

# 2024 oktober

Cuisine Culinaire Amsterdam · Herfst

**VOORGERECHT** Shiso sashimi met watermeloen

## Shiso sashimi met watermeloen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
watermeloen zonder pit	0.25	stuk
bietensap	40	ml
sojasaus	40	ml
kleine rode uien	6	stuk
suiker	2	el
azijn	20	ml
rijpe avocado	1	stuk
room	3	el
zout		
zonnebloemolie		
grote paarse shisobladeren	15	stuk
tempurameel	120	g
bruiswater	200	g
tuinkers		
maldon zout		

**WATERMELOEN:** 1. Snij de schil los. 2. Doe de watermeloen met het bietensap en de soja in een vacumeerzak en vacumeer. 3. Bak hierna de watermeloen in de oven op 160 gr C gedurende 40 minuten. 4. Snij in reepjes UI: 5. Maak de uien schoon en maak de rokken los. 6. Afhankelijk van de grootte van de uien, snij de rokken wat kleiner. 7. Verhit suiker, azijn en bietensap. 8. Voeg de uienrokken toe. 9. Kook 5 minuten op een zacht vuur. 10. Laat afkoelen en vacumeer. **AVOCADO:** 11. Blender de avocado met de room tot een gladde crème. 12. Maak op smaak met zout 13. Doe in een spuitzakje. **SHISO TEMPURA:** 14. Gebruik de losse inductieplaat en stel deze in op 170 gr C. 15. Verwarm in een pannetje een laagje olie tot 160 gr C. (Gebruik de olie ook voor de arancini en de shisotempura in het derde gerecht.) 16. Maak een beslagje van het tempurameel en het bruiswater. 17. Haal de blaadjes door het beslag en frituur. **AFWERKING:** 18. Leg een shisoblad op een bordje 19. Doe er een paar plakjes watermeloen op 20. Beetje ui en wat dotjes avocadocrème. 21. Maak af met Maldon zout en tuinkers.

## Tomatensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cherrytomaten (blik)	400	g
sjalot	1	stuk
knoflook	2	teen
olijfolie		
peper, zout		

1. Snipper de sjalotten en de knoflook en fruit zachtjes in olijfolie. 2. Voeg de tomaten toe en laat 10 minuten zachtjes doorkoken 3. Haal door een zeef om pitjes en velletjes te verwijderen 4. Laat inkoken tot een dikke saus.

## Risotto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
carnarolirijst	300	g
olijfolie		
sjalotten	2	stuk
witte wijn	500	g
groentebouillon van star blokjes	1.5	l
boter	40	g
parmezaanse kaas	200	g

1. Snipper de sjalotten en fruit in olijfolie. 2. Voeg de rijst toe en bak ongeveer 5 minuten mee. 3. Voeg witte wijn toe en laat geheel verdampen 4. Voeg een scheut bouillon toe, totdat deze geheel is opgenomen en herhaal totdat de rijst beetgaar is. 5. Rasp de kaas en voeg deze met de boter toe. 6. Voeg de tomatensaus toe 7. Laat afkoelen in de koeling

## Arancini

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	4	stuk
bloem	400	g
panko	400	g
zonnebloemolie		

8. Maak 30 balletjes van de risotto. 9. Haal deze door de bloem. 10. Klop de eieren los en haal de balletjes door het ei. 11. Dan door de panko. 12. Laat ongeveer 20 minuten opstijven in de koelkast

## Aioli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ei	1	stuk
zout, peper		
scheut azijn		
zonnebloem	250	ml
knoflook	1	bol
citroensap		

13. Pof de bol knoflook in alufolie 30 minuten op 200 gr C. Laat afkoelen en gebruik de pulp in de mayonaise. 14. Maak mayonaise door alle ingrediënten met de staafmixer in een smalle maatbeker te doen.

## Afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie		

15. Verwarm de olie tot 180 gr C. Gebruik de inductieplaat. 16. Bak de arancini ongeveer 8 minuten. 17. Serveer met de aioli.

## Prei- en dillecoulis

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
preien (groen)	3	stuk
witte wijn	150	g
groentebouillon (star)	400	g
zout	5	g
dille	60	g
xantana		

1. Maak het groen van de preien goed schoon. Droog daarna. 2. Snij en kook het malse gedeelte van het groen in de witte wijn en de groentebouillon met wat zout. 3. Dek af (maak een cartouche van bakpapier) en kook goed gaar. 4. Bewaar straks een beetje van het kookwater voor de Hollandaisesaus. 5. Maak ondertussen de dille schoon. 6. Blender de prei samen met de dille en een mespuntje xantana. 7. Zeef voor een gladde saus.

## Preicrème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
preien (wit)	3	stuk
boter		
room	200	ml
sushi-azijn		
zout		
xantana		

8. Spoel de preien goed schoon. 9. Stoof de prei in een beetje boter tot goed gaar. 10. Maak op hoog op smaak met sushi-azijn, zout. 11. Blender met de room en de xantana. 12. Doe in een spuitfles en koel tot later.

## Shisotempura

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
groene shisobladeren	8	stuk
tempurameel		
bruiswater		
zonnebloemolie		
zout		

13. Maak een beslagje van het tempurameel (\* zie eerste gang) en het water. 14. Halveer de shisobladeren. Bepoeder de shisobladeren met wat rijstmeel en haal de shisobladeren door het beslag. 15. Frituur in de olie van 160 gr C. (\*zie eerste gang) 16. Laat uitlekken en bestrooi met een beetje zout.

## Hollandaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
preikookwater		
witte wijnazijn	40	ml
zout, peper		
eidooiers	5	stuk
geklaarde boter	100	g
mayo uit een pot	1	eetlepel

17. Kook het preiwater in tot 100 g. 18. Voeg de witte wijnazijn toe. 19. Doe in een hoge smalle maatbeker. 20. Doe er zout en peper bij. 21. Voeg de dooiers toe en giet de geklaarde boter er bovenop. 22. Zet de staafmixer onderin de maatbeker en haal deze al mixend langzaam omhoog. 23. Voeg een lepel mayonaise toe als stabilisator.

## Afwerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles (canadees)	30	stuk
boter	25	g
arënka kaviaar		
maldonzout		

24. Maak de coquilles schoon en bestrooi met een beetje zout 25. Schroei de coquilles (niet te veel tegelijk) in een pan met wat olie tot ze kleuren. 26. Voeg de boter toe. 27. Draai ze een keer om totdat ze goudbruin zijn. PRESENTEREN: 28. Doe wat warme preicrème in het midden van het bord. 29. Plaats er twee coquilles er op doe er wat zout op. 30. Spuit 3 dotten prei/dillecoulis naast de coquille. 31. Spuit daartussen de warme hollandaise. 32. Doe een beetje kaviaar op een van de coquilles. 33. Leg het tempurabladd naast de andere coquille. 34. Serveer meteen.

## Lamsfilet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lamsfilets	1200	g

1. Verwijder (de helft van) het vet. 2. Bestrijk het vlees met zout en peper. 3. Doe in vacumeerzakken en 'gaar' op 45 gr C.

## Blauwe kaassaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	100	g
sjalotten	4	stuk
rode port	5	dl
runderfond	5	dl
peperkorrels	20	stuk
gedroogde vijgen	5	stuk
sojasaus	4	el
rode wijnazijn	2	el
sterke blauwe kaas	250	g
zout		

4. Snipper de sjalotten en fruit met de peperkorrels in de boter tot glazig. 5. Voeg port, fond, sojasaus, wijnazijn en vijgen toe. 6. Laat 20-30 minuten stoven. 7. Voeg blauwe kaas toe en laat smelten. 8. Blender tot een gladde saus. 9. Breng op smaak met zout en eventueel nog wat wijnazijn. 10. Bind eventueel met wat maïzena.

## Aardappelmousseline

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappels	300	g
gezouten boter	75	g
melk	50	g
slagroom	50	g
zout, peper		

11. Verwarm de boter tot een beurre noisette. Giet af, zodat de donkere deeltjes achterblijven in de pan. 12. Kook de aardappels gaar en pureer met een pureeknijper. 13. Vermeng de beurre noisette met de melk en de slagroom. 14. Meng dit door de aardappels tot een gladde puree. 15. Breng op smaak met zout en peper.

## Courgette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tijm	3	takje
rozemarijn	3	takje
knoflook	3	teen
olijfolie	200	ml
middelgrote groene courgettes	2	stuk

16. Hak de kruiden en de knoflook. 17. Verwarm de olijfolie. 18. Voeg de kruiden toe en laat een uur trekken. 19. Maak met een dunsnijder plakken van de courgettes. 20. Bestrooi de courgette met peper en zout. 21. Leg de plakken in een vacumeerzak en vacumeer (gebruik geen zak).

## Wortel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boswortels	15	stuk
boter		

22. Snijd de wortels in schuine plakken. 23. Leg ze in een ovenschaal met wat boter en bak 30 minuten op 170 gr C. 24. Schep ze tussendoor een keer om. 25. Leg ze daarna nog 15 minuten in de oven op 200 gr C om te karamelliseren. Pas op verbranden!

## Vijgentuile

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	125	g
vijgencoulis (boiron)	100	g
olie	40	g
rode wijnazijn	25	g
poedersuiker	25	g
eiwit	15	g

26. Roer alle ingrediënten tot een glad beslag. 27. Smeer dun uit op een siliconenmatje. 28. Bak krokant in een oven van 140 gr C. gedurende 15 minuten.

## Afwerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	250	g
tijm	8	takje
knoflook	4	teen
rozemarijn	8	takje
zout, peper		
verse vijgen	15	stuk

29. Verhit de boter tot lichtbruin 30. Voeg tijm, rozemarijn en knoflook toe. 31. Bak het vlees fel en kort rondom. Laat 10 minuten rusten in alufolie. 32. Trancheer het vlees in mooie plakken. 33. Maak rolletjes van de courgette, die rechtop kunnen staan, 34. Snij de vijgen in mooie plakken. 35. Werk in een halve maan op het bord. 36. Doe wat saus op het bord. 37. Leg daarop afwisselend vlees, courgetterolletjes, dotjes mousseline, stukken wortel. 38. Doe 2 of 3 stukken vijgenschots op de compositie.

## Sponscake

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	9	stuk
suiker	300	g
bloem	180	g
maïzena	1.5	el
bakpoeder	0.5	el
espresso (poeder)	300	ml

1. Verwarm de oven voor op 180 gr C. 2. Bekleed een dunne bakplaat met bakpapier. (maak de bakplaat een beetje nat, zodat het bakpapier kleeft aan de bodem) 3. Klop de eieren met de suiker totdat het mengsel romig en wit is. 4. Zeef de bloem met de maïzena en het bakpoeder in het eiermengsel. 5. Roer dit met een metalen lepel goed door elkaar. 6. Stort dun op de bakplaat. 7. Bak ongeveer 15 minuten. Let op dat er geen bakpapier over het beslag waait. 8. Laat afkoelen en snij in reepjes. 9. Bekleed de bombevormpjes met de cake. 10. Kwast in met espresso.

## Mascarpone

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	1	blaadje
eierdooiers	3	stuk
suiker	75	g
mascarpone	200	g
rum	3	el

11. Week de gelatine in ijswater. 12. Sla de eidooiers met de suiker wit en romig. 13. Knijp de gelatine uit los op in een beetje water. 14. Voeg dit al kloppend toe aan de mascarpone. 15. Mascarpone met rum opkloppen tot stijve pieken. 16. Voeg beide mengsels samen. 17. Verdeel over de cake in de bombe. 18. Zet koel weg.

## Pistachepraliné

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pistachenootjes	100	g
suiker	200	g

19. Hak de nootjes fijn. 20. Leg de nootjes op bakpapier op een bakplaat 21. Maak lichtbruine karamel van de suiker. (gebruik geen water!) 22. Giet de karamel over de nootjes. 23. Laat afkoelen en maal tot een fijn poeder.

## Pistacheparfait

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	1.5	blaadje
slagroom	200	g
eierdooiers	4	stuk
suiker	50	g
groene kleurstof		

24. Week de gelatine in ijswater 25. Sla de slagroom stijf en zet koel weg. 26. Sla de eierdooiers met de suiker los. 27. Verwarm al kloppend au bain-marie tot 65 gr C of gebonden. 28. Knijp de gelatine uit en los op in het eierdooiermengsel. 29. Voeg de opgeklopte slagroom en de pistachepraliné toe. 30. Breng op kleur met een paar druppels groene kleurstof. 31. Haal de bombes uit de koeling en breng voorzichtig een laag pistacheparfait aan op de mascarponelaag. 32. Zet terug in de koeling.

## Chocolademousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	0.5	blaadje
slagroom	225	ml
oploskoffie	1	zakje
chocola 70%	150	g
eierdooiers	4	stuk
suiker	75	g

33. Week de gelatine in ijswater 34. Warm 75 ml slagroom op en voeg de koffiëpoeder en de chocola toe. Roer glad. 35. Sla de overige slagroom (150 ml) stijf. 36. Sla de eierdooiers met de suiker los. 37. Verwarm al kloppend au bain-marie tot 65 gr C of gebonden. 38. Knijp de gelatine uit en los op in het eierdooiermengsel. 39. Voeg de opgeklopte slagroom en het chocolademengsel toe. 40. Haal de bombes uit de koeling en breng voorzichtig een laag chocolademousse aan op de pistacheparfait. 41. Zet terug in de koeling.

## Koffiesorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
espresso (poeder)	500	ml
tonkabonen	2	stuk
suiker	180	g
water	120	g
gelatine	3	blaadje

42. Week de gelatine in ijswater 43. Maak suikerwater. 44. Knijp de gelatine uit en los op in het suikerwater met de espresso. 45. Rasp de tonkabonen en voeg toe aan de espresso. 46. Draai er sorbet van in de ijsmachine.

## Koffietuile

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	70	g
eiwitten	2	stuk
bruine basterdsuiker	100	g
oploskoffie	1	zakje
water	1	el
bloem	65	g
tipje zout		

47. Meng alle ingrediënten 48. Smeer dun uit over een siliconen bakmat. (gebruik de takjesvorm) 49. Bak 12 minuten op 170 gr C.

## Merengue

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
overgebleven eiwitten		
suiker		

50. Sla de overgebleven eiwitten met wat suiker stijf. 51. Smeer dun uit op een met bakpapier beklede bakplaat. 52. Bak ongeveer 10 minuten tot krokant in een oven van 180 gr C. 53. Steek rondjes uit ter grootte van de bodem van de bombe.

## Afwerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	500	ml
suiker	40	g
cacaopoeder		

54. Sla de slagroom met de suiker stijf. 55. Doe in een spuitzak met een plat mondje. 56. Haal de bombes uit de koeling. 57. Leg de merengues op de bombe en haal ze uit de vorm. 58. Spuit de slagroom mooi op de bombes (gebruik het draaiplateau) en bestuif met cacao poeder. 59. Plaats de bombe met behulp van een paletmes op het bord. 60. Doe een tuile op de bombe. 61. Doe de sorbet in een klein glaasje.