

2023 juli

Les Amis de Cuisine Den Haag · Zomer

Deeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	150	g
zout	0,5	tl
boter, koud	65	g
ei	1	
water, koud	35	ml
azijn	1	tl

Meng bloem, boter en zout met de vingers door elkaar tot een korrelig geheel. Voeg vervolgens ei, water en azijn toe en meng kort, tot je een bal kunt vormen. Knead vooral niet te lang! Verpak in plasticfolie en laat minimaal 30 minuten rusten in de koeling.

Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kastanjepaddestoelen	200	g
gedroogde eekhoorntjesbrood	20	g
uien	2	
knoflook	2	teentjes
rode paprika's	2	
zwarte olijven ontpit	20	
maiskorrels	70	g
ricotta	2	el
tijm	4	takjes
majoraan	4	takjes
gochujang	2	tl
rode miso	3	tl
olijfolie		
peper		
zout		

Snipper de ui zeer fijn en plet de knoflook tot pulp. Stoof de ui samen met de look in de olijfolie in een brede pan op laag vuur. Giet de geweldige paddestoelen af, knijp het overtollige vocht eruit en snijd in hele kleine stukjes en voeg bij de uien. Schil de paprika's met een dunschiller en snij brunoise. Stoof mee met de uien. Snijd de paddenstoelen en olijven zeer fijn en stoof ongeveer 10 min mee (paddenstoelen geven na ongeveer 5 min hun vocht af, daarn beetje laten inkoken). Kruid met peper en zout, gochujang en miso. Laat in de koeling afkoelen. Meng ricotta en blaadjes tijm en majoraan door het groentepaddestoelenmengsel.

Empanada samenbouwen en bakken

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooier voor bestrijken		
eiwit voor rand		

Verwarm oven voor op 200 C. Verdeel het deeg in 4 gelijke delen en maak van elk een bolletje. Rol deeg uit. Steek in totaal 16 rondjes uit met de steker (9 cm). Vul met vulling, maak de rand vochtig met eiwit, vouw dicht. Druk dicht met vork. Bestrijk met losgeklopt eidooier. Op bakblik in oven 10 a 15 minuten. Gebruik siliconen matje. Halverwege omdraaien en andere kant bestrijken met eidooier.

Guacamole

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe avocado's, zonder pit en schil	2	
cherrytomaatjes, gehalveerd	5	
sjalotje, gesnipperd	1	
knoflook, gehalveerd	1	teentje
sap van een limoen		
zout en peper		
optioneel: paar druppeltjes tabasco		

Pureer alle ingrediënten in een blender. Wil je nog wat textuur, pureer het dan niet te fijn. Breng op smaak met limoensap (proef tussendoor!), zout en versgemalen zwarte peper.

Salsa met mango, jalapeño peper en koriander

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mango's	2	
rode ui	1	
verse koriander	4	takjes
jalapeño-peper	1	
rode paprika	0,5	
citroensap	1	el
scheutje olijfolie		
zout en versgemalen zwarte peper		

Snijd de mango's in blokjes van ca 2 cm. Snipper de rode ui, snijd de jalapeño-peper fijn (houd een deel van de zaden erin als je van extra pittig houdt), snijd de rode paprika in kleine blokjes gesneden (zonder zaadlijsten). Pers 1 el citroensap uit. Meng alle ingrediënten bij elkaar in een kom en breng op smaak met wat olijfolie, zout en versgemalen zwarte peper. Zet in de koeling tot gebruik.

Chipotle mayonaisse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ei	1	
zonnebloemolie	200	ml
zout		
limoensap		
cayennepeper		snufje
mosterd	1	tl
witte wijnazijn	1	el

Doe de eidooiers in een kom samen met de mosterd, witte wijnazijn en een snufje zout en peper. Doe de ingrediënten in een mengbeker en meng het geheel tot een pasta met de staafmixer. Schenk vervolgens geleidelijk in een dunne stroom de olie erbij en blijf tijdens het schenken het geheel met een garde kloppen. Het mengsel krijgt een consistentie van een dik mengsel als mayonaisse.

Pisco Sour - Suikersiroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	400	g
water	200	ml

Doe de suiker in een kleine pan met het water zodat de suiker vochtig is. Breng het mengsel al roerend aan de kook tot alle suiker is opgelost. Verwijder pan van het vuur en laat afkoelen.

Pisco Sour - Cocktail (16 stuks)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peruaanse pisco	750	ml
limoensap	230	ml
eiwit	115	g
ijsblokjes		
angostura bitters		

Schenk het limoensap, Pisco in de suikersiroop en roer grondig om de ingrediënten volledig te mengen. Schenk de mix in een blender en voeg ijs toe, totdat het volume is verdubbeld. Voor 16 cocktails moet je de mix in twee keer maken, anders wordt de beker te vol. Blend 30 seconden om het ijs te verbrijzelen. Voeg het eiwit toe en blend voor 30 seconden tot 1 minuut. Serveer de cocktail gelijk in old-fashioned glazen of witte wijnglazen. Voeg 3 druppels Angostura bitters op het schuim van elk glas.

Mocktails (4 stuks) - alcoholvrije variant

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
indian tonic water	225	ml
limoensap	75	ml
eiwit	35	g
ijsblokjes		

Schenk het limoensap en de suikersiroop en roer grondig om de ingrediënten volledig te mengen. Schenk de mix in een blender en voer ijs toe, totdat het volume is verdubbeld. Blend 30 seconden om het ijs te verbrijzelen. Voeg het eiwit toe en blend voor 30 seconden tot 1 minuut. Serveer de cocktail gelijk in old-fashioned glazen of witte wijnglazen. Schenk de tonic in de glazen. Roer rustig, zodat de tonic zijn koolzuur niet verliest.

Ají amarillo

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse ají amarillo	630	g
suiker	65	g
lichte azijn	40	ml
plantaardige olie	1	eetlepel

Was de pepers. Gebruik eventueel handschoenen om met de pepers te werken. Verwijder de steel, de zaden en de zaadlijsten van de pepers. Doe de pepers in een grote pan met water. Breng het water aan de kook en zet het vuur op een lagere stand. Sudder voor 30-40 minuten totdat de pepers zacht zijn. Droog de pepers en doe ze in een blender. Voeg de overige ingrediënten toe. Blend tot een romige pasta. Zeef de pasta door een fijne zeef, zodat de schil achter blijft. Geef 50 ml van de ongeveer 300 ml ají amarillo pasta door aan gang 4 (eend).

Rocotopasta

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote rode rocoto pepers	2	
suiker	3	el
azijn	6	theelepels

Verwijder de steel, de zaden en de zaadlijsten van de pepers. Blancheer in 1 liter water met 1 eetlepel suiker en 2 theelepels azijn. Herhaal dit proces nog twee keer waarbij elke keer schoon water gebruikt wordt. Afgieten en doe de pepers in een blender. Blend tot een romige pasta. Bewaar in koeling.

Salsa voor Sint-jakobsschelpen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
fijn gehakte sjalot	20	g
fijn gehakte rode paprika	20	g
fijn gehakte tomaat	25	g
ají limo	2	theelepel
fijn gehakte mint	2	theelepel
fijn gehakt koriander	2	theelepel
olijfolie	60	ml
limoensap	30	ml
zout en peper		

Mix de ingrediënten door elkaar tot een salsa. Bewaar in koeling.

Tarbot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse tarbot van ongeveer 1 kilo	1	
ají amarillo pasta	250	ml
limoensap	125	ml
fijn gehakt koriander	1	eetlepel
zout en peper		

Fileer de tarbot en snij de botfilet in dunne diagonale stroken vergelijkbaar met sashimi. Bewaar in koeling. 3 minuten voor uitserveren: Mix de ají amarillo pasta met het limoensap, zout en peper. Over de vis gieten, zodat de vis bedekt is. Besprenkelen met koriander. Serveer meteen.

Rivierkreeft

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
voorgekookte rivierkreeftstaarten, gepeld en ontdaan van darmkanaal	32	
rocotopasta (4 eetlepels)	60	ml
limoensap	30	ml
fijn gehakte bieslook	2	theelepels
zout en peper		

Inspecteer de rivierkreeftjes zodat ze voor uitserveren gelijk verwerkt kunnen worden. Bewaar in koeling. 3 minuten voor uitserveren: Mix rocotopaste met limoensap, zout en peper. Schenk over de staarten, net genoeg om het te bedekken. Besprenkel met bieslook. Serveer gelijk.

Sint-jakobsschelpen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sint-jakobsschelpen	16	

Snij de sint-jakobsschelpen in dunne plakjes. Bewaar in koeling. 3 minuten voor uitserveren: De salsa over de plakjes gieten, zodat de plakjes bedekt zijn. Serveer gelijk.

Zeebaars

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaarzen heel	4	
olijfolie		
zout		
peper		

Fileer de zeebaarzen en halveer de filets zodat er 16 mooie stukjes vis op de huid zijn. Kwast de baarsfilets aan beide kanten in met olijfolie en bestrooi ze royaal met zout en peper. Bak de stukken baars in de grillpan met het vel naar onderen 3-4 minuten.

Salsa

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote matig hete rode chilipepers	2	
gepelde, gekookte tijgergarnalen, in dikke plakjes	100	g
lente-uitjes, in dunne plakjes	4	
knoflook, fijngehakt	1	klein teentje
rijpe, maar stevige avocado, geschild, in kleine blokjes	1	
rijpe, maar stevige mango, geschild, in kleine blokjes	0,5	
limoenen, rasp	2	
sap van de limoen		

Snijd voor de salsa de chilipepers in de lengte doormidden en schraap de zaadjes er met de punt van een mesje uit, maar laat de zaadlijsten zitten om de salsa een beetje pit te geven. Snijd de pepers in dunne ringetjes en meng vervolgens alle ingrediënten door elkaar.

Eend

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenbout (liefst 16 kleine eendenbouts van 150 g per stuk)	1400	g
komijnpoeder	4	el
knoflook	4	tenen
verse zwarte peper		
ui	2	
wortel	500	g
bleekselderij fijngesneden	8	stengels
bouquet garni		
witte wijn	1	fles
runderbouillon van concentraat	1	liter
kippenbouillon van concentraat	1	liter
zout		
olijfolie		
sinaasappelen, schil en sap	4	

Wrijf de eenden bouts in met versgemalen peper de komijn de geperste knoflook en de schil en sap van de sinaasappelen, laat minimaal een kwartier staan. Bak de bouts in ongeveer 8 minuten rondom bruin in een grote gietijzeren pan. Giet zoveel mogelijk vet af. Voeg de marinade, bouquet garni en de Mirepoix toe. Blus af met de wijn en reduceer tot $\frac{1}{4}$. Voeg de bouillon toe en laat het vlees zacht stoven, 2-2,5 uur met deksel op de pan, zorg dat de eend altijd onder het vocht staat. De eend is klaar als hij los van het bot komt. Verwijder dan de eend uit het stoofvocht. Schep vet af van het stoofvocht en zeef dit, houd vervolgens de eend warm in dit vocht.

Rijst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
risotto rijst	300	g
rode uien fijngesneden	2	
knoflook geplet	8	tenen
aiji amarillo pasta van gang 2	50	ml
rode punt paprika's, in fijne brunoise (zo groot als de erwten)	1	
koriander	2	bosjes
doperwten (vers)	250	gram
bier	0,5	liter
kippenbouillon	1	liter

Maak van de koriander een pasta door met wat water te pureren in de keukenmachine, bewaar 16 takjes voor garnering. Ontvang 50 ml aji amarillo pasta van gang 2. Fruit de ui en knoflook in een grote risottopan goudbruin, voeg de Amarillo pasta (naar smaak, controleer sterkte) en de koriander pasta toe. En maak aan met zout en peper. Voeg de rijst toe en roer tot de korrels een film hebben, voeg paprika en de erwten toe. Blus af met het bier en laat verdampen, voeg dan de kippenbouillon toe, zodat de rijst 2 cm onder vocht staat, kook rustig in, met af en toe roeren, deksel op de pan, laag vuur (zoals Risotto). Voeg ook een aantal lepels eenden kook vocht toe naar smaak.

Bavette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bavette (aan 1 stuk)	500	g
olijfolie	3	el
citroensap	3	el
knoflook	2	teentjes
rozemarijn	1	takje
zwarte peper		
cayennepeper		
citroenrasp fijngesneden	1	theelepel

Snipper de knoflook. Meng met de andere ingrediënten en doe de marinade in een kommetje. Doe rookmot in de rookpan en rook de bavette en de marinade 5 minuten op een zacht vuur en haal dan van het vuur. Laat nog 5 minuten staan met gesloten deksel. Doe de bavette met de marinade in een vacumeerzak en laat 2 uur in de sous vide van 54C staan.

Chimichuri

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	2	tenen
peterselie		bos
ui	1	kleine
gedroogde chilivlokken	2	el
oregano	2	el
wittewijnazijn	50	ml
olijfolie	100	ml

Snij de knoflook, peterselie en ui heel klein. Roer door elkaar en overgiet met 5 eetl kokend water. Voeg azijn en olie toe. Roer het geheel door elkaar en zet in de koelkast.

Bloedworst met perenchutney

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloedworst (4 stuks)	500	g
ui	0,5	
peren	4	
gember	5	cm
rozijnen	40	g
olijfolie		
honing	1	eetlepel
ciderazijn	4	el

Schil de peren en snij in bokjes. Snipper de ui en fruit in de olie. Voeg de peer toe en fruit even mee. Rasp de gember. Voeg de rozijnen, gember en honing toe en laat 10 minuten sudderen. Maak op smaak met naar keuze: kaneel, pilipili, gemberpoeder, etc. Voeg de ciderazijn toe en laat nog een keer 10 minuten sudderen. Bak de bloedworst in weinig olie op een laag vuur gaar, zodat ze niet openbarsten.

Zoete aardappelpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zoete aardappel	1	kg
platte peterselie	20	g
gezouten pecannoten	100	g
boter	50	g
ahornsiroop		

Wikkel de zoete aardappel in folie. Leg ze 30 minuten in de BBQ of 45 minuten in een oven van 200C. Snij de peterselie fijn en hak de pecannoten. Als de zoete aardappel gaar is, verwijder de folie en de schil. Stamp de aardappels tot puree met de boter en voeg de peterselie en de helft pecannoten toe. Besprenkel met Ahornsiroop en de rest van de noten. Zet in de warmhoud kast.

Mais uit de oven

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
maiskolven	4	
boter	100	g
limoen	1	
zout		
pepers (over van de andere gangen)		
peterselie		

Verwarm de oven op 200 graden. Haal de bladen en de draden van de maiskolven. Smelt de boter in een pannetje en voeg zout en gesneden pepers toe naar smaak (je kan ook nog sambal of chili vlokken gebruiken). Leg vier stukken aluminium folie klaar, doe hier de maiskolven in en overgiet ze met de boter. Maak er pakketjes van en bak de kolven 45 minuten in de oven.

Salsa Criolla

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pomodori tomaten	6	
groene paprika's	2	
uien	2	
olijfolie		
citroensap		

Snij de tomaten en paprika's in kleinde stukjes. Snipper de ui. Maak een dressing van olie en citroensap en meng de groente door de dressing.

Dulce de leche

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gecondenseerde melk	1	blikje

Start hier direct mee, de dulce de leche moet afgekoeld zijn om de alfajores te maken. Haal het wikkel van het blikje, en zet het blikje in een pan met kokend water. Laat 2,5 - 3 uur koken en zorg dat het blikje onder water blijft staan. Laat na het koken het blikje afkoelen.

32 Alfajores

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter, op kamertemperatuur	175	g
fijne suiker	100	g
limoen, rasp	1	
vanille-extract	1	tl
zout	0,25	tl
eidooiers, op kamertemperatuur	2	
bloem	200	g
maïzena	150	g
bakpoeder	1,5	tl
geraspte cocos		
poedersuiker		

Doe de boter, suiker, limoenrasp, het vanille-extract en zout in een kom en klop dit met een (hand)mixer met garde(s) in enkele minuten tot een romig geheel. Klop de eidooiers erdoor. Voeg tot slot de bloem, maïzena en het bakpoeder toe en kneed alles door tot een samenhangend deeg. Verpak het in plasticfolie en laat het minimaal 1 uur rusten in de koelkast. Verwarm de oven voor op 175 °C. Kneed het deeg kort door en rol het vervolgens op een licht bebloemd werkblad uit tot een dikte van 4-5 millimeter. Steek rondjes van 4-5 centimeter (64 stuks). Bak de koekjes in 9-14 minuten gaar en licht goudbruin aan de randjes. Laat ze afkoelen op een rooster. Doe de dulce de leche in een spuitzak en spuit een toefje op een koekje, druk het een tweede koekje er voorzichtig op. Rol de zijkant van de alfajores door de geraspte cocos en bestrooi ze licht met poedersuiker.

Citroenmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroenen	8	
citroensap (geperst uit de citroenen)	150	ml
limoen, sap	1	
gelatine	2	blaadjes
fijne kristalsuiker	100	g
ongezoete slagroom	200	g
munt		

Halveer de citroenen en pers ze uit. Bewaar de 16 halve schillen om de mousse in te serveren en gebruik sap van ongeveer 5 citroenen. Pers het limoensap uit. Schrap de restanten vruchtvlies uit de halve citroenen. Week de gelatine. Verhit de helft van het citroensap, haal het sap van het vuur en roer de gelatineblaadjes er doorheen, los de suiker op en voeg de rest van het sap toe. Laat afkoelen. Sla de room lobbige en spatel er doorheen. Vul de halve uitgeperste citroenen en laat opstijven in de koelkast. Serveer met een blaadje Munt.

Citroenijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
karnemelk	1	liter
suiker	350	g
citroen, rasp en sap	1	

Was de citroen en rasp deze tot je 1 eetlepel citroenrasp hebt. Gebruik hiervoor een hele fijne rasp. Pers de citroen uit, vang het sap op en voeg het samen met het overige sap van de citroenmousse. Doe de citroenrasp en het sap in een maatbeker samen met het suiker en de karnemelk. Even goed doorroeren tot de suiker volledig opgelost is. Doe het mengsel in een ijsmachine en draai er in ca. 20 tot 30 minuten een mooi, romig ijs van.