

# 2024 september

Cuisine Culinaire Amsterdam · Herfst

**VOORGERECHT** Erwtenpanna cotta met tomatengazpacho

## Erwtenpanna cotta met tomatengazpacho

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mosterdcress	2	bakjes
diepvries doperwten	475	g
slagroom	375	g
melk	125	g
agar	5	g
zout		
peper		
rijpe tomaten	4	
komkommers	1	
knoflook	1	teen
tabasco		
gekookte erwten	100	g
affilacress	2	bakjes
gepofte rijst	10	el

PANNA COTTA: 1. Kook de erwten in water met zout. 2. Hou 50 g apart voor de opmaak. 3. Kook de room met melk. 4. Doe 425 g erwten, mosterdress en de room/melk bij elkaar, blender en zeef. 5. Maak hoog op smaak met zout en peper. 6. Voeg agar toe en breng opnieuw aan de kook. 7. Verdeel over 15 bakjes van de mal van de buches.

TOMATENGAZPACHO: 8. Blender tomaten, knoflook en komkommers. 9. Laat in een zeef uitlekken. 10. Maak op smaak met zout en peper en tabasco. AFWERKING: 11. Stort de panna cotta's en leg in een kommetje. 12. Schenk de gazpacho er langs. 13. Maak de panna cotta's op met cress en rijst. 14. Leg er een paar erwtjes naast. 15. Versier met de cress.



## Umami van artisjok

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
artisjokken	5	
citroen	1	
artisjokbodems (diepvries)	8	
kewpie mayonaise	40	g
peper		
zout		
grotchampignons	250	g
bospeen	400	g
vleestomaten	150	g
sjalot	150	g
knoflook	3	tenen
basilicum	0.5	bos
witte wijn	2	dl
gevogeltebouillon	2	dl
rietsuiker	100	g
sojasaus	100	g
sushiazijn	125	g
gembersiroop	40	g
verse gember, geraspt	50	g
korianderzaad	50	g
water	3	dl
agar	4	g
ijsbergsla	1	krop
(meat)radijs		
sushi-azijn		

**ARTISJOK:** 1. Kook de artisjokken in water met citroen. 2. Maak ze schoon. 3. Bewaar de bodems in water met citroen. **ARTISJOKCRÈME:** 4. Kook de bodems goed gaar. 5. Doe de bodems in de Magimix. 6. Voeg mayonaise, citroenzeste en citroensap toe. 7. Draai op het mes tot een crème. 8. Breng op smaak met zout en peper. 9. Doe in een spuitzak. **BARIGOULECRÈME:** 10. Maak bospeen schoon. 11. Snijd bospeen, champignons, tomaten in gelijke stukken. 12. Snipper de sjalot en de knoflook. 13. Zet sjalot, knoflook aan in wat olijfolie. Voeg de rest van de groente toe. 14. Goed aanbakken. Blus af met witte wijn en bouillon. 15. Met de deksel op de pan gaar laten koken. 16. Dan inkoken totdat vocht merendeels is verdampt. 17. In de Magimix tot een crème draaien. 18. Doe in een spuitzak. **UMAMIGEL:** 19. Doe alle ingrediënten bij elkaar, behalve de agar. 20. Kook alles en laat daarna 30-45 minuten trekken afgedekt met folie. 21. Zeef alles. Voeg agar toe en breng weer 1 minuut aan de kook. 22. Laat opstijven in de koelkast. 23. Pureer daarna in de Magimix tot een gladde gel. **AFWERKING:** 24. Steek kleine rondjes uit de ijsbergsla en leg deze in ijswater. 25. Maak dunne plakken van de radijs. 26. Marineer kort met sushi-azijn. 27. Snij de artisjok in repen van ongeveer 0,5 cm. **OPMAAK:** 28. Maak een rondje van 4 cm artisjokcrème in het

midden. 29. Leg vandaar af 4 repen artisjok op een helft bord. 30. Doe dotten barigoulec r me tussen de repen. 31. Steek daarin de rondjes ijsbergsla en radijs. 32. Doe een ruime veeg umamicreme op de andere helft van het bord.

## **VISGERECHT** Kabeljauw met aubergine en kikkererwt

### **Kabeljauw met aubergine en kikkererwt**

<b>Ingredient</b>	<b>Hoeveelheid</b>	<b>Eenheid</b>
kikkererwten	1	blik
olijfolie	50	g
citroen	1	
zout		
aubergines	3	
knolselderij	200	g
boter	50	g
selderijzout	10	g
mirin	1	tl
balsamic-azijn	1	el
bruine suiker	20	g
xantana		
peper		
kabeljauwfilet	1	kg
bloem		
balsamico		

**KIKKERERWTEN:** 1. Meng alle ingredi nten en vacumeer tot gebruik. **AUBERGINECR ME:** 2. Verwarm de oven op 200 gr C. 3. Maak de aubergines schoon en prik gaatjes in de schil met een mesje. 4. Vet de aubergine in met olie en wikkel in aluminiumfolie. 5. Pof tot gaar in 60 minuten. 6. Schil de knolselderij en snij in stukken. 7. Kook gaar en giet af. 8. Verwijder de schil van de aubergine. 9. Doe het vruchtvl es samen met de knolselderij in een blender en voeg de overige ingredi nten toe. 10. Wrijf door een zeef, indien nodig. **GEFRITUURDE AUBERGINE:** 11. Snij dunne plakken van de aubergine op de snijmachine stand 8. 12. Verwarm de olie tot 150 g C. 13. Frituur de aubergineplakken ongeveer 3 minuten tot goudbruin en laat uitlekken op keukenpapier. 14. Breng op smaak met zout en peper. **KABELJAUW:** 15. Droog de filets met keukenpapier. Bestrooi met zout, peper en bloem. 16. Bak kort aan iedere zijde tot net gaar en houd warm in de oven op 40 g C. **AFWERKING:** 17. Warm ondertussen de auberginecr me op. 18. Schep de warme cr me op een bord en leg de gebakken kabeljauw ernaast. 19. Garneer met de gemarineerde kikkererwten. 20. Leg de gefrituurde aubergine op de kabeljauw. 21. Druppel tot slot nog een beetje olijfolie en balsamico rond het gerecht.

**Kalfshaas met ravioli**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode puntpaprika's	7	
room	6	dl
xantana		
zout		
gemengde tomaten		
peper		
olie		
bloem	200	g
eieren	2	
taleggiokaas	250	g
walnoten	40	g
salie	10	blaadjes
boter		
kalfshaas	1.5	kg

**PAPRIKASAUS:** 1. Blaker en gaar de paprika's onder de grill. Laat eventueel nagaren in een plastic zak. 2. Verwijder het schilletje. 3. Pureer met de room en eventueel een mespunt xantana. 4. Breng op smaak met zout. **TOMATEN:** 5. Plisseer de tomaten. 6. Marineer in zout, peper en olie. **RAVIOLI:** 7. Maak pasta. 8. Maak vellen tot een dikte van stand 6. 9. Rasp de taleggio. 10. Hak de walnoten in kleine stukjes. 11. Snij de 10 blaadjes salie fijn. 12. Vermeng kaas, walnoten en salie en verdeel in 30 porties. 13. Leg de hoopjes kaas op een pastavel. 14. Dek af met een tweede vel en maak met behulp van de botte kant van een uitsteekring een strakke raviolo. Steek die met de scherpe kant van een grote uitsteekring uit. 15. Bewaar op een bebloemde gastronormplaat en dek af met folie. 16. Bak de 30 blaadjes salie in ruim boter. **KALFSHAAS:** 17. Dep de kalfshaas goed droog en wrijf in met zout en peper. 18. Klaar de boter. 19. Bak het vlees fel en kort rondom. Laat rusten in alufolie in een lauwe oven. **AFWERKING:** 20. Snijd het vlees in 30 mooie plakken. 21. Verwarm de paprikasaus. 22. Verwarm de tomaten voorzichtig. 23. Kook de ravioli, zodat de binnenkant enigszins smelt. **OPMAAK:** 24. Leg een spiegeltje paprikasaus op het bord. 25. Leg het vlees en de ravioli om en om. 26. Plaats tomaat ernaast. 27. Werk af met een 2 blaadjes gebakken salie. 28. Lepel een beetje salieboter over de ravioli.

**DESSERT** Frambozensouflé met verveine-muntijs

---

## Soufflé van framboos met verveine-muntijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
room	300	g
melk	500	g
magere melkpoeder	20	g
munt	0.5	bos
verveine	0.5	bos
suiker	200	g
eidooiers	5	
bakjes	15	
boter op kamertemperatuur		
framboos (diepvries)	500	g
maizena	15	g
water	50	ml
agar	2	g
eiwit (ca 5)	150	g
ei	25	g
boter	25	g
bloem	25	g
eiwit (ca 7)	225	g
frambozen	30	
muntblaadje		

**VERVEINE-MUNTIJS:** 1. Kook de melk, melkpoeder, room en suiker. 2. Doe de munt en de verveine er in en laat trekken. 3. Haal de kruiden er later uit. 4. Verwarm het roommengsel en bind met de eidooiers. 5. Laat het mengsel geforceerd afkoelen. 6. Draai in de ijsmachine tot ijs. **SOUFFLÉBAKJES:** 7. Vet de bodem van de bakjes goed in. 8. Vet de rand van de bakjes in met een siliconenkwas van beneden naar boven. 9. Besuiker de bakjes.

**SOUFFLÉFRAMBOOSBASIS:** 10. Blender de frambozen en haal door een zeef. 11. Suiker toevoegen. 12. Maizena toevoegen en even doorkoken. 13. Overgieten in bekken en laten afkoelen. **FRAMBOZENGEL:** 14. Maal framboos, suiker en water in een blender. 15. Zeef de pitjes uit de massa. 16. Voeg agar toe en laat even opkoken. 17. Giet uit over een gastroplaat en laat opstijven. 18. Daarna blanderen tot een gel en in een spuitzak doen. **MERINGUE:** 19. Verwarm water met 225 g suiker tot 145 g C. 20. Klop het eiwit met de 20 g suiker op. 21. Schenk langzaam het hete suikerwater erbij. 22. Blijf kloppen tot afgekoeld en een homogene massa. 23. Doe de massa in een spuitzak. **CRUMBLE:** 1. Maak een deeg van de ingrediënten en strijk het uit over een gastroplaat. 2. Bak het deeg in de oven op 175 g C tot deze bruin kleurt en gaar is. 3. Laat afkoelen. 4. Verkrummel de koek tot fijn. **AFWERKING:** 5. Verwarm de oven (geen hete lucht!) op 190 g C. 6. Klop het eiwit met de suiker volledig stijf. 7. Doe een paar eetlepels eiwit in de souffléframboosbasis. 8. Schep de rest van het eiwit erdoor en doe in een spuitzak. 9. Spuit de massa in de besuikerde bakjes. 10. Doe 2 frambozen in ieder bakje. 11. Klop op de onderzijde om te zorgen dat alles goed naar beneden zakt. 12. Strijk de bakjes aan de bovenkant strak af met een paletmesje. 13. Maak met je duim de rand van het bakje schoon. 14. Bak de soufflés ca 8 minuten. 15. Laat de soufflés 15 minuten in de oven

staan om inzakken te voorkomen. PRESENTATIE: 16. Smit dotjes frambozengel en puntjes meringue op de soufflés. 17. Let er een blaadje munt en een framboos bij. 18. Serveer het ijs apart op een bergje crumble.