

2019 december

Les Amis de Cuisine Den Haag · Winter

Granite van koriander en ginger beer

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------------|-------------|---------|
| gember | 10 | g |
| koriander | 5 | g |
| ginger beer | 200 | ml |
| sake | 50 | ml |
| limoensap van 2 limoenen | | |
| wodka | 40 | g |
| suiker | 20 | g |
| water | 20 | g |

Doe de gember en koriander in de blender samen met het ginger beer en draai fijn. Passeer door een fijne zeef en vermeng met de overige ingredienten. Doe de massa in een brede bak of schaal (zodat dit snel kan bevriezen) en zet in de diepvries. Roer regelmatig door met een vork tot een mooie granite. (als het niet snel genoeg gaat of laat wordt gestart, evt nog even in ijsmachine om sneller te koelen..)

Dashi bouillon

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------------------|-------------|---------|
| water | 2 | liter |
| gedroogde kombu (20 cm) | 3 | stukken |
| katsuoboshi (gedroogde tonijnvlokken) | 25-30 | g |
| japanse lichte sojasaus | 4 | el |
| mirin | 4 | el |

Breng de kombu met koud water op laag vuur in 15-20 minuten aan de kook. Verwijder het (eventuele) schuim dat aan de oppervlakte komt en neem het zeewier met een schuimspaan uit het kookvocht. Voeg de tonijnvlokken toe. Breng weer aan de kook. Laat de vlokken naar de bodem zakken en zeef de bouillon. Voeg de sojasaus en mirin toe. Bewaar 100g voor vinaigrette (afgekoeld) en rest voor eindbereiding (dan opwarmen).

Groene Currycreme

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------------------|-------------|-----------------|
| kokosmelk | 120 | g |
| koriander | 10 | g |
| rode chilipeper | 1/4 | rode chilipeper |
| gember | 10 | g |
| vissaus | 10 | g |
| sap van 1/2 limoen | | |
| sushi azijn | 20 | g |
| groen currypasta (naar smaak) | 1/4 | tl |
| sojasaus | 10 | g |
| sesamolie | 10 | g |
| eiwit | 10 | g |
| xantana | 2 | g |
| druivenpitolie | | |

Doe kokosmelk, koriander, chili, gember, vissaus, limoen, azijn, currypasta, sojasaus en sesamolie in de blender en draai fijn. Passeer door een fijne zeef. Meng deze pasta met eiwit en xantana en mix dit ook in de blender. Bind met de druivenpitolie en breng verder op smaak met vissaus, sushi-azijn en limoensap. Voeg evt nog naar smaak beetje currypasta toe.

Komkommersalade

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------|-------------|---------|
| komkommer | 1 | |
| sjalot | 1 | |
| munt | 1 | tl |
| koriander | 1 | tl |
| sushi azijn | 40 | g |
| olijfolie | 40 | g |
| chardonnay azijn | 20 | g |

Snipper de sjalotten (2 theelepels nodig). Schil de komkommer en snijd deze brunoise. Maak aan met sjalot, munt en koriander, sushi-azijn en olijfolie. Kruid met peper en zout en verfris met chardonnay azijn.

Vinaigrette van dashi

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------------------|-------------|---------|
| dashibouillon (eerdere bereiding) | 50 | g |
| limoen | 1 | |
| sushi azijn | 15 | g |
| olijfolie | 50 | g |

Pers de limoenen en vermeng het sap met de andere ingrediënten.

Oesters

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------------|-------------|---------|
| zeeuwse platte oesters | 48 | |

Open de oesters en zorg dat deze goed koud blijven.

Gekonfijte tomaat

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------------|-------------|---------|
| kerstomaatjes | 32 | |
| knoflook | 2 | tenen |
| zeezout | 60 | g |
| tijm | 40 | g |
| suiker | 40 | g |
| paar druppels rode paprika olie | | |
| extra vierge olijfolie | 100 | ml |

Pliceer de tomaatjes (kruislings insnijden, 30 seconden in koken water en dan in koud water, vervolgen schil eraf trekken). Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Snijd de knoflook in dunne plakjes. Kruid de tomaten met zout, knoflook, tijm, suiker en 4 druppels paprika olie. Sprenkel de olijfolie erover en zet de tomaatjes 2 uur in de oven op 100 graden.

Bouillon

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------------|-------------|----------|
| volle melk | 1,5 | liter |
| citroengras | 6 | stengels |
| chilipeper | 1 | |
| sap en rasp van 2 limoenen | | |
| sap en rasp van 1 citroen | | |
| zeezout | 3 | g |
| suiker | 4 | g |
| gedroog kaffir-limoenblad | 8 | g |
| burrata | 600 | g |

Rasp en pers de citrusvruchten. Breng de melk met het citroengras, de chilipeper, de limoen- en citroenschillen aan de kook. Voeg het sap, zout, suiker en kaffir-limoenblaadjes toe aan de melk en laat alles nog 6 minuten koken. Zeef de vloeistof en giet meteen over de burrata. Doe het mengels in de magimix / blender en laat op hoge snelheid draaien. Houd warm in de warmhoudkast.

Gerookte aubergine

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------------|
| aubergines | 2 | |
| e.v. olijfolie | 20 | ml |
| verse tijm | 20 | g |
| zout | 10 | g |
| basilicumolie | 20 | ml |
| rookmot | 2 | dessertlepels |

Verwarm de oven voor op 180 graden. Spoel de aubergines af onder koud water en dep ze droog. Bak in hun geheel 30 minuten in de oven. Trek de schil eraf. Bak de aubergine (in geheel zonder schil) bruin in olijfolie in een kleine pan samen met de tijm en het zout. Rook ze dan 10 minuten in een rookpan (60 graden; dus gas laag). Doe de basilicumolie in een spuitje en injecteer de aubergines ermee. Zet weg tot eindbereiding.

Knapperig brood

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------|-------------|---------|
| witbrood (8 sneden) | 1 | halfje |
| e.v. olijfolie | 20 | ml |

Verwarm de oven voor op 180 graden. Steek rondjes uit het brood. 16 van Ø 2 cm, 16 van Ø4 cm. Leg de schijfjes op met bakplaten met bakpapier ingesmeerd met olijfolie. Leg er bakpapier bovenop en dan nog een bakplaat om vorm / plat te behouden. Bak deze 8 minuten in de oven, tot de schijfjes plat en knapperig zijn.

Ansjovis

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------------------------|-------------|---------|
| ansjovisfiletjes (ortiz!!) - 3 blikjes | 16 | |

Spoel de ansjovisjes schoon onder koud stromend water. Dep ze droog en halveer in breedte.

Bleekselderij

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------|-------------|----------|
| bleekselderij | 2 | stengels |

Schil de buitenkant met dunschiller en snijd in lucifer formaat.

Kalfsrosbief

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------|-------------|---------|
| kalfsmuis | 350 | g |
| peper en zout | | |
| boter | 100 | g |

Klaar de boter. Kruid de kalfsmuis met peper en zout. Verhit geklaarde boter in een pan en bak het vlees rondom bruin. Laat in ongeveer 25 minuten garen in een oven van 100°C tot een kerntemperatuur van 50°C. Maak jus met beetje water en bewaar hier 6 eetlepels van voor kaneel-sereh jus. Plaats het vlees in de koeling. En snijd in dunne plakjes (op snijmachine) als afgekoeld.

Knolselderijpuree

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------|-------------|---------|
| zout | 10 | g |
| knolselderij | 1 | kg |
| boter | 40 | g |

Schil de knolselderij, snijd in grove stukken en vacumeer met het zout en de boter. Gaar deze gedurende 1 uur garen op 100 graden met stoom (alternatief in pan met licht kokend water). Mix de massa in de magimix / blender.

Kaneel-sereh jus

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------|-------------|---------|
| pernod | 100 | g |
| noilly prat | 100 | g |
| sereh, geplet | 2 | verse |
| kaneelstokjes | 2 | |
| vleesjus (van de rosbeef) | 6 | el |

Verwarm de pernod en noilly prat met de sereh en kaneel en kook tot de helft in en verwijder de sereh en kaneel. Voeg de vleesjus toe. Zeef het geheel.

Bleekselderij

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------|-------------|---------|
| bleekselderij | 1 | stengel |

Schil, blancheer kort en snijd in dunne plakjes.

Tarbotfilets

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------|-------------|---------|
| tarbotfilet | 800 | g |
| boter | | |

Portioneer in gelijke stukken. Later garen in roomboter.

Zwezerik

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------------------------|-------------|---------|
| kalfszwezerik | 500 | g |
| bloem | 200 | g |
| water | 300 | g |
| togarashi (japans 7 kruiden poeder) | 25 | g |
| zout | | |
| sesamolie | | |

Spoel de zwezerik 30 minuten onder de kraan, ontvries deze en gaar sous-vide 1 uur op 70 graden. Portioneer de zwezerik, haal door de bloem en paneer met een mix (beslag) van water, togarashi, zout en sesamolie. Paneer de zwezerik vervolgens andersom, dus eerst door het beslag en daarna pas door de bloem. Bewaar tot uitserveren in koelkast. (dan kort frituren)

Zoetzuur van groenten

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------------|-------------|---------|
| chardonnay azijn | 250 | ml |
| suiker | 160 | g |
| laurier | 1 | blaadje |
| peper (grains of paradise) | 5 | korrels |
| bloemkool in roosjes | 1/2 | |
| romanesco | 1 | |
| radijs | 1/2 | bosje |
| komkommer | 1 | |

Kook voor het zoetzuur de azijn, suiker, laurier en peper op en zet weg. Was de radijs en verdeel in kwarten. Snijd de bloemkool in roosjes en maak schoon. Was de romanesco en verdeel in mooie stukjes. Blancheer de bloemkool en de romanesco. Bewaar de romanesco en zet de bloemkool en de radijs weg in 2 aparte bakjes met het zoetzuur. Snijd de komkommer in linten met de dunschiller en trek samen met wat van het zoetzuur in een grote zak vacuüm. Bewaar wat zoetzuur voor eindbereiding van romanesco.

Bloemkoolcrème

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------------|-------------|---------|
| bloemkool | 1/2 | |
| zout | 8 | g |
| extra vergine olijfolie | 80 | ml |

Was de bloemkool en snij in roosjes. Trek alle ingrediënten samen vacuüm en stoom voor 20 minuten op 100 graden. Draai direct fijn, zeef en zet weg tot gebruik.

Pindasaus

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------------------|-------------|---------|
| geroosterde ongezouten pinda's | 50 | g |
| sojasaus zonder zout | 50 | ml |
| gember | 10 | g |
| water | 10 | ml |
| gedroogde chili | | |
| knoflook | 1/4 | teentje |
| goma dressing | 100 | g |

Draai alle ingrediënten behalve de goma dressing samen fijn in een keukenmachine tot een fijne (maar zeker niet te fijne) structuur ontstaat. Meng de pindasaus met de goma dressing.

Komkommer (sorbet) ijs

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------|-------------|---------|
| komkommersap | 0,75 | liter |
| glucosesiroop | 100 | g |
| pro sorbet | 1 | tl |
| zout | 8 | g |

Draai in de ijsmachine alle ingrediënten tot een sorbetijs en zet weg tot gebruik.

Hert

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| hertenrugfilet | 1600 | g |
| olijfolie | | |

Zout en peper de hertenrugfilet en snijd deze in 16 medaillons. Bewaar in koeling en haal half uur voor eindbereiding uit koeling.

Zilveruitjes

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------|-------------|---------|
| zilveruitjes | 1 | pot |
| shiitake | 200 | g |

Snijd de zilveruitjes in tweeën en stooft deze met de paddestoelen lichtjes op in de olijfolie.

Rode biet

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------|-------------|---------|
| rode bieten | 6 | |
| bietensap | 2 | dl |

Kook de rode biet in schil minimaal 1 uur tot zacht (evt halveren als de bieten groot zijn). Laat afkoelen en maak 2 verschillende vormen, small hoge cilinders en rondjes. Bewaar in bietensap.

Bloedworst chipjes

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------|-------------|---------|
| bakbloedworst | 150 | g |

Snijd de bloedworst in heel dunne plakjes. Een minuut of 10 in de oven op 180°C tot krokant.

Peterselie coulis

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------|-------------|--------------|
| peterselie | 2 | bossen (40g) |
| beetje kookvocht | | |
| zout | | |

Blancheer de peterselie net gaar en blender deze helemaal glad tot een coulis (met staafmixer), breng op smaak met wat zout.

Pastinaakpuree (2 varianten)

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| pastinaak | 600 | g |
| room | 4 | dl |
| kippenboullion | 5 | dl |
| aardappel | 500 | g |
| agar-agar | 4 | gram |
| olijfolie | | |
| zout | | |

Schil de pastinaak met dunschiller, snijd dit en de aardappelen in blokjes en zet deze op met de room en bouillon. Kook gaar en blender met zo min mogelijk van het kookvocht. Groene variant: vermeng 1/3 van de puree met de peterselie coulis. Witte variant: laat 2/3 deel wit. Doe beide in spuitzakken en leg in warmhoudkast.

Theesaus

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------------------|-------------|---------|
| wildfond | 800 | ml |
| rode port | 250 | ml |
| lapsang chouchong (gerookte thee) | 4 | g |
| bittere chocolade | 10 | gram |

Zet de wildfond op met de gerookte thee (2 theezakjes) en laat gedurende 8 minuten zachtjes meetrokken. Kook dan tot 1/4 in en voeg de chocolade toe.

Mousse van amandelmelk en witte chocolade

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------|-------------|---------|
| slagroom | 400 | g |
| amandelmelk | 125 | g |
| eidooier | 35 | g |
| chocolade | 150 | g |
| agar agar | 7 | g |

Meng agar agar, slagroom, amandelmelk en eidooier en warm al roerend op tot 80°C. Voeg de chocolade hier aan toe en spatel goed door elkaar. Zet koud weg en laat zo lang mogelijk rusten. Klop op en doe in een spuitzak. Spuit een deel in een kleine (siliconen) mallen (x16) en vries in en bewaar rest in spuitzak.

Witte chocoladesaus

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------|-------------|---------|
| melk | 50 | g |
| glucose | 10 | g |
| witte chocolade | 150 | g |
| ongezoete slagroom | 200 | g |

Breng de melk met de slagroom aan de kook. Los de glucose hierin op. Laat iets terugkoelen en giet op de chocolade. Roer goed door en plaats in de koeling.

Limoenschuim

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| water | 130 | ml |
| suiker | 300 | g |
| eiwit | 150 | g |
| limoenen | 2 | |

Klop in de keukenmachine met garde de eiwitten op tot het wit en schuimig is en voeg 50 gram van de suiker toe. Kook het water met de overige 250 g suiker. Zet een suikerthermometer in de vloeistof. Als het suikerwater een temperatuur heeft bereikt van 115 graden voeg je deze voorzichtig toe aan het langzaam draaiende eiwitschuim (Italiaanse meringue). Draai het schuim vervolgens tot een lauwe massa waarin pieken beginnen te ontstaan. Haal de kom uit de keukenmachine en spatel er de helft van het sap van de limoen doorheen (meer naar smaak toevoegen). Strijk het schuim dun uit op een (of twee) grote bakmat(ten) en bak 70 minuten op 90 graden. (het moeten grove schotsen worden om af te breken) Laat nadrogen in warmhoudkast als nodig.

Mango

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| mango | 1 | |

Schil de mango en verwijder de pit. Snijd in blokjes.

Citroensorbetijs

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------------------|-------------|------------|
| suiker | 350 | g |
| water | 350 | g |
| zout | 2 | theelepels |
| citroensap (van 6 citroenen) | 300 | g |
| limoensap (van 6 limoenen) | 200 | g |
| eiwit | 60 | g |
| witte wijnazijn | 20 | g |
| verse basilicum | 15 | blaadjes |

Maak 700vg suikerwater door het water met de suiker te verwarmen tot de suiker is opgelost, laat dan afkoelen. Doe ongeveer 2 deciliter water in een pannetje en laat dit aan de kook komen met half theelepeltje zout. Schil met een dunschiller de helft van 1 citroen en 1 limoen en doe deze schillen in het pannetje met water en zout en laat dit ongeveer 5 minuten koken. Giet het water met de schillen af in een zeef. Kook de schillen opnieuw in ongeveer 2 deciliter schoon water en kook gaar en giet ze af in een zeef (de schillen zijn gaar als je ze tussen je vingers makkelijk fijn kunt wrijven). Pers ondertussen de limoenen en citroenen uit, weeg het sap af en doe het in een hoge maatbeker. Voeg schillen, eiwit, wittewijnazijn en suikerwater toe en mix het geheel met de staafmixer. Scheur de basilicum in kleine stukjes. Doe vervolgens het ijsmengsel in de ijsmachine en laat het draaien. Voeg de basilicum pas toe als het ijs klaar is en laat het geheel nog 30 seconden draaien.

Ganache van witte chocolade en citroen

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------------|-------------|---------|
| witte chocoladecallets | 300 | g |
| cacaoboter | 30 | g |
| citroenpuree (boiron) | 115 | g |
| glucosestroop | 40 | g |
| sorbitol liquid (25206980) | 20 | g |

Smelt de callets au bain-marie met de cacaoboter. Verwarm de citroenpuree in een pannetje tot 40°C, voeg de glucose en sorbitol toe en laat oplossen. Mix het chocolademengsel met het vruchtenmengsel en laat afkoelen om verder te verwerken en doe in een spuitzak.