

2017 maart

Cuisine Culinaire Amsterdam · Lente

Rode curryolie

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------|-------------|---------|
| rode curry pasta | 4 | el |
| zonnebloemolie | 5 | dl |

Meng rode curry en zonnebloemolie en verwarm tot 80° C. Laat afkoelen en zeef de olie. Bewaar overschot voor de volgende avond. Netjes wegzetten!

Pompoen

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------|-------------|---------|
| flespompoenen | 3 | |

Snij 15 plakken van 2 mm van de bovenkant van de flespompoenen. Schil de rest van de pompoenen en snij in stukken van 10 cm. Bewaar de pitten. Kwast de stukken pompoen in met olijfolie en verdeel op een gastroplaat. Strooi wat zout over de pompoen en pof ze in ongeveer 45 minuten gaar in een oven van 160° C. Laat afkoelen en prak de pompoen. Breng op smaak met wat rode curryolie en zout.

Pompoenpitten

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------|-------------|---------|
| pompoenpitten | | |
| suiker | | |
| currypoeder | | |
| chilipoeder | | |
| zout | | |

Droog de pitten een beetje en verdeel deze op een gastro bek. Bestrooi licht met suiker, currypoeder, beetje chilipoeder en wat zout. Zet ook in de oven om te caramelliseren en krokant te worden.

Ingemaakte pompoenschijfjes

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------|-------------|---------|
| witte wijn azijn | 2 | dl |
| water | 2 | dl |
| suiker | 200 | gr. |
| rode peper | 1 | |
| zwarte peperkorrels | 10 | |
| passievruchten | 2 | |

Steek rondjes van 2 cm uit de plakken pompoen. Doe azijn, water, suiker en rode peper in een pan en breng aan de kook. Laat even doorkoken en haal van het vuur. Haal de pulp uit de passievruchten en roer door het zoetzure marinade. Laat de pompoenrondjes marinieren in het warme marinade.

Currycrème

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| eiwit | 1 | |
| yoghurt | 20 | gr. |
| sushiazijn | 1 | dl |
| rode curryolie | 4 | dl |

Doe eiwit, yoghurt en sushiazijn in de blender. Draai tot luchtig schuim en voeg daarna de curryolie in een dun straaltje toe tot een mooie crème. Breng op smaak met zout en bewaar in een spuitzak.

Pistachecrème

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------|-------------|---------|
| knolselderij | 0.5 | |
| pistachenootjes | 200 | gr. |
| melk | 1 | dl |

Schil de knolselderij en snij in stukken. Kook de knolselderij gaar in gezouten water. Rooster de pistachenootjes 12 minuten op 160° C. Maal de pistachenoten en melk fijn in de blender. Voeg de knolselderij en draai tot een crème en breng op smaak met zout. Bewaar in een spuitzak.

Pistachenootjes

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------|-------------|---------|
| pistachenootjes | 100 | gr. |

Frituur de pistachenoten krokant in een laagje zonnebloemolie en laat uitlekken op keukenpapier. Bestrooi met wat zout.

Courgette

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------|-------------|---------|
| courgette | 1 | |
| geitenkaas blanc | 250 | gr. |

Snij de courgette in de lengte doormidden. Snij plakjes van 2-3 mm van de halve courgette en breng op smaak met olijfolie en zout.

Eindbewerking en presentatie

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------|-------------|---------|
| rucola cress | | |

Verdeel de gepofte pompoen over de borden. Spuit dotjes curry- en pistachecrème over de borden. Versier het geheel met pistachenootjes, pompoenrondjes, courgetteplakjes, stukjes geitenkaas en rucolacress.

Groentebouillon

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------------|-------------|---------|
| ui | 1 | |
| stengels bleekselderij | 2 | |
| wortel | 1 | |

Doe alle ingrediënten in de Magimix en draai fijn. Doe over in een pan en giet 1½ liter water erbij. Breng aan de kook en laat 15 minuten trekken. Zeef de bouillon.

Gevulde sjalot

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------|-------------|---------|
| banaansjalotten | 15 | |
| groentebouillon | 1 | liter |
| witte wijn | 1 | fles |
| tomaten | 5 | |
| witbrood | 1 | |
| feta | 250 | gr. |
| bos platte peterselie | 0.25 | |
| tenen knoflook | 4 | |
| bosuien | 5 | |
| olijfolie | 5 | el |

Snij boven- en onderkant van de sjalotten. Snij de sjalotten overlans tot de helft in en pel 15 grote rokken van de sjalotten (doe een paar extra). Kook de rokken zacht in de witte wijn en groentebouillon. De tomaten plisseren en concassé snijden. Maal brood tot kruim in de Magimix. Verkruimel de feta en snij de peterselie, knoflook en bosui fijn. Meng alle ingrediënten en roer olijfolie door het mengsel. Breng op smaak met zout en peper. Vul de rokken royaal met de vulling. Leg de sjalotten met de naad naar beneden op een met olijfolie ingevette bakplaat. Giet een beetje bouillon op de bakplaat en gaar de gevulde sjalotten in ongeveer 30 minuten in een oven van 180° C tot de sjalotten gekleurd zijn.

Paprikasaus

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------|-------------|---------|
| geroosterde paprika's | 6 | |
| bouillon van de uien | 7.5 | dl |
| boter | 100 | gr. |
| witte wijn | 100 | gr. |
| teen knoflook | 1 | |
| sjalotten | 2 | |

Zet de knoflook en sjalot aan in olijfolie. Blus af met witte wijn en laat inkoken. Voeg de paprika's (bewaar het vocht) en bouillon toe en laat 10 minuten pruttelen. Draai de paprika glad in de blender en voeg boter toe. Breng op smaak met zout en houd warm.

Eindbewerking en presentatie

Maak een spiegeltje van paprikasaus. Leg een gevulde ui in de saus.

Sliptong

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------|-------------|----------|
| sliptongen | 9 | |
| bloem | 400 | gr. |
| bier | 500 | ml |
| maïzena | 1 | eetlepel |
| eidooier | 100 | gr. |
| eiwit | 100 | gr. |
| scheut zonnebloemolie | | |

Fileer de sliptongetjes en dep de filets droog. Kruid de filets met zout en peper. Klop de eiwitten stijf. Meng bloem, maïzena, bier, dooier en olie tot een glad beslag. Vouw de eiwitten door het beslag. Haal de tongfilets door bloem en daarna door het beslag. Frituur op 175° C tot goudbruin en krokant. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout.

Couscous

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------|-------------|---------|
| parelcouscous | 300 | gr. |
| augurk | 3 | |
| kappertjes | 5 | el |
| rode ui | 1 | |
| mayonaise | | |

Kook de couscous gaar in gezouten water. Snij augurk, kappertjes en rode ui in fijne brunoise. Meng couscous met de brunoise en voeg zoveel mayonaise toe tot een smeug geheel. Breng op smaak met zout en peper.

Remouladesaus

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------|-------------|---------|
| ei | 1 | |
| mosterd | 1 | el |
| azijn | 3 | el |
| zonnebloemolie | 3 | dl |
| augurk | 2 | |
| kappertjes | 2 | el |
| sjalot | 1 | |
| platte peterselie | | |
| dragon | | |
| kervel | | |

Maak mayonaise in een beker met behulp van de staafmixer. Geef wat mayonaise door aan de couscous. Snij augurk, kappertjes en sjalot fijn. Hak de kruiden fijn. Roer naar behoefte kruiden en aromaten door de mayonaise.

Eindbewerking en presentatie

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| veldsla | | |

Maak een ring van de couscous op de borden. Leg drie tongfilets op de couscous. Leg blaadjes veldsla rondom met een dot remoulade erop.

Saltimbocca

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------|-------------|---------|
| kalfsschnitzels | 15 | |
| blaadjes salie | 15 | |
| plakjes parmaham | 15 | |

Plet de plakken kalfsvlees tussen plasticfolie. Leg een blaadje salie en een plakje parmaham op ieder schnitzel. Rol strak op in plasticfolie en laat in de koeling opstijven. Prik een tandenstoker in de rolletjes en bak rondom bruin in olijfolie en boter. Laat verder garen in een oven van 60° C tot rosé. Snij de rolletjes in drie plakken.

Gnocchi

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------|-------------|---------|
| kruimige aardappels | 500 | g |
| bloem | 200 | gr. |
| ei | 1 | |
| parmezaanse kaas | 75 | gr. |
| boter | 125 | gr. |
| blaadjes salie | 15 | |

Kook de aardappels gaar in gezouten water. Trek de schil van de aardappels en druk door een grove zeef. Kneed bloem, Parmezaanse kaas en ei door de aardappelkruim tot een soepel deeg ontstaat. Eventueel meer bloem toevoegen. Rol lange banen van het deeg en snij in de gewenste grootte. Pocheer de gnocchi in gezouten water, dat niet kookt. Ze zijn gaar als ze boven komen drijven. Verhit de boter tot nootachtig en bak de gnocchi tot krokant. Voeg op het laatst ragfijn gesneden salie toe.

Taugé

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| taugé | 500 | gr. |
| balsamicoazijn | | |

Bak de taugé in wat hete olijfolie tot ze kleurt. Blus af met balsamicoazijn en laat even glaceren. Breng op smaak met zout en peper.

Saus

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------|-------------|---------|
| rode wijn | 0.5 | fles |
| kalfsfond | 1 | liter |
| sjalotten | 2 | |
| een tipje xantana | | |

Fruit gesnipperde sjalotten aan in wat olijfolie. Voeg rode wijn toe en laat inkoken. Voeg kalfsfond toe en laat rustig inkoken tot sausdikte. Breng op smaak met zout en peper en monteer eventueel met wat boter en Xantana.

Eindbewerking en presentatie

Maak kleine hoopjes van de taugé op de borden. Leg hierop de saltimbocca. Verdeel de gnocchi over borden en nappeer met de saus.

Baileys crèmeux

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------------|-------------|---------|
| witte chocolade | 100 | gr. |
| slagroom | 300 | gr. |
| suiker | 110 | gr. |
| baileys | 150 | gr. |
| dooier | 160 | gr. |
| blaadjes gelatine | 6 | |
| citroenrasp | | |
| silicone quenelle mat (30) | | |

Toast witte chocolade 10 minuten in een oven van 160° C. Week de gelatineblaadjes in koud water. Meng chocolade, slagroom, suiker en Baileys en breng aan de kook. Maak familie met de dooiers en verwarm alles tot 82° C en los de gelatine erin op. Breng op smaak met citroenrasp. Giet de crèmeux in de quenelle-matten en zet in de vriezer.

Brush-laag

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------|-------------|---------|
| witte chocolade | 100 | gr. |
| cacaoboter | 100 | gr. |
| matcha thee poeder | | |

Smelt de cacaoboter en los de chocolade erin op. Kleur de chocolade lichtgroen met matchapoeder. Strijk de chocolade over de bevroren quenelles en laat ze ontdooien tot gebruik.

Baileysroomijs

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------|-------------|---------|
| baileys | 435 | gr. |
| slagroom | 250 | gr. |
| melk | 225 | gr. |
| stabilisator | 5 | gr. |
| suiker | 120 | gr. |
| dooier | 135 | gr. |

Kook de Baileys in tot de helft. Roer de stabilisator los met een paar lepels suiker. Meng Baileys, stabilisator, melk, slagroom en suiker en breng aan de kook. Maak familie met de dooiers en verwarm tot 82° C. Laat afkoelen en draai er ijs van in de ijsmachine.

Sinaasappeltuille

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------|-------------|---------|
| boter | 50 | gr. |
| bloem | 25 | gr. |
| suiker | 65 | gr. |
| amandelpoeder | 15 | gr. |
| sinaasappelsap | 0.5 | dl |
| sinaasappelrasp | | |

Smelt de boter. Meng alle ingrediënten door elkaar en laat in de koeling even opstijven. Smeer dunne tuilles op bakpapier en bak ongeveer 6 minuten af in een oven van 160° C.

Hazelnotenpraliné

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------|-------------|---------|
| witte hazelnoten | 200 | gr. |
| suiker | 75 | gr. |

Doe suiker met een scheutje water in een rvs-pannetje en laat tot karamel koken. Voeg hazelnoten toe en bedek alle noten met karamel. Stort massa op een stuk bakpapier en laat afkoelen. Breek in stukken en draai tot gruis in de Magimix.

Eindbewerking en presentatie

Maak laagje praliné in een ring van 8 cm. Leg de cremeux en ijs op de praliné. Versier met tuilles.