

2026 april

Cuisine Culinaire Amsterdam · Lente

AMUSE Krokante Gamba

Krokante Gamba met Mozzarella

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gamba's, middelmaat	15	
grof zeezout		
panko om te paneren		
eieren	4	
gedroogde basilicum	8	tl
witte peper		
zonnebloemolie		
tomaten	1	blik
ui gesnipperd	0,5	
knoflook geplet	1	teen
azijn	1	el
laurierblaadje, gedroogd	1	
suiker	1	tl
zout		
zwarte peper		
basilicum	1	bosje
mini mozzarella's	8	

Maak de gamba's schoon, verwijder het darmkanaal en pekelen voor 4 minuten in het grove zeezout. Zet weg in de koelkast tot gebruik. Bestrooi ze aan beide kanten met basilicum en een beetje versgemalen peper. Klop het ei los in een kommetje en kneus de panko zodat deze wat fijner wordt. Haal de gamba's eerst door het losgeklopte ei en daarna door de panko. Zet daarna onafgedekt weg in de koeling tot gebruik. Pureer de gepelde tomaten in de keukenmachine. Snipper de ui en fruit de ui met de geplette knoflook aan in een flinke scheut olijfolie. Voeg de gepureerde tomaten toe in de pan. Voeg vervolgens de azijn, laurierblaadjes en peper en zout toe en roer goed door. Laat de saus op een laag pitje zonder deksel zo lang mogelijk zachtjes koken. Verwijder dan de laurierblaadjes en de geplette knoflook uit de saus. Maak af met zout, zwarte peper, suiker. Kook dit nog even een paar minuten mee. Zet een pan op het vuur met de zonnebloemolie en verhit dit tot 180 °C. Frituur vervolgens de gepaneerde gamba's kort tot ze goudbruin kleuren. Doe een beetje tomatensaus op het bord. Halveer de mozzarella's. Steek een halve mozzarella met een basilicumblaadje op de gamba. Plaats in de tomatensaus.

Bruschetta Tuna Nera

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tonijn	500	g
zwarte knoflook	75	g
taggiasche olijven	150	g
(vegan) stokbroden	2	
oijfolie		
kappertjes uitgelekt	2	el
pijnboompitten	2	el
gedroogde tomaatjes	2	el
zout, peper		

Snijd de tonijn in banen van ongeveer 3 bij 3 centimeter. Schroei de buitenzijde van de tonijn kort in een hete pan. Draai de zwarte knoflook, zwarte olijven en het zout tot een gladde puree. Verdeel de puree in tweeën. Smeer de tonijn met een deel van de pasta in en wikkel in plastic folie. Laat in de koeling rusten. Snij niet te dikke, schuine plakjes van het stokbrood. Smeer de plakjes in met olijfolie en rooster ze kort in de oven. Snij de tonijn in dunne plakken en maak op smaak met zout en peper. Doe wat knoflook/olijvenpasta op de bruschetta. Leg een paar plakjes tonijn op de bruschetta. Maak de tonijn op met kappertjes, geroosterde pijnboompitjes en klein gesneden gedroogde tomaatjes.

Parmezaantuile met Ricotta en Citroen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
agarpoeder	4	g
suiker	30	g
citroensap	120	ml
rasp van citroenen	2	
water	60	ml
parmezaan aan een stuk	360	g
zwarte peper		
verse ricotta	200	g
extra vierge olijfolie	1	tl
een snufje zout		
witte peper		
basilicumcress		

Bekleed een rechte kleine cakevorm met plasticfolie. Vermeng citroensap, water, suiker en zest in een pan. Breng aan de kook en mix de agar in. Laat een minuut doorkoken, laat wat afkoelen en stort in de vorm, zodat er een hoogte is van ca 1 cm. Zet in de koeling. Rasp de Parmezaanse kaas. Verwarm de oven voor op 200 °C. Bekleed een bakplaat met een siliconenmat. Doe er kleine hoopjes Parmezaanse kaas en bestrooi deze met wat peper. Bak 5 tot 10 minuten. Maak er een tuilevormpje van zolang de kaas nog warm is. Vermeng ricotta, olijfolie en zout tot een gladde massa. Maak op smaak met zout en peper. Snij de citroengel in kleine blokjes. Doe een eetlepel ricottacrème op de tuile. Doe er citroengelblokjes op en de basilicumcress.

Caponata met Grissini

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines	3	
rode puntpaprika's	2	
gele paprika's	1	
bleekselderij	2	stengels
rode uien	3	
tomatenpuree	60	g
cherrytomaten	1	blik
cherrytomaatjes	150	g
bruine basterdsuiker	60	g
witte wijnazijn	60	ml
kappertjes	3	el
groene olijven (zonder pit)	60	g
rozijnen	100	g
basilicum	40	g
olijfolie		
zout		
tarwebloem (type 0)	150	g
griesmeel	150	g
water	150	g
olijfolie met dille	60	g
instant gist	0.5	zakje
gemengde kruiden (bieslook, koriander, peterselie)	15	g
extra griesmeel (voor het rollen)		
olijfolie (voor invetten en bestrijken)		
zonnebloempitten	100	g
extra vierge olijfolie		Scheutje

Snijd de aubergines in blokjes van 1,5 cm, bestrooi met zout en laat 30 minuten uitlekken. Verwijder de zaden en zaadlijsten van de paprika's en snijd in repen. Snijd de bleekselderij in boogjes en de rode uien in ringen. Spoel de aubergine af en dep droog met keukenpapier. Verhit een flinke scheut olijfolie in een grote pan of braadslede. Bak de aubergine samen met paprika, bleekselderij en ui. Voeg na 5 minuten, de tomaten in blik, de tomatenpuree, basterdsuiker en witte wijnazijn toe. Voeg vervolgens de cherrytomaatjes, olijven, rozijnen en kappertjes toe. Breng op smaak met zout en laat circa 30 minuten zachtjes pruttelen. Los de gist op in het water in de kom van de KitchenAid met de deeghaak. Voeg de bloem, het griesmeel, de dille-olie, het zout en als laatste de gemengde kruiden toe. Knead het deeg 10-15 minuten tot het glad en elastisch is. Bestuif het deeg licht met bloem en vorm een gelijkmatige rol. Leg het deeg op een ingevette bakplaat, bestrijk met olijfolie en druk het voorzichtig plat met de vingers. Laat het deeg 1 uur rijzen bij 27-28°C, tot het in volume is verdubbeld. Snijd het deeg met een deegsteker in dunne reepjes. Rol elk reepje licht door wat griesmeel. Rek elk reepje uit door het tussen de handen te rollen tot gelijkmatige

soepstengels. Leg de grissini op een bakplaat met voldoende ruimte ertussen. Bak in een voorverwarmde heteluchtoven op 175°C gedurende 25-30 minuten tot goudbruin en knapperig. Laat afkoelen op een rooster. Rooster de zonnebloempitten in een droge pan. Serveer de caponata lauwwarm in komborden. Hak de basilicum fijn strooi deze met wat zonnebloempitten vlak voor het serveren door/over de caponata. Doe een beetje olie over het gerecht. Serveer de grissini er los bij.

Pansotti in Salsa di Noci

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem tipo 00	300	g
eieren	2	
witte wijn	60	ml
zout		Snuf
wilde spinazie	300	g
rucola	200	g
bladpeterselie	15	g
ricotta	70	g
volle yoghurt	30	g
parmezaanse kaas, geraspt	30	g
ei, losgeklopt	1	
verse oregano	1	el
nootmuskaat		snuf
zout en peper		
wat bloem of paneermeel		
walnoten	250	g
pijnboompitten	60	g
oud witbrood	50	g
volle of halfvolle melk	100	ml
knoflook	1	teen
extra vergine olijfolie	60	ml
extra rucola		
parmezaanse kaas		stuk

Maak een kuil in de bloem en breek hierin de eieren. Klop los met een vork en meng geleidelijk met de bloem. Voeg de witte wijn en zout toe. Knead circa 10 minuten tot een elastisch deeg. Vorm een bal, verpak in plasticfolie en laat 30 minuten op een koele plaats rusten. Verwijder de dikke steeltjes van de spinazie. Breng een pan water aan de kook en zout licht. Blancheer spinazie, rucola en peterselie kort tot geslonken. Giet af, spoel koud en knijp goed uit. Hak fijn. Meng de fijngehakte groenten met ricotta, yoghurt, Parmezaanse kaas, ei, oregano, nootmuskaat, zout en peper. Meng goed en proef. Voeg indien nodig paneermeel toe als de vulling te nat is. Bewaar gekoeld. Verwarm de oven voor op 150 °C. Rooster walnoten en pijnboompitten circa 10 minuten. Laat afkoelen en hak grof. Week het witbrood in de melk en knijp uit (melk bewaren). Maal brood, noten, pijnboompitten, knoflook, Parmezaan en oregano tot een grove pasta. Voeg olijfolie, melk en zout toe. Pulseer tot een dikke saus. Rol het pastadeeg uit tot 1 mm dikte. Gebruik de pastaroller van de KitchenAid. Snijd vierkanten van 8 x 8 cm en vouw met vulling tot driehoeken. Druk de randen goed dicht. Breng ruim water aan de kook en voeg wat zout toe. Kook de pansotti tot ze boven komen drijven, daarna nog 1-2 minuten. Verwarm de walnotensaus zachtjes. Voeg wat kookvocht toe voor een vloeibare saus. Doe de saus in warme diepe borden, leg de pansotti erop en werk af met rucola en vers geraspte Parmezaanse kaas.

Falso Magro, Verse Peulvrucht, Groene Asperges

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfslende (in één grote plak gesneden)	1,2	kg
diepvrieserwten	650	g
geraspte parmezaan	250	g
mortadella (plakken)	150	g
scamorza (gerookte kaas)	150	g
hardgekookte eieren	3	
extra vierge olijfolie		
zout		
winterwortel	1	
lauriersblaadjes	2	
knoflooktenen	2	
rode wijn	2	glazen
kalfsbouillon	2	dl
doperwt of 500 g diepvries	2	kg
tuinboon of 500 g diepvries	2	kg
groene asperges	15	
koude boter	100	g
water	1	el
citroenrasp		
maldon		

Snij de lende als een boek open tot één grote plak. Leg het vlees op een snijplank en sla voorzichtig platter met een vleeshamer. Bestrijk met olijfolie. Snijd de scamorza in blokjes. Blancheer de erwten 2-3 minuten in licht gezouten water, giet af en laat goed afkoelen. Snijd de hardgekookte eieren in stukjes. Verdeel de geraspte Parmigiano gelijkmatig over het vlees. Beleg met de helft van de mortadellaplakken. Verdeel de scamorzablokjes, circa 150 g van de erwten en de stukjes ei erover. Dek af met de resterende mortadellaplakken. Rol het vlees stevig op tot een rollade. Zet het eventueel eerst vast met satehprikkers. Bind strak op met keukentouw. Begin aan de uiteinden en werk naar het midden toe. Braad de rollade hard aan in olie een braadpan. Voeg de in stukken gehakte wortel, de laurierblaadjes, teentjes knoflook in stukjes, de rode wijn en de bouillon toe. Haal het vlees uit de pan en plaats in een voorverwarmde heteluchtoven op 70 gr C en bak circa 45 minuten tot gaar en goudbruin. Kerntemperatuur 18 gr C. Kook de saus ondertussen verder rustig wat in. Zeef het vocht en bind het indien gewenst met wat maizena. Laat het vlees minimaal 15 minuten rusten voordat het wordt aangesneden, zodat de sappen zich verdelen. Snij met een dun scherp mes. Haal doperwten en tuinbonen uit hun peulen. Blancheer de groenten kort in gezouten water en spoel direct af in koud water. Dubbeldop de tuinbonen. Schil de asperges en snij de kontjes eraf. Doe ze in vacuümzakken met een klont boter en wat zout. Trek vacuüm en leg ze 20 minuten in een pan met kokend water. Breng water aan de kook in een pannetje. Neem er een eetlepel uit. Klop blokjes boter door het water tot een emulsie ontstaat. Niet meer aan de kook brengen. Verwarm de groenten kort in wat beurre monté vlak voor het opdienen. Snij het vlees

in plakken van 1,5 cm dik. Leg het op een bord. Doe er wat saus over. Leg de groenten ernaast en werk af met wat citroenrasp en wat Maldonzout.

Cannoli met Affogato

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	200	g
suiker	20	g
boter	15	g
cacaopoeder	10	g
droge marsala	1	glaasje
zout	1	snuf
eiwit	1	
arachide-olie		
(schapenmelk) ricotta	300	g
poedersuiker	150	g
gekonfijte sinaasappelschil	70	g
pure chocolade in kleine stukjes	70	g
rum	0.5	klein glaasje
biologische sinaasappels	2	
water	200	g
melk	2	dl
slagroom	2	dl
vanillestokje	1	
eidooier	70	g
espresso's	8	

Zeef de bloem, voeg suiker, zout en cacaopoeder toe, dan de boter en Marsala. Kneed tot je een elastisch en heel zacht amberkleurig deeg. Vorm een bal, wikkel hem in plasticfolie en laat hem een uur in de koelkast rusten. Neem het deeg en rol het met een deegroller of de pastamachine van de KitchenAid tot dikte van enkele millimeters. Snijd ovale vormen uit en wikkel ze rond de vormen voor cannoli en sluit de flappen in het midden af met een beetje losgeklopt eiwit. Verhit de olie in een pan tot 180 gr C en doop de vormen met de cannoli erin. Frituur kort, haal ze met een schuimspaan eruit en leg ze op absorberend papier. Laat afkoelen en haal de cannoli van de mal. Haal de ricotta door een fijne zeef en voeg de suiker toe. Klop alles dan met een garde tot je een heel luchtig en glanzend mengsel hebt. Voeg de gekonfijte schil en gehakte chocolade toe en breng op smaak met de rum. Doe de vulling in een spuitzak. Bewaar de vulling goed afgedekt in de koelkast. Schil de sinaasappels met een dunschiller met zo min mogelijk wit. Schraap resterend wit eraf met een mesje. Snij de schil in stukjes van 0.5 cm breed. Doe de stukjes schil in een pannetje en schenk er water op, tot ze net onderstaan. Laat het 1 minuut doorkoken. Giet de schilletjes af en doe ze nogmaals in een pannetje met water. Herhaal dit nog een keer. Maak een suikerstroop 1:1. Kook hierin de stukjes schil op laag vuur tot ze zacht zijn. Snij de sinaasappelpartjes uit voor garnering. Breng melk, slagroom, de helft van de suiker en de vanillestokjes aan de kook. Klop de dooiers met de andere helft van de suiker tot crème. Giet al roerend de hete melk en een snuifje zout bij de dooiers. Verhit al roerend de massa tot 75°C en giet direct door een zeef. Draai er ijs van in de ijsmachine en maak er quenelles van. Bewaar in de vriezer op -18 gr C. Zet 8 kopjes espresso. Houd deze warm in de dispenser of een metalen kan in de warmhoudkast. Vul de

cannoli met de ricottavulling. Leg op het bord. Leg er een beetje sinaasappel naast. Doe in een glazen coupe een bolletje ijs en schenk aan tafel de hete koffie erover.