

2023 oktober

Les Amis de Cuisine Den Haag · Herfst

Steak tartare met tomaten en gepocheerd ei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roma tomaten goed rijp	1.5	kg
maggi	1	el
balsamico azijn	2	el
beetje suiker		
zout en peper		
sjalot	50	g
kappertjes	50	g
cornichons	50	g
bieslookringen	1	el
bladpeterselie	1	el
dragon	1	el
paprikapoeder naar smaak		
dijon mosterd	2	el
tomatenketchup	4	el
mayonaise	2	el
tabasco naar smaak		
worcestersaus naar smaak		
grote amsterdamse uien	1	klein potje
zuurdesembrood (9x9 brood)	8	sneetjes
henne ei-tjes (kleinste kippeitjes)	16	
geraspte oude kaas	100	g

Tomatenmengsel: Plisseer de tomaten. Verwijder de zaadlijsten en snij het vruchtvlees in fijne gelijke blokjes (0.5 cm). Meng de tomatenblokjes met de rest van de ingrediënten en breng op smaak met zout/peper. Zet koel weg. Kruidenmengsel: Snij de sjalot en rest van de kruiden fijn. Meng dit met de kappertjes en de gesneden cornichons. Zet koel weg. Saus: Meng alle ingrediënten in een kom en breng op smaak met tabasco en worcestersaus. Zet koel weg. Kappertjes: Kappertjes goed laten uitlekken (kurkdroog!), laat drogen op keukenpapier en in een zeef knapperig bakken in hete olie. Frituur ze niet te lang. Ze moeten knapperig zijn (niet zwart). Laat uitlekken op keukenpapier. Amsterdamse uien: Laat ui uitlekken. Snij dunne plakjes van de Amsterdamse uien. Zuurdesembrood: Zuurdesem brood licht laten bevriezen. Snij sneetjes op snijmachine in (licht bevroren toestand) in zeer dunne plakjes (maak soort van melba toast). Smeer de dunne plakjes in met een beetje olijfolie. 15 min in de voorverwarmde oven op 140 graden. Sneetjes diagonaal halveren. Gepocheerde eieren: Pocheer de eieren in een pan water met een beetje azijn. Eenvoudig alternatief: pochieren in huishoudfolie. Eindbereiding: Meng de tomatenblokjes met het kruidenmengsel en de saus. Geheel mag niet te nat zijn. Presentatie: Gebruik een ring (8 cm) en stampertje (of grote ijsschep). Steak tartare in ring op bord. Strooi wat geraspte kaas op de steak tartare en leg gepocheerd ei er op. Snij gepocheerd ei voorzichtig in. Garneer rondom met Amsterdamse uienplakjes, gefrituurde kappertjes en sneetje desembrood. Maak af met krulpeterselie of sterrekers. Beetje zout peper op ei.

Gemarineerde langoustines met gegrilde paprika tamara en watermeloen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
puntpaprika's	4	
grote diepvries gamba's	10	
knoflook	2	teentjes
casino wit	4	sneetjes
volle melk	200-tot-400	ml
srirachi saus of ketchup (naar smaak)	1	el
olijfolie	2 of 3	el
sputzak		
watermeloenen rond de 800 g	1	
sushiazijn	8	el
sesamolie	8	tl
zout		
peper		
ijskegels = witte radijs (bosje radijs per 2 of 3 avonden)	6	
diepvries langoustines	32	
limoen rasp en sap	1	
peper en zout		
babyzuring of verse koriander		
citroenzeste		

Paprika's: Oven voorverwarmen maximale temperatuur. Leg de paprika's op een rooster en grill deze in 15-20 minuten tot ze zwartgeblakerd zijn. Draai om de 5 minuten even om. Laat even afkoelen en haal vel van paprika. Snij in mooie gelijke stukjes. Tarama: Garnalen kort bakken in olie en 1 knoflookteen klein gesneden. Af laten koelen en pellen. Pel de andere knoflookteen en snij klein. Casino brood korsten eraf. Garnalen, brood, saus, olijfolie en fijngesneden knoflook in blender en voeg portie gewijs wat melk toe tot stevige yoghurt-dikte. De tamara moet de dikte hebben van zeer dikke yoghurt. Breng op smaak met zout en peper. Zet in koelkast in spuitzak, zodat de tarama kan opstijven. Watermeloen: Watermeloen bolletjes maken met een parisienne boor van 1 cmØ. Ongeveer 4 a 5 bolletjes per persoon (80 stuk). Maak marinade van azijn en sesamolie. Breng op smaak met zout/peper en marineer bolletjes in de marinade. Ijskegels: Snij de ijskegels in dunne plakjes op mandoline en leg in ijswater. Vier of vijf plakjes per persoon, zie foto. Langoustines: Pel de langoustines. Kop en scharen ervan af en breek voorzichtig de schaal van het lijfje. Trek aan het staartje, waarschijnlijk komt het darmkanaal in een keer mee. Zo niet maak dan een inkeping op de rug en verwijder het darmkanaal. Snij de gepelde langoustine in 3 gelijke delen. Maak marinade van olijfolie, limoen. Breng op smaak met peper en zout. Voeg langoustines toe aan de marinade en zet koel weg. Geef de carcassen, scharen, koppen en schillen aan gang 3. Eindbereiding en presentatie: Spuit een mooie platte bol tamara op een bord. Leg de gemarineerde langoustines (2pp), de watermeloen bolletjes en stukjes paprika om en om op de tarama. Haal ijskogels uit ijswater dep ze droog, snij mooie stukjes en steek ertussen. Garneer met babyzuring of koriander en citroenzeste.

Bisque van Langoustines, vanille en espresso

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie	8	el
tomatenpuree	2	kleine blikjes
cognac	30 tot 50	ml
droge witte kookwijn	400	ml
bleekselderij	2	stengels
knolselderij	400	g
winterpeen	1	
grote venkel (of 1 kleine venkel)	1/2	
champignons	100	g
grote ui	1	
prei	250	g
rijpe tomaten	4	
vanillestokje	1	
cayennepeper (naar smaak)	1/2	el
knoflook	6	tenen
snufje fleur de sel		
verse tijm	8	takjes
espresso	2	kleine kopjes
slagroom	200	ml
zout/peper		
citroensap		
basilicum	10	takjes
cayenne peper		

Bisque: Ontvang de carcassen, koppen en scharen van gang 2. Ogen verwijderen door harde schaal van koppen te halen. Hak koppen, scharen in kleine stukken. Gebruik zo veel mogelijk van de koppen en scharen van gang 2. Neem een hoge soeppan. Olie heet maken in koekenpan en langoustines koppen, schillen en scharen goed aanbakken (karamelliseren). Tomatenpuree erbij en 30 sec meebakken (let op aanbakken!). LET OP: ZET DE AFZUIGING EERST UIT! Blus af met de cognac en flambeer; laat helemaal uitbranden tot alle alcohol volledig weg is. Schenk daarna de witte wijn erbij en maak alle aanbaksels los van de pan. Alle groenten in stukjes snijden. In koekenpan groenten bakken in zonnebloemolie. Groenten moeten mooi kleur hebben. Aangebakken groenten in de soeppan samen met aangebakken carcassen en toevoegingen. Tomaten in grove stukken snijden en bij de bisque in soeppan. Geheel moet net onder water staan! (hoe meer water, langer inkoken!). Vanille stokje merg eruit. Geef het merg aan gang 6 voor het dessert. Het stokje van de vanille gaat in de bisque. Snij knoflook klein. Alle kruiden in de soeppan bij de groenten en langoustines. Voeg twee kleine kopjes espresso bij de nog niet ingekookte bisque. Laat 30-45 min. zachtjes inkoken koken tot 2/3 volume en voeg slagroom (naar smaak) erbij. Zeef bisque. Maak op smaak met beetje citroensap en zout/peper. Eindbewerking: Opschuimen met staafmixer. Presentatie: Serveer met blaadjes basilicum onderin bord/kom en maak af met snufje cayennepeper.

Dorada filet met knoflook beurre blanc en zeekraal

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dorada-filet	1000	g
dorada	1	
knoflook	3	tenen
venkel knol	1	
sjalot	1	
knolselderij	100	g
bleekselderij	3	stengels
tijm	8	takjes
zwarte peperkorrels	1	tl
noilly prat (naar smaak)	1 1/2	dl
visbouillon van concentraat	250	ml
room	250	dl
limoensap		
aardappelen	1	grote
tomatenpoeder	1	el
peterseliewortel (alternatief pastinaak)	500	g
zeekraal	100	g
soya olie		
boter		
potje tobiko zwart of oranje (viskuit)		

Dorada: Fileer de vis en portioneer alle vis in 16 stukjes. Om de techniek te ervaren of te oefenen wordt er 1 dorade geleverd. De overige vis is gefileerd. Dan kan je het verschil ervaren tussen je eigen vaardigheid en de professioneel gefileerde vis. Na fileren moet er ong. 75 a 80 g per portie beschikbaar zijn. Wil je thuis een keer variëren neem dan Tarbot of Griet. Variatie op beurre blanc: Maak 250 ml visbouillon van concentraat. Snij de knolselderij, sjalot en venkel in grote stukjes. Wok de groenten samen met knoflook. Voeg de takjes tijm toe. Bak de groenten gaar zonder te laten verkleuren. Blus af met de Noilly Prat en laat de alcohol langzaam inkoken. Voeg daarna de visbouillon, room en gecrunchte peperkorrels toe en laat rustig inkoken tot een mooie sausdikte (10 tot 15 minuten). Passeer de saus door een fijne zeef en breng eventueel op smaak met wat limoensap. Aardappelchips: Schil de aardappelen en snij op mandoline dunne plakjes. Droog de plakjes en frituur de plakjes goudbruin in pannetje 180 graden. Laat uitlekken op keukenpapier. Crunch de aardappelchips in stukjes en bestrooi met wat tomatenpoeder. Gebakken peterseliewortel (alternatief pastinaak): Snij de peterseliewortel brunoise. Bak de blokjes goudbruin, in wat soja olie. Uitlekken op keukenpapier. Zeekraal: Maak zeekraal schoon. Verwijder harde stukjes. Blancheer in kokend water en laat uitlekken op keukenpapier. Bewaar in warmhoudkast. Eindbereiding: Verhit wat soja olie in de koekenpan, bestrooi de vis met een beetje zout. Dep de huidkant in een met bloem bestoven bord. (Dan krijg je een krokante huid.) Bak de vis a la minute aan op middelhoog vuur. Voeg boter toe wanneer de vis mooi goudbruin is en draai deze om. Als vis aan beide kanten mooi goudbruin is, uit de pan en leg even op keukenpapier om uit te lekken. Presentatie: Serveer het gerecht in diep bord. Leg eerst een volle lepel gebakken

peterseliewortel/pastinaak op het bord. Leg daarop de vis. Garneer het gerecht met wat chips, zeekraal en een mespunt / theelepeltje tobiko. Zet de tobiko meteen koel weg voor de volgende avond. Maar het gerecht af met rondom de vis met de beurre blanc-saus.

HOOFDGERECHT Piepkuiken twee bereidingen met paddenstoelen creme

Piepkuiken met pommes neuf, paddenstoelencreme en asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
poussin (piepkuikens) van 400/500 gram	8	
grote kruimige friet aardappelen	1000	g
champignons	500	g
sjalotten	4	
thijm	3	takjes
laurierblaadjes	2	
witte kookwijn	150	ml
kippenbouillon	150	ml
slagroom	200	ml
zout/peper		
groene asperges	32	
ridderzwammetjes	200	g
boter		
verse bieslook		

Piepkuiken: Snij de pootjes en vleugeltjes los van het piepkuiken zodat je alleen de borstkas met de filets overhoudt. Doe de pootjes en borstkastjes in een pan/bak en giet hier ruim drie liter kokende sterke kippenbouillon overheen. Bouillon moet hoog op smaak zijn (zeewater zout). Geheel moet goed onder de kokende bouillon staan. Laat ongeveer 15 minuten pocheren. Giet na 15 minuten de bouillon af, breng opnieuw aan de kook en giet weer over de borstkastjes en pootjes. Laat weer ongeveer 15 minuten staan. Als de kip gaar is kan hij uit de bouillon. Houdt warm. Verwijder het botje uit het dijbeen. (vel er af) Maak van de pootjes uit de bouillon een mooi boutje door uiteinde er af te halen. (Vel er af) Bak voor opdienen de pootjes en dijbeen in boter met wat ingedikte kippenbouillon. Snij voor de eindbereiding de kipfilets van het karkas met een scherp mes en trek het velletje er vanaf. Pommes neuf: Schil de aardappelen. Snij de aardappelen in mooie gelijke frieten van 2 bij 2 cm dikte. Stoom de friet ongeveer 7 a 10 minuten op een gaatjes plaat in de stoomoven (1e garing) Controleer de gaarheid. Laat uitstomen en afkoelen. (De friet kan samen met de asperges gegaard worden in de stoomoven) Bak in ongeveer 8 minuten de frieten lichtbruin en bijna gaar in frituur van 130 graden (2e garing). (Wanneer je de friet dunner snijdt, is deze garing niet nodig) Bak net voor het uitserveren de pommes neuf af in frituur van 180 graden (3e garing). Paddenstoelen creme: Snij de champignons en sjalotten in grove stukken. Bak het geheel in wat boter met de thijm en laurierblaadjes. Laat goed aanzweten maar niet verkleuren. Blus af met witte wijn. Als de alcohol is verdampt voeg dan de kippenbouillon toe. Voeg slagroom toe en laat rustig 1/3 inkoken. Maak met staafmixer mooie egale saus. Door zeef passeren. Eventueel nog klein beetje inkoken tot gewenste dikte. Maak op smaak met zout/peper. Warm houden tot uitserveren. Asperges: Schil de uiteinden van de groene asperges. Stoom ze samen met de friet in de stoomoven tot beetgaar. Laat afkoelen. Voor het opdienen opwarmen in pannetje met beetje boter en lepel kippenbouillon. Eventueel zout peper. Eindbereiding: Smoor de ridderzwammetjes met wat bouillon waar de kip in is gepocheerd en breng op smaak met eventueel wat zout en peper. Giet overtollige bouillon af en voeg wat boter en gesneden bieslook toe. Warm houden voor presentatie. Presentatie: Leg in het midden van het warme bord twee asperges. Daar bovenop de gepocheerde kippenborst. Leg er een kippenboutje er

tegenaan en de kippendij op de kippenborst. Garneer het gerecht met de champignon creme saus, de ridderzwammetjes en de pommes neuf.

DESSERT Chocolade taartje met karamel, zeezout en vanille ijs

Lava chocoladetaartje met karamel, zeezout en vanille-ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade	250	g
boter	250	g
eieren	4	
eidooier	80	g
suiker	100	g
bloem	100	g
ronde vormpjes van 5 of 6 cm diameter	16	
water	45	g
slagroom	120	ml
roomboter	60	g
fleur de sel (naar smaak)		
volle melk	400	g
room	400	ml
snuf zout		
frambozen	200	g

Chocoladetaartjes: Verwarm de boter au bain marie tot deze is gesmolten (niet te warm, moet zacht zijn). Haal pan van het vuur. Voeg de chocolade toe en laat smelten door warmte van de boter. Laat geheel afkoelen tot kamer temperatuur. Klop de eidooier met de eieren en suiker los tot een lekker luchtig mengsel. Giet het chocolade mengsel langzaam op het eimengsel. Spatel voorzichtig door elkaar. Spatel voorzichtig ook de (gezeefde) bloem goed door het mengsel. Vet 16 timbaalvormpjes (5 of 6 cm) goed in met boter en bestrooi de binnenkant met kristalsuiker. Draai de vormpjes, zodat de hele binnenkant is bedekt met een laagje suiker. Giet overtollige suiker eruit. Vul de vormpjes met 3/4 van het beslag en bak ze in ongeveer 12/15 minuten gaar op 200 graden. Test met een houten stick of het taartje aan de binnenkant vloeibaar is. Als taartjes gerezen zijn en bovenzijde droog, zijn ze goed. Karamel zeezout: Laat de boter en slagroom op kamertemperatuur komen. Doe de suiker en het water in een steelpannetje en zorg dat het de suiker nat is van het water. Zet pannetje op laag vuur en doe verder niets. Bestrijk eventueel de randen van de pan met een kwastje met water zodat de suiker niet aan de rand blijft kleven. Na ongeveer 2 minuten begint de suiker te smelten en te bubbelen. Doe nog steeds niks. Pas na 5 minuten begint de suiker lichtbruin te kleuren, roer met een garde goed door en blijf roeren tot je een mooie goudbruine karamel hebt. Roer met een houten lepel boter erdoorheen tot deze volledig is gesmolten. Voeg vervolgens de slagroom toe en roer tot een egale substantie (warm slagroom kort op (lauw) in bijvoorbeeld magnetron, mag niet koud zijn. Voeg fleur de sel toe. Proef! (zo nodig een klein deel karamel zonder zout apart houden voor degene die geen zeezout karamel lust). Vanilleijs: Ontvang het vanillemerg van gang 3. Verwarm de melk en room in een pan tot 70 graden. Haal van het vuur, voeg merg van de vanillepeulen (gang 3) toe en laat minimaal 15 minuten infuseren (trekken). Meng suiker en de eidooiers met een garde. Doe hier een klein beetje van het roommengsel bij roer stevig door met de garde en giet de rest erbij. Verwarm au bain-marie tot 82 graden. Haal van t vuur. Door fijne zeef passeren en laat afkoelen (kamertemperatuur). Daarna ijs draaien. Zet koud tot eindbereiding/presentatie. Presentatie: Plaats lavacakeje

midden op bord. Snij open zodat vulling er uit loopt. Maak klein spiegeltje karamel naast het cakeje. Leg bolletje vanilleijs naast het cakeje. Maak geheel af met wat frambozen.