

2022 april

Les Amis de Cuisine Den Haag · Lente

Lamsbout

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsbout zonder bot	1000	g
knoflook	10	tenen
tijm	6	takken
rozemarijn	6	takken
salie (alleen blaadjes)	6	takken
geklaarde boter		
zout		
slagerstouw		

Vul de lamsbout met knoflook, tijm en rozemarijn, (vanaf de buitenkant erin steken, evt eerst opensnijden en dan dichtvouwen). Bestrooi met zout en salieblaadjes. Bind op met slagerstouw. Zout ook de buitenkant. Braad aan in geklaarde boter, gaar in circa 50 minuten in oven van 120 graden tot een kerntemperatuur van 56 graden. Koel terug in koeling. Snijd de lamsbout op de snijmachine (of met heel scherp mes) in dunne plakken.

Tartaar van watermeloen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
watermeloen (liefst zonder pit)	1	
druppels tabasco		paar
olijfolie		
maldonzout		
bosje munt	20	g

Snijd de watermeloen in schijven, verwijder de schil en snij in kleine stukjes van 1 cm. Bewaar het vocht / sap. Trek de stukken vacuüm met tabasco en wat watermeloenvocht. Laat als mogelijk 60 minuten in de vriezer en de eventueel resterende tijd in de koeling afkoelen. De structuur van de meloen verandert nu tot transparant en donkerrood. Snijd tot heel kleine blokjes (tartaar) en laat vervolgens uitlekken op een puntzeef. Hak de munt. Breng hoog op smaak met olijfolie, munt en maldonzout.

Pesto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum	70	g
parmezaanse kaas	70	g
olijfolie	70	g
citroen (sap en rasp)	1	
pijnboompitten	50	g
mint	30	g
peper en zout		

Rooster de pijnboompitten in een pan met antiaanbaklaag. Mix de basilicum, de kaas, olijfolie en pijnboompitten tot een mooie grove pesto (met vijzel of met pulse knop in magimix). Verfris met wat citroensap naar smaak en voeg peper en zout naar smaak toe.

Bloemkool crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkool	0.5	
boter	30	g
room	10	ml
melk	10	ml
citroensap		
olijfolie		
peper en zout		

Snijd de bloemkool in roosjes, deze zijn voor de krokante bloemkool. Snijd de overige bloemkool klein en fruit in boter. Voeg de room en melk toe en kruid naar smaak met peper en zout en laat dit gaar worden. Giet af (vang vocht op voor beetje doormengen later). Maal de bloemkool fijn in de blender (en druk evt door zeef). Maak een mooie emulsie door nog wat boter, citroensap en olijfolie toe te voegen. Houd warm in warmhoudkast.

Bier-limoenjusz

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	4	
champignons	10	
noilly prat	100	ml
st. bernardus triple	250	ml
gevogeltefond	200	ml
limoenen (sap)	2	
lecithine	1	tl

Snipper de sjalot. Fruit de sjalot en de champignons in boter en blus af met Noilly Prat en een deel van het tripelbier. Reduceer tot een derde en voeg de gevogeltefond en een deel van het limoensap toe. Laat het mengsel licht indampen, zeef de jus, voeg nog een beetje bier en limoensap naar smaak toe en klop op met een tl lecithine.

Lamsoorsalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
romanesco	1	
lamsoor	150	g
boter	30	g
peper		

Snijd de romanesco in roosjes, blancheer even en fruit in boter samen met de lamsoor. Kruid met peper.

Krokante bloemkool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkool	0.5	
tempurabloem	100	g
wodka	75	g
water	75	g
zonnenbloemolie	150	ml
gembersiroop	50	g
sojasaus	50	g
ketjap manis	50	g
bruine suiker	50	g

Snijd de bloemkool in gelijke kleine roosjes. Maak een tempurabeslag van de bloem, water en de wodka. Haal de roosjes door het beslag zodat ze bedekt zijn met een dun laagje. Frituur de roosjes bruin en krokant op 180 graden en laat het goed uitlekken op keukenpapier. Lak: breng de olie, gembersiroop, sojasaus, zoete ketjap en suiker aan de kook en laat 1 minuut goed doorkoken. Laat deze lak afkoelen tot kamertemperatuur en roer dan nog eens goed door. Zet weg tot eindbereiding.

Coquilles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	32	
fleur de sel		
peper		
zout		
olijfolie	50	ml
citroensap	3	el

Dep 16 coquilles goed droog en bak 2 minuten op hoog vuur tot krokant, á la minute en niet teveel tegelijk bakken. Doe de overige 16 coquilles 1 minuut in de oven van 100 graden. Snijd in dunne plakken en marineer in citroensap, olijfolie, peper en zout.

Groentenbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
extra vergine olijfolie	10	el
uien	400	g
bleekselderij	8	stengels
wortel	300	g
tijm	10	takjes
laurierblaadjes	6	
bladpeterselie	40	g
tuinbonen (dubbelgedopt diepvries)	200	g
water	2.5	liter
langkorrelrijst	80	g
groentefond		

Pel de uien en snijd in grove stukken. Snijd de bleekselderij in stukken en de wortels schrappen en in grove stukken snijden. Verhit 4 eetlepel olijfolie in een grote (braad)pan en voeg ui, bleekselderij en wortel toe. Smoor alles 5 minuten op halfhoog vuur tot de groenten zachter maar niet gekleurd zijn. Voeg de tijm, laurier en peterselie toe en overgiet met 2,5 liter water. Breng aan de kook en laat met deksel op pan 45 minuten op laag vuur trekken. Giet de bouillon door een fijne zeef (gooi groenten weg). Roer de rijst door de bouillon. Breng aan de kook en laat in 20 minuten gaar koken. Voeg de tuinbonen toe, kook paar minuten mee en pureer de soep met een staafmixer glad. Eventueel nog verder op smaak brengen met groentefond als smaak niet krachtig genoeg is.

Voorjaarsgroenten (pakketje in courgette gewikkeld)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wortels	300	g
venkel	150	g
dunne groene asperges	200	g
courgette	1	
verse tuinbonen	200	g

Schrap de wortels en was de andere groenten. Snijd met de dunschiller lange linten van de courgetteschil (pak steeds een stukje schil en inhoud mee en ga zo rond de courgette), bewaar de rest (het middendeel). Blancheer de asperges tot beetgaar en blancheer de tuinbonen en courgetteschil 1 - 2 minuten, ook beetgaar. Koel terug in koud water. Dubbeldop de tuinbonen. Snijd de wortels en courgette(rest) in stukken van ca 2,5 cm hoog en zo breed dat ze net rechtop kunnen staan en maak minimaal 16 of 32 stukken van elke groente. Blancheer tot beetgaar. Rol de groenten in de courgettelint tot een pakketje en gebruikt evt cocktailprikker om vast te zetten.

Kappertjesmayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	1	teen
ei	1	
wittewijnazijn	3	tl
dijon mosterd	1	tl
zout	1	tl
citroen (schil en sap)	1	
olijfolie	150	ml
kappertjes	4	el

Laat de kappertjes uitlekken en hak fijn. Doe de knoflook, ei, azijn, mosterd, zout en citroensap (voorzichtig, later naar smaak aanvullen) in een smalle maatbeker. Let op: alle ingrediënten van de mayonaise moeten op kamertemperatuur zijn. Zet de staafmixer op de bodem, voeg de olie geheel toe. Zet daarna de staafmixer aan en laat draaien. Als je voelt dat een groot deel dikker wordt, haal dan de staafmixer heel langzaam omhoog tot een mooie dikke mayonaise. (gebruik de bamix staafmixer). Roer de kappertjes en citroenrasp erdoor en doe in een spuitzak.

De soep voorbereiding

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
griekse yoghurt	350	g
knoflook	2	tenen
mirin	2	el
scharreleieren	2	
zout en witte peper		

Pel de knoflook en hak fijn. Klop de yoghurt, knoflook, mirin en ei in een grote kom door elkaar en zet weg tot eindbereiding.

Geconfijte zoete ui

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
(witte) uien	400	g
boter	160	g
chardonnay azijn		scheutje
peper en zout		

Snijd de uien in halve ringen en stoof ze gaar in boter. Breng op smaak met peper en zout en blus af met scheutje azijn.

Crème van aubergine en yoghurt

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines	2	
olijfolie	30	ml
knoflook	4	teentjes
ras al hanout		
gerookte paprikapoeder	2	g
sojasaus	15	ml
griekse yoghurt	200	g
peper en zout		
citroensap		scheutje

Snijd de aubergines doormidden, haal ze door de olie en grill onder de salamander. Druk er de teentjes knoflook in, prik de aubergines een paar keer in en wikkel de aubergines in aluminiumfolie. Gaar ongeveer 25 minuten in de oven op 200 graden. Haal de pulp met een eetlepel uit de schil en mix de gegaarde pulp met de overige ingrediënten (in magimix). Breng op smaak met ras al hanout.

Geglaceerde pastinaak

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaak	600	g
ongezouten boter	60	g
foelie	15	g
gevogeltebouillon	500	ml
kristalsuiker	40	g
peper en zout		

Schil de pastinaken en snijd in halve rondjes. Smelt boter met foelie en bak de pastinaak lichtjes aan. Voeg de gevogeltebouillon, de suiker en wat boter toe en laat gaar koken. Laat het vocht verdampen en de pastinaak tegelijk gaar koken. Kook de pastinaak droog zodat de boter en de suiker rond de pastinaak een laagje vormen. Breng op smaak met peper en zout.

Tandoorimayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ei (op kamertemperatuur)	1	
mosterd	1	theel
(witte wijn) azijn	1	el
zonnebloemolie	150	ml
zout		snufje
knoflook	2	teentjes
boter		klontje
tandoori specerijen	1	el
druppels limoensap		enkele
limoen	1	

Doe de eidooier, de mosterd, de azijn en de olie in een smalle maatbeker (alles in zijn geheel erin en ingrediënten op kamertemperatuur). Zet de Bamix staafmixer op de bodem en laat deze al draaiend een tijdje staan op de bodem tot een groot deel al dikker wordt. Haal dan de staafmixer heel langzaam omhoog tot een mooie dikke mayonaise. (gebruik de bamix staafmixer). Pel de knoflook en bak in wat boter tot krokant. Laat afkoelen en snijd fijn. Breng de mayonaise op smaak met de kruiden, knoflook, limoenrasp en sap. Doe in spuitzak.

Chips van zoete aardappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zoete aardappelen	1	grote
komijn per aardappel		snuifje
zout		

Was de zoete aardappel en snijd op de mandoline in de lengte / diagonaal in dunne plakken (chips dikte). Frituur op 145 graden tot krokant. Bestrooi daarna met mengels van komijn en zout. De zoete aardappel naar keuze al dan niet schillen. Met schil krullen de chips op, zonder schil minder.

Zoetzure wortel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kristalsuiker	75	g
dragonazijn	100	ml
water	250	ml
korianderzaad	3	g
witte peper	3	g
tijm	3	takjes
dragon	9	takjes
wortels	4	klein

Meng de ingrediënten en kook op. Laat afkoelen. Schrap de wortel en snijd met mandoline dunne linten. Leg minimaal 10 minuten in het zoetzure mengsel.

Lamscarré

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamscarre (2 botjes per persoon?)	2.2	kg
geklaarde boter	200	g
rozemarijn	4	takken
sjalotten	3	
knoflook	3	teentjes
lamsfond uit pot	350	ml
boter		klontje

Kruid de carrés met peper en zout en bak in hete geklaarde boter op de vetkant mooi krokant, draai om en voeg wat extra geklaarde boter toe, rozemarijn, sjalot (gesneden) en (geplette) teentjes knoflook. Bevochtig voortdurend (aroserend). Bak tot slot in de oven op 160 graden tot rose (tot 56 graden). Laat rusten op warme plaats in warmhoudkast. Voeg de lamsfond toe aan bakresten en laat doorkoken. Passeer de jus en reduceer. Haal van het vuur en monteer met klontjes ijskoude roomboter.

Bietjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode bietjes	3	klein
choggia (roze) bietjes	3	klein
gele bietjes	3	klein
olijfolie	100	g
zwarte peperkorrels	15	
knoflook	6	teentjes
tijm	3	takjes
zout	25	g
sherry azijn	60	g

Was de bietjes en zet kleur bij kleur op stukken aluminiumfolie. Verdeel de olijfolie, de peperkorrels, de knoflook, de takjes tijm en het zout over de bietjes. Wikkel in de folie en zet de pakketjes op een bakplaat. Pof ongeveer 75 minuten in de oven op 200 graden tot ze zo gaar zijn. Tot een naald er makkelijk in gaat. Laat afkoelen en haal met een mes de schil eraf. Stop de bietjes in vacuumzakken kleur bij kleur. Voeg aan elke zak 20 g olijfolie, 20 g sherry azijn en zout naar smaak toe. Vacumeer en laat zo lang mogelijk in koeling liggen.

Gekonfijte walnoten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	300	g
kristalsuiker	300	g
walnoten	200	g
zonnebloemolie voor frituren	400	ml

Breng in een steelpan het water met de suiker aan de kook en roer tot de suiker is opgelost. (noten moeten net onder staan). Roer de walnoten door de siroop en zet vuur lager. Kook dit circa 40 minuten langzaam door tot de siroop een glanzend laagje om de noten vormt. (af en toe roeren). Stort de noten op een rooster. Frituur de noten 2 minuten in zonnebloemolie. Laat afkoelen.

Coulis van geitenkaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
karnemelk	55	g
crème fraiche	55	g
druivenpitolie	40	g
verse geitenkaas	200	g
chardonnay azijn	3	g
zout		

Klop de karnemelk, de crème fraiche en de olie in de blender door elkaar. Voeg de geitenkaas toe en draai glad. Wrijf de coulis door een fijne zeef in een kom. Meng naar smaak azijn en zout erdoor.

Saus van bietjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bietensap	750	ml
kristalsuiker	10	g
rodewijn azijn		
zout		

Breng in een steelpan het bietensap aan de kook en kook in tot een kwart. Voeg daarna de suiker toe en roer tot de suiker is opgelost en de saus stroperig is. Breng op smaak met paar druppels rodewijnazijn en zout.

Gekarameliseerde peer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peren	4	hand
roomboter	1	el
olijfolie	2	el
rietsuiker	3	el
perenlikeur poire william	2.5	el

Schil de peren. Snijd elke peer in 8 parten en verwijder het klokhuis. Verhit een grote koekenpan met boter en olijfolie. Bak de peren eerst op hoog vuur lichtbruin, strooi er gelijkmatig rietsuiker over en karameliseer ze. Haal ze uit de pan zodra ze goudbruin gekarameliseerd zijn. Blus de pan af met de perenlikeur en bewaar deze perenjusz apart.

Meringues

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eiwitten	3	100 g
fijne suiker	90	g
poedersuiker	75	g
zout	1	mespunt

Klop eiwit met handmixer met mespuntje zout totdat het veel volume heeft, klop dan schepje voor schepje de fijne suiker erdoor, totdat het stevig is en alle kristallen zijn opgelost. Spatel de poedersuiker er voorzichtig door. Doe in een spuitzak en vorm mooie hoopjes op afstand van elkaar (of neem een eetlepel schuim en schuif die met je vinger van de lepel af op bakpapier). Maak er 25 meringues van. Bak 30 min in een voorverwarmde heteluchtoven op 110°C. Als de meringues makkelijk loslaten van het papier, zijn ze klaar: bros van buiten, zacht van binnen. Haal 16 meringues uit de oven en laat de resterende nog wat langer laten drogen (15 minuten) op 80°C. Deze worden gebruikt om te verkruimelen, dus die moeten van binnen ook droog zijn.

Yoghurt-honing ijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kristalsuiker	200	g
water	350	g
glucose	25	g
honing	100	g
limoensap	30	g
griekse yoghurt	200	g
slagroom	50	g
crème fraîche	100	g

Breng de suiker, het water en de glucose aan de kook en laat enkele minuten doorkoken. Laat afkoelen in de koeling en roer er vervolgens de honing en limoensap door. Roer de yoghurt, slagroom en de crème fraîche met elkaar en roer dit door de suikersiroop. Zet in de koeling en draai pas vlak voor het uitserveren tot ijs.

Jus van passievrucht, sinaasappel en zure matten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
passievruchten	20	
sinaasappels (sap)	4	
suiker	100	g
zure matten (rood)	10	
griekse yoghurt	500	g

Halveer de passievruchten en lepel de inhoud in een zeef, vang het vocht op in een pannetje of kom. Wrijf met een soeplepel of klein bakje het sap door de zeef. Giet het sap van de sinaasappel ook door de zeef. Bewaar ook de inhoud van de zeef. Laat 100 g suiker met iets water blonderen in een pan op hoog vuur (dus net lichtbruin laten worden, niet caramelliseren). Snijd ondertussen de zure matten zeer fijn. Voeg de zure matten toe aan het pannetje suikerwater en blus dit direct af met het sap van de passievruchten en sinaasappels. Laat dit kort koken (ongeveer 30 seconden). Giet dit in de blender en blender fijn. Schenk het daarna door een zeef in een kom en zet weg.

Mango

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe mango's	2	

Schil de mango en snijd deze in mooie kleine blokjes.