

2023 maart

Les Amis de Cuisine Den Haag · Lente

Puree van aardpeer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardpeer	1,5	kg
tijm	5	g
creme fraiche	100	g
boter	50	g
nootmuskaat		

Schil de aardpeer en doe direct in een bak met citroenwater om verkleuring te voorkomen. Zweet in de boter in een afgedekte pan tot deze gaar is (ca 30 minuten). Voeg dan de tijm toe en fruit goed aan tot het lichtbruin is. Voeg creme fraiche toe, pureer en maak op smaak met nootmuskaat, zout en peper. Houd warm in de warmhoudkast.

Gegrilde asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	400	g
verse dragon	10	g
olijfolie	20	g
witte wijnazijn	5	ml
citroen		

Grill de asperges aan alle kanten. Snij de kop van de asperge er af en bewaar apart. Draai de rest van de gegrilde asperges met de dragon, olijfolie en azijn in de blender tot een gladde crème. Voeg water toe om het glad te maken. Passeer de crème door een zeef en breng op smaak met citroensap, zout en peper. Doe in een spuitzak en houd warm in de warmhoudkast.

Geraspte hazelnoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnoten	20	g

Bak de hazelnoten in de oven op 160 °C tot de hazelnoten lichtbruin zijn (ca 15-20 minuten). Laat de hazelnoten afkoelen en rasp (of snij klein).

Eindbewerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	16	
zout		
peper		
olijfolie		

Dep de coquilles droog, kruid met peper en zout en bak de coquilles kort aan beide zijden zodat deze nét gaar is. Voeg zout en peper toe.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
salty fingers	16	
voorverwarmde kleine borden		

Maak een bodem van de aardpeerpuree. Leg de coquille erop, spuit wat aspergecrème eromheen. Bestrooi met de geraspte hazelnoot en leg een salty finger op de coquille.

Uienbouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
uien	1	kg
steranijs	1	
olijfolie		
boter	75	g
witte wijn	150	ml
water	1500	ml
kalfsfond uit concentraat	350	ml
sojasaus	50	ml
blaadjes laurier	3	
takjes tijm	5	

Snij de uien in halve ringen. Fruit de ui enkele minuten in een pan, voeg de steranijs toe en laat langzaam karamelliseren in ca een half uur. Verwijder de steranijs. Voeg de boter toe en laat deze ook karamelliseren. Voeg de witte wijn toe en reduceer tot de helft. Voeg het water, de kalfsfond, de sojasaus, tijm en de laurier toe. Laat een uur trekken op laag vuur. Haal door een zeef. Maak op smaak met peper en zout.

Gnocchi van Comté

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
comté kaas	300	g
truffelolie	20	g
water	500	ml
agar agar	2	g
siliconen vorm (halve bol, 3 cm)		

Snij de korst van de kaas en bewaar. Rasp de rest van de kaas. Doe de kaaskorst in 500 ml water en laat op laag vuur een half uur trekken. Haal door een zeef. Meng de agar agar met een eetlepel water en voeg toe aan 350 ml van het kaaswater. Breng aan de kook en haal van het gas. Laat iets afkoelen en voeg de geraspte kaas en deel van de truffelolie toe. Rest truffelolie is voor eindbereiding. Roer goed tot het een gladde massa is geworden. Doe in de siliconen vorm en zet koud weg.

Gelei van sherry azijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sherry azijn	300	ml
suiker	20	g
water	125	ml
agar agar	3,5	g

Meng het water, azijn, agar agar en suiker. Laat koken tot de suiker is opgelost. Bekleed een bakplaat met een siliconen bakmat en stort uit. Smeer het met een spatel dun uit. Laat afkoelen en snij rondjes van 4 cm uit.

Uienpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode ui	500	g
boter	20	g
cider azijn	50	g
citroen	1	
suiker	5	g
zout	6	g
xanthan(a)		

Snij de rode ui klein. Fruit in boter in 10 minuten in een pan lichtbruin. Blus met de ciderazijn. Reduceer de ciderazijn tot de helft. Voeg de suiker, het zout en het sap van een halve citroen toe en weeg. Doe in de blender, voeg 0,1% van het gewicht aan Xanthan(a) toe en maak glad. Doe in een knijpflesje.

Eindbereiding en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lauwwarme soepborden		

Verwarm de bouillon tot 75°C. Haal de Gnocchi uit de vorm en leg op de bodem van de soepborden. Doe er een druppel truffelolie op. Leg de gelei van de sherry azijn op de gnocchi. Spuit een rondje uienpuree op de rand van de soepkom. Voeg de uienbouillon toe met de dispenser, tot onder de uienpuree.

Sous vide gegaarde skrei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
skrei met vel	1,2	kg
zout	15	g
suiker	5	g
citroenen	2	

Begin hier direct mee. Meng de suiker en het zout, smeer de skrei ermee in. Vacumeer en laat ruim een uur in de koelkast rusten. Spoel af, dep droog, portioneer, verdeel over twee bakplaten met wat plakjes citroen en zet in de koeling.

Saus van groene kruiden

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	100	g
visfond	350	ml
noilly prat	100	ml
room	40	ml
verse basilicum	20	g
verse koriander	20	g
verse munt	20	g
verse kervel	50	g
verse zuring	20	g
citroen	1	
peper		
zout		

Snipper de sjalot en fruit in een pan met wat olie. Voeg de Noilly Prat toe en kook in tot de helft. Voeg de visfond toe en kook in tot 150 ml. Voeg de room toe. Blancheer de kruiden kort en koel terug op ijswater. Giet op een zeef en druk het overtollige water eruit. Voeg de kruiden bij de visfond, blender tot het glad is en maak op smaak met citroen, peter en zout.

Peterselie olie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse platte peterselie	70	g
neutrale olie	150	ml

Peterselie kort blancheren, laat afkoelen in ijswater, drogen en fijnsnijden. Doe alle ingrediënten in de blender en maak het helemaal fijn. Laat een uur staan en haal door een fijne zeef. Doe in een spuitflesje.

Tuinbonen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
diepvries tuinbonen	400	g

Blancheer de tuinbonen ca 2 minuten. Koel terug op ijswater. Dop de bonen.

Eindbewerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zout		
peper		
mierikswortel uit een potje	1	eetlepel

Gaar met 10% stoom in de stoomoven op 100°C tot een kerntemperatuur van 50°C. Verdeel mierikswortel over de skrei (nb: pas op met hoeveelheid, kan snel overheersen). Verwarm de tuinbonen in een pannetje en wat boter, maak op smaak met zout en peper.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
voorverwarmde borden		

Leg op alle borden een beetje saus. Leg de skrei in het midden. Spuit er een paar druppels peterselie olie over. Leg de tuinbonen daarnaast.

Knolselderij

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
middelgrote knolselderij (ca 700 g per stuk)	2	
gerookt paprikapoeder (mild)	8	g
basterdsuiker	8	g
zout	8	g
knoflookpoeder	5	g
gemalen zwarte peper	3	g
gesmolten boter	150	g

Maak de knolselderij schoon, maar schil niet! Kook de (ongeschilde) knolselderij een uur in gezouten water. Haal de knolselderij uit het water, maak droog en snij de onderkant eraf zodat deze blijft staan in een overschaal. Maak een rub van de paprikapoeder, basterdsuiker, zout, knoflookpoeder en peper. Prik met een vork gaatjes in de knolselderij en wrijf de knolselderij in met de rub. Rooster in ca 1 ½-2 uur de knolselderij in de oven en besmeer iedere 10 minuten met een deel van de gesmolten boter.

Schorseneren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schorseneren	1,2	kg
boter	100	g
citroenschil en wat sap	15	g
zout		
handschoenen		

Was en schil de schorseneren (gebruik handschoenen), leg ze in water met wat citroensap om verkleuring te voorkomen. Snij ze in stukken van ca 5 cm. Doe in een vacuümzak met de boter, zout en citroensap. Vacumeer en stoom 30 minuten in de stoomoven op 100 °C. Brand de schorseneren af met een brander.

Bloemkool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
middelgrote bloemkool (ca 1 kg)	1	
witte chocolade	50	g
zout		
peper		

Snij 600 g bloemkoolroosjes en gaar in de stoomoven ca 12 minuten gaar. Meng met de witte chocolade, mix tot een gladde puree met een staafmixer en breng op smaak met zout en peper. Doe in een spuitzak en houd warm in de warmhoudkast.

Jus van zwarte knoflook

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	50	g
noilly prat	50	ml
groentefond uit concentraat	250	ml
bol zwarte knoflook	1	
room	75	g
boter	50	g
zout/peper		

Fruit de sjalotten in een pan. Blus af met de Noilly Prat. Voeg de groentefond en de zwarte knoflook toe. Kook de room in en voeg deze toe. Maak glad met een blender. Maak op smaak met zout en peper.

Eindbereiding en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
voorverwarmde borden		

Halveer de knolselderij en snij steaks van de knolselderij van 1½-2cm dik. Bak kort aan twee kanten in een beetje olie. Maak op smaak met zout en peper. Leg een beetje jus op het bord, leg de knolselderijsteak er op. Spuit een beetje bloemkoolpuree op het bord, leg er de schorseneren naast.

Rettich noedels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rettich (ca 500 g)	1	
water	150	ml
witte wijnazijn	100	ml
suiker	50	g
zout	10	g

Voeg het water, witte wijnazijn, suiker en zout samen, verwarm de suiker en het zout om op te lossen en laat afkoelen. Snij met een mandoline dunne plakken in de lengte van de rettich. Snij in slierten van ca 1,5cm bij 15 cm. Leg de slierten 5 minuten in het azijnmengsel en haal het er weer uit.

Eendenjus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenbout	500	g
rode wijn	100	ml
ui	100	g
wortel	100	g
prei	100	g
sinaasappel sap	1	
steranijs	1	
suiker	30	g
rode wijnazijn	30	ml
bosje verse tijm	1	
laurierblaadjes	2	
pastinaak	1	
wildfond	350	ml
water	1	liter
boter	50	g

Snij de eendenbout in stukken en rooster ca 25 minuten in de oven op 200°C tot deze bruin zijn. Verplaats naar een pan, voeg de steranijs toe en voeg de rode wijn toe. Voeg de groenten, tijm, laurier, water en wildfond toe en laat op laag vuur een uur trekken. Haal door een zeef, voeg sinaasappel, wijnazijn toe en reduceer. Maak op smaak met suiker, zout en peper. Monteer met de boter.

Eendenborstfilet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	2	liter
zout	200	g
eendenborstfilet	1000	g
szechuan peper	15	g
korianderzaad	25	g
komijn	15	g
gedroogde lavendel	10	g

Los het zout in het water op en laat afkoelen. Pekel de eendenborstfilet een uur. Dep goed droog met keukenpapier. Snij de eendenborstfilet voorzichtig aan de vetkant in met een ruitpatroon. Meng de Szechuan peper, koriander, komijn en gedroogde lavendel en plet kort in de vijzel. Wrijf de eendenborst in met de specerijen. Vacumeer en verwarm 35 minuten sous vide op 63 °C.

Rabarbercompote

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rabarber	500	g
suiker	60	g
water	25	ml
kardemom peulen	4	

Maak de rabarber schoon, snij de uiteinden eraf en snij in stukjes. Doe de rabarber met het water, de suiker en de kardemom in een pan en verwarm op laag vuur tot de rabarber een compote is geworden. Maak op smaak met suiker en een beetje zout, verwijder de kardemom.

Gerookt eendenvet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenvet	50	g

Doe het vet in een schaal, plaats in de rookoven en verwarm nadat er rook uit de oven komt 5 minuten. Haal van het gas en wacht een kwartier. Doe dit nog tweemaal.

Eindbereiding en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
voorverwarme borden		

Verwarm de oven op 160 °C. Maak nestjes van de noedels en borstel er het gerookte eendenvet over. Verwarm 4 minuten in de oven. Bak de eendenborstfilet op het vet tot een kerntemperatuur van 58 °C. Snij de eendenborstfilet in dunne plakjes. Leg wat rabarbercompote op het bord, leg er een nestje noedels op. Leg er de plakjes eendenborstfilet en de eendenjus naast.

Panna cotta geitenmelk

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geitenmelk	150	ml
geitenyoghurt	50	ml
verse geitenkaas	150	g
suiker	30	g
gelatineblaadjes	3	
siliconenvormen ø 3 cm		

Week de gelatineblaadjes in koud water. Verwarm de geitenmelk, voeg de suiker toe, de geitenkaas en de gelatineblaadjes. Maak glad met een staafmixer. Voeg de yoghurt toe, vul de siliconenvormen (1 pp). Leg in de vriezer tot deze bevroren zijn en haal uit de vormen.

Feta ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geitenmelk	500	ml
geitenyoghurt	100	
feta	200	g
honing	100	g
eierdooier	75	g

Meng de geitenmelk, eierdooier, honing en feta in een pan. Verwarm tot 80 °C en haal van de kookplaat. Meng de geitenyoghurt, maak glad met een staafmixer en laat een half uur afkoelen. Haal door een zeef en maak ijs in de ijsmachine. Bewaar in de vriezer.

Cheesecake van geitenkaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse geitenkaas	100	g
olie		
roomkaas	100	g
suiker	35	g
vanille-extract	1	theelepel
ei	1	
rasp van citroen	½	
siliconenvormen ø 4 cm		

Meng de geitenkaas, roomkaas, suiker, vanille-extract, eieren, rasp. Doe een beetje olie in de siliconen vormen. Vul de siliconenvormen van 4 cm (1 pp) en bak in een oven op 150 °C, ca 15-20 minuten tot de cheesecake gaar is. Laat afkoelen in de koelkast, haal voorzichtig uit de vorm.

Walnoten crumble

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
walnoten	50	g
bloem	50	g
boter	50	g
lichtbruine basterdsuiker	50	g

Smelt de boter zachtjes. Doe de walnoten in een blender en maak fijn. Meng alles en bak op 170 °C ca 15 minuten in de oven.

Basilicumgel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	75	ml
basilicum	30	g
suiker	15	g
blaadjes gelatine	1	

Blancheer de basilicum en laat in ijswater afkoelen. Goed uitknijpen, en draai fijn in een keukenmachine met het water en de suiker. Verhit een deel van het vocht om de geweekte gelatine in op te lossen. Meng met de rest en zeef het mengsel. Laat afkoelen in de koelkast, draai tot een gelei en doe in een spuitflesje.

Rabarber-aardbei compote

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rabarber	300	g
aardbeipuree (bevroren)	150	g
suiker	45	g
citroensap van citroen	1	

Snij de rabarber, doe samen met de suiker en citroensap in de pan. Doe er een eetlepel water bij, laat 10 minuten koken. Doe de aardbei erbij en laat nog een paar minuten doorkoken. Laat afkoelen.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
borden op kamertemperatuur		

Leg de cheesecake en het midden en doe er een beetje rabarberaardbei compote op. Maak een laagje van de walnotencrumble en leg er een bolletje feta ijs op. Leg er een panna cotta naast en spuit een beetje basilicumgel rondom.