

2020 februari

Les Amis de Cuisine Den Haag · Winter

Zalm

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zalm met vel	1,4	kg

Fileer de zalm. Ontdoe deze van graten en trancheer hem van de huid. Daarna de zalm dun trancheren in dunne gelijkmatige plakjes.

Red meat radijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kleine red meat radijs	3	stuks
takuan (japanse ingelegde rettich)	1/2	stuk

Was de radijsjes. Schaaf deze dun op de snijmachine. Steek deze uit met een ronde steker op 3 cm. Doe de schijfjes insnijden tot de helft, zodat je er een hoedje van kunt vouwen. Vacumeer de radijs met zoetzuur marinade.

Zoetzuur marinade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
azijn	162	g
water	70	g
suiker	80	g
sjalot	1	stuk
laurier	1	takje
tijm	1	takje

Doe alle ingredienten voor de zoetzuurmarinade bij elkaar in een kookpan, breng aan de kook en laat even trekken. Zeef het zoetzuur door een fijne puntzeef en laat afkoelen voordat je de radijs erin doet. Snijd de takuan in fijne brunoise.

Yuzu

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
yuzu	1	dl
water	2	dl
agar agar	3	g

Kook de agar agar en het water 3 minuten goed door. Voeg daarna de yuzu toe. Laat dit opstijven in de koelkast en mix in de blender tot een gladde emulsie. Doe de yuzu in een spuitzak.

Kerrie Kruim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kerrie	3	g
ongezouten boter	100	g
suiker	13	g
gedroogde broodkruim	25	g
cocos klapper	25	g
olijfolie	1	el

Rooster de kokos klapper. Myoteer de kerrie in een beetje olie (Myoteren is het op laag vuur verhitten van specerijen met heel weinig olie). Smelt de boter en voeg alle ingrediënten voor de kerriekruim bij elkaar, roer goed door elkaar.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
furikake		

Doe de dingesneden zalm in een ronde steker en beleg deze helemaal. Garneer de zalm af met wat furikake. Strooi de kerriekruim over de zalm en garneer af met de dingeschaafde gevouwen radijs en gesneden takuan. Smit daarna kleine druppels van yuzu op het gerecht.

Skrei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
skrei	1100	g

Ontdoe de skrei van graten en snijd in moten van 70 gram.

Dashi

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	2,5	liter
kombu vellen	3	stuks
bonitovlokken	2	handen
rode peper	1	stuk
limoen	1	stuk

Snijd de limoen en rode peper door de helft. Rasp de limoen (bewaars rasp voor eindbereiding) en pers de limoen. Doe het water, limoensap, rode peper en kombu vellen in een kookpan en verwarm tot 90 graden. Laat vervolgens ongeveer 1,5 uur trekken. Voeg daarna de bonitovlokken toe en laat dit tot de gewenste eigen smaak trekken. Zeef dit door een fijne doek, zodoende dat de bouillon mooi helder is. Doe de bouillon in de dispenser om uit te serveren.

Kruidenolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie	1/4	liter
platte peterselie	6	g
kervel	6	g
dragon	4	g
bosui (groen)	3	stuks

Pluk de kruiden en snijd de bosui in ringen en doe dit allemaal in de blender. Voeg hier de zonnebloemolie aan toe. Draai dit fijn en pomp dit door een fijne puntzeef heen in een kookpan. Verwarm de olie al roerend, tot deze vlokken gaat krijgen. Doe de olie nogmaals door een fijne puntzeef heen en zet in de vriezer. Waarom in de vriezer? Hierdoor stolt de olie en zakt het eventuele vocht naar de bodem van het bakje. Hierna houd je een mooie, heldere olie over.

Prei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
prei	2	stuks

Snijd de prei in stukken van 6 cm. Snijd deze heel fijn julienne in de lengte. (rauw)

Peultjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peultjes	160	g

Snijd de -rauwe- peultjes in heel fijn julienne.

Taugé

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
taugé	160	g

Pluk het kontje en het kopje van de taugé af.

Koriander

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koriander	1	bosje (20g)

Was de koriander en snijd fijn.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter		
sesamolie		
sojasaus met limoen		
limoenrasp		
peper en zout		

Breng de skrei op smaak met zout en peper. Bak de skrei op de huid in de bakpan mooi goudbruin. Breng de gesneden, fijne groenten (peultjes, prei, taugé en koriander) op smaak met de sojasaus met limoenrasp en sesamolie. En kruid dit af met peper en zout. Doe de groenten in een kommetje/diep bord en leg hier de skrei op. Druppel hier wat kruidenolie op. Schenk aan tafel de dashibuillon op het gerecht.

Topinamboer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
topinamboer	500	g
zonnebloemolie	1	liter
tijm	4	takjes
rozemarijn	2	takjes
knoflook	4	teentjes

Topinamboer confijten in olie met tijm, rozemarijn en knoflook (confijten: laag vuur maximaal 90 graden). Totdat deze beetbaar zijn. Haal ze uit de olie en laat deze vervolgens afkoelen op een plateautje. Na het afkoelen, snij de topinamboer in $\frac{1}{4}$ deel (of in elk geval in zoveel mogelijk gelijke stukken) zodat deze klaarliggen om te gaan bakken.

Biet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode biet	8	stuks (kleine)
gele biet	8	stuks (kleine)

Kook de bieten (ongeschild) in water met zout totdat deze beetbaar zijn. Zodra de bieten beetbaar zijn, leg je ze op een plateau afgedekt met folie zodat er condens ontstaat en de bieten makkelijk gepeld kunnen worden. Na het pellen van de bieten snijden we deze in partjes. Dezelfde grootte als de topinamboer.

Bietenchips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode biet	1	stuk
gele biet	1	stuk
ijswater		

Snijd de gele en rode biet dun op de snijmachine en steek deze vervolgens met een kleine steker uit. Leg de chipjes op ijswater zodat deze mooi crispy worden.

Noten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnoten	100	g

Bruneer de hazelnoten in de koekenpan en laat afkoelen. Daarna halveren.

Beurre Blanc

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte (kook)wijn	1	fles
venkel, zonder groen	1	stuk
grote sjalotten	6	stuks
peper en zout		
room	1/2	liter
boter	150	g

Maak de sjalotten schoon en snijdt deze in ringen. Snijd de venkel in stukjes. Zet dit op in een pan met de witte wijn. Reduceer dit tot ongeveer 1/3 deel. Voeg vervolgens de room en boter toe en laat deze smelten in de saus (max 90 graden!). Doe vervolgens de saus door een fijne puntzeef en breng de saus op smaak met peper en zout.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
postelein	1	bosje
boter	1	klontje
peper en zout		

Bak de geconfijte topinamboer mooi goudbruin. Glaceer de gele en rode bieten met water, boter en peper en zout. Meng de topinamboer, gele en rode biet in het kommetje door elkaar zodat er een kleurrijk geheel ontstaat. Garneer met de hazelnoten, postelein en bieten chipjes. Schuim de beurre blanc met de staafmixer op. Besprenkel het gerecht met de schuimige beurre blanc.

Rund

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
graangevoerd runderlende (schoon)	1,6	kilo
tijm	10	takjes
rozemarijn	6	takjes
sjalot	2	stuks
knoflook	3	tenen
roomboter		

Braad de lende rondom aan in boter met toevoeging van tijm, rozemarijn, knoflook en sjalotringen. Geef de runderlende de gewenste cuisson van (56°C?).

Schorseneer

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
schorseneer	2	kg
gerookte paprikapoeder	1	tl
zonnebloemolie		
aceto balsamico azijn		
jus de veaux	750	ml

Was en schil de schorseneren. Zet deze op water met citroen, zodoende dat deze niet verkleurd. Snijd vervolgens de schorseneren schuin weg. Bak vervolgens de schorseneren in een koekenpan mooi goudbruin aan met toevoeging van een klein beetje zonnebloemolie. Tijdens het bakken voeg je een theelepel gerookte paprikapoeder toe. Blus de schorseneren af met een scheutje aceto balsamicoazijn. Als de aceto balsamico verdampt is en zijn smaken heeft achtergelaten in de pan, vullen we de schorseneren op met jus de veaux. Hierin koken we de schorseneren beetgaar en moeten we ervoor zorgen dat de jus de veaux verdampt en er een mooie ragout vormige schorseneren achter blijft. Ruim dit af in een ruime bak en roer er vervolgens de gesneden paprika's (zie onder) door.

Paprika

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
groene paprika	2	stuks
rode paprika	2	stuks
gele paprika	2	stuks

Schil de paprika's met dunschiller en maak deze schoon door middel van de zaadlijst eruit te snijden. Snijd de paprika in fijne brunoise.

Wortel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bospeen	1	bos
water	1	liter
zout	10	g

Was de bospeen met een schone schuurspons onder stromend water. Kook de wortel in zijn geheel beetgaar af en leg deze vervolgens in het pekewater. Zet dit vervolgens in een vacuumeermachine en vacumeer dit in een ruime bak. Het doel van het vacumeren is dat de pekkel in zeer korte tijd goed in je product kan trekken.

Aardappel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote bonken aardappel	3	stuks
fijn zeezout		
spritbus pancoating		

Schil de aardappel en schaf deze vervolgens over een fijne chinese mandoline dat je mooie, fijne julienne krijgt. Doe de geschaafde aardappel in een keukendoek, en wring deze uit zodat het overtollige vocht en zetmelen eruit gaan. Het afbakken van de aardappel gebeurt tussen siliconen matjes en bakkersplateau's onder druk. Haal de aardappel uit de keukendoek en haal deze met je handen los van elkaar. Bespuit de siliconen mat een klein beetje met pancoating. Gebruik de grootste steker uit het stekerdoosje en beleg deze vorm op de siliconen mat met de aardappel. Zorg dat dit een mooi, dun geheel is en gelijkmatig verdeeld is. Leg er vervolgens een siliconenmat en bakkersplateau op en bak het af op 145°C, controleer dit om de 7 minuten totdat deze mooi goudbruin gebakken zijn. Na het bakken, gelijk bestrooien met fijn zeezout

Eindbewerking en presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
winterpostelein	1	bosje

Zet de runderlende in oven van 120 graden tot temp van 55 graden, laat even rusten en trancheer vervolgens de runderlende en leg die dakpansgewijs op de schorseneer. Leg in een voorverwarmd, diep bord de schorseneren goulash. Plaats op het vlees de dungebakken aardappelrösti en garneer dit af met fijne winterposteleinblaadjes.

Lever

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenlever (2x 6 ons)	2	stuks

Snijd de eendenlever in de gewenste grootte en porties.

Ananas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ananas	1	stuk
aluminiumfolie		
laurier		
kruidnagel		
jeneverbes		
aceto balsamico		
boter		

Maak de ananas schoon en snijd door de helft, boor de kern eruit. Doe aan de onderkant van de ananas een klont boter en plaats deze op een plateautje met aluminiumfolie. Vul vervolgens de ananas met laurier, kruidnagel, jeneverbes, peperkorrels en acetobalsamico. Maak de bovenkant dicht met een klont boter, zodoende dat de ingrediënten in de kern van de ananas zitten. Verpak vervolgens de ananas met de aluminiumfolie en bak de ananas in een voorverwarmde oven op 160°C af. Het afbakken van de ananas: De ananas wordt 4x 15 minuten lang afgebakken. Dit gebeurt in series van 4. Na elke serie wordt de ananas een kwart slag gedraaid. Na het garen van de ananas, plaatsen we deze in de koelkast en koelen we deze terug. Als de ananas koud is, snijden we deze in 6 of 8 kwarten (ligt aan de grootte van de ananas) en trancheren we de kwarten in gelijke delen.

Peper

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roze peper	25	g

Draai de roze peper fijn in een keukenmachine en doe dit door een fijne bolzeef heen. Ruim dit af in een klein bakje. Dit wordt gebruikt bij het garneren van het gerecht.

Postelein

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
postelein	50	g

Was de postelein en pluk deze a la minute op het gerecht.

Sechuan Jus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basis rode wijn saus	250	ml
sechuan korrels	2	el

Laat de gedroogde sechuan korrels trekken in een basis rode wijn jus tot de gewenste sterkte. De sechuan peper geeft een tintelend/ verdovend gevoel in de mond en is sterk van smaak. Dit is erg persoonsgebonden.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem		

Bestrooi de gesneden eendenlever met peper en zout. Bebloem de eendenlever, voordat je deze gaat bakken. Bak de getrancheerde ananas mooi rondom in de koekenpan aan. Dresseer dit vervolgens in het midden van de ziel van het bord. Leg de gebakken eendenlever op de gebakken ananas en strooi een klein beetje roze peper op het bord. Leg op de eendenlever geplukte postelein. Schenk aan tafel de sechuanjus op het gerecht.

Kletsoppen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	50	g
poedersuiker	60	g
bloem	30	g
gembersiroop	3	el

Meng de ingrediënten tot een gladde massa en laat deze opstijven in de koelkast. Zodra het kletsoppenbeslag is opgesteven draaien we hiervan kleine bolletjes, plaats deze op een bakkersplateau met siliconenmat. Dit bakken we af in een oven op 160°C totdat deze mooi, gelijkmatig goudbruin zijn (20-30 minuten). Als deze nog warm zijn, steken we deze uit met de gewenste maat van het stekerdoosje. Voor het gerecht hebben we 3 uitgestoken kletsoppen nodig per persoon.

Gembermousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gembersiroop	300	g
suiker	75	g
gelatine	5	kleine blaadjes
slagroom	1/2	l
eiwit	1	dl
gember	15	g

Schaaf de gember in plakjes. Rasp de gember. Verwarm de geraspte gember en siroop en los hier de gelatine in op. Sla in de keukenmachine de eiwitten met de suiker luchtig op. Klop de room tot yoghurt dikte. Koel de verwarmde gember terug op ijswater totdat deze lobbijg wordt. Spatel dit door de geslagen eiwitten heen. Spatel hier vervolgens de room door heen. En doe dit in een spuitzak.

Tonkabonen ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
room	4	dl
melk	7	dl
suiker	300	g
tonkaboon	3	stuks
eidooier	320	g
glucosestroop	1	el

Schaaf de tonkaboon in plakjes. Kook de melk, room, suiker, glucosestroop en geschaafde tonkaboon op en giet dit al roerend op de eidooier. Gaar dit geheel tot 80°C. Zeef vervolgens de massa door een fijne puntzeef om eventuele stukjes tonkaboon eruit te zeven. Draai de massa op in de ijsmachine.

Gedroogde munt

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
munt	1/2	bosje
poedersuiker		

Pluk de blaadjes van de munt (2 per persoon) en leg deze los van elkaar op een plateau. Bestrooi dit met poedersuiker uit een zeef. Plaats dit plateau in de warmhoudkast of bordenverwarmer en laat dit drogen op 70 °C.

Kruiden thee

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene thee	1	zakje
citroen schil	1	stuk
sinaasappel schil	1	stuk
steranijs	2	stuks
vanillepeul	1	stuk
mint	3	takjes
water	1	liter
suiker	200	g

Alles bij elkaar opkoken en laten trekken voor 10 minuten. Laat afkoelen.

Eindbewerking en presentatie

Spuit een dotje gembermousse in het midden van een diep bord. Plaats daar de 1e kletskep op. Spuit hier vervolgens weer gembermousse en voorzie de kletskep volledig van de mousse. Dit herhaal je 2x en eindig met een kletskep bovenop. Leg op de laatste kletskep een mooie quenelle van het ijs. Leg de takjes gedroogde munt op het ijs. Giet aan tafel de specerijen thee bij het gerecht.