

2025 mei

Cuisine Culinaire Amsterdam · Lente

AMUSE Kruidenbrioche

Brioche

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	300	g
koud water	50	g
suiker	40	g
gedroogde gist	3	g
ei	1	
boter	90	g
zout	3	g
room	120	g

Doe bloem en suiker in de KitchenAid. Voeg gist, room en water toe en kneed met de deeghaak 10 minuten. Voeg boter en zout toe en kneed nog eens door. Bol het deeg op en dek het af met plastic folie. Laat in een bekken op een warme plek (ca 25 g C) een uur rijzen. Snij van het deeg gelijke stukken af van ca 30 g. Hou de spanning in het deeg. Bol weer op tot bolletjes en doe in cupcakevormpjes. Laat staan op een warme plek. Bak af op 190 gr C in ca 10 minuten.

Garnituur presenteren

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
diverse bloemblaadjes		
rozemarijn		
boter		
eidooier		

Maak een fijn mengsel van de blaadjes. Smelt een beetje boter en klop een dooier er in los. Vet hiermee de bovenkant van de brioches in. Doop de brioches in het blaadjesmengsel.

Rozemarijnolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rozemarijn	2	takjes
albequina olie	1	dl

Maak de rozemarijn klein. Doe in een bakje in de olie. Laat dit trekken in de oven waar het brood rijst op 30 gr C.

Haringtartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zoute haringen	12	
sjalot	1	
cornichons	4	
ingelegde citroen	¼	
citroen	1	
extra vergine olijfolie	1½	el
peterselieblaadjes	2	el

Verwijder de staarten van de haringen en snijd de rest van de vis in stukjes van 5 mm. Doe ze in een grote kom. Snijd de sjalot en cornichons zeer fijn en voeg toe aan de haring. Snijd de schil van de ingelegde citroen (zonder het vruchtvlees) heel fijn en doe erbij. Voeg 1½ eetlepel citroensap, de olijfolie en de peterselie toe en meng. Breng op smaak met versgemalen zwarte peper en eventueel zout. Knip de tuinkers eroverheen en druppel er nog wat extra vergine olijfolie en citroensap over.

Courgette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgette	1	
extra vergine olijfolie	1	el

Snijd lange repen van de courgette met een dunschiller of mandoline. Leg de courgette op een borden knijp er wat citroensap overheen. Druppel de olijfolie erover en bestrooi met peper en zout - laat niet langer dan 5 minuten marineren.

Compressed apple

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
granny smiths	1,5	
beetje wodka		

Schil de appels en verwijder het klokhuis. Snij de appel in kleine blokjes. Besprenkel met een beetje wodka. Doe in een vacumeerzak en trek vacuüm.

Mosterdijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	4	
suiker	40	g
melk	5	dl
melkpoeder	25	g
grove mosterd	5	el

Leg een gastrobak in de vriezer. Klop de dooiers met suiker tot crème. Verhit al roerend melk en melkpoeder tot 70°. Meng dooiers met melk en verhit al roerend tot 75°. Koel de massa af in een bak met ijswater en roer de mosterd erdoor. Draai er ijs van met de ijsmachine.

Garnituur presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tuinkers	1	bakje
crème fraîche	2	el
rozemarijnolie		

Spuut of schep een toefje crème fraîche op een bord. Leg de haringtartaar erop met behulp van een ring of kommetje. Doe een klein bolletje erop. Drapeer de gemarineerde courgette en de appelblokjes erlangs. Doe een beetje rozemarijnolie over het gerecht.

Curryolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
korianderzaad	5	g
kurkumapoeder	5	g
verse gemberwortel	3	cm
verse laos	3	cm
verse citroenbladen	2	
citroengras	5	stuks
limoenen voor de rasp	2	
grote rode chilipeper	1	
zonnebloemolie	300	ml

Verwarm in een droge hete pan het korianderzaad en het kurkumapoeder tot ze geurig beginnen te worden. Blus af met de olie. Verwijder de zaadlijsten uit de chili's. Blender nu alles, inclusief alle andere specerijen, met de olie. Laat zolang mogelijk trekken. Zeef het geheel door een doek en bewaar de olie.

Currycrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooier	1	
wittewijnazijn	1	el
dijonmosterd	1	el
zonnebloemolie	100	ml
curryolie	125	ml
zout		

Meng dooier, azijn, zout en mosterd. Voeg al kloppend met de staafmixer eerst de curry-olie toe en dan de zonnebloemolie totdat een mayonaise ontstaat.

Asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges aa	15	
zout		

Schil de asperges, verwijder de onderkanten. Pocheer de asperges in water met zout en boter tot beetgaar.

Zalmeitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmeitjes	100	g
citroen	1	
suikerwater (50:50)	100	ml
olijfolie	2	el
citroen voor het sap	½	
geraspte limoenschil		

Snijd de citroen in dunne plakken (verwijder de pitten). Konfijt ze in suikerwater tot ze glazig zijn en giet af. Draai in een blender de gekonfijte citroen met de olijfolie en het citroensap glad tot een emulsie/vinaigrette. Breng de zalmeitjes op smaak met geraspte limoenschil en de vinaigrette.

Langoustines

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine langoustines	15	
grote langoustines	15	
limoenen	2	
zonnebloemolie		

Maak de kleine langoustines schoon (denk aan het verwijderen van het zwarte darmkanaal). Snijd er tartaar van en breng op smaak met geraspte limoenschil, peper en zout. Maak de grote langoustines voorzichtig schoon zonder het vlees te kneuzen. Schroei ze in een gloeiend hete pan met de olie kort en heftig op de rug.

Garnituur presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dille		
gepofte quinoa		

Spuut een streepje currycrème in het midden van het bord met daarlangs een baan langoustinetartaar. Leg hier de geroosterde langoustinestaart met de rug naar boven op. Verdeel de quinoa over de langoustines op de borden, leg de zalmeitjes tegen de langoustine aan. Leg de asperge erbij. Werk af met een klein beetje dille.

Espuma van groene asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dikke groene asperges	1	kg
dragon	5	g
daslookolie	40	g
bladgelatine	12	g
zout		

Haal de groene asperges door de sapcentrifuge. Zet het groene aspergesap op laag vuur op met de dragon en verwarm tot 80°C. Weeg 480 gram van dit sap af en voeg hier de daslookolie aan toe. Los de gelatine op in het mengsel en gebruik een staafmixer om het te emulgeren. Doe de massa in een sifon en belucht met twee slagroompatronen. Koel terug in de koeling. Schud regelmatig.

Entrecôte

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
entrecôte	1,5	kg
gekonfijte knoflookpuree		
boter		
tijm		
bloem		
zonnebloemolie		
zout, peper		

Snij plakken (drie vingers dik) van de entrecote en zout deze aan beide kanten. Bak in een pan beide kanten goudbruin. Smeer het vlees vervolgens van beide kanten in met puree van gekonfijte knoflook en voeg een klont koude boter toe. Bak deze mee samen met een takje tijm. Snij vervolgens alles rondom de 'appel' van het vlees strak vierkant weg en snij deze afsnijdsels in blokjes van 1 cm bij 1 cm. Haal de blokjes door de bloem om ze vervolgens in olie te frituren in een bakpan. Als ze goudbruin (dus niet donkerbruin) gefrituurd zijn voeg dan een klont boter toe, laat uitbruisen, voeg tijm, knoflook en peper toe en leg op keukenpapier.

Aardappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemige aardappelen bv frieslanders	15	

Schil de aardappelen en tourneer in een conische vorm. Kook de aardappelen in een weinig water gaar. Laat uitdampen. Niet schudden.

Asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	30	
boter	200	g

Klaar de boter. Schil de asperges goed en verwijder daarna de uiteinden. Kook de asperges net beetgaar.

Daslookolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
daslook	10	g
zonnebloemolie	30	g
zout		

Draai de daslook met de zonnebloemolie gedurende 20 seconden op vol vermogen in de blender. Verwarm vervolgens op 80°C gedurende 5 minuten. Passeer door een koffiefilter voor een helder resultaat.

Garnituur presenteren

Bak de asperges rustig goudbruin in de geklaarde boter. Karamelliseer de knoflook aan beide kanten en breng het vlees op cuisson. Laat de het vlees tenminste 6 minuten rusten. Trancheer het vlees in porties. Leg tranches vlees op het bord. Doe er wat kaantjes overheen. Leg de asperges en de aardappels ernaast. Spuit een toef espuma op de asperges.

Pani puri

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pani purischijfjes	20	

Bak de pani puri in een laagje olie tot ronde, holle bolletjes. Haal de kapjes net boven het midden weg. Zet droog weg.

Mosterdzaadjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosterdzaadjes	25	g
suiker	50	g
water	5	dl
witte wijnazijn	1	dl

Breng water, suiker, azijn en een beetje zout aan de kook. Voeg mosterdzaad toe en kook zachtjes gaar. Laat afkoelen in het kookvocht tot gebruik.

Kaascrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mascarpone	50	g
room	50	g
melk	300	g
parmezaanse kaas	200	g
dijon mosterd	10	g
agar-agar	5	g
eidooiers	2	
peper, zout		

Verwarm de mascarpone met de melk, room, de Parmezaanse kaas en de mosterd. Draai tot een glad mengsel. Voeg de agar toe en laat even zachtjes koken. Wat laten afkoelen. Eidooiers loskloppen en toevoegen. Laten afkoelen en op smaak brengen. In een spuitzak doen.

Salade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
citra leaves	30	
salty fingers	2	bakjes
gangnam tops	4	bakjes
rucola		
grote of 2 kleine rode appels	1	
extra vierge olijfolie		

Maak een fijne julienne van de rode appels. Vermeng in een mengkom de citrablaadjes, zoute vingers, Gangnam Tops. Voeg een gelijke hoeveelheid rucola toe en de julienne van appels. Besprenkel met olijfolie.

Tête de moine

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tête de moine kaas	1	

Maak 30 mooie roosjes van de kaas.

Garnituur presenteren

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bramen	30	

Doe wat salade in het midden van het bord. Vul de pani puri met kaascrème. Doe een beetje mosterdzaad erop. Verdeel de bramen. Schik de kaasroosjes erop.

Bavarois

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
atsina cress	10	doosjes
melk	350	g
room	250	g
eidooiers	6	
eiwitten	4	
suiker	150	g
gelatine	12	g

Week de gelatineblaadjes in ijswater. Breng melk met room aan de kook. Voeg de atsina toe en laat trekken. Blender met de staafmixer en zeef door een fijne zeef. Klop de eidooiers los met de suiker. Voeg de warme melk/room toe en laat au bain marie binden. Knijp de gelatine uit en los op in de melk/room. Sla de eiwitten op en spatel deze door het roommengsel. Bekleed hoge ringen met acetaatfolie. Zodra de bavarois wat steviger wordt, verdelen in de torentjes en laten opstijven in de koeling.

Rum-ijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	475	g
room	110	g
suiker	100	g
melkpoeder	30	g
rumaroma	5	g
locust	2	g

Verhit de melk met de room tot 65 gr C. Voeg de suiker, melkpoeder en de locust toe en verhit naar 85 gr C. Koel snel terug in de koeling. Voeg het rumaroma toe. Draai er ijs van in de ijsmachine.

Crumble

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	50	g
boter	50	g
chocolade	20	g
zout		
feuilletine	200	g
cacao nibs	25	g

Verwarm de oven op 150 gr C. Smelt de boter. Vermeng met de overige ingrediënten. Verkrumel op een bakplaat met bakpapier. Bak krokant.

After eight

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte chocola	200	g
atsina	1	bakje

Tempereer de witte chocola en doe in een spuitzakje. Leg de atsinablaadjes netjes naast elkaar op acetaatfolie. Spuit er toefjes chocola op. Leg er een vel acetaatfolie op en laat de chocola uitharden.

Garnituur presenteren

Zet een bavarois op het bord en verwijder voorzichtig de acetaatfolie. Doe een hoopje crumble op het bord en leg een bol rum-ijs erop. Versier met de After Eights.