

2022 september

Les Amis de Cuisine Den Haag · Herfst

Geroosterde baby gem

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
baby gems	8	
olijfolie		

Blancheer de baby gems 2 minuten in gezouten water. Halveer en laat met de binnenkant naar beneden afkoelen. Snij aan de buitenkant van de baby gem een klein stukje af zodat deze goed blijft liggen. Smeer in met olie en grill 2-3 minuten onder de salamander. Voeg zout toe en laat afkoelen.

Tartaar van ovengedroogde tomaat

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	750	gr.
kappertjes		
balsamico-azijn		
kleine sjalot	1	
zout/peper		

Ontvel de tomaten. Snij de tomaten in kwarten, leg in een ovenschaal op een siliconen mat en duw iets aan. Laat een uur drogen in de oven op 120°C. Snij fijn tot een tartaar, voeg naar smaak de andere ingrediënten toe.

Venkel-sinaasappel puree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkelknollen	3	
prei (alleen het wit)	2	
sinaasappels, geperst	4	
zeste van 2 sinaasappels		
boter	50	g
steranijs	2	
pernod	50	ml
olijfolie		
zout		

Snijd de venkel en prei brunoise. Smelt de boter op laag vuur. Voeg de prei en venkel met wat zout toe. Laat 10 minuten zacht pruttelen. Voeg de zeste, 300 ml geperste sinaasappelsap, 2 steranijs en Pernod toe. Laat rustig inkoken tot het meeste vocht verdampd is. Verwijder de steranijs. Pureer in een blender, voeg om het geheel smeug te maken olijfolie toe (maar maak de puree niet te dun!) Doe over in een spuitzak.

Pistachecrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pistachenoten	120	g
slagroom	240	ml
zout/peper		

Rooster de pistachenoten in de oven op 140 °C. Niet (te) bruin laten worden. Maal fijn in de blender, verwijder uit de blender en voeg slagroom toe. Laat even staan. Haal door een zeef. Breng op smaak met zout en peper, voeg eventueel iets slagroom toe voor de consistentie. Doe in een spuitzak en zet koel weg.

Ansjovismayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	2	
mosterd	2	theel.
ansjovis uit blik	8	stuks
azijn	2	el
water	2	el
zonnebloemolie	300	ml

Snij de ansjovis fijn. Laat alle ingrediënten op dezelfde temperatuur komen. Meng alle ingrediënten behalve de olie in een smalle maatbeker. Voeg de olie toe. Zet de staafmixer op de bodem, pas als je merkt dat de mayonaise gaat binden haal je langzaam de staafmixer omhoog. Doe in een spuitzak en zet koel weg.

Groentenbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	3	
preien	3	
wortel	400	g
bleekselderij	6	stengels
venkel	2	stuks
knoflook	4	teentjes
water	2	liter
laurierbladeren	2	
tijm	6	takjes
zwarte peperkorrels	5	

Snij de groenten. Zet aan in olie, laat 3 minuten zweten. Voeg het water toe en de overige ingrediënten. Laat 35 minuten zacht koken. Zeef de bouillon. Geef 750 ml aan gerecht 4. Laat de bouillon snel afkoelen op ijswater. Breng op smaak met zout en peper.

Wortelgelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wortelsap	600	ml
sinaasappels, geperst	2	
zeste van 3 limoenen		
zeste van 3 citroenen		
zout/peper		
gelatineblaadjes	5	
agar agar	2	gr.
cayenne peper		
suiker	1	el

Vet een (oven)schaal in met olie (groot genoeg voor de gelei). Voeg de wortelsap, 150 ml sinaasappelsap en suiker in een pan en laat koken. Laat de gelatineblaadjes 5 minuten weken en voeg toe. Voeg de agar agar toe, cayennepeper (let op pittigheid) en zout en roer goed door. Haal door een zeef en voeg de zeste toe. Giet in de schaal, laat afkoelen in een ijsbad en zet in de koelkast.

Gepofte wilde rijst

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wilde rijst	50	gram
zonnebloemolie	125	ml
zout		

Verwarm de olie in een aparte pan tot 180°C en pof de rijst ca 10 seconden tot deze gepoft en knapperig is. Laat uitlekken op keukenpapier. Voeg zout toe.

Avocado-komkommersoep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
groentenbouillon	1000	ml
avocado's	3	
komkommers	3	
sjalotten	60	gr.
griekse yoghurt	100	gr.
groene jalapeño	1	
rijstazijn	50	ml
koriander	1/2	bosje
sap van 3 limoenen		
olijfolie	100	ml
zout/peper		

Voeg alle ingrediënten bij elkaar en pureer. Verwarm de soep voor het pureren. Maak op smaak met zout/peper.

Langoustines

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
langoustines (maat 8/12)	32	

Pel langoustines en verwijder het darmkanaal. Bewaar in de koeling. Gebruik de koppen en schalen voor de bisque.

Bisque

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
koppen en schalen van de langoustines		
prei	2	
venkelknollen	2	
sjalotten	80	gr.
wortelen	300	gr.
halve bol knoflook		
bleekselderij	2	stengels
tijm	4	takjes
laurier	2	blaadjes
visfond (1 pot)	350	ml
room	200	ml
witte wijn	200	ml
tomaten	250	gr.
citroen (van vorige gang)	1	
steranijs	3	
paprikapoeder		
zout/peper		

Zet de koppen en schalen ruim aan in olie. Voeg de groenten toe (muv de tomaten), laat 3 minuten zweten. Voeg de witte wijn, tomaten en kruiden toe. Laat 10 minuten koken. Voeg de visfond toe en blender het geheel. Haal door een fijne zeef. Voeg de room toe en voeg naar smaak paprikapoeder, zout, peper en citroensap toe.

Mais

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
maiskolf	1	
zout/peper		

Stoom de maiskolf ca 8 minuten. Haal uit de oven, droog af en brand met de gasbrander lichtbruin. Laat iets afkoelen en snij de mais van de kolf. Maak op smaak met zout en peper.

Salsa verde

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladpeterselie		bosje
rucola	40	g
knoflook	2	teentjes
kappertjes	2	el
mosterd	2	theel
olijfolie	100	ml

Pureer de peterselie en rucola. Voeg de overige ingrediënten toe (muv de olijfolie). Voeg als laatste de olijfolie toe tot een soepele massa ontstaat. Maak op smaak met zout en peper.

Gestofde Zeekraal

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeekraal	300	gr.
groentenbouillon	50	ml
boter	25	gr.
zout/peper		

Smelt de boter. Voeg de groentenbouillon toe en zet op hoog vuur. Stoof in ca 1,5 minuut. Breng op smaak met zout en peper.

Eindbewerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zout/peper		

Bak de langoustines kort op hoog vuur in een pan of met de gasbrander. Breng op smaak met zout en peper.

Gevulde kwartel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwartels	8	
gedroogde vijgen	200	gr.
sauternes	250	ml
kardemom	10	peulen
ontbijtspek	50	gram
uien	2	
boter	50	g
paneermeel	50	g
ei	1	
zout/peper		

Ontbeen de kwartels (www.youtube.com/watch?v=JBej6AxB-QA voor een voorbeeld). Week de vijgen een uur in de Sauternes. Zeef en bewaar de Sauternes voor de risotto. Snij de vijgen in grove stukken. Snij de ui, laat dit fruiten in de pan tot ze lichtbruin zijn. Voeg de geplette zaden kardemom toe, de boter, paneermeel en vijgen, laat 3 minuten smoren en laat afkoelen. Pureer en voeg het losgeklopte ei toe. Vul de kwartels met de vulling en maak vast met een touwtje. Verwarm de kwartel sous vide anderhalf uur op 60 °C.

Saus van kwartelbotten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
botten van de kwartel		
sjalotten	2	
tijm	2	takjes
sauternes (van de vijgen)	100	ml
gevogeltefond	1	pot
zout/peper		

Verwarm de botten ½ uur in de oven op 200 °C. Snij de sjalotten. Voeg de botten en de tijm toe. Voeg de Sauternes toe en laat inkoken. Voeg een pot gevogeltefond en 200 ml water toe en laat intrekken tot de helft. Zeef en kook verder in tot de saus dikker wordt. Maak op smaak met zout en peper.

Vijgenrisotto

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
carnaroli rijst	250	gr.
vijgen	4	verse
gedroogde vijgen	50	gr.
groentenbouillon	750	ml
witte wijn	100	ml
sjalotten	3	
pecorino	50	g
boter	25	gr.
zout/peper		

Week de gedroogde vijgen een half uur in de witte wijn. Snipper en fruit de ui. Snij de verse vijgen brunoise en voeg toe. Voeg de rijst toe en schep om. Voeg de wijn en gedroogde vijgen toe en laat opnemen. Voeg de groentenbouillon geleidelijk toe en roer om. Als de rijst gaar is, voeg de boter en de pecorino toe. Maak af met zout/peper en het citroensap.

Cantharellen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
cantharellen	150	gr.
olie	2	el

Maak de cantharellen schoon. Bak de cantharellen in de olie. Breng op smaak met peper en zout.

Pompoen-vijgenchutney

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
flespompoen	1	
vijgen	4	verse
suiker	100	gr.
ui	1	middelgrote
appelciderazijn	150	gr.
pompoenpitten	50	gr.
zout en peper		

Schil de pompoen, neem 300 gr en snij in blokjes van ca 1 cm. Snij de vijgen ook in stukjes van ca 1 cm. Snipper de ui. Doe 150 ml water en de azijn in een pan, voeg de suiker toe en verwarm tot de suiker is opgelost. Voeg de pompoen en de ui toe en kook op een laag vuur ca 20 minuten. Voeg de vijgen toe en verwarm 5 minuten tot de vijgen goed gaar zijn en de chutney is ingedikt. Roer de pompoenpitjes erdoor. Maak af met zout en peper.

Iberico Secreto Bellota

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
iberico secreto bellota	800	g

Verwarm sous vide op 60°C tot serveren.

Fondant aardappel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels van 75 gram (kruimig)(1200 g)	16	
boter	150	g
tijm	6	takjes
knoflook	6	teentjes
kippenbouillon	350	ml
zout/peper		

Snij van de aardappelen een kapje van de onder- en bovenkant af en halveer de aardappel evenwijdig aan de kapjes zodanig dat je 32 even grote cilinders met vlakke boven- en onderkant overhoudt. Schil de zijkanten. Spoel af in koud water. Verhit boter in een koekenpan. Zet de aardappels rechtop in de pan en bak op middenhoog vuur in 3-4 minuten bruin. Wanneer de onderkant van de aardappel bruin is, draai om. Als beide kanten bruin zijn, voeg de kippenbouillon toe tot de aardappelen voor de helft onder water staan. Voeg zout en peper toe. Laat koken en zet de pan een half uur in de oven op 200 °C).

Geroosterde prei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
venkelzaad	2	g
korianderzaad	2	g
boter	250	g
prei	8	
zout		

Voeg de boter samen met de venkelzaad en korianderzaad en maak een beurre noisette. Zeef en laat afkoelen. Snij de groene delen van de prei, gebruik de witte delen en maak schoon. Bestrooi met zout. Bak de prei in olie rondom zwart in een half uur tot deze zacht is. Haal uit de pan, leg in een schaal en bedek met folie. Laat afkoelen buiten de warmhoudkast. Verwijder de zwarte delen van de prei.

Gerookte pastinaakpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaak	500	g
boter	50	gr.
slagroom	120	ml
zout/peper		

Schil de pastinaken, snij in plakken en rook met een eetlepel rookhout in een rookoven. Snij fijn, doe met de boter en slagroom in de pan en kook tot de pastinaak gaar is. Voeg zo nodig water toe om het smeug te maken. Pureer en maak op smaak met zout/peper. Doe in een spuitzak.

Romesco saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
paprika's	4	
tomaten	3	trostomaten
knoflook	1	teen
amandelen	50	gr.
gerookt paprikapoeder	1	theel.
olijfolie		
sherry azijn	1	el
zout/peper		

Gril de paprika's zwart onder de salamandergril. Doe in een plastic zak, sluit af en laat afkoelen. Verwijder het zwarte vel en de zaadlijsten. Ontvel de tomaten, halveer en kook in tot een puree. Bak de amandelen lichtbruin in een pan en pureer de amandelen in de blender. Voeg de knoflook, paprika, paprikapoeder, tomaat en azijn toe en pureer. Voeg olijfolie toe tot de juiste (saus)consistentie. Breng op smaak met zout en peper.

Cornflakes ijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
cornflakes	200	g
melk	1000	ml
slagroom	150	ml
eidooier	100	g
melkpoeder	75	g
zout	1	g
suiker	150	g

Rooster de cornflakes 25 minuten in de oven op 180°C tot ze geroosterd zijn NB: let op de ventilator in de oven! (pak een andere oven of leg er iets op waardoor de cornflakes niet wegwaaien). Laat vervolgens 20 minuten weken in de melk. Zeef de melk, duw de melk uit de cornflakes zonder te forceren. Gebruik ca 800ml melk voor het vervolg. Meng in een pan het melkpoeder met een beetje melk, voeg daarna de rest van de melk en de overige ingrediënten toe. Verwarm tot 80°C onder constant roeren. Koel de pan in koud water. Draai ijs van het mengsel en laat verder opvriezen in de vriezer.

Cornflakes crunch

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
cornflakes	100	g
melkpoeder	30	g
suiker	30	g
zout	3	g
boter	80	g

Smelt de boter. Maak met je handen de cornflakes klein maar niet te klein (ca een kwart van het origineel). Strooi de melkpoeder, suiker en zout toe en meng. Voeg de boter toe aan de cornflakes en zorg dat je kleine 'clusters' krijgt. Doe op een bakpapier en bak 20 minuten in de oven op 140°C. Laat afkoelen.

Gegrilde watermeloen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pitloze watermeloen		
suiker	500	g

Snij de helft van de watermeloen in 16 rechthoekige stukken van ca 6x3x1,5cm. Laat 500 gram suiker oplossen in 1 liter water. Laat afkoelen. Leg de stukken watermeloen in de siroop en zet weg tot gebruik. Gril een half uur voor het uitserveren de watermeloen in een warme grillpan. Laat afkoelen. Halveer de stukken watermeloen.

Watermeloen mousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
watermeloen (netto)	400	g
slagroom	250	ml
suiker	80	g
gelatine	4	blaadjes
citroensap	2	theel.

Gebruik de andere helft van de watermeloen. Laat de gelatine weken in koud water. Pureer de watermeloen. Doe de helft in de pan, verwarm. Laat de gelatine en suiker oplossen. Meng met de rest van de gepureerde watermeloen en laat iets afkoelen. Sla de slagroom lobbijg. Voeg de slagroom toe aan het watermeloenmengsel. Laat opstijven in de koelkast.

Salted caramel saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	25	ml
suiker	200	g
slagroom	150	ml
boter	80	g
zout		

Meng de water en de suiker, verwarm in een pan tot een goudbruine karamel. Laat niet te bruin worden. Voeg de slagroom en de boter toe zodat er een soepele saus ontstaat. Maak op smaak met het zout en laat afkoelen.