

# 2023 september

Les Amis de Cuisine Den Haag · Herfst

---

**VOORGERECHT** Sardine met wentelteefjes van ontbijtkoek, brunoise groentes, peterselieolie, vadouvansaus en geroosterde hazelnoot

---

## Wentelteefjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lichte ontbijtkoek	16	plakjes

Snijd de witte wieven koek overdwers in lange plakken van 1 cm dik en steek daarna met een rechthoekige steker (maat ca. 3\*8 cm) 16 plakjes uit. Leg de uitgestoken plakjes op een ovenrek en rooster ze ongeveer 3 minuten in een voorverwarmde oven (160°) tot ze krokant zijn. Let goed op dat niet donker wordt, maar wel krokant. Leg de krokante plakjes apart.

## Brunoise groentes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomaat	400	g
knolselderij	200	g
ui	1	middelgrote
venkel	200	g
kappertjes	60	g
olijfolie		
peper		

Tomaten ontdoen van zaadlijsten. Snijd alle groenten in een fijne brunoise (probeer ca 3 mm). Zet de brunoise licht aan in een koekenpan met een beetje olijfolie en voeg de kappertjes toe. Peper toevoegen naar smaak. (Zout is niet nodig, de kappertjes zijn al zout). Zet weg in de warmhoudkast tot opdienen.

## Peterselieolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladpeterselie	0.5	bos
olijfolie		
peper		

Blancheer kort de peterselie. Koel terug in ijswater. Dep goed droog mbv keukenpaier. Pureer de geblancheerde peterselie en voeg olijfolie toe. Breng op smaak met peper. Laat de olie staan. Zeef de olie vlak voor opdienen.

## Vadouvansaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	4	stuks
olijfolie	2	eetlepel
vadouvanpoeder	2	el
witte wijn	500	ml
knoflook	2	teentjes
witte peperkorrels gemaald	1	theelepels
roomboter	100-200	g
slagroom	150	ml
zout		
honing		

Snijd de knoflook in plakjes en de sjalotten in dunne ringen. Fruit de knoflook en sjalot in de olijfolie. Bak de vadouvan even mee, blus af met de witte wijn en voeg de peper toe. Kook in tot iets meer dan de helft; de saus moet vloeibaar blijven. Passeer de saus en voeg daarna de slagroom toe. Breng weer aan de kook. Breng de saus op smaak met zout en wat honing en monteer met wat boter opdat het net vloeibaar blijft.

## Hazelnoot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blanke hazelnoot	100	g

Bruneer de hazelnoten in een voorverwarmde oven van 200 graden ongeveer 8 minuten. Houd goed in gaten dat ze niet aanbranden. De hazelnoten zijn klaar als ze lekker beginnen te ruiken. Hak de hazelnoot fijn en zet weg tot opdienen.

## Sardines

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dubbele sardine filets	16	stuks

Maak de sardines goed schoon. Verwarm de oven voor op 180°. Leg de ontschubde dubbele filets op een bakplaat die is ingesmeerd met olijfolie. Bak de filets 5 minuten in de oven.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vene cress (coppert)		

Diep kommetje gebruiken. Gebruik een rechthoekige steekvorm. Steek / plaats deze om de krokante plakjes witte wieven koek heen en doe daarbovenop wat van de brunoise. Leg twee sardinefilets (in de steekvorm). Neem de ring weg. Doe wat vadouvan saus rondom de koek met sardines. Druppel hier wat van de olie op en sprenkel er wat van de geroosterde hazelnoot over. Garneer met de cress

## Bisque

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
doppen van hollandse garnalen	1500	g
gin	150	ml
rode pepers	2	stuks
tomatenpuree	70	g
wortel	1	grote
bleekselderij	10	stengels
ui	3	stuks
visfond	1	liter
water	100	ml
crème fraîche	6	el
roze peperbessen	2	tl
olijfolie	2	el
pimenton	2	theelepels

Snijd de groenten en rode pepertjes (zonder zaadlijst). Zet deze kort aan in wat olijfolie. Voeg de tomatenpuree, pimenton en roze pepers toe en bak dit even mee. Voeg de garnaaldoppen toe en zet dit ook kort aan. Blus af met de gin en laat de alcohol verdampen. Voeg de visfond en zoveel water toe dat de garnalen net bedekt zijn. Laat het geheel minimaal 30 minuten heel zachtjes pruttelen; kook wel ver genoeg in, proef zelf of het al een mooie geconcentreerde smaak heeft! Zeef het geheel in een puntzeef. Ontvang de citroen van het dessert (de schil is voor het dessert). Breng op smaak met wat citroensap. Voeg vlak voor het opdienen wat creme fraiche toe.

## Citroenschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroensap	140	ml
kafir limoen	3	stuks
water	160	g
sojalecithine	1.3	g

Pers de Kafirlimoenen. Meng dit sap samen met het citroensap, water en de sojalecithine goed door met een staafmixer. Giet dit mengsel over in een mengkom en schuim vlak voor opdienen dit mengsel op tot er een stevige schuimlaag gevormt is op het oppervlak. Schep de schuim met een lepel af.

## Kabeljauw

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauw op vel	800	g
roomboter		
zout en peper		

Portioneer de kabeljauw in stukken van 50 g. Smeer de kabeljauw in met wat gesmolten roomboter. Zout en peper naar smaak toevoegen. Leg de mootjes met het vel naar boven op een met olijf olie ingevette bakplaat. Verwarm de oven voor op 180°. Verwarm de kabeljauw 4 tot 5 minuten in de oven kort voor het uitserveren.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bosje watercress		
zestes/schaaf van verse kafir lime		

Leg de kabeljauw met het vel naar boven in een soepkom. Brand het vel krokant met de gasbrander. Giet daarna de bisque mbv de sausdispenser rondom de kabeljauw. Garneer de kabeljauw met wat watercress en voeg het citroen-kafir limeschuim toe. Schaaf vlak voor opdienen de kafir lime over de vis.

### Paddenstoelen bouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde porcini	60	g
champignons	225	g
kastanjechampignons	350	g
shiitake	110	g
cantharellen	110	g
oesterzwammen	110	g
ui	2	grote
knoflook	3	teentjes
verse tijmblaadjes	4	tl
droge witte wijn	250	ml
roomboter	100	g
water	2	liter
zout		
peper		
madeira		

Week de porcini in wat water max 3 minuten op 600 watt in de magnetron. Fruit in de gesmolte boter de fijngesneden ui aan, samen met de knoflook. Voeg hieraan toe alle grof gesneden paddenstoelen en de tijm. Bak kort aan om de smaken los te laten komen. Blus met de wijn en het water. Breng op smaak met zout en peper. Laat minimaal 20 minuten trekken. Bewaar 3/4e deel voor de risotto. Kook het restant sterk in tot een krachtige jus. Voeg hier wat madeira aan toe en houd warm.

### Topinamboer (gepoft)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
topinamboers	8	kleine
bosje tijm		
olijfolie		
zout		
peper		

Snijdt de aardpeer als ze groot zijn doormidden, en smeer in met olijfolie. Maak een pakketje (van alufolie) van enkele (evt halve) aardpeer met tijm, zout en peper. Pof de aardpeer in de oven gedurende 45 minuten op 180° tot ze helemaal zacht van binnen zijn. Duw of schraap de inhoud van de aardpeer van de schil als een soort mousse. Houd de schil apart. Bewaar het restant van de aardpeer voor de risotto en stamp tot een puree.

## Risotto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	4	stuks
olijfolie		
witte wijn	75	ml
risottorijst	350	g
mascarpone	150	g
parmezaanse kaas	150	g
peterselie	0.5	bosje

Fruit de gehakte sjalot in ruim olijfolie. Voeg de risottorijs toe en bak deze even mee. Blus af met witte wijn en laat de alcohol verdampen. Voeg daarna lepel voor lepel de warme paddestoelenboullion toe tot deze geheel is opgenomen en de risottorijst gaar is. Blijf goed roeren. Schaaf ondertussen de parmezaanse kaas, hak de peterselie en voeg deze samen met de mascarpone op het laatst toe. Schep de aardpeerpuree door de risotto en breng op smaak met zout en peper. Bewaar wat peterselie voor de presentatie

## Paddestoelen en asperge

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eryngii	300	g
groene asperges	16	stuks

Snijd de paddestoelen in dunne plakken en smeer deze in met olijfolie. Snijd de achterkant van de groene asperges. Grill in een hete grillpan de groene asperges en de paddestoelen (overdwars en op het laatste moment...!!).

## Eindbewerking topinamboer schillen

Frituur de schillen van de topinamboer tot ze krokant zijn. Breng op smaak met zout en peper.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peterselie	16	blaadjes

Neem een ronde ring en vul deze met wat risotto. Leg op de risotto twee gegrilde asperges en een gebakken eryngii. Leg hierbovenop wat gefrituurde aardpeerschil. Druppel wat van de jus rondom de risotto. Decoreer met peterselie (of eventueel wat zeekraal van de rog als daar over is)

## Mousseline

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
krumige aardappelen	500	g
roomboter	50	g
volle melk	75	ml
slagroom	60	ml
rozemarijnzout	3	el
peper		

Schil de aardappel en kook deze in gezouten water. Als de aardappel gaar is, voeg de roomboter, melk en slagroom toe en pureer tot je een mousseline krijgt. Wrijf de mousseline door een fijne zeef als dat nodig is. Voeg het rozemarijnzout, naar smaak, toe aan de mousseline.

## Rozemarijnzout

Hak de blaadjes van een paar rozemarijntakjes heel fijn en mix deze door wat zout en peper.

## Zeekraal, drie bereidingen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeekraal	750	g
bosje peterselie		
olijfolie	50	ml
peper		
noilly prat	75	ml
visbouillon	300	ml
slagroom	100	ml
citroensap		

Gebruik 375 g van de zeekraal voor de olie. Blancheer kort de peterselie. Laat uitlekken en doe in een maatbeker. Pureer de peterselie samen met 250 g zeekraal (voeg vocht toe indien nodig). Voeg de olie toe. Gebruik 125 g van de zeekraal voor de saus. Blancheer. Hak de zeekraal fijn, smoor deze, blus af met de Noilly prat en voeg de visbouillon en room toe. Kook in tot een krachtige saus. Voeg eventueel wat citroensap toe naar smaak. Wrijf door een fijne zeef indien dit nodig is. Blancheer het restant van de zeekraal, droog af en wok vlak voor opdienen. Let op het zoutgehalte, er zit veel zout in de ingrediënten. Als er zeekraal over is, geef dan 16 takjes aan de Risotto voor de decoratie

## Rogvleugel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rogvleugels	2	stuks
bloem	5	el
roomboter		

Fileer de rogvleugel (Zie QR). Portioneer de rogvleugel breng op smaak met peper en zout en bebloem de rogvleugel. Bak de rogvleugel enkele minuten voor opdienen in de beurre noisette (let op dat je overhoudt voor de volgende bereidingen)

## Beurre noisette

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	250	g

Bruin de roomboter op middelhoog vuur. Voeg wat zout en peper toe. Houd warm in de warmhoudkast.

## Artisjokken, kappertjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kappertjes	6	el
kapperappeltjes	6	el
artisjokharten	450	g
bladpeterselie	100	g
peper		
citroen	2	stuks

Gebruik een paar eetlepels van de beurre noisette. Bak hierin de kappertjes (spoel even af), in vieren gesneden kapperappeltjes en in stukjes gesneden artisjokken harten. Pers wat citroen sap en sprenkel dit over de kappertjes- artisjokken mix. Voeg gehakte verse peterselie toe en breng op smaak met zout en peper.

## Presentatie

Zet een streep van mousseline, leg daar de gebakken rog op. Dresseer de kappertjes en artisjok en drie bereidingen van de zee kraal. Druppel wat beurre noisette op de rog. Voeg wat zeezout toe en serveer

## HOOFDGERECHT Lam met jus van Gouden Carolus Classic, parelgort, gedroogde appel en tuinbonen

---

### Lams rouleau

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamszadel	1.5	kg
bot		
kastagne campignons	500	g
sjalotjes	2	stuks
blanke hazelnoten	100	g
roomboter		
xo sherry		
zout		
peper		

Hak de hazelnoten en paddestoelen heel fijn (duxelles). Snijd de sjalot fijn. Fruit de sjalot en bak de paddestoelen en hazeloot mee. Brus af met XO sherry, naar smaak, en bak tot al het vocht is verdwenen. Breng op smaak met zout en peper. Snijd de zadel voorzichtig van het bot af. Bewaar het botje voor de saus. Sla de lamszadel voorzichtig plat, kruid ze met peper en zout. Smeer in met de duxelles. Rol strak op tot een rouleau en bind op met bindtouw. Zet de Rouleau aan in roomboter. Leg de rouleau daarna op een bakplaat en bak af in ongeveer 30 minuten (op 120°) tot een kerntemperatuur van 58°. Portioneer en houd warm in de warmhoudkast

### Jus van GCC

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gouden carolus classic applepie	2	flesjes
lamsbot		
sjalotten	3	stuks
takjes tijm		
xo sherry		
jus de veau van concentraat	1	liter

Maak de jus de veau van de concentraat. Snijd de sjalotten. Fruit sjalot en het bot. Voeg tijm toe en brus af met XO sherry. Voeg kalfsjus toe en kook, langzaam, in tot de helft, tot een krachtige jus. (De Gouden Carolus Classic ('t bier) ligt in de koelkast in de bak.) Voeg het bier toe en kook weer in tot minimaal de helft.

## Parelgort

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parelgort	300	g
munt	0.5	bosje
peterselie	50	g
extra vierge olijfolie		
citroensap	2	el
venkelzaad	1	tl
komijnzaad	2	tl
zout		
peper		

Kook de parelgort in gezouten water. Voeg als de parelgort gaar is de kruiden, boter en olijfolie toe en mix goed door. Breng op smaak met citroen, zout en peper. Zet warm weg in de warmhoudkast tot service

## Gedroogde appel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
granny smith appel	3	stuks
citroensap		
tabasco		
zonnebloemolie		

Verwarm de oven voor op 80 graden Celsius. Snijd de appel in hele dunne schijfjes. Gebruik de mandoline. Haal het klokhuis eruit, het is niet nodig om de appels te schillen. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en dep ze met keukenpapier droog. Meng citroensap met een paar druppels tabasco en bestrijk elk schijfje lichtjes met het mengsel. Leg de appelschijfjes in de oven tot ze gedroogd zijn, bijna krokant. ongeveer 1,5 uur. Snijd de gedroogde appelschijfjes in vieren.

## Tuinbonen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bevroren tuinbonen	500	g

Ontdooi en kook de tuinbonen ongeveer 3 minuten. Laat afkoelen en dubbeldop de tuinbonen.

## Presentatie

Leg een lepel met parelgort op een bord en daarop de rouleau. Voeg de appel en tuinboontjes toe, maak af met de jus.

### Sous-vide Abrikoos

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
abrikozen vers zonder pit	16	halve
witte wijn	350	ml
vanille peul	2	stuks
honing	8	el

Vanille weken en honing oplossen in de wijn en met abrikozen in zak vacumeren. Sous-vide garen op 60 graden 45 minuten. Noot: Wanneer de abrikozen niet (meer) verkrijgbaar zijn, wordt als alternatief perzik of peer ingekocht.

### Canelle van yoghurt

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
griekse yoghurt	500	ml
citroensap	10	ml
kristalsuiker	120	g
invertsuiker	5	ml
dextrose	32	g
maltodextrine	52	g
xanthaan	2	g

Meng de kristalsuiker, dextrose en de maltodextrine met de xanthaangom droog. Meng de yoghurt met de citroensap, invert en daarna met het suikermengsel. Draai hier in de ijsmachine een standig ijs van.

### Financier

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	250	g
eiwit	190	ml
poedersuiker	300	g
amandelpoeder	170	g
patent bloem	60	g
citroen	1	stuks

Maak van de boter een Beurre noisette (voorzichtig kleuren van de boter) en zeef deze door een koffiefilter (indien niet voorradig een fijne zeef). Laat de beurre noisette afkoelen naar 40 graden. Meng de poedersuiker met de amandelpoeder en de bloem droog. Rasp hierin de schil van de citroen. Meng de beurre noisette en de eiwit met het suiker, amandel mengsel. Smit het beslag in een ronde (zachte flexibele) siliconenmat (financier 4,5 cm diameter). Geef de (geraspte) citroen aan de bisque (gang 2). Oven: 160 graden. Tijd: +- 20-30 minuten (kijk goed)

## Lavendel melkschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	250	ml
lavendelbloemetjes	5	g

Meng de melk met de lavendel. Verwarm dit mengsel tot maximaal 50 graden en schuim dit mengsel met de staafmixer op. Doe dit vlak voor het opdienen

### Presentatie

Leg de financier op het bord, leg er de sous vide abrikoos tegenaan. Draai een of twee canelles met grote eetlepels en leg deze ook tegen de financier aan. Schep het schuim van het melkschuim over de financier.