

2025 november

Cuisine Culinaire Amsterdam · Herfst

Paprika-crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode paprika's	2	
olijfolie		
cayennepeper		
zout		

Omwikkel de paprika's met aluminiumfolie en doe in een 180 graden oven, 45 min. Verwijder de velletjes van de paprika's, pureer in de keukenmachine met de overige ingrediënten en doe over in een spuitzak.

Zoete aardappelpreisoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie		
middelgrote ui	1	
knoflook	1	teen
preien	3	
zoete aardappelen (oranje)	2	
grof zout		
cayennepeper		
kippenbouillon	800	g
gehakte verse bladpeterselie	50	g

Gebruik van de prei de witte en lichtgroene delen, gespoeld, gedroogd en in dunne plakken gesneden. Snij de ui en knoflook fijn. Fruit met de prei aan in weinig olie. Schil de zoete aardappelen, snijd in grove brunoise en voeg samen met cayennepeper toe en bak nog even mee. Voeg fijngehakte peterselie en bouillon toe, breng aan de kook, dek af en laat op laag vuur sudderen tot gaar. Proef en breng op smaak.

Platte bosuibroodjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lente-ui	1	bos
knoflookteentje	1	
verse gember	5	cm
bloem	215	g
koriander		
zonnebloemolie		
zout		

Snijd lente-ui in dunne schijfjes, pers knoflook uit, rasp gember en bak in wat olie zacht. Meng in een kom met de bloem, 3 g zout en de fijngesneden koriander. Roer er geleidelijk kokend water bij tot een luchtig deeg. Voeg de lenteui, knoflook en gember toe. Kneed het deeg tot het glad is. Laat een kwartiertje rusten. Rol dun uit tussen twee vellen bakpapier. Haal het bovenste vel papier weg, snijd met een pizza-mes een groot vierkant van het deeg. Laat de buitenzijde van het deeg zitten. Verdeel het vierkant in smalle strookjes van ongeveer 1 cm breed. Bak af in een oven van 170°C, laat afkoelen en breek de strookjes brood los.

Wonton

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wonton-velletjes	1	pakje
kalfsgehakt	125	g
knoflook, geperst	7	g
gember, geraspt	7	g
peper, zout		
aardappelzetmeel		

Meng het gehakt met de knoflook, gember en breng op smaak. Vul de wonton-velletjes met het gehaktmengsel en gaar in kokend water. Bewaar met wat van het kookwater op kamertemperatuur.

Pani puri

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pani puri	20	
diepvries frambozen	400	g
suiker	60	g
cayennepeper		

Doe de frambozen met suiker in een pan en laat inkoken tot gewenste dikte. Zeef de pitjes uit de saus, voeg cayennepeper toe totdat de puree goed pittig is en doe over in een spuitzak en koel.

Preiolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groen van prei (uit voorgerecht)	1	
zonnebloem olie		

Snij het prei groen grof en was. Droog de prei goed. Doe in een blender en voeg olie toe. Blend op de hoogste snelheid tot de olie handwarm voelt. Zeef en laat uitlekken in een kaasdoek.

Zeetongrolletjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeetongen van 400 g	4	

Ontvel en fileer de zeetong, halveer elke filet, voeg peper en zout toe. Leg twee halve filets 'kop aan kont' op elkaar met de huidzijde aan de buitenkant op een stuk plasticfolie. Maak rolletjes van de filet en zet weg tot gebruik. Graten en afsnijdsels naar de visbouillon. Verwarm de sousvide naar 45 °C. Doe de visrolletjes in visbouillon, trek vacuüm en gaar minstens 40 minuten.

Visbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
graten en afsnijdsels van de tongen		
winterwortel	1	
laurierblad	1	
citroen	3/4	
kefir lime-blad		
serehstengel		
witte ui	1	
witte peperkorrels	1	el
witte wijn	350	g
olijfolie		
water		

Snijd de ui, winterwortel brunoise. Bak de graten etc. kort op middelhoog vuur en voeg gekneusde peperkorrels toe. Blus af met witte wijn voeg 3 liter water, kefir limeblad en serehstengel toe en laat 20 minuten tegen de kook sudderen. Zeef de bouillon.

Parelgort

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
visbouillon	1	l
witte wijn		
saffraandraadjes	3	
parelgort	200	g
mascarpone		

Doe de saffraan in een beetje witte wijn en laat hierin oplossen. Gaar de parelgort beetgaar in de visbouillon en witte wijn/saffraan (ca 30 min).

Vissaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	5	
boter	30	g
droge witte wijn	350	g
noily prat		
visbouillon	1	l
room	450	g

Snijd de sjalotten in fijne brunoise, bak glazig in wat boter. Blus af met de witte wijn en kook op hoog vuur in tot nagenoeg alle vocht is verdampt. Voeg visbouillon toe en reduceer tot de helft. Voeg room toe en kook in tot de saus 'hangt'. Breng op smaak met Noily Prat. Passeer de saus door een fijne zeef. Houd warm.

Doperwtentpuree

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
doperwten (diepvries)	150	g
bloemkool	150	g
room		

Gaar de erwten en bloemkool. Giet af, doe terug in de pan en voeg room toe. Kook in tot de gewenste dikte. Blend tot een gladde stevige puree. Breng op smaak en houd warm in een spuit of spuitzakje.

Dubbelgedopte erwtjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
diepvrieserwten	100	g

Blancheer de erwten en dubbeldop ze. Bewaar met een drupje water.

Krokantje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
neutrale olie	20	g
visbouillon	50	g
bloem	20	g
inktvisinkt		

Meng inktvisinkt met bouillon, klop alles goed door elkaar en doe in een spuitflesje. Bak nu mozaïekjes in een anti-aanbak pan.

Zeekraal

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeekraal		

Fijne zeekraal kan rauw verwerkt worden. Iets dikkere zeekraal: Giet kokend water over de zeekraal en koel direct. Snijd fijn.

Stoofpeergel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stoofperen	5	
suiker	90	g
kaneelstokje	1	
kruidnagels	5	
rode wijn	100	g
rode port	100	g
citroenrasp	10	g
sinaasappelrasp	10	g
kappa, locust		

Schil de stoofperen, verwijder het klokhuis en snijd in stukjes. Doe in een pan en meng met suiker, kaneelstokje, rode wijn, port en citroenrasp. Vul aan met water totdat de peren onder staan. Pocheer zachtjes gaar. Pureer de peren in een blender. Weeg af en voeg 1% hiervan aan kappa en 0,5 % locust toe. Roer glad en breng tegen de kook gedurende 2 minuten. Stort uit in een wijde kom en laat geleren. Draai de gel glad in de blender. Doe in een spuitzakje.

Cilindertjes van stoofpeer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stoofperen	8	
sap van elstar appels		
maïzena		
pecannoten	100	g

Schil de stoofperen en kook ze beetgaar in het appelsap. Verwijder het klokhuis en snijd de peren door de helft. Steek met een appelboor staafjes van verschillende hoogte uit de peren. Kook het kookvocht in en bind met wat maïzena. Voeg samen met de cilindertjes en bewaar op kamertemperatuur. Rooster de pecannoten 15 minuten in een oven van 170°C. Hak fijn; zorg dat ze een bite behouden.

Aardpeercrème met miso

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardpeer	1	kg
citroensap	40	g
(droom)boter (vegan boter)	45	g
koolzaadolie	25	g
misopasta	15	g
flora plant	50	g
walnootolie	20	g
suiker		
zout		

Verwarm de oven voor op 200°C. Vul een kom met water en meng hier de helft van het citroensap door. Schil de aardperen en snij in stukken, leg in het water. Bewaar de schillen voor de chips. Leg de stukken aardpeer op een plateau en meng hier de koolzaadolie door. Verdeel de helft van de droomboter in kleine blokjes erover. Bak tot zacht en goudbruin. Doe de aardpeer samen met de miso, Flora Plant en resterende droomboter in een keukenmachine. Draai glad, voeg dan de walnootolie en naar smaak het resterende citroensap en eventueel wat miso toe en draai nog heel even door. In een spuitzak warmhouden in de warmhoudkast.

Schijfjes aardpeer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardpeer	250	g
sushiazijn	15	g
mirin	15	ml

Aardperen schillen en dun snijden met mandoline of snijmachine. Bewaar de schillen voor de chips. Schijfjes marineren in gelijke delen sushi azijn en mirin.

Aardpeerchips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schillen van alle bovengenoemde aardperen		
zeezout		

Schillen drogen in oven van 120°C. Leg daarna de schillen naast elkaar op een siliconematje of op een lichtjes ingeolied bakpapier. Bak in de oven op 160°C tot ze krokant zijn. Bestrooi na het afkoelen met wat zeezout.

Relish van peer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peren	450	g
groene paprika	100	g
rode paprika	100	g
ui	40	g
witte wijnazijn	90	g
suiker	70	g
kurkuma	4	g
kaneel	2	g
mosterdzaad	2	g
gedroogde gember	1	g
gedroogde rode chilipeper	1	g

Snijd de peer, ui en paprika in brunoise. Verwarm suiker, witte wijnazijn en alle kruiden in een pan. Laat 10 minuten trekken en voeg dan de groenten en het fruit aan toe. Kook dit tot beetgaar en bewaar op kamertemperatuur.

Peterselieolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peterselie		half bosje
knoflook	2	tenen
sap van een halve limoen		
olijfolie	1	dl
groene tabasco		
zeezout		
peper		Snufje

Snij het harde gedeelte van de stelen van de peterselie weg. Doe alle ingrediënten in de blender en pureer. Breng verder op smaak indien noodzakelijk. Zeef de olie.

Yakitorisaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
negi (evt bosui of prei)	30	g
shanso	5	g
gembersap	20	g
suiker	70	g
mirin	250	g
sake	250	g
sojasaus	350	g
kipkarkassen	2	kg

Grill de groente en de kipkarkassen bruin in de oven op 180 graden. Kook de sake en mirin en flambeer. Laat nog 10 min doorkoken. Voeg 500 g kipkarkas en de overige ingrediënten toe en kook voorzichtig 15 minuten in.

Fazant

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
fazanten – panklaar	4	
eendenvet		
shanso		

Snijd de fazantenborsten met de huid van de karkassen en vacumeer met het eendenvet en shanso. Gaar de fazantenborsten tenminste 45 min sousvide op 55°C, houd warm. Verwijder de huid van de rug en de poten en houd apart voor de Kawa. Houd de poten apart voor de rillette. Karkassen voor de saus.

Saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
winterpeen	1	
ui	1	
prei	1	
selderij	100	g
olie, tijm, laurier, zout, peper		
maïzena		

Bak de fijngesneden WUPS en olie in een oven van 220°C. Breng over in een snelkookpan, voeg de karkassen toe, vul aan met water en voeg laurier en tijm toe. Breng op druk en laat een uur trekken. Zeef de inhoud van de pan, reduceer de vloeistof tot de gewenste dikte, voeg eventueel maïzena, zout en peper toe en houd warm.

Rillette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fazantenpoten		
eendenvet		
zout, peper		

Konfijt de fazantenpoten tenminste 60 min sousvide op 90°C in eendenvet. Haal uit de sousvide, verwerk het vlees tot draadjes en voeg eendenvet, peper en zout naar smaak toe en houd warm.

Kawa

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fazantenvel van de ruggen en de poten		
zout		

Snijd rechthoeken van het fazantenvel tot langwerpige repen van circa 3 cm breed. Bestrooi met wat zout. Bak in het wafelijzer lichtbruin en krokant.

Zuurkool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zuurkool	500	g
boter		
witte wijn (chardonnay)		
nashipeer	1	

Stoof de zuurkool in 1,5 uur gaar in boter met witte wijn. Voeg na een uur in blokjes gesneden nashipeer toe en houd warm.

Aardappelkrokantje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote aardappelen	5	
zout		

Snijd de aardappelen overdwars in 12 plakken van circa 3 cm dik en steek rondjes uit van circa 3,5 cm diameter. Plaats de cilinders tussen twee satéstokjes en snijd ze parallel, om de mm in tot ze net niet zijn losgesneden (plaats hiervoor aan weerszijden satéstokjes naast de cilinders). Draai de cilinders een halve slag en doe hetzelfde aan de andere zijde. Spoel het zetmeel van de ingesneden cilinders, steek 2 satéprikkers door de cilinders, trek ze iets uiteen, frituur (1e keer) gaar op max. 160° C en laat uitlekken.

Spruiten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spruiten	400	g
zout		

Schoon de spruiten, houd enkele van de buitenste bladeren apart. Kook juist beetgaar in (extreem) zout water en koel direct terug op ijswater. Giet af, snijd de spruitjes doormidden. Blancheer de spruitenschillettjes kort en koel ook terug op ijswater.

Hangop

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
turkse yoghurt 10%	250	gram
ingelegde citroen	1/2	

Laat yoghurt uitlekken in keukendoek gedurende 5 uur. Snijd brunoise van citroenschil en voeg samen.

Kaneel-kardemonroomijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	400	g
magere melkpoeder	22	g
room van 35% vet	175	g
suiker	95	g
dextrose	30	g
eidooier	1	
locust	0,75	g
guargom	0,75	g
cortina	1	g
kaneel	3	pijppjes
kardemon	3	peulen

Maak een bain-marie-ijsbad en zet in de vriezer (om de ijsmix snel te kunnen terugkoelen voor hij in de ijsmachine gaat). Zet ook al een bewaarbakje voor het ijs in de vriezer. Knip een bakpapiertje in de breedte van het bewaarbakje en met flink wat overlengte. Breek de pijppjes kaneel in wat stukken en kneus de kardemompeulen. Meng alle ingrediënten voor de ijsmix m.u.v. de Cortina en de specerijen in een pan. Mix homogeen (staafmixer). Voeg de specerijen toe en verwarm roerend tot 85°C. Zet van het vuur en laat enkele minuten trekken. Bereid de ijsmachine voor: smeer ca 1 g Cortina aan het roerwerk en koel de machine voor. Passeer de ijsmix door een zeef en giet in de koude bain marie. Roer goed door tot de mix flink is afgekoeld en giet dan in de draaiende ijsmachine. Zodra de consistentie van het ijs goed is (golfjes blijven staan; temperatuur is ca -6°C): doe het ijs over in het bewaarbakje, dek af met bakpapier en reserveer in de vriezer.

Tarte Tatin

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem type 55	400	g
koude boter	200	g
fijne suiker	160	g
ei	1	
grof zout		
vanille	1	stokje
kleine elstar appels	6	
limoen	1	
boter	160	g
poedersuiker	200	g
kaneelpoeder	3	g

Snijd de boter in kleine blokjes. Voeg suiker en boter samen en meng. Voeg ei en vanille toe en meng. Voeg bloem toe en als laatste grof zout. Laat 1 uur rusten in koeling. Rol deeg uit tot 3-4mm dikte en steek rondjes uit van 12cm doorsnede. Pers limoen uit. Schil de appels, verdeel in 4 parten en verwijder klokhuis. Snijd de parten in de lengte door in dunne plakken. Meng met limoensap. Verwarm oven op 190C. Verwarm de bruine ovenschaaltjes voor op 100C. Smelt de boter in steelpan, voeg de suiker toe. Meng met een spatel en maak een bruine karamel. Schep een laag van 2mm karamel in bruine ovenschaaltjes, leg appelpartjes in de karamel, besprenkel met kaneel en dek af met deegplak. Druk deeg aan. Prik met een mes een gaatje in het midden van het deeg. Bak af in de oven op 190C gedurende 20 - 25 minuten. Haal uit de oven en stort omgekeerd op een rooster.

Kletskep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zachte boter	30	g
witte (basterd)suiker	100	g
melk	20	g
kaneel		
zout		
walnoot	30	g
bloem	50	g
limoenschilschaafsel		

Verwarm de oven voor op 180 graden. Blender de walnoten tot een fijn poeder. Laat de boter half smelten. Meng met de suiker en de melk, kaneel en zout. Voeg het walnoten en limoenschil schaafsel toe en meng. Leg op vetvrijpapier 10 g beslag in rondje van 2 cm. Bak af in de oven totdat de buitenrand bruin is geworden. Haal de koekjes uit de oven, draai de koekjes om en leg op vetvrijpapier op een koele werkbank.

Crumble

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	30	g
boter	30	g
amandelmeel	30	g
walnoten	30	g

Maal de walnoten fijn. Meng alle ingrediënten met de hand en kneed tot een kruimelig deeg. Verspreid het deeg op een bakplaat en bak op 160C in de oven tot lichtbruin. Laat afkoelen en vermaal tot een crumble.

Ingelegde Elstar

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
elstars	2	
balsamicoazijn	50	g

Snij de appel in 4 parten, verwijder klokhuis en snij vervolgens dunne plakken van 3mm. Leg in balsamicoazijn gedurende 1 uur. Dep droog vlak voor het doorgeven.

Appelbolletjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
elstars	2	
boter		
limoensap		

Draai 45 appelbolletjes (kleinste maat) met schil en besprenkel met limoensap. Zet aan in boter.

Gekaramelliseerde walnoten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
walnoten	50	g
fijne kristalsuiker	100	g
water	10	g
kleine satehprikkers		
piepschuim	1	stuk

Snijd de halve walnoten in de lengte doormidden. Steek prikkers in de kwart walnoten. Breng suiker en water aan de kook. Stop kookproces zodra bruine vloeibare massa is ontstaan. Doop de walnoten stuk voor stuk in karamel en prik deze aan de onderkant van het piepschuim, laat afkoelen.

Cocktail

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
appelcider	250	g
calvados	50	g
ginger ale	175	g
kaneel		
nootmuskaat		
kaneelstokjes	15	

Zet port glazen in de vriezer voor 2 uur. Snij de kaneelstokken in de lengte doormidden en gebruik een dun stukje per persoon als garnering in het glas. Meng alle ingrediënten en schenk uit in glazen 30g per persoon. Zet dun reepje kaneelstok rechtop in het glas.