 6 cm doorsnee en 2 cm dik. Bak in 2 batches. Bak in een oven van 150 gr C. gedurende 25 minuten. Haal de bakplaat uit de oven en leg een vel bakpapier over de rondjes en druk met nog een bakplaat voorzichtig op de aardappel om ze platter te maken tot 1 cm dikte.

Knolselderijsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	1/2	
zonnebloemolie	1	el
knoflook, in plakjes	1	teen
laurierblad	1/2	
tijm	1	takje
gepelde tomaten (blik)	60	g
gedroogd eekhoorntjesbrood (gedroogde funghi porcini)	3	g
rode wijn	200	ml
uiencompote (zie hieronder)		
rode wijnazijn		paar druppels

Verwarm de oven op 210 gr C. Schil de knolselderij en snij in blokken. Meng met olie en zout en doe in hoge bakplaat. Bak in 20-30 minuten bruin. Doe de geroosterde knolselderij samen met de knoflook, laurier, tijm, tomaten, eekhoorntjesbrood en wat zout in een pan. Voeg water toe tot het helemaal onder staat en breng aan de kook. Zet het vuur lager en laat 30 minuten zachtjes pruttelen. Haal alles door een zeef en bewaar de bouillon. Laat de rode wijn helemaal inkoken tot een siroop (blijf erbij). Doe de wijn-siroop, knolselderijbouillon en 1/3 van de uiencompote in een blender en mix tot een gladde saus (voeg eventueel nog wat uiencompote of maïzena toe als de saus te vloeibaar is). Proef en breng op smaak met zout, peper en eventueel een paar druppels rode wijnazijn en houd warm.

Uiencompote

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie	2	el
witte ui, grof gesneden	500	g
laurierblad	1	
rode wijnazijn	1/2	el

Verhit de zonnebloemolie op middelhoog vuur in een bakpan. Voeg de uien, wat zout en laurier toe en roer regelmatig. Zet, zodra de ui begint te slinken en verkleuren, het vuur laag en het deksel op de pan. Smoor op laag vuur ongeveer 45 minuten, af en toe roerend, tot de ui helemaal zacht is en het meeste vocht verdamppt is. Laat het deksel er de laatste minuten vanaf. Breng de uiencompote op smaak met peper en een paar druppels rode wijnazijn.

Ei Sousvide

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	15	

Doe 15 (of een paar extra voor de zekerheid) in de sousvide en verwarm op 63 graden gedurende minstens anderhalf uur. Breek en pel de eieren onder water, haal de dooiers uit de eieren en bewaar in warm water.

Beurre Noisette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gezouten boter	250	g
saffraan		

Smelt de boter in een pan met een dikke bodem en laat langzaam donker kleuren. Giet de boter af en laat de verbrande gedeelten achter en voeg een beetje saffraan toe.

Krokantjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
piëds de mouton		
zuurdesemstokbrood		

Maak de paddenstoelen schoon en snijd ze zeer fijn. Verwijder de korsten van het brood, maal het binnenste tot kruim. Bak paddenstoelen en kruim apart in olie krokant en bruin. Laat uitlekken op keukenpapier.

Pastinaakcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaakafsnijdsels		
boter	125	g
melk		
water		
zout		

Doe de pastinaakafsnijdsels in een pan met evenveel water als melk. Kook de pastinaak gaar. Draai in de Magimix met de boter tot een gladde crème. Breng op smaak met zout. Passeer door een fijne zeef.

Pastinaakrondjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaak	500	g
boter		
suiker, zout		

Schil de pastinaak en steek 45 rondjes uit. Bak de pastinaak in boter ongeveer 10 minuten. Voeg wat suiker en zout toe. Laat karamelliseren en blus af met water. Kook op laag vuur duur totdat het water is verdampt.

Paddenstoelenschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	0,5	
tijm	5	g
boter	15	g
witte wijn	150	g
groentebouillon	400	g
melk	200	g
slagroom	200	g
sojalecithine	2	g
cepespoeder	2	el

Fruit de ui en tijm met de boter in een sauspan tot deze mooi glazig zijn. Blus af met witte wijn en kook volledig in. Voeg de groentebouillon toe en kook tot de helft in. Voeg nu de melk en room toe en breng tot het kookpunt. Haal de pan van het vuur en meng het cepespoeder en de sojalecithine erbij met een garde of staafmixer. Zet de pan even aan de kant om terug te koelen tot ongeveer 30 gr C. Breng hoog op smaak met zout en peper.

Roodbaars

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roodbaarsfilet met vel	1,2	kg

Ontvel de filets en portioneer de vis in rondjes die je met vleesdraad vastzet. Gaar de vis in de stoomoven 5 minuten op 60 gr C. Maak de velletjes schoon en verwijder de vleesresten en geef ze een beetje zout. Snijd de velletjes in reepjes. Bak in een pan met bakpapier de reepjes in olijfolie tot droog en goudbruin.

Lamsrouleau

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamszadel	1	
boter	100	g

Fileer de lamszadels en snijd de haasjes uit. Verwijder alle zenen, vliezen en de helft van het vet van het filet en de vang. Rol het filetje in de vang en bind het geheel op met slagerstouw. Doe zout en peper op het vlees. Bak de lamsrouleau in een koekenpan met geklaarde boter tot de buitenkant krokant is. Verwarm de oven tot 90 gr C. Bak af in de oven tot kerntemperatuur van 42 gr C. Houd warm.

Lamsjus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsbotten		
afsnijdsels		
lamspoulet	500	g
laurierblaadjes	2	
jeneverbessen	5	
zwarte peperkorrels	10	
rode wijn		
port		

Hak de botten van de lamszadels in kleinere stukken. Zet deze flink aan in boter. Voeg het vlees, sjalot, tijm toe en laat even doorbakken. Blus af met water, rode wijn en port in gelijke delen, tot het vlees onderstaat. Voeg laurier, jeneverbessen en zwarte peperkorrels toe. Reduceer tot de juiste smaak en dikte. Passeer de jus en houd warm.

Mole-bonbon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rozijnen	150	g
ongezouten pinda's	150	g
knoflooktenen	2	
komijnzaad	2	tl
mycryo		
witte chocola	10	g

Rooster het komijnzaad kort. Maal alle ingrediënten tot een pasta. Vul een siliconenmal met kleine vormpjes met de pasta. Vries in. Smelt de mycryo en de witte chocola. (of boter als er geen mycryo is). Haal de bevroren pasta door de mycryo/chocola en laat op een bakpapiertje stollen. Bewaar koel.

Groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
meiraapjes	2	
boswortel	1/2	bos
gele bieten	2	
romanesco bloemkool	1/2	
peultjes	15	

Schil en snij de meiraap in blokjes. stoof deze zachtjes in wat boter beetgaar. Maak de worteltjes schoon en kook gaar. Blender met wat boter en room tot een puree. Maak hoog op smaak met zout. Doe in een spuitzak. Pof de gele bieten in de oven. Pel en maak aan met witte balsamico en zout. Maak kleine roosjes van de romanesco en kook kort. Haal de peultjes af en blancheer.

Hazelnootmeringue

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit (ca 4)	130	g
fijne kristalsuiker	200	g
poedersuiker	60	g
aardappelzetmeel	7	g
mokka-extract	1	g
hazelnootstukjes	15	g
bakspray		

Klop de eiwitten met de kristalsuiker los. Verwarm tot 50 °C au bain-marie, zodat de suiker goed oplost. Klop het daarna in de Kitchenaid op tot stijve pieken. Meng de poedersuiker met het zetmeel en het mokka-extract. Voeg het tijdens het kloppen in delen toe aan het schuim, net zo lang tot het een glanzende stijve massa is. Zet een bakplaten en bekleed met een vel bakpapier. Verwarm de oven voor op 70 °C. Besmeer de hele plaat met de meringue tot een egale dunne laag van maximaal 5 mm dik. Bestrooi met de hazelnootstukjes en schuif in de oven. Bak 2 uur of tot het door en door droog is. Vet een uitsteker van 6 cm doorsnede in met wat bakspray. Steek dan 45 rondjes uit de meringueplaat. Steek ook 15 kleine rondjes uit. Zet opzij en bewaar droog tot gebruik.

Witte chocoladeroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom (35% vet)	500	ml
gelatine	7	g
witte chocolade	130	g
vanille-extract	2	tl.
frangelico	40	ml

Week gelatine weken in ijswater. Verwarm de slagroom met het vanille-extract tegen de kook aan. Draai het vuur uit. Doe de stukjes chocolade en de Frangelico erbij en laat 5 minuten staan. Roer dan door en voeg het uitgeknepen blaadje gelatine erdoor. Roer tot alles opgelost is en glad. Zeef het roommengsel en zet koud weg om te rijpen.

Karamelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	200	ml
slagroom	150	ml
suiker	30	g
zout	2	g
eidooier (ca 5)	85	g

Breng de room in een pannetje met deksel zachtjes aan de kook. Giet 4 eetlepels water met de suiker in een steelpan met zware bodem en breng ook aan de kook zodat de suiker smelt en karamelliseert. Kook zonder te roeren in tot een donkere karamel. Blus de karamel af met de hete room. (pas op dit kan erg spatten!) Klop de dooiers los in een kom. Giet er een scheutje hete karamelroom door en blijf roeren en voeg de rest van de hete room erdoor. Giet alles terug in de pan en verwarm de saus op middelhoog vuur. Blijf roeren tot de saus iets dikker wordt. (Laat het niet te heet worden, want dan stolt het ei.) Haal direct van het vuur en laat afkoelen. Leg er plasticfolie op om velvorming te voorkomen.

Hazelnootijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnoten	150	g
suiker	160	g
hazelnootolie		
halfvolle melk	1	l
magere melkpoeder	40	g
eidooiers	2	
locust	1	g
guargom	1	g

Rooster de noten op 150 gr C ongeveer 10 minuten. Blender de noten met de suiker in de Magimix tot een pasta. Voeg een klein scheutje hazelnootolie toe. Verwarm melk, melkpoeder, locust en voeg de eidooiers toe. Maak hiervan een custard. Voeg de hazelnootpasta toe en meng goed. Laat afkoelen. Smeer de guargom aan het roerwerk van de ijsmachine en draai ijs.

Chocoladeversiersel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
donkere chocolade	200	g

Tempereer de chocola. Doe in een spuitzakje en spuit op acetaat folie dunne lange 'S'-vormen. Laat boven op de bestuurstafel opstijven.