

2022 mei

Les Amis de Cuisine Den Haag · Lente

AMUSE Ei met ham, asperge en aardappelschuim

Ei met ham met asperges en aardappelschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote verse eieren	16	st
beenham	40	g
witte asperges	5	st
bladpeterselie	4	takjes
bloemige aardappels	250	g
slagroom	125	g
kookvocht aardappels	125	g
roomboter, ongezouten	25	g
zout		
peper		
nootmuskaat		

Schil de asperges met een dunschiller en snijd de houtige onderkant (ca 2 cm) af. Geef de onderkanten aan de bereiders van de schuimige aspergesoep. Kook de asperges in ca 8 minuten beetgaar. Laat afkoelen en snijd in stukjes van ca ½ cm. Tik de kopjes van de eierschalen met een eiertikker. Giet de inhoud uit de eitjes, vang de dooier op met de hand en geef 50 ml van het eiwit aan de bereiders van de longhaas. Leg de dooiers ieder op een amuselepel. Spoel de eierschalen schoon en droog ze in de warmhoudkast. Snijd de ham in fijne brunoise en doe onder in de eierschalen. Laat de dooier van de lepel af glijden op de ham en schep daar weer wat gesneden asperge op. Bewaar tot het verder afwerken in de kartonnen eierplaten in de koeling. Haal 16 mooi gevormde blaadjes peterselie van de takjes. Trek een stuk huishoudfolie strak over een bord. Smeer de folie in met een beetje olijfolie en leg daar de blaadjes platte peterselie op. De olijfolie verhindert dat de blaadjes ineenkrimpen, dus plak ze er goed tegenaan. Zet het bord 2 à 3 minuten in de magnetron op de hoogste stand. Laat de peterselie hierna nog even drogen. Kook de aardappels in water met zout tot ze gaar zijn. Giet de aardappels af en vang het vocht op. Wrijf de aardappels door een zeef en meng met de slagroom, kookvocht en de boter. Breng op smaak met zout en nootmuskaat en giet nog warm in de kidde. Plaats 2 patronen en serveer direct of houd warm in water van maximaal 70°C. Plaats de eitjes in de eierdoos 10 minuten in een oven van 180°C tot de dooier zacht gegaard is (als een 4 minuten eitje). Plaats ze daarna in eierdopjes op een klein bordje en spuit de warme aardappelpesuma erbij. Garneer met de peterseliechips en serveer direct.

Schuimige aspergesoep met noedels en zalm

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
onderkanten van de asperges van amuse en kwartelgerecht		
asperges	10	st
water	1,25	l
room	4	dl
kwartelbouillon	3	dl
crème fraiche	125	g
zout		
witte peper		
witte (soep)asperges	5	st
agar agar	2	g
gelatineblaadjes, geweekt	2	st
extra vierge olijfolie	2	dl
zalmfilet	150	gr.
griekse yoghurt	20	g
sesampasta (tahin)	10	g
knoflook	1/4	teentje
sushi-azijn	1	tl
honing	1	gram
bosuitjes	2	st
bieslook	10	sprietjes
gerookte olijfolie	3	el
fleur de sel		
citroensap		

Schil de asperges en snijd in stukken. Trek in water bouillon van de asperges en de onderkanten. Zo lang mogelijk laten trekken. Voeg aan de aspergebouillon de room en de kwartelbouillon (van bereiders tussengerecht) toe. Kook de ca 2 liter bouillon terug tot 1 ¼ liter en de juiste smaak is bereikt. Dit mengsel in tot de juiste smaak is bereikt. Voeg de crème fraiche toe en breng op smaak met zout en witte peper. Schil de asperges en snijd in kleine stukken. Breng het water aan de kook, voeg de asperges toe en laat zachtjes inkoken tot ca 250 cl over is en de bouillon geconcentreerd is. Zeef de massa en druk zoveel mogelijk van de asperges door een fijne zeef, zodat de vloeistof wit wordt. Breng de aspergebouillon samen met de agar agar aan de kook en laat enkele minuten doorkoken. Giet in een passende maatbeker en monteer direct met de olijfolie met behulp van een staafmixer. Dit lijkt op mayonaise. Zorg dat de massa nog warm is en los er dan direct de geweekte gelatine in op. Stort op een met plastic folie beklede plaat zodat een laag ontstaat van ongeveer 4 millimeter dik en laat tenminste 30 minuten afkoelen in de koelkast. Rol de gelei voorzichtig tot een rol. Snijd voorzichtig in linten van formaat tagliatelle (0,5 cm). Snijd de zalm in 16 stukjes op een formaat dat past op een kleine lepel. Meng alles met elkaar en breng op smaak met zout en peper. Snijd de filet fijn en vermeng met de bosui, bieslook en gerookte olijfolie. Breng op smaak met fleur de sel, witte peper en citroensap. Schroei de zalmfilet kort met behulp van de gasbrander. Plaats op een kleine lepel en werk af met de yoghurt sesam dip. Maak een

quenelle van de zalm-tartaar en leg op een kleine lepel. Schuim de aspergeroomsoep op. Leg wat noedels in de borden en giet de soep er langs met behulp van de dispenser. Leg de lepels op de rand van de borden en serveer.

Kwartel asperge teriyaki

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	32	st
donkere basterdsuiker	75	g
mirin	45	g
sojasaus	110	g
knoflookpoeder	3	tl
sesamolie	3	tl
kwartels	8	st
sesamzaadjes, gemengd	3	el
boter	150	g
karkassen van de kwartels		
water	2	l
ui	1	st
prei	1	st
bleekselderij	2	stengels
knoflook	2	tenen
witte peperkorrels	10	st
wit sesamzaad	6	el
zonnebloemolie	1	el
rijstazijn	2	el
japanse sojasaus	2	el
gembersiroop	2	el
snufje chilipeper		
wasabi kroepoek	16	stukjes
mini paksoi	6	st
affilla cress	16	takjes

Schil de asperges met een dunschiller en snijd de houtige onderkant (ca 2 cm) af. Geef de onderkanten aan de bereiders van de schuimige aspergesoep. Kook de asperges in de kwartelbouillon net beetgaar (ca 7 min.) en snijd ze in stukjes van ca 2 cm. Geef de kopjes door aan het vleesgerecht. Kook de ingrediënten en laat deze afkoelen. Snijd de borstjes van de kwartels en vacumeer deze met de helft van de teriyakisaus. Maak de pootjes schoon en vacumeer deze met de rest van de teriyakisaus. Gaar de pootjes van de kwartel 60 minuten op 67°C in de sous vide. Gaar de borstjes van de kwartel 20 minuten op 67°C in de sous vide. Haal de kwartelborstjes en de pootjes uit de vacuüm zak. Vang de teriyakisaus op. Deze is nodig voor de eindbereiding. Rooster de sesamzaadjes in een droge pan. Klaar de boter. Gebruik de snelkookpan. Hak de karkassen in kleine stukken en snijd de groenten fijn. Bak de stukken karkas goed aan in wat olie, blus af met 2 liter water. Voeg groente en kruiden toe. Kook gedurende ½ uur. Passeer de bouillon door een zeef. Verwijder het vet (door in de saustrechter te schenken en de bouillon er onder uit te laten lopen). Meet 3 dl van de bouillon af en geef door aan de aspergeschuimsoep. Het restant van de bouillon wordt voor het koken van de asperges gebruikt. Rooster de zaadjes een paar minuten op laag vuur in een anti-

aanbakpan. Doe ze daarna in een vijzel en stamp een beetje fijn. Doe alle ingrediënten in een kom en roer door. Voeg naar smaak zuur(azijn), zoet(siroop) of zout(soja) toe. Frituur de kroepoek in olie van 170°C mooi krokant en laat uitlekken op keukenpapier. Glaceer de kwartels met de teriyakisaus in een anti-aanbak pan en betroof ze met het geroosterde sesamzaad. Snijd de paksoi in repen. Bak de stukjes asperge samen met de paksoi 30 seconden op hoog vuur in klein beetje geklaarde boter. Blus de groenten af met de vinaigrette. Plaats de aspergestukken met de paksoi op het midden van een bord. Leg er een geglaceerd kwartelpootje en kwartelborstje op. Leg de cress er ook op. Decoreer met een stukje kroepoek.

Pietermanfilet met currysaus en diverse groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode currypasta	15	g
kokosmelk	1	blikje
sereh	1	takje
vissaus	10	g
oestersaus	10	g
lichtbruine basterdsuiker	25	g
fijngesnipperd	½	sjalot
knoflook fijngesnipperd	½	teen
zout en witte peper		
kerstomaatjes	3	bakjes
bloemkool ca 1200 gr	1	grote
melk	2	dl
room	2	dl
roomboter	400	g
bloemkoolroosjes	48	st
nanami togarashi peper		
groene asperges	8	st
arachideolie	¾	l
zelfrijzende bloem	400	g
ijskoud koolzuurhoudend water (of bier)	3	blikjes
sesamzaadjes	4	el
filets pieterman met huid	1	kg

Fruit de sjalot, de currypasta en de knoflook in 1 el olijfolie. Voeg de basterdsuiker de sereh en de kokosmelk toe. Laat dit mengsel zachtjes trekken. Voeg na ½ uur de vissaus en de oestersaus toe. Zeef dit en breng op smaak met zout en witte peper. Verwarm de oven tot 125 °C. Halveer de kerstomaatjes en bestrooi ze met wat peper en zout. Leg ze op een bakplaat bekleed met bakpapier en zet ze voor 40 minuten in de oven. Houd warm in de warmhoudkast. Snijd 48 bloemkoolroosjes. Gebruik de rest (ca 400 gr) voor de creme. Zet de bloemkool op met de room en de melk. Kook gaar en draai fijn in de magimix. Doe in een puntzak en houd warm in de warmhoudkast. Snijd de boter in blokjes en doe deze in een pan met dikke bodem. Laat op middelhoog vuur de boter gelijkmatig smelten en roer regelmatig. De witte bestanddelen in de boter zullen eerst naar het oppervlak van de boter gaan drijven en langzaam zal de kleur van de boter veranderen van lichtgeel naar goudbruin. Haal de pan van het vuur wanneer de bestanddelen goudbruin zijn en de boter nootachtig begint te ruiken. Zeef de boter zodat je de bruine bestanddelen eruit filtert. Gaar de bloemkoolroosjes in de beurre noisette en breng op smaak met zout en nanami togarashi peper. Snijd de asperges in de lengte door de midden. Verhit de olie in een ruime pan tot 180 °C. Controleer de temperatuur met een keukenthermometer. Meng de bloem, sesamzaad en wat zout in een schaal en roer het mineraalwater (of bier) erdoor tot er een (niet te dik) beslag ontstaat. Haal de halve asperges door het beslag. Doe ze voorzichtig in de hete olie en bak ze in 2 min. goudbruin en gaar. Neem de asperges met een schuimspaan uit de pan en laat ze uitlekken op

keukenpapier. Frituur de rest van de asperges, vlak voor het uitserveren, in delen op dezelfde manier. Strooi er nog wat zout over. Verwijder evt. graatjes uit de filet. Voorzichtig uitsnijden met een V-tje werkt het gemakkelijkst. Snijd de huid licht in (tegen kromtrekken). Bak de filets in een paar drupjes olie 2 minuten op de velkant en 1 minuut op de vleeskant. Portioneer hierna. Verwarm de saus en schuim op met de staafmixer. Trek een streep bloemkool crème op het bord. Leg de pieterman op de crème. Decoreer met de gedroogde tomaat, de bloemkoolroosjes en de asperge tempura. Schep wat schuim op en rond de pieterman.

Longhaas met lentegroenten en draadjesvlees

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfssukadelappen	500	g
boter	50	g
azijn	1	el
kruidnagels	2	st
laurierblad	1	st
uien	2	kleine
kalfsfond	1	potje
longhaas nog schoon te maken	1000	g
groene asperges	16	st
knoflook	5	tenen
olijfolie	1 ½	dl
zeezout en zwarte peper		
stoofvocht van de sukade	3	dl
sjalot	150	g
kastanjechampignons	150	g
sojasaus	5	el
rode wijn	150	g
laoswortel	150	g
klontje boter		
xantana		
meiraapjes	4	st
mespunt gemalen komijnzaad (djintan)		
diepvries doperwten	600	g
roomboter	75	g
crème fraîche	3	tl
zout naar smaak		
brickdeeg 10x10cm	16	velletjes
gestoofd sukade draadjesvlees		
bosuitjes	2	st
eiwit van de amuse	50	ml
cayennepeper		

Bereid het stoofvlees in de snelkookpan. Kruid de lappen met peper en zout. Snipper de uien. Bak de lappen aan in de boter. Bak de ui ook even mee. Voeg de kruidnagels, de laurier en de azijn toe. Voeg de fond en water toe tot het vlees net onder staat. Gaar het vlees ca 60 minuten. Pluk het vlees tot draadjes. Houd warm in warmhoudkast. Doe er een paar lepels stoofvocht bij. Passeer het kookvocht door een fijne zeef. Doe het vocht in een dispenser. Na even wachten drijft het vet bovenop. Laat het ontvette stoofvocht er dan onder uitlopen. We gebruiken het draadjesvlees voor de bereiding in brickdeeg. Bewaar 3 dl ontvet stoofvocht voor de saus. Schoonmaken: Verwijder het vet en de zenen uit de longhaas. Doe dit met een

scherp mes en snijd in de lengte langs de zeen. Per longhaas blijven 2 langwerpige stukken over. Kruid het vlees met peper en zout. Bak het vlees kort aan. Zet daarna in een oven op 120°C en laat garen tot een kerntemperatuur van ca 52°C en wikkel in aluminiumfolie. Gaar dan nog door naar ca 54 °C; niet hoger, dan wordt de longhaas taai. Verwarm de olie tot ongeveer 60°C en laat de gesneden knoflook hierin meetrokken. Breng ondertussen ruim water met zout aan de kook. Snijd het onderste gedeelte, ongeveer 2 centimeter, van de asperge. Dit is vaak wat houderig. Blancheer de asperges in ongeveer 3 minuten beetgaar in het kokende water. Schep de asperges uit het water en giet er direct de rest van de knoflookolie over zodat ze marinieren. Kruid met peper en zout. Gril de asperges kort in een hete grillpan. Snijd ze schuin in stukken van 2 a 3 cm. Ontvangen van het kwartelgerecht. Zet ze 1 kwartier voor opdienen in de warmhoudkast. Snijd de sjalot en de champignons brunoise. Snijd de laoswortel in kleine stukjes. Stoof de sjalot en de champignons. Doe er de sojasaus bij. Voeg de rode wijn toe en kook tot de alcohol verdampt is. Voeg het stoofvocht van de sukade en de laos toe en laat 30 minuten trekken op een zo laag mogelijk vuur. Zeef door een fijne zeef. Monteer met een klontje boter. Houd warm in de warmhoudkast. Bind de saus voor het uitserveren zo nodig licht met een snufje Xantana. Schil de raapjes en snijd ze in plakken. Houd de dikte aan van de kleinste steker uit de stekerdoos (2 cm). Steek er 2 x 16 rondjes uit. Bewaar de rest voor de gestoofde raapjes. Gaar de uitgestoken rondjes een aantal minuten tot beetgaar in een pan met ruim gezouten water. Snijd het restant van de raapjes tot blokjes van ca ½ cm. Doe een klein beetje boter in een pan en bak daar kort de djintan in. Stoof de blokjes meiraap in de kruidige boter beetgaar. Kook de knoflook (ongepeld) in een pan water (koud opzetten). Voeg wat zout toe en kook dit 10 min. Haal nu de knoflook eruit en pers de inhoud. Doe dit terug in de pan en breng weer aan de kook. Voeg de doperwten toe en kook ze 5 min. Giet de erwtjes af en doe ze in de blender met het kleine bakje. Maak de erwtjes fijn, en voeg dan de boter toe. Ook dit weer fijn maken. Nu de crème fraîche erbij en weer fijn maken. De puree weer warm maken en kruiden naar smaak. In spuitzak doen en warm houden in de warmhoudkast. Snijd bosui en sjalot ragfijn. Meng met een snuif cayennepeper door het draadjesvlees. Doe het mengsel in een zeef en laat uitlekken. Bestrijk de brickvelletjes met eiwit. Doe er een schepje draadjesvlees in, rol op en bak het deeg goudbruin in een antiaanbakpan met daarin een paar druppeltjes olie. Snijd de rolletjes in het midden schuin in 2 stukken. Zorg voor warme borden. Portioneer de gebakken longhaas (snijd tegen de draad in). Leg de longhaas in de rechterbovenzijde van het bord. Leg daar de 2 stukjes stoofvlees in brickdeeg tegen aan. Serveer links daarvan een lepel dorperwtenpuree. Vul de onderzijde met de groene aspergestukken de witte aspergekopjes en de twee bereidingen van de meiknol. Breng rond het vlees wat van de gebonden saus aan.

DESSERT Miso karamelijs, hazelnoot, appel, cider

Miso karamelijs met hazelnoot, appel, cider

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
room	720	cl
melk	360	cl
donkere basterdsuiker	270	g
eieren	3	st
witte misopasta	75	g
hazelnooten met velletjes	500	g
pink lady appels	4	st
geroosterd hazelnootkruim	240	cl
maismeel	40	g
suiker	120	g
appelcider	105	ml
calvados	45	ml

Doe voor de het miso karamel roomijs de room en de melk in een sauspan en breng dit mengsel zachtjes aan het sudderen. Doe, terwijl het roommengsel opwarmt, 135 g donkere basterdsuiker in een kleine koekenpan. Zet het op middelhoog vuur en laat het smelten tot een donkere karamel. Haal het dan van het vuur af en klop het voorzichtig door het hete roommengsel. Doe de eieren en de overgebleven 135 g suiker in de kom van de Kitchenaid voorzien van een draadgarde opzetstuk en klop dit dik en luchtig. Voeg al kloppende langzaam de helft van het hete roommengsel bij het eimengsel. Doe het eimengsel terug bij de rest van het roommengsel in de sauspan en zet dit weer op laag vuur. Voeg de miso toe en klop dan tot het mengsel een temperatuur van 82 °C bereikt. Haal van het vuur en giet het mengsel door een zeef in een kom. Zet in een bak met ijswater om af te koelen. Doe het afgekoelde mengsel in de ijsmachine en draai er ijs van. Zet het ijs in de vriezer tot het moment van serveren. Warm de oven voor op 160°C. Leg voor het hazelnootkruim de hazelnooten op een bakplaat met bakpapier en bak die ongeveer 15 minuten in de oven tot de velletjes beginnen los te laten. Haal het dan uit de oven en wrijf de velletjes van de noten af. Doe de gepelde hazelnooten in de kom van de keukenmachine en maal dit tot een fijn kruim. Meet 240 cl af voor de hazelnootroom en zet de rest opzij tot het moment van serveren. Zet de oventemperatuur op 110°C. Snijd voor de appelchips de appel met een Japanse mandoline zodanig in schijfjes van 1 mm dat het klokhuis in het midden van de schijfjes zit. Haal alle zaadjes weg en leg ze dan op siliconen mat op een bakplaat. Er komen ca 8 chips per appel uit het middelste deel. De buitenkanten worden in dunne plakjes gesneden bij het serveren. Zet het ongeveer 50 minuten in de oven en bak de schijfjes tot ze krokant zijn. Controleer tussentijds. Haal ze dan uit de oven en zet ze opzij tot het moment van serveren. Doe alle ingrediënten in een sauspan en zet op middelhoog vuur. Breng onder voortdurend kloppen aan de kook. Blijf koken tot het mengsel dik genoeg is om zijn vorm te behouden. Giet het mengsel door een fijne zeef en zet het tot het moment van serveren weg in de koelkast. Doe de suiker en 4½ eetlepel water in een sauspan en zet dit op middelhoog vuur. Breng aan de kook en veeg daarbij met een natte bakkwast de suiker van de zijkanten van de pan af om kristallisatie van de siroop te voorkomen. Doe intussen de room in een kleine pan, zet dit op laag tot middelhoog vuur en verwarm dit tot de room warm is. Haal de suiker van het vuur af zodra deze donker amberkleurig is en klop hier de warme room doorheen. Voeg de appelcider en de calvados toe en klop deze erdoor. Zet de pan op een bak met ijs om het mengsel af te koelen

tot het moment van serveren. Snijd dunne schijfjes van de buitenkanten van de appels. Schep om te serveren de hazelnootroom op de bodem van een bord en bestrooi dit dan met hazelnootkruim. Schep er een lepel miso karamel roomijs bovenop en besprenkel het vervolgens met cider-karamelsaus. Garneer met de schijfjes verse appel en de appelchips.