

2022 december

Les Amis de Cuisine Den Haag · Winter

Zoetzuur van bloemkool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
chardonay azijn	100	ml
witte wijn	50	ml
honing	1-2	el
laurierblad	1	
tijm	4	takjes
rozemarijn	1	takje
peperkorrels	20	peperkorrels
zout		
bloemkool	150	g

Breng alle ingrediënten aan de kook. Snij van de bloemkool per couvert 1 kleine roosje ter decoratie, voeg toe aan kokende marinade. Haal van het vuur en laat in marinade afkoelen.

Basilicumwater

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse basilicum	50	g

Houd paar blaadjes achter ter garnering. Blancheer de basilicum 10 seconden in kokend water en koel snel terug in ijswater. Giet goed af en weeg de basilicum. Voeg hetzelfde deel ijswater toe en draai 3 minuten in een klein blenderbakje tot er een glad mengsel ontstaat. Zeef het mengsel door een uitgespoelde doek en bewaar in de koelkast.

Basilicumwafeltje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicumwater	210	g
bloem	135	g
maïzena	20	g
suiker	7	g
zout	2	g
bakpoeder	2	g
heel ei	55	g
eiwit	25	g

Meng alle ingrediënten met een staafmixer, doe in een spuitzak. Laat 1 uur rusten in de koelkast. Verhit het kleine donut wafelijzer voor en bestrijk met zonnebloemolie. Spuit in de rondjes wat beslag. Sluit het wafelijzer en gaar de wafels in 4 minuten. Laat afkoelen.

Crème fraîche met gefermenteerde zwarte knoflook

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
crème fraîche	125	g
zwarte knoflook	1	bol
zout & peper		

Wrijf de zwarte knoflook fijn. Meng naar smaak met de crème fraîche. Breng op smaak met zout en peper.

Gebrande avocado en avocado crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eetrijpe avocado's	2	
chardonnayazijn		
sjalot	1	
peper & zout		

Snij 16 kleine decoratiestukjes van de avocado en zet apart op metalen plateautje. Brand vlak voor uitserveren licht aan met gasbrander. Snij de sjalot fijn en draai in klein blender bakje fijn. Wrijf door een fijne zeef. Draai de avocado-resten tot crème in klein blender bakje, breng op smaak met Chardonnayazijn, sjalot puree, peper en zout.

Folie bespannen glaasjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
glazen		
huishoudfolie		

Span huishoudfolie strak over een glas. Warm een oude lepel boven een gaspitt tot zeer heet. Ga met de hete lepel langs de rand van glas en smelt zodoende de folie vast aan het glas. Verwijder overtollige folie. Zet apart.

Lage temperatuur gerookte zalm

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalm (haas/zijlende)	800	g
gerookte olie		
olijfolie		
peper en zout		

Portioneer de zalm in gelijkmatige en mooi te presenteren stukken. Kruid met peper en zout. Bekleed een bakplaat met keukenpapier, daarop de zalm stukjes. Maak een mengsel van gerookte olie en olijfolie en proef. Bestrijk de zalm dun met de olie. Ca 20 minuten voor uitserveren in de oven van 60°C. Garen tot glazig.

Krokant van Wasabi

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sushi rijst	100	g
wasabipasta		
sushi azijn		

Kook de sushi rijst goed gaar in ruim water en giet af, bewaar kookvocht. Doe de warme rijst in de kleine blenderkom. Draai dit tot een gladde massa (eventueel iets kookvocht toevoegen). Breng de rijst op smaak met sushi azijn en wasabi, het mag aardig pittig zijn. Smeer dun uit op een siliconenmat (<1 mm) en droog in een oven op 100°C tot krokant. Droog na in de warmhoudkast.

Soja-gember-dip

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	12	g
arachideolie	0.5	el
gember	18	g
citroengras	0.25	stengel
korianderblaadjes	5	g
limoensap	15	ml
mirin	15	ml
soja saus (weinig zout)	60	ml
ketjap manis	22	ml
honing	0.5	el
xantana		

Snij sjalotjes, citroengras en gember in fijn. Fruit sjalotjes licht in olie, voeg alle ingrediënten behalve het Xantana toe en laat het geheel even trekken en inkoken. Passeer door een zeef. Voeg langzaam met behulp van een staafmixer xantana toe. Let op: xantana bindt iets vertraagd. Dus, doseer voorzichtig. Passeer door een zeef en vul in een spuitflesje.

Klets koppen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
poedersuiker	100	g
gesmolten boter	50	g
chilisaus	120	g
wit sesamzaad	80	g
bloem	30	g
water	32	g
glucose	0.33	el

Meng de ingrediënten tot een beslag. Laat het beslag 1 uur rusten. Doe het beslag in een spuitzak. Spuit dopjes (1 cm) beslag op een siliconenmat. Bak vlak voor uitserveren de klets koppen gedurende 4 minuten op 240°C (er bij blijven staan).

Kerstomaatjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kerstomaatjes	34	

Snijd de tomaatjes aan de onderzijde kruislings in. Dompel de tomaatjes ca. 30 seconde in kokend water en koel ze dan direct terug in ijswater. Stroop voorzichtig het vel van onder naar boven, zonder het vel volledig te verwijderen. De opgestroopte velletjes kunnen bij geschikte tomaatjes tot een bloemachtig top van de tomaatjes worden gevormd. Snijd een dun stukje aan de onderzijde van de tomaatjes af, zodat deze rechtop blijven staan. Bestrijk/dompel de tomaatjes in een dressing naar smaak (velletje niet). Gaar in ca. 20 minuten in een oven op 100°C. Tot het opstaande velletje gedroogd is.

Tataki van tonijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tonijn (sushi kwaliteit)	1	kilo
peper en zout		
sesamzaad zwart en wit		

Snij de tonijn in rechte vierkante balken van ongeveer 4 x 4 cm. Afsnijdsels voor de tartaar gebruiken. Kruid met peper en zout. Meng het sesamzaad door elkaar en druk er de lange zijden van de "tonijnbalken" in. Zet tot aanbakken koud weg. Verhit een anti-aanbakpan en bak de koude tonijn max. 1 min per zijde op middelhoog vuur, zodat het sesamzaad licht kleurt en de binnenkant rauw blijft. Zet de tonijn direct koud weg.

Tartaar van tonijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
afsnijdsels tonijn		
sjalot		
crème fraîche		
sesamolie	1-2	druppels
tabasco		
peper en zout		
citroensap		

Snij de afsnijdsels van de tonijn tot tartaar. Zet koud weg. Snij sjalot in ragfijne brunoise. Meng vlak voor uitserveren naar smaak tot een tartaar. Vlak voor uitserveren pas verfrissen met citroensap en op smaak brengen.

Geklaarde boter

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter (375 g)	1.5	pakje

Doe de roomboter in een metalen schaalje en laat smelten in de warmhoudkast. Schenk het helder gele botervet af en bewaar. Gooi onderliggend eiwit en vocht weg.

Kokos-wortel-citrus saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroengras	1	
gember	4	cm
rode peper	1	
uien	3	
witte wijn	150	ml
visbouillon (pot)	200	ml
kokosmelk (400 ml)	1	blik
trassi naar smaak		
citroentijm		
citroen	1	
winterwortel en wortelafsnijdsels	1	

Snipper de ui, peper en gember, kneus het citroengras. Fruit de ui aan, voeg later de peper, gember en citroengras toe. Blus af met witte wijn. Voeg de bouillon, kokosmelk en citroentijm toe. Rasp de citroen zeste en voeg toe. Laat trekken en inkoken. Voeg naar smaak trassi toe. Verzamel tussendoor alle wortelrestanten en draai samen met de winterwortel door de slowjuicer/sapcentrifuge tot sap. Voeg toe aan de saus en laat inkoken tot gewenste dikte. Breng verder op smaak en passeer zo nodig door een zeef. Verfris zo nodig met citroensap.

Gestoofde wortel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
winterwortel	2	
sinaasappels	2	
kalfsfond	0.5	potje
citroentijm	10	takjes
honing	1	theelepel

Snij de wortels tot een vierkante balk en snij in 1-2 cm dikke plakken. Bewaar wortelresten voor de saus. Verwarm het sinaasappelsap met de kalfsfond, citroentijm en honing en laat even doorkoken. Voeg de wortel toe en laat zachtjes beetgaar worden (zonder deksel).

Pompoen citroenblad crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
flespompoen	1	kleine
ui	1	
knoflook	2	tenen
peper	0.5	
citroengras	1	stengel
witte wijn	200	ml
kippenbouillon		
kafir blaadjes	4	

Schil de pompoen en snij klein. Snipper de ui en de knoflook en zet dit aan in een hete pan. Voeg de pompoen, de kafir blaadjes en citroengras toe en zet dit mee aan. Blus dit af met de witte wijn, schenk hier wat kippenbouillon op, zodat de pompoen net onder staat, kook dit op laag vuur gaar en giet af, bewaar kookvocht. Draai glad in de blender. Breng op smaak met zout en peper.

Gefrituurde wortel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
winterwortel	1	

Schil de wortel en snij met mandoline in dunne plakken van 1 mm dikte. Snijd vervolgens tot zeer fijne julienne. Wortelresten gaan bij de linzen. Was en droog de wortel en frituur rustig in schone arachideolie van 140°C. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi direct met zout. Droog na in de warmhoudkast.

Linzen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
linzen (totaal 800 g)	2	blikjes
uien	2	
wortelresten van de gefrituurde wortel		

Snipper de uien, snij de wortel in kleine blokjes. Stoof net gaar in wat roomboter. Laat afkoelen. Laat de linzen uitlekken. Vlak voor uitserveren het ui wortel mengsel nagaren en de linzen doorwarmen. Breng op smaak met peper en zout.

Zeebaars

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaars filet, met vel	900	g

Controleer de filets op achtergebleven schubben en graatjes. Portioneer de zeebaars. Kruid met peper en zout. Bebloem alleen de huidkant. Bak in ruime hoeveelheid geklaarde boter. Alleen op de huidkant bakken. Arroseeer de bovenzijde constant met het bakvet en gaar zo de bovenzijde van de vis. Eventueel na garen in oven.

Gekonfijte kwartelboutjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwartels	8	
knoflook	8	tenen
tijm		takjes
rozemarijn		takje
ganzenvet + wat om te bakken		

Snijd de boutjes van de kwartels, kruid ze met peper en zout. Laat ondertussen het ganzenvet met de tijm, rozemarijn en knoflook infuseren op 80°C. Bak de kwartelboutjes in een beetje ganzenvet goudbruin. Konfijt de kwartelboutjes 1,5 uur op 80°C. (Later worden de aardappelrondjes ook gegaard in het ganzenvet).

Kwartel filet

Fileer de filets van de kwartels en zet koel.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwartel karkassen		
uien	3	
prei	1	kleine
bleekselderij stengel	1	
rode port	200	ml
rode wijn	200	ml
rode bieten	3	
peperkorrels	20	
laurierblaadje	1	
steranijs	1	

Hak de karkassen in kleine stukken, snipper de groente. Bak de karkassen rondom goed aan, blus af met klein scheutje water, schraap alles los en bak nogmaals aan. Voeg de groente toe en bak mee aan. Blus af met de rode wijn en de port. Voeg de peperkorrels met de overige de kruiden toe en iets water. Laat met deksel op de pan trekken. Draai de bieten tot sap in de slowjuicer/sapcentrifuge. Voeg het sap toe aan de saus. Laat verder trekken. Passeer door een zeef en laat inkoken tot gewenste dikte.

Biet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode bieten	4	grote
balsamicoazijn	20	ml
laurier		
zout		

Snij de bieten in 1 cm dikke plakken. Steek 16 rondjes uit de biet. Draai de overgebleven biet in de slowjuicer/sapcentrifuge tot sap, voeg naar smaak balsamicoazijn toe. Gaar de 16 bietrondjes in het aangezuurde bietensap.

Gekonfijte aardappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vastkokende aardappelen	1.5	kg

Schil de aardappelen, snij in 1-2 cm dikke plakken en steek 32 tonnetjes van 2-3 cm uit. Breng op smaak met zout en meteen voor 45-60 minuten in het ganzenvet van de pootjes konfijten. Bak de tonnetjes vlak voor uitserveren op 1 zijde goudbruin. Gebruik de aardappel uitsteekresten in het hoofdgerecht.

Geroosterde knolselderij

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	0.5	
rozemarijn		
tijm		

Maak de knolselderij schoon en snij in blokjes van 2 bij 2 cm. Leg wat kruiden onder in een kleine braadslee en leg er de knolselderij op. Leg boven op de knolselderij nog wat kruiden en sprenkel er olijfolie over. Plaats ongeveer 25 minuten in een oven van 160°C, controleer regelmatig of de kruiden niet verbranden en of de knolselderij al gaar is.

Gepofte pastinaak

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaken	3	
olijfolie		
zout en peper		

Was de pastinaken goed en maak ze droog. Schil de pastinaak en bewaar de schillen. Leg ze op aluminiumfolie en besprenkel met olijfolie, zout en peper en pak in. Pof ze ongeveer 1 uur op 160°C tot ze zacht zijn.

Eindbereiding

Haal 45 minuten van tevoren de filets uit de koeling, kruid met peper en zout. Bak de aardappeltonnetjes aan 1 zijde goudbruin. Zet warm. Bak de filets kort en fel in geklaarde boter. Controleer de cuisson, gaar zo nodig na in oven. Snij de filets terwijl je het mes schuin houdt in de breedte in drieën en vorm een waaier.

Knolselderij-hazelnoot puree

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij (= 400 a 500 g)	0.5	
blanke hazelnoten	100	g

Schil de knolselderij en snij in blokjes, in een ovenschaal, besprenkel met iets olie en peper en zout. Dek af met aluminiumfolie en pof tot geheel gaar (ca 1 uur). Weeg 300 g gegaarde knolselderij af. Bruineer de hazelnoten. Maal de noten fijn in een blender daarna de gepofte knolselderij toevoegen en gladdraaien. Maak zo nodig smeug met iets melk. Breng op smaak met zout. Wrijf het mengsel door een zeef.

Mousseline met beurre noisette

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	150	g
crème fraîche	150	g
aardappel	600	g
pureeknijper		

Maak eerst beurre noisette door de boter te smelten en zachtjes te laten karamelliseren tot de boter nootachtig van kleur is. Schil de aardappels, snij in stukken en kook gaar in water met zout. Knijp tot puree en meng met de beurre noisette en crème fraîche. Breng op smaak met witte peper en zout.

Aardpeer

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardpeer	300	g

Schil de aardpeer en gaar in lichte runderbouillon. (Aardpeer verkleurt snel, dus na t schillen direct in de nog koude runderbouillon. Kies zelf hoe je de aardpeer wil snijden en opdienen, lees hiervoor de presentatie) Laat afkoelen. Vlak voor uitserveren met een klontje roomboter in de pan opwarmen en glaceren.

Gegrilde King boleet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
king boleet	4	st.

Snij de koningsboleten in plakken van ½ - 1 cm dik. Snij in mooi te presenteren delen. Besprenkel de snijkant royaal met olijfolie. Grill in een hete grillpan. Breng op smaak met peper en zout.

Spruitjes & haricot verts

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
spruitjes	200	g
haricot verts	200	g

Maak de spruitjes en haricot verts schoon. Stoom de spruitjes in ca 15 minuten en de haricot verts in circa 10 minuten beetgaar. Laat afkoelen. Vlak voor uitserveren de spruitjes en haricot verts met een klontje roomboter in de pan opwarmen en glaceren.

Sukade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gesplitste sukade (grain fed)	1000	g

Leg het vlees 1 uur van tevoren uit de koeling, dep droog. Kruid. Bak 15 minuten voor uitserveren in geklaarde boten. Ca 2-4 minuten per zijde. Laat rusten onder folie en controleer de garing. Zo nodig in de oven nagaren.

Financiers

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	125	g
amandelpoeder	125	g
poedersuiker	160	g
bloem	125	g
eiwit	100	g
abrikozenjam	2	el
rum	1	el
amarena kersen	10	

Smelt de boter. Meng het amandelpoeder, bloem en de suiker goed door. Roer de eiwitten los met de abrikozenjam en meng door het amandelbloemmengsel. Voeg de lauwe boter en de rum toe en meng goed door. Vet de kleine financier-bakvormen in en vul voor twee derde met het beslag. Steek een halve amarena kers in het deeg en bak in circa 15 minuten goudbruin.

Crème Brûlée

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
room	200	ml
melk	160	ml
eierdooier	90	g
gelatineblaadje	0.5	
suiker	50	g
vanille peul	1	

Week de gelatine in koud water. Breng de room, melk en de suiker tegen de kook aan. Pan van het vuur en los $\frac{1}{2}$ gelatineblaadje op. Snij de vanillepeul in de lengte in tweeën, schraap het merg eruit en voeg samen met de peul toe aan de melk. Laat 20 minuten van het vuur trekken. Verwijder de peul. Meng het eigeel goed door. Zet 17 schoteltjes op z'n kop op een rek in de Rational oven. Schep in de verdieping van het schoteltje wat crème brûlée mengsel. Gaar de crème brûlée voor 30 minuten op 82 graden, met 1 streepje stoom. Laat volledig terug koelen. Vlak voor uitserveren licht bestrooien met suiker en afbranden. Schoteltjes omdraaien.

Amarena chocolade ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
toschi amarene kersen	1	blik 850 ml
melk	3	delen
room	1	deel
pure chocolade		
suiker		

Maak blik Amarena kersen open. Giet af en bewaar vocht en meet af. Voeg 3 delen melk, 1 deel room aan kersenvocht toe. Weeg en breng tot tegen de kook. Voeg 25% van gewicht pure chocolade toe en los op. Breng op smaak met suiker. Draai tot ijs in de ijsmachine. Bewaar 1 kers per persoon (en marineer deze in wat brandewijn o.i.d.). Snij 200 g van de kersen in kwarten en voeg toe zodra ijs begint op te stijven.

Kersenmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amarena kersen	300	g
yoghurt	125	g
slagroom	125	g
gelatineblaadje	3	kleine
citroen	1	

Week de gelatine in koud water. Draai in de blender de kersen samen met de yoghurt en citroensap tot een gladde massa. Verwarm de geweekte gelatine en aanhangend vocht in een pan op laag vuur op. Voeg toe aan het kersenmengsel toe en meng in de blender door. Proef en zoet zo nodig bij. Klop de slagroom op en meng in een keer door het kersen mengsel. Vul de halve bollenvorm (2 cm) met de mousse en zet in de vriezer. Laat uitharden en na lossen ontdooien in het te serveren glas.

Gekaramelliseerde pecannoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pecannoten	32	
suiker	100	g

Smelt op laag vuur de suiker. De pan verzetten zodat de hitte goed verdeeld wordt. Niet roeren. Geduldig laten smelten en karamelliseren. Zodra goudbruin de pecannoten toevoegen en doormengen. Uitgespreid op bakmat laten afkoelen.

Ganache van witte chocolade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte chocolade	200	g
slagroom	100	g

Breng de room aan de kook en smelt de witte chocolade erin. Meng goed door en doe over in spuitzak. Laat afkoelen.