

2022 november

Les Amis de Cuisine Den Haag · Herfst

Cinghiale

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wild zwijnpoulet	500	g
bloem	0.5	el
olijfolie	2	el
rode wijn	1	fles
winterpeen	1	
bleekselderij	2	stengels
rode peper	1	
knoflook	2	tenen
ui	2	
salie	3	blaadjes
tijm	1	takje
jeneverbessen	3	
ontbijtkoek	1	plak

Direct mee beginnen. Snijd de groenten in grove stukken. Snijd de peper en de knoflook fijn. Dep de poulet droog en kruid met peper en zout. Haal door de bloem. Braad het vlees aan in een snelkookpan. Blus af met de rode wijn. Voeg de gesneden groenten en de kruiden toe. Breng de snelkookpan onder druk en laat het vlees 50 minuten op de inductieplaat garen op laag vuur. Zet de pan onder stromend water en laat vervolgens voorzichtig de stoom ontwijken. Haal het vlees uit het vocht en laat afkoelen. Breng zo nodig wat verder op smaak met peper en zout. Kook het vocht in tot een wat dikkere saus en bind af met ontbijtkoek. Pluk het vlees en maak het licht aan met saus. Maak hiervan bolletjes van ca. 25 gr en laat deze opstijven in de koelkast (evt. kort aanvriezen).

Bapao

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bapaobloem	375	g
melk	1	dl
eieren	2	
boter	100	g
suiker	15	g
zout	8	g
droge gist	6	g

Direct mee beginnen. Los de gist op in de lauwe melk (ca 37°C.) Meng in een kom de boter, de bloem, de suiker, het zout en de eieren met elkaar. Voeg in kleine beetjes de melk toe. Kneed dit mengsel tot een soepel deeg. Dek de kom af met aluminiumfolie en daar boven op een theedoek. Laat het deeg 60 minuten rijzen op een warme plek. Verdeel het deeg hierna in bolletjes van 30 gram. Rol met een deegroller de bolletjes uit en leg er een bolletje zwijnevlees op. Vouw ze heel goed dicht, de dichte kant aan de onderkant. Dek ze nogmaals af met een theedoek en laat ze ca 10 minuten rusten.

Rode kool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode kool	600	g
sjalot	1	
rode pepers	2	
trassi	0.25	tl
palmsuiker	0.5	tl
laos	1	cm
olie	0.5	el
zout	0.5	tl

Snijd de kool in zeer dunne reepjes. Snijd de sjalot en de pepers in dunne plakjes. Wrijf de peper, de laos, de trassi, het zout en de palmsuiker in een vijzel fijn tot een pasta. Verhit in een wok de olie en fruit de sjalot kort. Voeg dan de pasta toe en bak dit 1 minuut. Voeg de kool toe en laat met deksel op de pan zachtjes sudderen totdat deze gaar is. Als het mengsel wat droog wordt een klein beetje van de wild zwijnsaus toevoegen. Stoom de bapabolletjes in ca 15 minuten in een stoomoven op 100% stoom of in een stoommandje. Leg op een klein bord. Snijd in zodat de inhoud zichtbaar wordt. Serveer met 1/2 el pittige rode kool en 1 tl saus ernaast.

Risotto

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kippenvleugels	900	g
winterwortel	100	g
ui	100	g
prei	100	g
zonnebloemolie	2	el
boter	40	g
carnaroli rijst	300	g
witte ui	1	
koffiebonen	20	
droge witte wijn	1.5	dl
parmezaan (geraspt)	150	g
suiker en zout		

Verwarm 2 el zonnebloemolie in de snelkookpan. Hak de kippenvleugels in kleinere stukken. Bak de stukken kippenvleugel aan. Voeg de gesneden wortel, ui en prei toe en laat even meebakken. Voeg 1,5 l water toe totdat de vleugels net onder staan. Breng het water aan de kook en laat onder druk ca 40 minuten op laag vuur op de inductieplaat garen. Zet de pan onder stromend water en laat vervolgens voorzichtig de stoom ontwijken. Zeef de bouillon, druk het vocht uit de groente en laat afkoelen. Zet 200 ml bouillon apart voor de kastanjes. 40 minuten voor het uitserveren: Snipper de ui heel fijn en bak deze glazig in de boter. Bak daarna de rijst mee, samen met de koffiebonen. Voeg de witte wijn toe en laat het geheel zachtjes koken totdat alle wijn is opgenomen. Voeg wat van de weer opgewarmde kippenbouillon toe, zodat de rijst net onder staat. Voeg telkens een beetje hete bouillon toe als het te droog wordt. Gaar totdat de rijst nog een bite heeft (al dente). Verwijder dan de koffiebonen. Monteer met de boter en voeg de geraspte parmezaan toe. Breng op smaak met zout en suiker.

Kastanjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
voorgekookte tamme kastanjes (uit vacuüm verpakking)	64	
lange peper (hele bengalse peper)	12.5	g
kippenbouillon van de risotto		

Kneus de pepers in een vijzel. Verwarm een beetje olijfolie in een kleine pan. Voeg de kastanjes, de pepers en een klein beetje boter toe. Laat niet kleuren. Voeg zoveel bouillon toe tot de kastanjes voor 2/3 onder staan. Dek af met bakpapier en daarop deksel van de pan en laat ca 15 minuten garen totdat de vloeistof stroperig wordt. Haal de kastanjes eruit en laat ze afkoelen. Brokkel 16 ervan in kleinere stukjes. Kruid evt. nog wat af met peper.

Limoenolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie	700	ml
limoenen	4	
citroengras	2	stengels
limoenblaadjes	20	
steranijs	8	st

Schil de limoenen met de dunschiller. Plet het citroengras. Doe de schillen en de overige ingrediënten in een pan. Trek de olie op laag vuur gedurende 15 minuten, zeef en laat afkoelen. De rest van de limoenen wordt gebruikt voor de venkel/dragonsaus en de eindbereiding van de inktvisjes.

Heilbot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
heilbotfilet met vel	1000	g

Snijd de heilbotfilet in moten van ca 60 g en bestrooi ze met zout en peper. Zet ze afgedekt in de koelkast. Laat ca 60 minuten voor opdienen de vis op kamertemperatuur komen. Zorg ca 40 minuten voor opdienen voor een op 60°C voorverwarmde oven. Doe de filets in een net passende rvs bak. Giet de limoenolie er overheen (vis moet onder de olie staan) en zet ze in de oven. Stel de kerntemperatuur in op 50°C. Haal de filets uit de olie en dep ze droog. Dek af met aluminiumfolie.

Pijlstaartinktvis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine pijlstaartintvissen	32	
dragon	0.5	bosje
boter	200	g
knoflook	4	tenen

Maak de inktvisjes schoon en spoel goed af. Ook de tentakels gebruiken. Snijd de lijfjes daarna in ringetjes van 3 mm. Zet koel weg. De tentakels worden bij de eindbewerking in bloem gewenteld en op 170 °C gefrituurd. Ris de blaadjes van de takjes dragon en gebruik die bij de bereiding van de saus. Laat de roomboter smelten op laag vuur en voeg de dragontakjes toe. Voeg ook de uitgeperste knoflook toe. Laat paar minuten trekken en daarna afkoelen.

Venkel/dragonsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkels	2	
sjalotten	2	
steranijs	4	
droge witte wijn	2	dl
slagroom	2	dl
visbouillon	2	dl
blaadjes dragon van bovenvermeld bosje		
limoensap		

Snijd de venkels en de sjalot fijn en stoof, samen met de steranijs, in wat boter tot de groenten zacht worden. Voeg de wijn, de slagroom en de visbouillon toe en kook zachtjes voor ca 10 min. Verwijder de steranijs en doe het mengsel in de blender. Voeg de dragonblaadjes toe en draai tot een gladde saus. Wrijf door een fijne zeef en breng op smaak met zout, peper en limoensap.

Linzen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
le puy linzen	200	g
sjalotten	2	
visbouillon	500	ml

Neem een kleine steelpan. Snipper de sjalotten fijn. Stoof in wat boter tot ze zacht worden en voeg de linzen toe. Voeg ook zoveel visbouillon toe dat de linzen net onder staan. Dek af met een rondgeknipt stuk vetvrij papier. Stoof gedurende ca 25 minuten. Controleer regelmatig op te droog worden. Voeg dan wat visbouillon toe. Niet te ver doorgaren. Linzen moeten nog een lichte bite hebben.

Mini venkels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkels	2	

Snijd de venkels in repen. Kook net beetgaar in kokend water met wat zout. Spoel af met koud water.

Roodpootpatrijs - Bouten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
roodpootpatrijzen	8	

Snijd de bouten van de patrijzen. Wrijf de boutjes in met zout en peper en doe ze in een kleine pan gevuld met ganzen- of eendenvet. Het vlees moet onderstaan. Breng het vet op de inductieplaat tegen de kook aan (niet laten koken). Konfijt de bouten 2 $\frac{3}{4}$ uur. Haal ze daarna uit het vet en laat ze afkoelen.

Roodpootpatrijs - Filets

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
patrijzen van bovenvermeld		

Snijd koffertjes van de patrijzen. Kruid de patrijzen met peper en zout en doe ze per 2 in een sous-vide zak. Voeg een klontje boter toe en trek ze vacuüm. Doe ze 1 $\frac{1}{2}$ uur voor opdienen in de tot 57°C teruggekoelde sous vide en laat ze daarin 1 $\frac{1}{4}$ uur garen. Snijd de borstfilets van de karkassen en bak deze krokant op de velkant. Dek goed af met aluminiumfolie. Zet 10 minuten voor opdienen in de warmhoudkast. Trancheer de filets vlak voor het opdienen.

Pastinaak in beurre noisette

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaken	3	
boter	150	g

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. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Schil de pastinaak en snijd ze in batonnettes (=ca 2x zo dik als julienne) van ca 5 cm. Doe de batonnettes in een sous vide zak en voeg de beurre noisette en wat zout en peper toe. Trek vacuüm en gaar op 85°C 15 minuten in de sous vide. Haal de batonnettes uit de zak en controleer op gaarheid, moet beetgaar zijn. Gaar zo-nodig nog even kort door in een pannetje met de boter uit de sous vide zak. Houd warm in de warmhoudkast.

Zilveruitjes in balsamico

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zilveruitjes	300	g
aceto balsamico	2	dl
olijfolie	0.5	dl
peper en zout		

Blancheer de zilveruitjes kort en pel ze daarna. Kook de balsamico in tot een lichte siroop. Doe de uitjes in een vacuümzak. Voeg 3 el siroop, 3 el olijfolie en zout en peper toe. Trek vacuüm en gaar 20 minuten op 85°C in de sous vide. Haal daarna uit de zak en karamelliseer de uitjes met een beetje van het vocht uit de zak. Snij ze in de lengte door en zet weg tot het serveren.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
karkassen patrijzen		
wortel	100	g
ui	100	g
bleekselderij	100	g
laurierbladeren	3	
grand marnier		

Hak de karkassen van de patrijzen in kleine stukken en doe ze in een ovenschaal. Doe ze in de oven waarin ook de hertenbotten geroosterd worden (op 220°C). Rooster de stukken karkas 30 minuten. Snijd ondertussen de groenten in stukjes. Doe de geroosterde stukken karkas in een kleine pan. Voeg de groenten en de laurier toe. Voeg 1 ½ liter water toe. Laat 2 ¼ uur trekken op laag vuur. Kook in tot ca 1/6. Voeg een scheutje Grand Marnier toe. Breng verder op smaak met zout en peper. Evt. wat verder binden met beurre manié. Houd warm in de warmhoudkast.

Gepofte biet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode biet	1	
tijm	1	takje
olijfolie	2	tl

Verwarm de oven op 200°C. Neem een stuk aluminiumfolie. Leg de biet daarin, druppel er de olijfolie overheen en voeg het takje tijm toe. Vouw dicht en bak op een ovenschaal totdat de biet gaar is. Afhankelijk van de grootte kan dit 30 tot 60 minuten duren. Controleer tussentijds regelmatig. Snijd de biet in blokjes van ca 0,5 cm.

Sesamkletskep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gesmolten boter	50	g
jus d'orange	40	g
sesamzaad	20	g
sambal	0.5	tl
bloem	33	g
poedersuiker	80	g
zout		

Maak een beslag van de ingrediënten en zet het beslag afgedekt met folie 2 ½ uur weg in de koelkast. Verwarm een oven op 200°C. Leg een siliconenmat op een bakplaat. Doe het beslag in een spuitzak en spuit bolletjes van ca 2 cm met een tussenruimte van minstens 10 cm. Bak de kletsoppen in een paar minuten tot ze bruin genoeg zijn. Blijf erbij staan, ze worden snel te bruin. Herhaal dit totdat er tenminste 16 mooie kletsoppen zijn.

Salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
frisee sla	1	bosje
sesam zaad	0.25	el
mayonaise	0.5	el
rijstazijn	0.5	el
mirin	0.25	el
sojasaus	0.25	el
gember	0.5	cm
snufje zout		
olijfolie	1	el
sesamolie	0.25	el

Vijzel de gember en het sesamzaad fijn. Doe het mengsel in een kleine kom en klop er de mayonaise, rijstazijn, mirin en sojasaus door. Voeg al kloppend de olijfolie en sesamolie toe. Zet tot gebruik koel weg. Maak de stukjes friseesla aan met de dressing.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine hertenbotten	2	kg
sjalotten	4	
knoflook	4	tenen
tijm	2	takjes
laurierblaadjes	2	
witte peperkorrels	6	
jeneverbessen	20	
scheut witte wijn		
scheutje vermout		
scheutje gin		
wildbouillon	700	ml

Verwarm de oven voor op 220 °C. Verdeel de botten over een ovenschaal. Rooster de botten 25 minuten, keer ze en rooster ze nogmaals 25 minuten. Neem een pan die net groot genoeg is om alle botten op de bodem te kunnen leggen. Doe een beetje olie in de pan. Doe erbij de fijngesneden sjalot en knoflook, de tijm, de laurierblaadjes, een snufje zout en de peperkorrels. Laat alles zachtjes smoren. Plet de jeneverbessen en voeg die toe. Laat kort karamelliseren. Voeg de geroosterde hertenbotten toe, een flinke scheut witte wijn, een scheutje vermout en een scheutje gin. Voeg daarna de wildbouillon toe. Botten moeten bijna onder staan. Laat ca 30 min. zachtjes koken. Zeven en kook wat verder in. Zo nodig verder op smaak brengen met zout en peper.

Ravioli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
semolina meel	550	g
eidooiers (100 a 120 g dooier)	6	
hele eieren	4	
middelgrote uien	6	
azijn		
oesterzwammen	300	g

Kneed het deeg totdat het elastisch en glad is. Dat kan met de hand, kan ook met de KitchenAid. Laat het pastadeeg een half uurtje rusten in de koelkast. Vulling: Snijd de uien fijn, gaar ze langzaam in wat boter. Doorgaren totdat de uien karamelliseren en jamachtig zijn. Evt. wat azijn erbij. Laten afkoelen. Snijd de oesterzwammen fijn. Laat ze langzaam karamelliseren in wat boter. Laten afkoelen. Meng de afgekoelde ui met de oesterzwammen. Het deeg met de pastamachine (opzetstuk op de KitchenAid): deeg in lange worstvormige stroken op de grootste stand door de pastamachine heen halen en dan steeds met de kleinste stapjes verder gaan tot stand 7. 16 ravioli 's: Steek 32 ringen van ca 9 cm uit het deeg. Zet in het midden van een uitgestoken ring deeg een plastic rondje van ca 3 cm. Vul die ca 2 cm hoog met de vulling. Doe wat eiwit op de deegrand en leg er een 2e ring deeg op. Druk het mengsel naar het midden. Zorg, evt. met behulp van het plastic rondje dat het mooi strak zit. Steek daarna uit met een gekartelde steekring.

Gekarameliseerde knolselderijpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	0.5	
boter		
sjalotten	4	
knoflook	4	tenen
kippenbouillon		

Kijk in de koeling of er een halve knolselderij klaar ligt van de vorige kookgroep. Snijd de schoongemaakte sjalotten, de knoflook en knolselderij in blokjes. Verwarm een flinke klont boter en voeg daar de blokjes groenten bij. Bak dit op laag vuur tot alles mooi lichtbruin gekarameliseerd is. Doe er wat zout bij en t.b.v. smeugheid wat water en kippenbouillon. Doe het mengsel in de blender en daarna in een spuitzak. Bewaar in de warmhoudkast.

Rode kool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kool	600	g
sinaasappel	1	
nootmuskaat		

Snijd de rode kool fijn en stoof in wat boter gaar. Voeg wat geperst sinaasappelsap, de zeste van de sinaasappel en wat nootmuskaat naar smaak toe. Houd warm in de warmhoudkast.

Hert

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hertenlende	1000	g

Bind het hertenvlees op, zodat het mooi in model blijft. Kruid met peper en zout. Bak aan in de pan en gaar door in de oven op 120°C tot een kerntemperatuur van ca 50°C. Het vlees gaart nog verder door.

Garnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine champignons	4	
bramen	32	
bietenblad		

Maak de champignons schoon en snijd ze op de Japanse mandoline in flinterdunne plakjes.

Kardemomijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
room	500	ml
volle melk	375	ml
kardemonpeulen	7	
eieren (of 100 á 110 g ei)	2	
eidooiers (of 34 a 40 g dooier)	2	
basterdsuiker	200	g
zout		

Bruneer de kardemompeulen in een droge pan. Maak ze fijn in de vijzel. Doe de room, de melk, de kardemom en een snufje zout in een kleine (saus)pan en verwarm tot ca 90°C. Doe de basterdsuiker, de eieren en de eidooiers in de KitchenAid met de draadgarde en klop tot een lichtgeel luchtig mengsel. Voeg langzaam, onder voortdurend kloppen, het warme roommengsel toe. Giet het mengsel door een zeef terug in de sauspan en verwarm deze au bain marie, onder voortdurend kloppen, tot het mengsel dikker wordt en een temperatuur van 83°C bereikt. Zet op een bak met ijswater/klontjes tot het mengsel afgekoeld is. Doe het mengsel in de ijsmachine en draai er ijs van. Zet het ijs in de vriezer tot 10 minuten voor het moment van serveren.

Dadelcake

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ontpitte dadels	200	g
bicarbonaat/bakpoeder	2	tl
bruine basterdsuiker	200	g
zachte boter	80	g
eieren	2	
vanille-pasta	2	tl
bloem	200	g
zout		
kaneel	2	tl

Verwarm de oven op 180°C. Hak de dadels fijn. Doe de fijngehakte dadels met 300 ml heet water en de bicarbonaat in een kom en laat ca 5 min. staan om de dadels zacht te laten worden. Doe de bruine suiker en de boter in een kom en klop m.b.v. een handmixer tot een romig en luchtig mengsel. Voeg de eieren en de vanillepasta toe tot deze volledig zijn opgenomen. Voeg de bloem, de kaneel en het zout toe en mix door elkaar. Voeg de dadels en het weekvocht toe en meng alles voorzichtig met een spatel door elkaar. Neem timbaaltjes van ca 7 cm doorsnede (bovenkant) en vet deze in. Vul tot bijna de helft met het dadelmengsel. Zet ze op een bakplaat in de oven en bak ze ca 16 minuten, tot een erin gestoken spies er schoon uit komt. Laat ze daarna 10 minuten rusten, haal ze uit de vorm en houd ze afgedekt warm in de warmhoudkast.

Gezouten kruim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	55	g
bicarbonaat	0.25	tl
bruine basterdsuiker	22	g
boter	10	g
zoutvlokken	0.5	el

Smelt de boter. Meng alle ingrediënten tot een deeg dat op broodkruimels lijkt. Spreid uit over een met bakpapier beklede bakplaat en bak in ca 10 a 15 minuten goudbruin op 180°C. Controleer tussentijds. Haal de kruim uit de oven en bewaar tot het moment van serveren.

Whisky-karamelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
room	400	ml
whisky	160	ml
bruine basterdsuiker	400	g
kaneel	4	tl

Verwarm in een kleine pan de room en de whisky (niet laten koken!). Giet in een andere pan de suiker en verwarm deze tot de suiker is gesmolten en gekarameliseerd. Voeg de warme room en whisky toe en klop door elkaar. (Pas op: kan spatten). Voeg de kaneel toe en klop nog eens 5 minuten. Haal de saus van het vuur en giet door een fijne zeef in een serveerkannetje.