

# 2021 oktober

Les Amis de Cuisine Den Haag · Herfst

---

## Rilette van sardine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gefileerde sardines	350	g
roomboter	35	g
sjalotjes	2	
teentje knoflook	1	
room	4	el
eidooier	30	g
crème fraîche	1	el
mayonaise uit de pot	1	el
citroensap		
pernod	1,5	el
dille	1,5	el
halfgedroogde tomaat op olie		
groene olijven		
zeezout, peper		

Was en droog de sardines. Snipper de sjalotjes en het knoflookteentje. Smelt wat van de boter in een koekenpan op halfhoog vuur. Bak de sjalotjes glazig en de sardines gaar. Snijd de vis in kleine stukjes samen met de sjalot. Laat afkoelen in de koelkast. Meng de rest van de boter met de room, eidooier en wat citroensap. Maak smeuiig met crème fraîche en voeg naar smaak nog een beetje mayonaise uit de pot toe. Hak wat halfgedroogde tomaat en groene olijven klein. Snijd het dilleblad fijn. Schep alle ingrediënten voorzichtig door elkaar en breng goed op smaak met zwarte peper en zeezout. Maak 1 quenelle per persoon en laat opstijven in de koelkast.

## Kerstomaatjes poffen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kerstomaatjes aan tak	20	
olijfolie	6	el
teentje knoflook	1	
italiaanse kruidenmix		
zeezout		

Verwarm de oven voor op 160°C. Snijd de knoflook fijn en meng met de olie en het zeezout. Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg de tomaten van de tak losgemaakt erop. Bestrooi met de gedroogde kruidenmix en besprenkel met de knoflookolie en bak ca. 12 minuten in de oven.

## Appelcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
golden delicious appels	2	
water	35	ml
droge witte wijn	70	ml
kaneelstokje	0,5	
citroen		
geleisuiker	2	dessertlepels

Schil de appels en verwijder de klokhuizen. Snijd ze in stukken en kook ze met het kaneelstokje in water en de wijn tot ze zacht zijn. Vervolgens de kaneel eruit halen en mixen in een blender. Voeg citroensap en geleisuiker toe. Passeer de crème nog door een zeef voor een mooi glad resultaat. Doe over in een spuitflesje met ruime tuit. Laat koud worden in de koelkast.

## Stokbrood

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groot afbak stokbrood	1	
olijfolie extra vierge		
tenen knoflook	2	

Pers de knoflook uit en meng met olijfolie. Snijd het stokbrood in schuine sneden en smeer in met de knoflookolie. Rooster in de oven op 200°C of onder de salamander mooi bruin (maar niet hard).

## Topinamboer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardperen	600	g
grote prei	1	
grote ui	1	
slagroom	300	g
melk	0,5	liter
water	0,5	liter
takjes tijm	2	
laurierblad	1	

Boen de aardperen schoon en smeer ze in met olijfolie. Pof ze 30 minuten in een oven van 175°C. Snij ze in stukjes. Snij prei en ui in stukjes en fruit aan in wat olie. Voeg aardperen toe samen met slagroom, melk, water, laurier en tijm. Breng aan de kook en laar rustig koken tot alles zacht is. Haal de laurier en tijm uit het vocht en pureer glad in de blender met het vocht. Zeef door een fijne zeef en breng op smaak met zout. Doe over in een ISI-fles en breng op druk met 3 patronen. Schud zeer krachtig. Houd warm in een bak met heet water.

## Porcini-poeder

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogd eekhoorntjesbrood	2,5	el

Maal de gedroogde paddestoelen tot poeder in de koffiemolen. Doe over in strooibusje.

## Chips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardperen	4	
bakje tahoon cress	1	
zonnebloemolie		

Boen de aardperen schoon en snij ze in flinterdunne plakjes (met schil) op de snijmachine (stand 1). Dep de plakjes droog en frituur ze goudbruin en krokant in olie van 170°C. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout.

**Saus**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogd porcini	70	g
warm water	5	dl
boter	75	g
anijschampignons	250	g
grote teen knoflook	1	
italiaanse droge rode wijn	5	dl
gevogeltefond (pot)	350	g
cognac of port		
peper, zout		
slagroom	1	dl

Week de porcini in het warme water, knijp goed uit en hak fijn. Kook het weekvocht in tot 2 deciliter. Hak de knoflookteen fijn. Bak de champignons ca. 5 minuten in de boter en voeg de knoflook en geweekte paddestoelen toe. Bak nog eens 5 minuten. Zet het vuur hoog en voeg 2 dl van de rode wijn toe en kook in tot het mengsel nog net vochtig is. Voeg de rest van de wijn toe, het weekvocht en de fond. Breng aan de kook en laat 10 minuten sudderen. Kook de slagroom apart op tot de bellen dik en vettig zijn. Voeg dan beetje bij beetje toe aan de saus (let op schiften!) en laat inkoken tot sauskte. Breng op smaak met peper en zout en een scheut port of cognac.

## Paddestoelenflan

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	75	g
bloem	75	g
melk	4	dl
ricotta	90	g
parmigiano-reggiano	100	g
takjes peterselie	5	
anijschampignons	125	g
droge marsala	1,5	el
eidooier	50	g
zout, peper		
eiwit	100	g
slagroom	4	dl

Vet 16 soufflébakjes in en leg in elk bakjes kruislings een strip bakpapier. Snijd de champignons in plakjes, rasp de kaas, hak de peterselie fijn. Bak de gesneden champignons in wat boter tot ze zacht zijn en voeg de Marsala toe. Zet opzij. Maak een roux van boter, bloem en melk. Roer de ricotta los met de geraspte kaas en peterselie en meng van het vuur af met de gearde roux. Laat enkele minuten afkoelen en men dan met de eidooiers. Breng op smaak met zout en peper en voeg dan de gebakken paddestoelen toe. Klop de eiwitten stijf en spatel door de champignonroux. Verdeel over de bakjes met bakpapier en strijk af met ongeslagen slagroom. Leg een theedoek onder in een braadslee en zet er de bakjes op. Giet kokend water in de braadslee tot de bakjes tot 2/3 onderstaan. Zet 20-30 minuten in de oven tot ze stevig aanvoelen en zijn gerezen.

## Merg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
plakjes merg uit doorgesneden mergpijp (ca. 600 g)		

Pocheer de mergplakjes 10 minuten en laat uitlekken. Bestrooi met peper en zout en bak bruin in wat boter. Houd ze warm.

## Zuurkool-amandelballetjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappels	750	g
zout		
eidooier	90	g
zuurkool	200	g
beenham	150	g
gezeefde bloem	4	el
eieren	2	
geschaafde amandelen	150	g
plantaardige olie om te frituren		

Schil en kook aardappels in water met zout gaar. Giet ze af, stoom ze droog en draai ze door de passevite of pureeknijper. Spoel de zuurkool af met lauw water en knijp al het vocht er uit. Roer de eidooiers los en snijd de ham in brunoise. Roer de eidooiers door de aardappelpuree, zuurkool en beenham en meng goed door elkaar. Breng op smaak met zout en peper. Vorm met bebloemde handen 48 kleine bolletjes van de puree ter grootte van een golfballetje. Kluts de eieren. Bestuif de bolletjes met bloem, wentel ze door het ei en rol ze door de geschaafde amandelen. Zet de pommes amandine koel weg tot eindbereiding.

## Zuurkoolpakketjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zuurkool	250	g
riesling	100	ml
versgemalen zwarte peper		
jeneverbessen	4	
laurierblaadjes	2	
karwijzaad	1,5	el
vers geraspte mierikswortel		
zure room	300	ml
bladeren witte kool	16	
lange dunne repen pancetta of ontbijtspek	16	

Spoel de zuurkool af met lauw water en knijp er al het vocht uit. Breng aan de kook met Riesling, jeneverbes, karwijzaad, laurier, peper en vers geraspte mierikswortel. Laat circa 10 minuten zachtjes koken. Haal de specerijen uit de zuurkool. Voeg de zure room toe en breng tegen de kook aan. Laat uitlekken in een vergiet. Blancheer de koolbladeren tot soepel, spoel ze koud en laat ze uitlekken. Snijd vierkanten uit de koolbladeren en leg een klein plukje zuurkool in het midden. Vouw het blad dicht als een klein (!) pakketje. Leg repen spek kruislings over elkaar. Leg daarop het pakketje. Vouw de repen over elkaar heen zodat alles bedekt is. Vlak voor het uitserveren: Bak ze in de koekenpan met iets olijfolie goudbruin.

## Gerookte snoekbaars

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
snoekbaarsfilet met vel	1,5	kg
rookmot		

Snijd gelijke mootjes van de snoekbaarsfilet. Verdeel de houtmot over het midden van de bodem van de rookoven en leg de lekplaat er op. Maak de rookoven klaar (rookmot in het midden) en verhit op halfvuur tot er rook uitkomt. Plaats het rooster op de lekplaat, leg de snoekbaars mootjes met de velkant naar beneden op het rooster en schuif het deksel dicht. Rook de vis circa 20 minuten op laag vuur. Even nazouten en warm houden.

## Cantharellen duxelles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotjes	2	
teentjes knoflook	3	
kleine cantharellen	400	g
krachtige gevogelte bouillon (aanmaak)	150	ml
scheutje cognac		
bosje bladpeterselie	0,5	

Pel en snipper de sjalot. Pel en snijd de knoflook fijn. Fruit sjalot en knoflook glazig, voeg de cantharellen toe en fruit ze mee. Blus af met bouillon, laat indampen. Scheutje cognac erbij, even flamberen. Pluk en snijd de peterselie ragfijn. Voeg de peterselie toe aan de cantharellen. Houd warm.

## Gegrilde peer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
conference peren	2	
notenolie	3	el
perenstroop	3	el

Schil de peren, snijd elk in 8 parten en verwijder het klokhuis. Wentel ze door de notenolie en grill ze aan beide zijden in de grillpan. Overgiet met perenstroop. Houd warm.

## Bleu d' Auverge crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blue d' auverge op kamertemperatuur	200	g
slagroom	50	ml

Verwarm de slagroom, verkruimel de blue d' Auvergne er in en roer glad. Doe over in spuitfles.

## Kipfilethaasjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
franse scharrel kipfilethaasjes	1,5	kg
olijfolie		
boter	100	g

Klaar de boter. Zet weg tot eindbereiding. Droog de kippenhaasjes met keukenpapier. Bestrooi de kippenhaasjes met peper en zout over. Smeer in met wat olijfolie en stop naast elkaar in sous-vide zakken. Laat 1 uur op 60°C garen. Eindbereiding: het bakken van de kippenhaasjes in de boter.

## Morieljes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde morieljes (2 potjes van 30 g)	60	g
roomboter	75	g
water	750	ml

De steeltjes van de morieljes knippen. Spoel de morieljes en week gedurende 1,5 uur in 750 ml liter lauw water in een pan met een kleinere deksel, zodat ze onder water blijven. Haal de morieljes uit het water en giet het weekwater door een kaasdoek. Geef het weekwaterdoor aan de saus. De morieljes worden later toegevoegd aan de saus.

## Crème van gerookte aardappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ratte aardappelen	600	g
melk	2,5	dl
roomboter	150	g
peper, zout, nootmuskaat		
rookmot	20	g

Was de aardappelen en kook ze beetgaar. Rook ze daarna 20 minuten in de rookoven. Pel de aardappelen, wrijf door een zeef en werk op met de warme melk en de koude boter. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Doe over in een spuitzak en houd warm.

## Saus van morieljes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
weekvocht van morieljes	6	dl
room	2	dl
madeira	0,5	dl
roomboter	50	g
peper en zout		

Kook het weekvocht in tot de helft, voeg room en Madeira toe en laat opnieuw tot de helft inkoken. Breng op smaak met peper en zout. Vlak voor het serveren afwerken met koude roomboter en morieljes toevoegen.

## Aardappelpaddestoeltjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine krielaardappelen	32	
zout		

Borstel de kriel schoon en kook in de schil in 10-12 minuten in water met snuf zout. Koel direct terug in koud water. Snijd elke aardappeltje overdwars en rondom voorzichtig in. Snijd dan een helft tot een steeltje, zodat er een paddestoeltje ontstaat. Zet weg. Vlak voor serveren opwarmen in een beetje boter.

## Krokantje van Old Amsterdam

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
old amsterdam	240	g

Verwarm de oven voor op 175°C. Rasp ondertussen de kaas op een grote rasp, maar niet te grof. Maak kleine hoopjes op een bakplaat. Bak ze goudbruin in 6-10 minuten. Haal ze pas uit de oven als het midden ook goed gekleurd is en volledig gebakken. Zorg er dan ook voor dat de hoopjes geraspte kaas in het midden niet te dik zijn. Laat afkoelen en uitharden.

## Crème van Old Amsterdam

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	250	ml
old amsterdam	100	g
agar-agar	4	g
peper en zout		

Rasp de kaas. Breng de melk met de agar-agar aan de kook en laat 2 minuten doorkoken. Mix de melk en kaas met de staafmixer tot de kaas is opgelost. Stort op een bak en laat opstijven. Vlak voor het serveren het mengsel gladmixen en in een spuitzak doen.

## Bitterkoekjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
amandelen	160	gram
poedersuiker	160	gram
eiwit	70	g
amandelextract	1,5	theel.
scheutje amaretto		
amaretto of grand marnier (naar keuze)		

Verwarm oven voor op 170°C. Doe de amandelen in een keukenmachine en maal ze fijn. Voeg dan de poedersuiker toe en maal deze even kort mee en vervolgens het eiwit erbij. Mix dit tot een glad beslag en voeg tot slot 2 theelepels amandel extract en een scheutje Amaretto toe. Schep het beslag in een spuitzak en spuit er 32 rondjes van op een met bakpapier beklede bakplaat. Zorg voor wat ruimte tussen de koekjes: tijdens het bakken worden ze namelijk wat groter. Zet de bakplaat in de oven en bak de koekjes in ca. 15 minuten licht goudbruin af. Laat afkoelen. Snijd de koekjes in stukjes van 4-5 mm en besprenkel met likeur.

## Kaneelijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	60	g
slagroom	400	ml
volle melk	400	ml
suiker	70	gr.
kaneelpoeder	1,5	el
blaadje gelatine	1	
vanille extract	1	theel.

Week het blaadje gelatine in een bakje met water. Klop de eigelen met een beetje suiker los. Breng de melk met de rest van de suiker en de vanille extract aan de kook. Knijp het blaadje gelatine uit en los het op in het melkmengsel. Giet een deel van de gekookte melk bij de losgeklopt eieren en klop het goed door elkaar. Klop de slagroom lobbige en voeg toe. Verwarm het tot 82°C. Dit is als het op de achterkant van een pollepel een heel dun laagje achterlaat. (Het mengsel mag niet koken) Giet het door een zeef en klop de kaneel erdoorheen. Zet de schaal in een water/ijs bad en klop tot het ijsmengsel wat is afgekoeld. Giet het ijsmengsel in de ijsmachine en maak er ijs van.

## Appelcompôte

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
jonagold appels	7	
droge witte wijn	200	ml
mandarijnen	2	
honing	2	el
kaneelstokjes	2	
gedroogde cranberries	6	el

Schil de appels, verwijder klokhuizen en snijd in blokjes van 1 cm. Was de mandarijnen en rasp de schil. Pers de mandarijnen uit. Zet de appelstukjes op in een brede pan samen met de wijn, sap, rasp en kaneelstokjes. Laat 12-15 minuten stoven, voeg na 10 minuten de cranberries toe. Vet 16 ringen van 5-6 cm in met (amandel)olie en zet op een bakplaat. Vul de ringen voor driekwart met de appelcompote en druk goed aan.

## Steranijschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	150	g
citroen (of meer)	0,5	
witte basterdsuiker	150	g
anijspoeder	1	el

Pers de citroen uit. Giet het eiwit met het citroensap in de mengkom en klop bijna stijf. Voeg onder voortdurend kloppen in meerdere delen de witte basterdsuiker toe tot het schuim in stijve pieken omhoog staat. Schep het geklopte eiwit over in een kom en spatel er wat anijspoeder door. Proef af. Strijk het schuim met een paletmes in de ringvormen en vorm pieken aan de bovenkant. Haal de ringen eraf. Werk het schuim af door deze met de brander bruin topjes te geven.