

2019 maart

Les Amis de Cuisine Den Haag · Lente

AMUSE Bloemkoolespuma met Hollandse garnalen

Bloemkoolespuma met Hollandse garnalen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkool	1	
kippenbouillon	550	ml
sosa pro espuma calent (voor warm gebruik)	55	gr.
bos krul peterselie	1	
potje kappertjes	1	
hollandse garnalen	400	gr.

Kook 700 gr bloemkool goed gaar in 550 ml kippenbouillon. Draai glad in blender. Meng als laatste 50 gr Pro Espuma Calent door. Passer door een fijne zeef en doe over in een ciffion. Breng op druk met 2 patronen. Warm houden in pan warm water (niet op het vuur). Van de overige bloemkool wat kleine roosjes snijden (1 cm), deze garen in gezouten water of stomen. Knijp krachtig al het vocht uit de kappertjes. Dep droog en frituur voor circa 1-2 minuut. Uitlaten lekken op keukenpapier. Verwijder de stelen. Vlak voor uitserveren de peterselie voor circa 1 minuut frituren. Roer af en toe om. Laat uitlekken op keukenpapier. Zout na met fijn gevijzeld zout. Gebruik een glas. Leg enkele bloemkoolroosjes en garnalen in een glas, spuit een laagje espuma erop, weer wat bloemkoolroosjes en garnalen en sluit af met wat espuma. Garneer met garnalen en de gefrituurde peterselie.

Prosciutto ravioli

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zachte pastabloem 00	250	gr.
tarwebloem	250	gr.
verse eieren	5	
olijfolie		
parmaham	150	gr.
ricotta	150	gr.
parmezaanse kaas	50	gr.
peper & nootmuskaat naar smaak		

Doe beide bloemsoorten in een diepe mengkom en maak een kuiltje in het midden. Voeg de eieren toe. Meng en kneed tot een homogene, elastische deegmassa (10-15 min). Voeg zo nodig een scheutje olie toe. Vorm tot een bal, verpak in plasticfolie en laat rusten. Snij de ham fijn, rasp de Parmezaanse kaas, meng de ricotta door. Breng op smaak met peper en nootmuskaat. Vorm / kneed de vulling tot een balletje van 2,5 cm groot. Verdeel het deeg in stukken bijna zo breed als de pastamachine. Draai door de pasta machine op de 'wijdste' stand. Vouw het deeg tot een rechthoekige vorm. Herhaal deze stap 5 maal en vorm tot een rechthoekige vorm. Zet de pastamachine een stap 'smaller' en draai de plakdeeg door de machine zonder te vouwen. Om eventueel plakken te voorkomen tussentijds bebloemen. Herhaal deze dit en zet de pastamachine elke keer een stap 'smaller' tot een langwerpige pastavel. Bewaar de pasta vellen tussendoor onder een licht vochtig theedoek. Voor het beste resultaat dient het pastavel zo dun als mogelijk te zijn, zonder dat het scheurt. Leg met tussenruimte de balletjes van de vulling op de helft van het pastavel, druk de bolletjes vulling een beetje plat en vouw de andere helft over de balletjes. Druk de lucht eruit en druk het deeg voorzichtig op elkaar. Eventueel de randen licht vochtig maken om aan elkaar te laten plakken. Steek de ravioli uit met een 8 cm uitsteker en bewaar onder een vochtige doek. Kook vlak voor uitserveren voor 3-5 minuten in gezouten water (afhankelijk van de dikte van de pasta).

Uienbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	2	kilo
wortel	200	gr.
bleekselderij	200	gr.
roomboter		
witte wijn	200	ml
takjes tijm	4	
zwarte peperkorrels	20	
bosje lavas	1	
olijfolie		
bosje basilicum	½	

Maak de ui, wortel en bleekselderij schoon en snij fijn. Gebruik een grote brede pan. Bak de ui flink aan in wat roomboter. De uit moet bruin worden en karameliseren. Voeg de wortel en bleekselderij toe en fruit even mee. Blus af met de witte wijn en voeg 1,2 liter water toe. Kneus de peperkorrels en voeg samen met de tijm en lavas toe aan de bouillon. Laat 1 uur op laag vuur en deksel op de pan trekken. Passeer door een zeef. Laat inkoken tot 1 liter. Eventueel een drupje tabasco naar smaak. Kook de ravioli beetgaar 3-5 minuten in gezouten water. Serveer de ravioli in een soepbord, sprenkel wat olijfolie er over. Decoreer met basilicumblaadjes. Schenk aan tafel wat uienbouillon er over.

Drie bereidingen van aardappel met coquille

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kastanje champignons	250	gr.
ansjovis	30	gr.
grote vastkokende aardappel (2 kg)	6	
olijfolie		
teentjes knoflook	2	
takjes tijm	4	
takje rozemarijn	1	
zwarte peperkorrels		
vastkokende aardappel	500	g
aardappelkookvocht	200	g
slagroom	150	g
sosa pro espuma calent (voor warm gebruik)	30-40	g
grote vastkokende aardappel	1	
coquilles	16	
kleine truffel	1	

Snij de champignons klein en bak deze tot droog en licht gebruind. Draai samen met de ansjovis in het kleine blenderbakje tot een gladde crème. (lang draaien en tussendoor doormengen). Schil de aardappels. Snij in plakken van 1 cm. Steek uit de plakken rondjes van het formaat van de coquille (1 pp). De afsnijdsels gaan naar de makers van het hoofdgerecht. De aardappelrondjes licht zouten en 10 minuten laten intrekken. Vacumeer de aardappelrondjes, met de kruiden en een flinke scheut olijfolie. Gaar in de stoomoven tot beetgaar. Houd warm in de warmhoudkast. Schil de aardappel en kook goed gaar in gezouten water en knijp tot puree met de pureeknijper. Verwarm de olijfolie, kookvocht en slagroom en voeg bij de aardappel. Meng dit alles tot een gladde massa. Voeg pro espuma toe. (Het mengsel moet qua viscositeit iets dikker dan yoghurt zijn). Breng op smaak met peper en zout en passeer door een fijne zeef. Giet over in een sifon, breng op druk met 2 patronen en houd warm in de warmhoudkast. Schil de aardappel. Snij op de Japanse mandoline plakjes van 2 mm dik. Snij de plakjes in 2 mm brede julienne, snij de julienne in 2mm grootte brunoise. Spoel het zetmeel van de aardappel brunoise en laat goed uitlekken in een zeef. Bak de licht vochtige aardappelkaantjes tot lichtbruin in een flinke laag olijfolie. Zodra lichtbruin (en niet meer bruisend) meteen in een zeef laten uitlekken om bakproces te stoppen. Laat uitlekken op keukenpapier en zout na met wat fijn gevijzeld zout. Bewaar in warmhoudkast om na te laten drogen. Dep de coquille droog. Bak zonder vetstof kort in hete pan met antiaanbaklaag. Breng op smaak met peper en zout. Schaaf of rasp de truffel. Gebruik een kom om het gerecht in te serveren. Schep een beetje campignoncreme in het midden. druk hierop het gekonfijte aardappelplakje, leg daarop de coquille. Spuit bovenop de coquille het aardappelschuim, dat als vanzelf langs het gerechtje naar beneden glijdt en alles bedekt. Daarop wat truffel en bestrooi met aardappelkaantjes. Werk af met wat olijfolie rondom.

Garnalenroomsaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
hollandse garnalendoppen	1	kilo
grote ui	1	
stengel bleekselderij	1	
tenen knoflook	2	
zwarte peperkorrels	15	
witte wijn	300	ml
water	1	liter
room	300	ml
pakje boter	1	

Snij alle groenten fijn. Bak de groente en de garnalendoppen licht aan. Blus af met witte wijn en voeg 1 liter water en de peperkorrels toe. Zodra de bouillon kookt, nog 30 minuten zachtjes laten koken. Passeer door een zeef, druk uit. Kook in tot de helft. Voeg de room aan de ingekookte bouillon toe en kook in tot saus dikte. De geklaarde boter wordt gebruikt voor het bakken van de skrei en voor het gerecht 'Onthutste pot'. Doe de boter in een metalen schaal, zet op de bodem van de warmhoudkast. Laat volledig smelten. Giet het heldere gesmolten botervet in een ander schaal. De bezonken eiwitten niet mee schenken. Dit wordt weggegooid.

Citroengel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
biologische citroenen	3	
agar-agar		
suiker		

Rasp de zeste van de citroenen en pers deze uit. Meet het aantal ml sap. Per 100 ml sap 1,5 gr agar-agar (1,5%) en 15 gr suiker (15%) doormengen. Breng samen met de zeste aan de kook en laat 2 minuten doorkoken. Passeer door een zeef. Giet uit en laat stollen in de koelkast. Zodra opgesteven tot een gladde gel draaien.

Venkel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mini venkels	16	
laurierblaadje	1	
roomboter	50	g

Stoom de venkels beetgaar in de stoomoven (10-20 min). Smelt 50 gr roomboter en laat van het vuur de laurierblaadjes er in trekken. Glaceer vlak voor uitserveren de venkel in de boter warm. Breng op smaak.

Tomaat

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cherry tros tomaatjes	16	
chardonnay azijn		
olijfolie		

Maak een dressing (1:1). Halveer de tomaatjes en marineer in de dressing. Warm vlak voor uitserveren tot lauw warm in de warmhoudkast of oven.

Preistoof

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote preien	4	
kastanje champignons	300	g

Alleen het wit van de prei gebruiken. Verwijder de taaiere buitenbladeren. Snij in 2 mm dunne ringen. Snij de champignons in kleine stukken. Bak deze bruin tot er geen vocht uitkomt en ze nootachtig ruiken. Zet apart. 20 minuten voor uitserveren de preiringen gaar stoven in wat roomboter, deksel op pan en laag vuur. Indien veel vocht vrijkomt dit laten verdampen. Op het laatste de gebakken champignons toevoegen en smeug maken met wat garnalen roomsaus.

Skrei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
skrei	1,0	kg
geklaarde boter		
peterselie		

Portioneer de skrei. Kruid en bebloem. Bak à la minute in geklaarde roomboter. Schep wat preistoof in het midden van een bord, spreid beetje uit. Daar het stukje gebakken skrei op en zet schuin hier tegen aan de minivenkel. Zet een tomaatje er tegenaan. Schep wat garnalen roomsaus tegen en rondom de vis. Verfris met enkele toefjes citroengel. Garneer met de peterselie.

Onthutste pot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sukade (aan een stuk)	1	kg
geklaarde roomboter	100	g
grote uien	5	
teentjes knoflook	4	
selderijstengel	2	
laurierblaadjes	2	
takjes tijm	3	
potten runderbouillon	2	
water		
rode uien	2	
zilveruitjes	30	
olijfolie		
bospeen		
tenen knoflook	4	
takje rozemarijn	1	
zwarte peper		
gember	10-20	g
roomboter		
kurkuma	½	theelepel
sinaasappel	2	
chardonnay azijn	20	ml
plakken ontbijtspek	16	
aardappels (afsnijdsels van 3e gang circa 1)		kg
melk		
parmezaanse kaas	50	gr.

Portioneer de sukade in wat hogere stukken zodat deze allen in een snelkookpan passen. Kruid de sukade royaal met peper en zout. Bak in de snelkookpan de sukade in geklaarde boter (staat in de warmhoudkast, gemaakt door het skreigerecht) fel aan. Zodra rondom goed gebruind uit de pan nemen en de gesneden groente bakken. Voeg later de sukade toe en meng goed door. Voeg de bouillon toe. Sluit de pan af met de deksel en breng aan de kook / op druk. Daarna op een inductieplaat voor 2,5 uur op druk laten stoven. Controleer de druk van snelkookpan ook tussentijds. Na 2,5 uur de snelkookpan van het vuur laten afkoelen tot de druk er af is. (voorzichtig! wat water over de zijkant van de pan laten lopen versneld het afkoelen). Haal het vlees uit de pan en verwijder overtollige vet en de middenzeen. Trek het vlees uit elkaar met twee vorken. Bewaar het vlees vochtig met wat bouillon en houdt afgedekt warm in de warmhoudkast. Passeer de bouillon door een zeef. Ontvet de saus. (doe over in soepdispencer, laat vet opdrijven en de bouillon eronder weglopen). Kook de bouillon in tot saus dikte. Meng zo nodig een paar eetlepels saus door het draadjesvlees en breng zo nodig verder op smaak. Maak de ui schoon, snij in tweeën. Snij met de Japanse mandoline tot flinter dunne plakjes, heel licht zouten. Laat drogen in de warmhoudkast. Pak een bakplaat,

leg daarop een groot stuk aluminium folie. Leg alle zilveruien erop, kruid met peper en zout en besprenkel met wat olijfolie. Vouw dicht, zodanig dat de zilveruien een laag dik blijven. Pof in de oven op 180 0C tot beet gaar (15-30 min). Buitenste velletjes verwijderen en zilveruien in tweeën snijden. Vlak voor uitserveren opwarmen in de oven en het snijvlak met de gasbrander licht branden. Kies de dikste wortels uit. Schil deze. Snij in plakken van 1 cm dik. 3-5 p.p. kruid met zout en laat even in trekken. Vacumeer de wortelplakjes, met de kruiden en een flinke scheut olijfolie. Gaar in de stoomoven tot beetgaar. Houd warm in de warmhoudkast. Schrop de bospeen schoon. Snij in stukjes, rasp de gember. Fruit de stukjes bospeen aan in wat roomboter. Voeg de gember rasp toe. Voeg de kurkuma toe. Blus meteen af met het sap van de sinaasappel en Chardonnay azijn. Stoof afgedekt tot gaar, giet af en bewaar kookvocht. Draai de massa in het kleine blenderbekertje langdurig tot een zalf. Passeer door een fijne zeef en breng op smaak. Zo nodig wat vocht toevoegen of eventueel wat binden met xantana. Doe in een spuitzak en houd warm. Bak in een oven op 1800C de ontbijtspek tussen twee siliconen bakmatten tot goudbruin (15-20 min). Zo blijven de plakjes mooi plat. Kook de aardappelen (1 kg) gaar in gezouten water. Pers door de pureeknijper en laat naar behoefte roomboter erin smelten. Meng tot een smeuiige puree met wat warme melk. Breng op smaak met Parmezaanse kaas en peper en zout. Zoek de kleinste 16 bospeentjes uit (of tourneer de wortels). Snij groen eraf, maar laat een klein stukje groen aan de wortel zitten. Schil de worteltjes met de dunschiller. Glaceer in een bodempje water, een klont roomboter en peper en zout. Voorzichtig afgedekt glaceren tot net niet gaar (10-15 min). Uit pan nemen. Vlak voor uitserveren opwarmen tot beet gaar. Warm de gekonfijte en geglaceerde wortel op. Brand de snijvlakken van de gepofte zilveruitjes. Vul een steekring met draadjesvlees in het midden van een bord. Hier speels tegen aan wat aardappelpuree en de wortelbereidingen. Werk af met her en der wat toefjes wortel gembercreme, de gepofte zilver uitjes en wat jus. Decoreer met de krokant gedroogde ui en gebakken spek.

Griesmeel en framboos

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boiron frambozenpuree (diepvries)	0,75	kg
eieren	3	
fijne suiker	60	g
gevriesdroogde frambozen	15	g
frambozenlikeur	1	theelepel
griesmeel	95	g
suiker	75	g
melk	0,75	liter
room	0,25	liter
vanillestokjes	2	
vanille essence		
frambozenpuree	100	g
roomboter	60	g
bloem	60	g
poedersuiker	40	g
eiwit	60	g
slagroom	125	ml
doosje verse frambozen	1	
bakje honny cress	1	

BEGIN MET HET ONTDOOIEN VAN VAN DE BOIRON FRAMBOZENPUREE. Ontdooi de Boiron frambozenpuree en bewaar voor de opmaak en tuiles. 100 gr frambozenpuree wordt voor de tuiles gebruikt en de rest wordt als frambozensaus gebruikt. Maal de gedroogde frambozen tot stof (kleine bakje gebruiken). Passeer door een fijne zeef, gooi de achtergebleven zaadjes weg). Ontvet een bekken van de mixer (Teddybear). Splits de eieren, alleen het eiwit wordt gebruikt. Klop de eiwitten op tot haast stijf en voeg dan beetje voor beetje 1/3 van de suiker toe en blijf kloppen tot de suiker is opgelost. Herhaal dit nog 2 keer met 1/3 deel van de suiker. Voeg dan de frambozenpoeder en de frambozenlikeur toe en klop goed door. Doe over in een spuitzak. Spuit kleine doppen (1 cm) op een siliconenmat. Droog onderin de warmhoudkast. Zodra droog boven in de warmhoudkast bewaren. Breng de room en melk aan de kook. Schraap de vanille uit de stokjes en voeg samen met de stokjes toe aan de melk. Voeg suiker toe. Zodra de melk tegen de kook aan is onder constant roeren de griesmeel beetje voor beetje doormengen. 3-4 minuten laten koken onder constant roeren. Geef de griesmeel extra vanillesmaak met behulp van een scheutje vanille essence. Bekleed een bakplaat met plasticfolie. Maak 16 bakringen van 7 cm nat en zet op de bakplaat. Vul met 2 cm dik griesmeel, dek af met folie en laat in de koeling opstijven. Kook de frambozenpuree voorzichtig in tot een pasta. Laat de boter zacht worden en vermeng met de warme frambozenpasta. Voeg de bloem toe, het eiwit en de poedersuiker toe en vermeng het geheel tot een gladde massa. Leg de sjabloon op een siliconen bakmat, doe een beetje beslag in de sjabloonvormen en smeer het beslag met een paletmes uit. Verwijder de sjabloon. Bak 5-7 minuten af in een oven van 140°C. Blijf erbij staan, de tuiles mogen niet bruin kleuren. Laat zonodig nadrogen in de warmhoudkast. Klop de ijskoude slagroom met de suiker op en voeg

vlak voordat slagroom klaar is de frambozenlikeur toe. Klop tot stijve slagroom. Doe over in een spuitzak. Druk de griesmeel uit de kookring in het midden van een verdiept bord. Schep rondom de frambozensaus. Spuit een dop slagroom op de saus en tegen de griesmeel. Steek wat cress in de slagroom. Decoreer de bovenkant van de griesmeel met de verse, gevriesdroogde frambozen en de merengue doppen. Steek een tuile in de griesmeel.