

2019 november

Les Amis de Cuisine Den Haag · Herfst

Limoengelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine van 2 g	6	blok
takjes munt	4	
witte peperkorrels	4	
grof zeezout		
witte wijn	400	ml
limoenen	2	

Week de gelatineblaadjes in koud water. Bekleed een gastroplaat met folie. Hak de muntblaadjes uiterst fijn. Vijzel de munt met een mespunt grof zeezout en de peperkorrels fijn. Kook de wijn 2 minuten en los -van het vuur af- de uitgeknepen gelatine op in de wijn. Was een limoen grondig en rasp de schil tot zeste. Pers de limoenen uit (ca.100 ml nodig). Roer het limoensap, zeste en muntpoeder naar smaak door de wijn. Zeven en vervolgens het mengsel uitgieten in een plat bakje (ca.3/4 cm dik laagje) en laten opstijven in de koelkast.

Peterseliekrokant

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappel	600	g
eiwit	200	g
peterselie	1	bos
peper en zout		

Schil de aardappels, kook gaar en weeg ca. 400 gram af. Pureer fijn en druk door een bolzeef of gebruik de pureeknijper. Meng met het losgeklopte eiwit. Pureer het blad van de peterselie in het kleine bakje van de handmixer zeer fijn. Meng dit met de fijne aardappelpuree. Breng op smaak met peper en zout. Smeer heel dun uit op bakpapier en laat ca. 30 minuten drogen in oven van 80oC. Laat nadrogen in de warmhoudkast. Breek in voldoende stukken.

Tomatencoulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stevige tomaat	500	g
peper en zout		
basilicum	30	g
olijfolie		

Ontvel de tomaten, verwijder pitjes en snij in kleine blokjes. Hak de basilicum klein. Kruid de blokjes met peper en zout, meng er de basilicum onder en voeg olijfolie naar smaak toe. Zet weg tot gebruik.

Rucolamayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rucola (1 bakje)	85	g
eiwit	45	g
yoghurt	40	g
ciderazijn	30	g
zonnebloemolie	200	ml
peper en zout		

Pureer de rucola in het kleine bakje van de handmixer. Meng de ingrediënten voor de mayonaise, behalve de olie, in een smalle hoge maatbeker. Giet daarna de olie erop. Laat 5 à 10 minuten rusten zodat de temperatuur zo gelijk mogelijk wordt. Puls dan met een staafmixer (golfjes opzetstukje gebruiken) enkele keren op een lage stand. Blend vervolgens 10 seconden op de hoogste stand. Trek de staafmixer langzaam met een cirkelende beweging omhoog. Meng met de rucolapuree en breng op smaak met pe/zou en limoensap. Doe over in een spuitzak met glad spuitmondje.

Tartaar rivierkreeftjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gepelde rivierkreeftjes	500	g
rucolamayonaise	1	el
bieslook	½	bosje
witte peper		

Houd een wat rivierkreeftjes achter voor de garnering. Snijd de rest klein en meng met 1 eetlepel rucolamayonaise en de gesnipperde bieslook. Breng op smaak met witte peper. Zet koel weg.

Tartaar tonijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
albacore tonijn	500	g
olijfolie	1	el
sjalot	½	
peper en zout		

Snijd de tonijn in heel kleine blokjes. Rasp de halve sjalot fijn. Meng naar smaak samen met 1 eetlepel olijfolie door de tonijn en breng verder op smaak met peper en zout. De uiensmaak moet heel subtiel aanwezig zijn! Zet koel weg.

Bouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenvleugels	1	kg
uien	3	
bleekselderij	4	stengels
flinke winterpenen	2	
donkergroen van 3 preien		
knoflooktenen	4	
tomatenpuree	1	el
kruidnagels	2	
kaneelstokje	1	
laurierblaadjes	4	
tijm		takjes
rozemarijn		takjes
foelie		paar stukjes
gekneusde peperkorrels	8	
zout		
water	2.5	liter

Snij de uien, bleekselderij, prei en winterpenen in grove stukken, was de bleekselderij en prei goed zodat al het zand weg is. Plet de knoflook in de schil en stoof deze met de groenten enkele minuten (af en toe omscheppen) in de hogedrukpan met een scheutje olijfolie tot ze glazig zijn. Voeg het water en vleugels toe. Voeg tomatenpuree, tijm, rozemarijn, foelie en peperkorrels toe en breng het geheel tot net onder het kookpunt. Breng de pan op druk en laat de soep 45 minuten trekken. Zeef de bouillon zodat er enkel een heldere bouillon overblijft. Druk met een lepel de sappen uit de groenten.

Prei-venkelsoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
preien	8	
venkel	600	g
kruimige aardappels à 100 g	2	
olijfolie		
foelie	2	
bouillon	1.7	l
platte peterselie	2	bos
volle melk	300	ml
slagroom	200	ml

Snijd het donker groene gedeelte van de prei (gebruik deels voor de bouillon) en halveer het witte gedeelte van de prei (ca. 600 g) in de lengte. Was de prei en snijd het wit van de prei in stukken. Verwijder de harde kern van de venkel en snijd de venkel in stukken. Schil en snijd de aardappel in kleine blokjes. Verhit olijfolie in een soeppan en fruit hierin de prei en venkel in circa 2 minuten glazig. Voeg de aardappel, foelie en bouillon toe en breng aan de kook. Laat 5 minuten zachtjes koken. Haal intussen de blaadjes van de peterselie en dompel ze 30 seconden in kokend water (zonder zout), spoel direct koud af op een zeef en knijp al het vocht eruit. Voeg de melk en room toe aan de preisoep en breng nogmaals aan de kook. Pureer de soep in de blender samen met de bladpeterselie. Dit maakt de soep mooi groen. Schenk door een fijne bolzeef en voeg zondig zout toe.

Cannelloni

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
casino wit	20	verse sneetjes
pompoenpitolie		

Verwarm de oven voor op 125 °C. Snijd de korstjes van het brood. Rol het brood, tussen twee vellen plasticfolie, met een deegroller flinterdun uit. Strijk er met een kwast pompoenpitolie over. Rol de plak op in de vorm van een cannelloni-buisje. Snijd het teveel weg. Leg de rolletjes met de sluitkant naar beneden op bakpapier en droog ze in 50 minuten in de oven krokant en goudbruin. Zet weg tot gebruik.

Ham mousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon	300	ml
parma ham	100	g
gekookte ham	200	g
mascarpone	200	ml

Kook 300 ml bouillon in tot de helft. Laat afkoelen. Blender de 2 soorten ham. Meng met de mascarpone en kippenfond tot een spuitbare crème. Doe over in een spuitzak met glad mondje. Zet weg tot gebruik.

Anijsroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	300	ml
pernod		scheutjes

Klop de slagroom op tot yoghurt dikte, voeg - naar smaak! - de anijsdrank toe en klop verder tot het lobbijg is. Zet deze afgedekt en koud weg in de koelkast.

Patrijs prepareren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hele patrijzen	8	

Snij de poten van de patrijs, deze zijn voor de gekonfijte bout. Vervolgens de vleugels. Snij de borstfilets voorzichtig los, en verwijder het vel. Bewaar de haasjes en overblijvende filets voor de bitterbal. Bewaar karkas, vleugels, en overblijvende boutjes voor de bouillon.

Gekonfijte patrijsbout

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
patrijsboutjes	16	
zout	4	tl
peper	1	tl
rozemarijn	2	tl
knoflook geperst	4	teentjes
laurierblaadjes	2	
ganzenvet	1	kg

Maak het beentje van de pootjes goed schoon. Bestrooi de boutjes (pekelen) royaal met zout, peper, knoflook en rozemarijn. Leg ze in de schaal, dek deze af met plastic folie en laat de boutjes een half uur in de koelkast pekelen. Verwarm het ganzenvet tot 80 graden en dompel de boutjes in het vet onder. Laat de boutjes in ruim 1,5 uur langzaam op 80 graden garen. Gebruik hiervoor de inductieplaat. Haal ze met de schuimspaan uit het vet en laat afdruipe. Bak ze vlak voor het opdienen aan beide zijden in de koekenpan heerlijk krokant aan.

Cranberrycompote

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cranberries	150	g
suiker		

Doe de cranberries in een pan samen met een paar schepjes suiker. Gaar tot een compote. Het geheel moet niet te zoet zijn.

Gemarineerde patrijsfilet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
halve borstfilets	16	
sinaasappels	4	
laurierblaadjes	4	
jeneverbessen	4	
gehakte tijm	2	el
zout en peper		
roomboter		

Stel de sous vide in op 62°C. Boen de sinaasappels schoon. Rasp 2 eetlepels van de schil en pers de vruchten. Meng in een schaal de rasp, sap, laurier, jeneverbessen, tijm zout en peper. Verdeel de borstfilets met de marinade over enkele zakken en vacumeer. Plaats in de sous vide voor 60 minuten. Haal de filets uit de marinade. Het marinadevocht gaat naar de sabayon. Dep de filets droog met keukenpapier. Vlak voor het opdienen de filets nog ca. 6 minuten aan beide zijden bakken. Kerntemperatuur moet 67°C zijn. Haal uit de pan en trancheer in voldoende porties.

Sabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	150	g
witte wijn	100	ml
marinadevocht		
suiker	100	g
cointreau		scheutje

Kook het marinadevocht in tot 100 ml. Meng met de wijn, suiker en eventueel een scheutje Cointreau. Voeg van het vuur af de eidooiers toe en klop -au bain- vervolgens goed luchtig. Blijf stevig kloppen tot je de temperatuur 85°C hebt bereikt. Houd warm.

Patrijsbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
karkassen en vleugels patrijzen		
wildfont	1	pot

Laat de karkassen, vleugels en het ene boutje een half uurtje trekken in de wildfont totdat het vlees van de botjes loslaat. Vul met water aan tot 500 ml. Zeef het vlees uit de bouillon en pluk van de botjes. Dit geheel wordt gebruikt voor de bitterbal.

Patrijsbitterbal

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vlees van karkas	250	g
de haasjes van de filets		
sjalotten	150	g
roomboter		
bouillon	500	ml
boter	40	gr.
bloem	75	gr.
peper, zout		
gelatine van 2 g	2	blok
bloem, ei, panko		

Week de gelatine in koud water. Bak de haasjes en het ene filetje kort aan en snijd in blokjes. Voeg het geplukte vlees toe. Snipper de sjalotten en stoof in wat boter. Verwarm de bouillon. Verwarm 40 g boter en voeg 75 g bloem toe. Voeg scheutje voor scheutje de bouillon toe aan de roux. Laat even doorkoken en voeg -van het vuur af- de geweekte gelatine toe. Vervolgens de uitjes en het gehakte vlees. Breng goed op smaak met pe/zo en giet over op een platte schaal. Laat afkoelen in de koeling. Rol kleine balletjes van het afgekoelde mengsel. Haal ze door de bloem, ei en panko. Dan een tweede keer door het ei en de panko. Frituur ze vlak voor het uitserveren op 170oC gedurende 3 à 4 minuten.

Piccalilly mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
piccalilly uit pot	100	g
zonnebloemolie	50	g
mosterd	3	g
azijn	5	g
eidooier	10	gram
peper en zout		

Mix eerst de piccalilly, mosterd, azijn en eidooier. Giet er in een straaltje de zonnebloemolie bij tot een dikke emulsie. Doe over in een spuitflesje.

Regenboogwortels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wortels in alle kleuren	500	g
sjalotten	3	
neutrale olie		
peper en zout		
rozemarijn		enkele takjes

Schil de wortels en halveer ze in de lengte. Pel de sjalotten en snijd in de lengte in reepjes. Hussel wortelen en sjalotten in een kom met een paar eetlepels olie, wat versgemalen peper, zout en fijngesneden naaldjes rozemarijn. Rooster op een bakplaat met bakpapier in ca. 25 minuten in een oven op 200oC tot beetgaar.

Uien compôte

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zoete ui	150	g
ananas (blik)	2	schijven
witte wijnazijn	90	ml
witte wijn	30	ml
roze peperbessen	5	
maïsolie	1	el
blanke rozijnen	20	g
fijne witte suiker	100	g
peper en zout		
ev. agar agar		

Snij de ui in fijne strookjes en 2 schijven ananas in kleine stukjes van max. ½ cm. Doe de stukjes in een ruime pan met de maïsolie. Bak alles gedurende 5 minuten aan op een zacht vuurtje. Roer goed tijdens het garen. Voeg vervolgens de wijnazijn, wijn, peperbessen, blanke rozijnen en de suiker + sap van de ananas toe. Laat het geheel 40 minuten zachtjes koken zonder het deksel op de pan. Roer regelmatig om. Check nu de stolling. Is de confituur nog te lopend, dan òf langer laten inkoken òf een snufje agar agar toevoegen. Laat afkoelen tot lauw voor gebruik.

Rode biet flensjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode bietensap	1	liter
sjalotten	3	
knoflook	3	teentjes
laurierblad	3	st
zwarte peperkorrels	8	
bloem	400	gr.
eieren	6	
zout	8	gr.
frambozenazijn	2	el
water		

Pel de ui en knoflook en snipper fijn. Kook het bietensap met sjalot, knoflook, laurier en peperkorrels in tot 500 ml. Laat afkoelen en zeef. Meng het bietensap met een garde langzaam met de bloem. Zodra dit gemengd is voeg dan de eieren, zout en azijn toe. Voeg eventueel nog water toe, zodat je een dun beslag krijgt. Bak in een antiaanbakpan voldoende vliedsdunne flensjes. Haal met een steekring van 7 cm steeds 3 miniflensjes uit elke flens. Houd ze warm op de warmhoudkast.

Geitenkaascrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
jonge zachte geitenkaas	150	g
roquefort	100	g
room	100	ml
peper en zout		

Meng de geitenkaas met de room, peper en zout naar smaak tot een mooie zachte crème. Vul een spuitzak met een glad mondje.

Appel-balsamico dressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
appelstroop	4	el
rode port	4	el
balsamico azijn	1	tl
walnoten olie	2	el

Klop de ingrediënten tot een dressing en proef af. Doe over in een spuitflesje.

Bruine basissaus - stap 1

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mager rookspek	35	g
boter	35	g
middelgrote ui	1	
worteltjes	2	
selderij	5	takjes
bloem	35	g
wildfond		pot
tijm	1	takje
laurierblad	1	
zout en peper		

Neem een steelpan met dikke bodem en bak de rookspek uit in de boter op matig vuur. Voeg de gesneden ui, wortel en de selderij toe. Laat dit zachtjes een half uur pruttelen tot de groenten zacht en bruin is. Voeg al roerend de bloem toe, roer alles tot een gladde massa en laat dit in enkele minuten onder voortdurend roeren gaar worden. Giet al roerend de wildfond erbij. Breng de saus tot het kookpunt enkele minuten doorkoken. Voeg de tijm, laurierblad, zout en peper toe. Laat alles op een laag vuur 10 minuten doorkoken. Zeef de saus.

Saus - stap 2

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kriek lambic (bier 6-8%)	1	fl
pitloze kersen op sap	1	grote pot
suiker	50	g
bruine basissaus		

Kersen op een zeef doen en het vocht bewaren. De kersen met 50 gr suiker aanzetten en karamelliseren. Houdt 2 kersen p.p. apart als garnering. Blus de rest af met het bier en giet daarna het kersenvocht erop. Iets inkoken en naar smaak enkele eetlepels bruine saus toevoegen, pureren met de handmixer, zeven en eventueel iets afbinden.

Spruitjesstampot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schone spruitjes	750	g
kruimige aardappelen	1.2	kg
roomboter		
volle melk		
witte peper		
mosterd		
gerookt spek	150	g
hazelnoten	1	hand

Bak het gerookte spek op laag vuur uit. Giet het vet af. Rooster de hazelnoten in de oven van 175°C in 7 minuten knapperig (roer een keer om) en hak ze (nog warm) grof. Snijd de spruiten doormidden en stoom samen met de kleingesneden aardappelen (ca. ½ uur) gaar. (Spruitjes ca. 17 min.) Giet af en pers de aardappelen door de pureeknijper. Maak een mooie puree met warme melk en roomboter. Hak de spruitjes grof. Meng de aardappelen, spruitjes, spek en hazelnoten. Breng hoger op smaak met witte peper en een beetje mosterd.

Hert

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hertenvlees (magere technische delen)	1100	g
peper en zout		
roomboter		

Kruid het vlees met peper en zout. Vlak voor het uitserveren kort aan alle zijden bakken in roomboter. (kerntemperatuur 55oC). Laat rusten onder alufolie. Gebruik het braadvet om de saus nog te perfectioneren.

Lopende pistache vulling

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
heel groene pistachenoten	70	g
melk	350	g
suiker	70	g
eierdooier	80	g

Rooster de pistachenoten krokant. Houd de helft apart voor de garnering. Kook en doe de andere helft in de melk. Pureer dit in een blender tot een pasta. Laat 15 minuten trekken om de smaak van pistache aan de melk te geven. Zeef het door een haarzeef en breng op smaak met suiker. Voeg de eierdooiers toe, verwarm tot 70 °C en meng tot de consistentie van een vanillesaus. Giet over in kleine vormpjes in de vriezer (als ijsblokjes).

Kaneel bavarois

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	500	ml
melk	2	dl
kaneelstokken	4	
suiker	80	g
eierdooier	100	g
gelatine van 2 g	9	blaadjes
timbaaltjes		
amandelolie		

Warm de melk op tot het kookt en voeg de kaneelstokken toe en laat trekken om de melk de smaak van kaneel te geven. Week de gelatine in water. Zeef de kaneelmelk en meng met de uitgeknepen gelatine. Warm de melk tot 85°C. Sla de dooiers met de suiker luchtig en voeg de hete melk geleidelijk toe. Klop dit koud op een schaal gevuld met ijs. Tik de slagroom lobbijg en spatel dit door het luchtige eierdooier mengsel. Smeer de timbaaltjes in met amandelolie. Vul de timbaaltjes voor driekwart met het kaneelmengsel en druk hier de bevroren pistache vulling in zodat deze geheel is omsloten door de kaneel bavarois. Zet de taartjes weg in de koeling zodat de bavarois stolt en de interieurs lopend worden.

Tartaar van stoofperen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stoofperen (gieser wildeman)	1	kg
rode port	7	dl
suiker	7	el
vanille essence		

Schil de stoofperen, verwijder het klokhuis en snijd deze in kleine blokjes van ½ cm. Kook de blokjes stoofpeer tot beetgaar in de port samen met de suiker en wat vanille essence. Zeef de blokjes peer er uit. Vang het vocht op en kook het vocht in tot stroop. Pas op dat het niet bitter wordt! Meng de blokjes voorzichtig met de afgekoelde en dikker wordende portsiroop.

Biscuit

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	70	g
eidooier	55	g
suiker	70	g
aardappelzetmeel	2	theelepel
bloem	40	g

Klop de eierdooiers op met de helft van de suiker. Klop in een ontvette kom de eiwitten met de andere helft van de suiker. Spatel het luchtige eiwit door de luchtige eidooier en spatel hier de gezeefde bloem en het aardappelzetmeel doorheen. Smeer siliconen matjes in met het biscuit beslag en bak dit ongeveer 8 minuten in een oven op 225 °C goudbruin. Steek de afgekoelde biscuit uit met een ring (Ø 6 cm). Zet apart.

Roomijs van balsamico

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	300	g
suiker	160	g
melk	300	g
eidooier	120	g
goede balsamico	60	g

Breng de slagroom en de melk aan de kook. Klop de eierdooiers met de suiker luchtig en 'maak familie' met de warme slagroommelk (max. 85°C) Doe hier de balsamico bij en laat afkoelen. Draai tot ijs in de ijsmachine.