

2024 oktober

Les Amis de Cuisine Den Haag · Herfst

VOORGERECHT Gerecht 1

Gegrilde little gem met gnocchi in parmezaan saus en gefrituurde ansjovis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	8	
parmezaanse kaas	80	g
kruiden zoals tijm, rozemarijn		
little gem	8	
citroen	1	
stokbrood of ander stevig brood	0.5	
blikje ansjovis		

(Vegetarische) caesar salad

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	8	
parmezaanse kaas	80	g
kruiden zoals tijm, rozemarijn		
little gem	8	
citroen	1	
stokbrood of ander stevig brood	0.5	
blikje ansjovis		

Little gem soep met crumble van ansjovis en parmezaan-citroenschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	8	
parmezaanse kaas	80	g
kruiden zoals tijm, rozemarijn		
little gem	8	
citroen	1	
stokbrood of ander stevig brood	0.5	
blikje ansjovis		

Heilbot sauce Albert

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte zalm	100	g
heilbotfilet (dikke deel)	800	g
zilveruitjes (vers)	200	g
krop romaanse sla	1	
diepvries doperwtjes	300	g
sjalotjes	5	
mierikswortelpuree	5	el
citroen		
slagroom		
droge witte wijn		

Tartelette van vis met sabayon van mierikswortel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte zalm	100	g
heilbotfilet (dikke deel)	800	g
zilveruitjes (vers)	200	g
krop romaanse sla	1	
diepvries doperwtjes	300	g
sjalotjes	5	
mierikswortelpuree	5	el
citroen		
slagroom		
droge witte wijn		

Ceviche van heilbot met creme van doperwtten en mierikswortel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte zalm	100	g
heilbotfilet (dikke deel)	800	g
zilveruitjes (vers)	200	g
krop romaanse sla	1	
diepvries doperwtjes	300	g
sjalotjes	5	
mierikswortelpuree	5	el
citroen		
slagroom		
droge witte wijn		

Grote ravioli met paddestoelen in een tomaten kruiden bouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	4	
grote kastanje champignons of kleine portobello's	16	
mini (buffel) mozzarellabolletjes	16	
cherry tomaatjes	16	
verse basilicum		
takjes verse rozemarijn		
san marzano tomaten	200	g
handenvol taggia olijven	2	
gepelde san marzano tomaten	1	blik (400 g)
parmezaanse kaas	100	g

Gegrilde paddestoelen met een coulis van tomaat en olijvenpasta en blokjes blauwe kaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	4	
grote kastanje champignons of kleine portobello's	16	
mini (buffel) mozzarellabolletjes	16	
cherry tomaatjes	16	
verse basilicum		
takjes verse rozemarijn		
san marzano tomaten	200	g
handenvol taggia olijven	2	
gepelde san marzano tomaten	1	blik (400 g)
parmezaanse kaas	100	g

Pasta pomodoro met gevulde paddestoel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	4	
grote kastanje champignons of kleine portobello's	16	
mini (buffel) mozzarellabolletjes	16	
cherry tomaatjes	16	
verse basilicum		
takjes verse rozemarijn		
san marzano tomaten	200	g
handenvol taggia olijven	2	
gepelde san marzano tomaten	1	blik (400 g)
parmezaanse kaas	100	g

Risotto met zeevruchten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
venkelknol	1	
rode paprika's	2	
tomaten	200	g
visgraten	2	kg
vis, 400 g tarbot of zeeduivel en 400 g poonfilets of rode mul	800	g
mosselen	1	kg
basilicumblad		
dragon		
gruyère	100	g
stokbrood of ander stevig brood	0.5	

Bouillabaisse met rouille

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
venkelknol	1	
rode paprika's	2	
tomaten	200	g
visgraten	2	kg
vis, 400 g tarbot of zeeduivel en 400 g poonfilets of rode mul	800	g
mosselen	1	kg
basilicumblad		
dragon		
gruyère	100	g
stokbrood of ander stevig brood	0.5	

Broodjes viskroket met home-made rouille

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
venkelknol	1	
rode paprika's	2	
tomaten	200	g
visgraten	2	kg
vis, 400 g tarbot of zeeduivel en 400 g poonfilets of rode mul	800	g
mosselen	1	kg
basilicumblad		
dragon		
gruyère	100	g
stokbrood of ander stevig brood	0.5	

Klassieke Franse Boeuf Bourguignon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sucade aan een stuk	1.5	kg
blokjes ontbijtspek	250	g
plakjes bacon	5	
plakjes ontbijtspek	16	
rode wijn (bordeaux)	1.5	flessen
port	200	ml
runderbouillon	750	ml
tijm	0.5	bosje
peterselie	0.5	bosje
selderij	0.5	bosje
zilveruitjes (vers)	200	g
kastanje champignons	500	g
haricots verts (jonge groene sperziebonen)	500	g
aardappelen (kruimig)	1	kg
melk		

Gegrilde flat iron steak met rode wijn saus, groene groenten en een soufflé van aardappel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sucade aan een stuk	1.5	kg
blokjes ontbijtspek	250	g
plakjes bacon	5	
plakjes ontbijtspek	16	
rode wijn (bordeaux)	1.5	flessen
port	200	ml
runderbouillon	750	ml
tijm	0.5	bosje
peterselie	0.5	bosje
selderij	0.5	bosje
zilveruitjes (vers)	200	g
kastanje champignons	500	g
haricots verts (jonge groene sperziebonen)	500	g
aardappelen (kruimig)	1	kg
melk		

Rendang met sajoer boontje en perkedel kentang

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sucade aan een stuk	1.5	kg
blokjes ontbijtspek	250	g
plakjes bacon	5	
plakjes ontbijtspek	16	
rode wijn (bordeaux)	1.5	flessen
port	200	ml
runderbouillon	750	ml
tijm	0.5	bosje
peterselie	0.5	bosje
selderij	0.5	bosje
zilveruitjes (vers)	200	g
kastanje champignons	500	g
haricots verts (jonge groene sperziebonen)	500	g
aardappelen (kruimig)	1	kg
melk		

Vanille sinaasappel panna cotta met tarte tatin van sinaasappel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	0.8	liter
eieren	4	
boter	65	g
slagroom	200	g
sinaasappels	5	
citroenen	2	
grand marnier	30	ml
cognac	30	ml
vanillestokje of 1 theelepel vanilleconcentraat	1.5	

Iles flottante met sinaasappelstroop

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	0.8	liter
eieren	4	
boter	65	g
slagroom	200	g
sinaasappels	5	
citroenen	2	
grand marnier	30	ml
cognac	30	ml
vanillestokje of 1 theelepel vanilleconcentraat	1.5	

Crêpe Suzette

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	0.8	liter
eieren	4	
boter	65	g
slagroom	200	g
sinaasappels	5	
citroenen	2	
grand marnier	30	ml
cognac	30	ml
vanillestokje of 1 theelepel vanilleconcentraat	1.5	