

# 2023 november

Les Amis de Cuisine Den Haag · Herfst

**AMUSE** Hapje: zoete aardappel galette

## Zoete aardappel galette

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zoete aardappelen (geel en ongeveer even groot/dik)	1,5	kg
bladerdeeg (kant en klaar)	1	rol
olijfolie	5	el
knoflook	3	teentjes
bladpeterselie	6	el
zout en zwarte peper		
ei	120	g
zure room	300	g
harde geitenkaas	240	g
pompoenpitten	4	el
rode pepers	2	middelscherpe rode pepers

Verhit de oven voor op 200°C. Pof de zoete aardappelen 35-45 minuten in de schil tot ze gaar, maar in het midden nog iets rauw zijn (controleer dit door in het midden een spies in de aardappel te steken). Laat ze wat afkoelen en snijd ze met de mandoline in 3 mm dikke plakjes. (Schillen hoeft niet) (Als je de snijmachine gebruikt, dan deze meteen schoonmaken!) Zet opzij tot bereiding. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Steek uit de rol bladerdeeg 16 vierkantjes (van ong. 10 cm) + 1 voor de afwasser. Prik de plakjes grondig in met een vork. Zet de bakplaat een klein half uur in de koeling. Pel en hak de knoflook fijn. Snijd ongeveer 6 eetlepels peterselieblad fijn. Meng alle ingrediënten en voeg zout en peper naar smaak toe. Zet opzij tot bereiding. Verhit de oven voor op 200°C. Haal het deeg uit de koeling. Rasp de geitenkaas. Maak de pepers schoon en hak heel fijn. Klop de eieren los en kwast over de deeglapjes. Klop de zure room glad. Verdeel de zure room over de bladerdeeglapjes, maar laat een randje van 1 cm vrij. Schik de plakjes aardappel licht overlappend over de roomlaag. Bestrooi met zout en peper en de geitenkaas. Bestrooi met pompoenpitten en fijngeneden chilipeper. Bak de galettes 20-25 minuten tot het deeg gaar is. Controleer de onderkant: die moet goudbruin zijn! Zodra de galettes uit de oven komen, deze besmeren met de nog even losgeklopte dressing. Serveer de galettes warm.

## Groentebouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui (50 g)	1	ui
wortel (100 g)	1	wortel
kleine prei (100 g)	1	kleine prei
bleekselderij	4	stelen
tomaat	1	tomaat
champignons	100	g
peperkorrels	6	peperkorrels
laurierbladen	2	laurierbladen
platte peterselie	10	g
tijm	2	takjes
rozemarijn	1	takje
olie	2	el
water	1,6	liter

Maak alle groenten schoon en snijd ze in kleine stukjes. Hoe kleiner de groenten, hoe meer smaak ze kunnen afgeven. Kneus de peperkorrels en maak een bouquet garni van laurier, bladpeterselie, tijm en rozemarijn. Verhit de olie in een ruime koekenpan en bak de groenten met de peper op hoog vuur tot ze beginnen te kleuren. Schep dit over naar een ruime pan. Je kan een snelkookpan gebruiken. Giet er 1,6 liter koud water bij en breng de bouillon de kook aan. Laat de bouillon 1/2 uur of langer zachtjes koken. Giet de bouillon door een fijne zeef.

## Bietensoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ongezouten boter	50	g
uien	2	uien
wortel (100 g)	1	wortel
bleekselderij	2	stelen
citroen	1	citroen
gekookte bietjes	750	g
ontpitte kersen (diepvries)	600	g
amandelextract	2	tl
laurierbladeren	3	laurierbladeren
kaneelstokjes	2	kaneelstokjes
pimentbesjes	2	tl
dille	30	g
groentebouillon	1,5	liter
zout en peper		
zure room	250	ml

Rasp de schil van de citroen. Spoel de bietjes af en snij in blokjes van 1,5 cm. Doe de pimentbesjes in een thee-ei, we willen ze straks niet in de soep. Smelt in een soeppan de boter op half vuur. Bak de ui glazig en voeg dan wortel, bleekselderij en citroenrasp toe en bak tot de groenten zacht zijn. Voeg dan de bietjes toe en bak nog 3 minuten. Voeg de verse groentebouillon portie gewijs toe tot je een mooie soeps substantie hebt. En voeg de kruiden toe. Bewaar wat dille voor de garnering. Laat 10 minuten zachtjes koken en voeg dan de kersen toe. Bewaar ook hier wat van voor de garnering. Naar smaak amandelextract toevoegen; begin met 1 theelepel. Vis na 5 minuten met een soeplepel de kaneelstokjes, dille, laurierblaadjes en piment-eitje uit de soep. Haal er ook wat blokjes biet uit voor de garnering. Pureer de soep met een staafmixer. Proef af met zout en peper. Knip de dille fijn. Verdeel de soep over 16 warme komborden. Schep een eetlepel zure room in het midden en garneer de soep rondom met wat kersen en stukjes biet. Leg een toefje dille op de zure room.

## Aspergesalade met zeekraal

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sesamzaad	2	el
asperges	32	dunne groene asperges
zeekraal	200	g
olijfolie		
knoflook	2	tenen
dragonblad	4	el
peper		

Rooster de sesamzaadjes in een koekenpan tot ze beginnen te kleuren. Stort op een bord en laat afkoelen. Breek het houtige deel van de asperges (schil eventueel de onderkant nog eens extra) en blancheer 2 à 3 minuten in heet water zonder zout (!). Voeg de (zoute) zeekraal toe en pocheer nog 1 minuut tot de asperges beetgaar zijn. Giet af in een vergiet en koel ze direct onder de stromende koude kraan. Laat uitlekken en dep handdoekdroog. (Je kunt er ook voor kiezen om de asperges te grillen.) Haal dragonblad van de steeltjes. Pel de knoflook en snijd in flinterdunne plakjes. Meng alles tot een mooie salade en zet koel weg.

## Tomaten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	16	pomodorie of roma tomaten
kokend water		pan
ijskoud water		bak

Kerf de tomaten aan de bolle kant kruislings in en dompel ze 30 seconden in kokend water. Leg ze dan direct in ijskoud water en laat uitlekken. Pellen en elke tomaat in 6 parten snijden.

## Foccacia

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
foccacia	1	foccacia broden

Bak de foccacia volgens de gebruiksaanwijzing. Snijd de foccacia in dunne repen.

## Garnalen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tijgergarnalen zonder kop en zonder darmkanaal	16	grote
zachte boter	100	g
gedroogde chilivlokken	½ tot 1	tl
goede kalamata olijven	100	g
bacardi	20	ml
knoflook	3	tenen
platte peterselie	2	el
grof zeezout		

Klaar de boter. Ontdooi de garnalen in wat kraanwater. Pel de garnalen op de staartjes na. Verwijder het darmkanaal. Droog de garnalen zorgvuldig op keukenpapier. Snij de garnalen aan de onderzijde langs in (dan krullen ze bij het bakken). Snijd de knoflookteentjes in flinterdunne plakjes. Hak de peterselie fijn. Geef de rest van de peterselie aan de Fazantenborstfilet. Verhit twee pannen op hoog vuur. Smelt de helft van de geklaarde boter en bak hierin de garnalen gedurende 1 minuut. Verdeel dan de tomaten, chilivlokken en olijven over de pannen en bak alles nog 2 minuten tot de garnalen bijna gaar zijn. Giet dan voorzichtig de bacardi erbij. Laat de alcohol verdampen en doe dan snel de resterende boter, knoflook, peterselie en zout bij. Schep op ieder bord aan een zijde de salade met de asperges en aan de andere zijde de garnaal, wat olijven en wat van de bakvloeistof. Geef er een snee foccacia bij om te deppen.

## Grove pompoenpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
flespompoen	1	kg
olijfolie	50	ml
ahornsiroop	1 à 2	el
witte misopasta	1 ½ à 2	el
jalapeno-chilipepers	2	jalapeno-chilipepers
kaneelpoeder	1	tl
gemalen komijnzaad	1	tl
knoflook (of meer)	3	teentjes
zout		
limoen	1	limoen
bosuitjes	1	bosuitjes

Verhit een oven op 220 °C. Schil de flespompoen met een dunschiller, verwijder de pitten en draden en snijd in stukjes van 3-4 cm. Pel de knoflook en plet met de zijkant van een keukenmes. Halveer de pepers. Meng alle ingrediënten goed door elkaar. Doe over in een grote oventray met hoge wand waar alles goed in past. Voeg 2 eetlepels water toe en bestrooi met zout. Dek af met alufolie en rooster de pompoen 40 minuten in de hete oven. Indien bijna gaar, dan nog even roosteren zonder alufolie tot de bovenkant bruin kleurt. Haal de jalapenos eruit en snijd in fijne ringetjes. Was de limoenen en rasp er 1 ½ a 2 theelepels schil vanaf. Pers 1 limoenen uit. Snijd de bosui in reepjes van 4 cm. Prak de pompoen grof met een vork of een pureestamper, besprenkel met wat olijfolie en meng met limoensap naar smaak. Maak de puree af met limoenrasp, bosui en jalapenoringetjes. Houd warm in de warmhoudkast.

## Fazantenfilet voorbereiden

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fazantenborstfilets	900	g
venkelzaad	3	el
chilivlokken	¾	tl
gemalen komijnzaad	3	tl
gemalen zwarte peper	3	tl
grof zeezout (op smaak)	1 ½	tl
olijfolie		

Vermeng de kruiden en wrijf de borstfilets met de hand rondom in. Vet ze vervolgens in met olijfolie. Leg ze in een schaal, dek af met huishoudfolie en laat tot de bereiding in de koelkast marineren.

## Sinaasappels voorbereiden

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels	8	(bloed) sinaasappels

Snijd met een scherp mes boven- en onderkantje van elke sinaasappel. Zet rechtop een plank en snijd de schil en witte vlies weg; volg hierbij de bolling van de vrucht. Snijd elke vrucht horizontaal in circa 6 plakken. Verwijder de pitjes, leg de plakken in een kom en zet opzij tot de eindbereiding.

## Saus voorbereiden

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
(bloed) sinaasappelsap van ca. 4 à 5 vruchten	500	ml
rode wijn	400	ml
sherryazijn	3	el
anijssterren	3	anijssterren

Meng de ingrediënten en lees verder bij 'Eindbereiding' voor vervolg van het bereiden van de saus.

## Eindbereiding

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
chilipepers	3	gedroogde

Verhit 2 (of misschien wel 3) grote koekenpannen met een stevige vlakke bodem tot goed heet. Bak de filets snel om en om bruin. Haal ze uit de pan en houd ze warm onder alufolie. Giet vrijwel alle vet uit de pannen en verdeel de voorbereide saus over de pannen. Breng aan de kook en laat in 5 à 6 minuten tot de helft inkoken. Proef en breng op smaak met wat peper en zout. Leg de borstfilets weer terug in de pan en schep de saus erover. Schik de gedroogde chilipepers, de plakken sinaasappel en het uitgelopen sap uit de kom naast het vlees in de pannen. Laat alles afgedekt nog 3 minuten sudderen. Het vlees is nu 'medium' gebakken. Haal de fazantenborstfilets uit de saus, leg op de gevogelteplank, Houd warm onder alufolie en laat 3-4 minuten rusten. Snijd elke borstfilet in schuine 1 cm dikke plakken en houd opnieuw warm onder alufolie. Controleer intussen de saus; hij moet misschien nog iets verder inkoken. Proef en breng zonodig hoger op smaak. Haal de plakken sinaasappel uit de saus, en vis ook de pepers en steranijs eruit. Schenk de saus over in de dispenser en houd warm. Schep een lepel pompoenpuree midden op het bord en smeer uit met de achterkant van een lepel. Verdeel de plakjes borstfilet over de borden. Schik de plakken sinaasappel naast de fazant. Giet er een beetje saus over en doe de rest over in juskommetjes voor op tafel. Gebruik de peterselie als garnering.

## Vlees voorbereiden

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wild zwijnracks van minimaal 8 ribben (1 pp)	2	wild zwijnracks
jeneverbessen	2	el
grof zeezout	3	el
versgemalen zwarte peper	3	tl

Verwijder de vliezen van het rack. Gebruik hiervoor een scherp mes en maak een kleine inkeping aan het begin van het vlies waardoor je met je mes net onder het vlies kan komen. Zet nu de snijkant van je mes tegen het vlies aan en trek als het ware het vlies tegen je mes aan. Op deze manier komt het vlies los en verlies je het minste vlees. Verdeel elk rack in stukken van 2 of 3 ribben. We doen dit om ongeveer even dikke delen te krijgen. (zie onder vleesbraden) Voor het jeneverbeszout doe je de jeneverbessen en het zout in de koffiemolen en meng je het tot je de structuur van fijn zand hebt. Meng hier de zwarte peper doorheen. Het jeneverbeszout dat over is, bewaren voor de volgende kookbrigade

## Vlees braden

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
plantaardige olie	6	eetlepel
ongezouten boter	150	g
tijm	8	takjes
rozemarijn	8	takjes
knoflook, licht geplet	8	tenen

Verwarm de oven voor op 150 °C. De rackdelen naar smaak bestrooien met het jeneverbeszoutmengsel. Bak het vlees eerst aan om er een mooi kleurtje aan te geven. Daarna kan het de oven in. Liefst in de ovenbestendige koekenpan, maar het kan ook op het rek met een bak eronder. Het wildzwijnrack kan nogal eens in dikte verschillen dus ook de kooktijden kunnen dan verschillen. Het lekkerst is als hij nog een klein beetje rose is en dat bereik je met een kerntemperatuur van zo'n 55 tot 60 graden. (checken vanaf 20 minuten). Dus blijf erbij en meet regelmatig met een kerntemperatuurmeter. Het is handig om 2 ovens te gebruiken: 1 voor de racks en 1 voor de groenten en crumble.

## Bramensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode wijn	150	ml
port	100	ml
rode wijnazijn	50	ml
suiker of meer afhankelijk van de zoetheid van de bramen	50	g
bramen (uit de diepvries)	250	g

Doe voor de bramensaus de rode wijn, port, rode wijnazijn en suiker in een sauspan. Breng aan de kook en laat 18-20 minuten zachtjes doorkoken, roer zo af en toe door. De saus moet glimmen en licht stroperig worden. Voeg de bramen toe, laat al roerend, op een hoog vuur weer aan de kook komen. Kook bevroren bramen 2 minuten mee. Prak de bramen deels, maar laat een deel ook heel. Giet de bramensaus in een kom en laat staan tot eindbereiding.

## Labneh

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hangop	500	gram
dadelsiroop	3	el
granaatappelstroop	3	el
zeezout	1/2	theel

Omdat we niet voldoende tijd hebben om griekse yoghurt te laten uitlekken gebruiken we kant en klare hangop. Meng de ingrediënten door elkaar en zet, tot gebruik, in de koelkast.

## Spruitjes, kastanjes en sjalotjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ongepelde zilveruitjes	300	g
knoflook, geplet	6	tenen
voorgekookte, gepelde kastanjes	1	pakje
laurierblaadjes	6	laurierblaadjes
ahornsiroop	3	el
olijfolie	6	el
schone spruitjes	500	g
citroen	1	biologische
rozemarijn	2	takjes
peper, zout, nootmuskaat		

Verwarm de oven voor op 160°C. Pel de zilveruitjes, maar houd ze heel. Pel en plet de knoflook. Haal de kastanjes uit de verpakking. Doe alles, samen met de laurier, over in een braadslee en sprenkel er olijfolie en ahornsiroop over. Schep om en dek af met alufolie. Rooster zo'n 25 minuten tot de zilveruitjes lichtbruin en gaar zijn. Zet even opzij. Snijd ondertussen de onderkant van de spruitjes en halveer. Spreid ze uit op 2 bakplaten. Rasp wat schil van een biologische citroen en verdeel samen met de takjes rozemarijn over de spruitjes. Rooster de spruitjes tot ze bruin zijn (onderwijl bakplaten verwisselen). Dit duurt zo'n 16-20 minuten. Voeg alles samen en laat nog warmen in de oven. Verwijder de rozemarijn en laurierblaadjes. Besprenkel met nog wat olie, zout, peper en nootmuskaat. Zorg dat alles nog een 'bite' heeft en niet te gaar wordt.

## Pindacrumble

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cacaoboontjes	50	g
ongezouten pinda's zonder vlies	50	g
stemgember	50	g

Verwarm de oven voor op 160°C. Voor de pindacrumble verspreid je de cacaoboontjes over een bakblik en rooster ze 5-7 minuten in de oven. Laat afkoelen en hak fijn. Hak ook de stemgember en de pinda's fijn. Doe alles in een kom en meng goed door. Kan eventueel in zelfde oven als de spruitjes en sjalotjes.

## Eindbereiding

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum cress		

Als je vlees nu de juiste kerntemperatuur bereikt heeft, zet je de pan weer op het vuur en schep dan nog een minuut lang het botermengsel over het vlees. Laat het nog even 10 minuutjes rusten en snij hem dan aan. Dan geef je de vleessappen de kans om weer tot rust te komen en loopt je wildzwijnrack niet meteen leeg met vocht. Warm de bramensaus op. Smeer wat van de labneh uit op het midden van het bord, strooi er wat van de pindacrumble over. Leg hier een rib op en schep er wat van de bramensaus overheen. Versier met basilicum cress. Schep er wat van de spruitjesschotel naast.

## Cranberry caramel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte basterdsuiker	240	g
cranberries	330	g
fruitige rode wijn	240	ml
kruidnagels	6	kruidnagels
kaneelstokjes	2	kaneelstokjes
een beetje geraspte nootmuskaat		
steranijs	2	steranijs
vanillestokje	1	vanillestokje
sinaasappels	2	bio
cranberrysap	330	ml
water	50	ml

Houd wat (50 stuks) cranberries achter voor de presentatie. Pureer de cranberries in de foodprocessor. Haal met een dunschiller repen schil van een van de sinaasappel en rasp zeste van de andere sinaasappel. Slijp het vanillestokje en haal het merg eruit. Geef het merg aan de mascarponecrème. Schud de suiker over de bodem van een 20 cm wijde steelpan met dikke bodem. Laat op medium vuur smelten tot de het aan de randen bruin begint te worden. NIET roeren!, beweeg de pan heen en weer. Kook nog zo'n 90 seconden tot een amberkleurige caramel en haal dan van het vuur. Mocht je een suikerthermometer gebruiken, dan moet je de suiker koken tot ongeveer 170 °C. Schep er de cranberriepuree doorheen. Zet weer op medium vuur tot de suiker weer smelt en voeg dan de wijn, kruidnagels, kaneel, nootmuskaat, steranijs, vanillestokje plus de sinaasappelschil en zeste. Laat 5 min. zachtjes koken, voeg dan het cranberry sap en het water toe. Laat weer 15 min sudderen totdat het mengsel de consistentie van vloeibare jam heeft. Laat dan afkoelen en vis er de harde kruiderij en sinaasappelschillen uit. Zet weg tot eindbereiding.

## Mascarpone crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bruine basterdsuiker	50	g
heel ei	180	g
mascarpone	500	g
zout		snufje
grand marnier	60	ml
sinaasappel	1,5	bio
kaneel		mespuntje
nootmuskaat		mespuntje

Rasp zeste van de sinaasappels. Scheid de eieren in eigeel en eiwit. Klop -op hoge snelheid- het eigeel met de basterdsuiker tot dat het bleek en luchtig is. Schep de mascarpone er door, maar niet langer dan 20 seconden (anders wordt de crème dun). Doe over een andere schaal. Was de kom van de mixer goed om (vetvrij). Klop het eiwit met een snuf zout op hoge snelheid in 3 minuten tot stijve pieken. Voeg het eiwit toe aan de mascarponeschaal, samen met de Grand Marnier, zeste, vanillemerg (zie cranberry caramel), kaneel en nootmuskaat. 'Vouw' het eiwit door de macarpone tot smakelijk gemengd.

## Eindbereiding

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
glazen	16	desserglazen of coupes
lange vingers	200	g
instant oplos espresso	40	ml
cacaopoeder		max 1 el
kaneel		mespunt
nootmuskaat		mespunt

Zet de glazen klaar. Maak espresso en laat die afkoelen. Begin met een bodem mascarponecrème. Doop een lange vinger onder in de cranberrycaramel tot die zacht is en leg in het glas. Daarop komt wat cranberrycaramel en besprenkel met een eetlepel espresso. Herhaal de lagen. Het laatste laagje is mascarponecrème. Zet de glazen in de koelkast tot serveren. Meng de cacaopoeder, kaneel en nootmuskaat. Zet klaar met een zeefje. Haal de tiramisu uit de koelkast en zeef er wat cacaomengsel over. Werk af met enkele cranberries