

2019 april

Les Amis de Cuisine Den Haag · Lente

Langoustines

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
langoustines per persoon	2	stuks

Ontdooi de langoustines door ze in koud water te spoelen. Pel de langoustines. Bewaar per persoon één gave, kleine kop met hele scharen. Blancheer deze koppen met hele scharen heel kort en voorzichtig, maak droog en bewaar voor de garnering. Verwijder het darmkanaal uit de langoustines en zet afgedekt weg tot de eindbereiding.

Saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
schalen van de langoustines		
kleine sjalotten	2	stuks
knoflook	1	teentje
olijfolie	50	ml
witte peper		
witte wijn	300	ml
room	300	ml

Snijdt de sjalot in kleine brunoise en snipper de knoflook zeer fijn. Laat op zacht vuur aanzweten in wat olijfolie. Hak de langoustineschalen klein en snijd de overige koppen in de lengte door. Voeg toe aan de sjalot/knoflook in de pan. Bestrooi met wat gemalen witte peper en bak tot roze. Voeg de witte wijn toe en laat met deksel op de pan 15 minuten rustig trekken. Vervolgens inkoken tot de helft. Voeg de room toe, meng goed en laat opnieuw 15 minuten trekken en laat iets inkoken. Zeef de saus en zet weg tot de eindbereiding.

Rammenas

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rammenas	1	stuks
olijfolie extra vierge		
sushi azijn		

Schil de rammenas en snijd op de snijmachine (stand 8½) in de lengterichting in mooie dunne plakken, voor elke deelnemer één. Maak een marinade van 1 deel sushi azijn en 3 delen olijfolie, voldoende om de rammenas te bedekken. Zet weg tot de eindbereiding.

Raapjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine gele raapjes	6	stuks
kleine witte raapjes	6	stuks
boter		
biologische limoen	1	stuks

Maak de raapjes (wit en geel) schoon en steek uit beide soorten rondjes met Ø 3 cm (1 p.p. geel en wit), met een hoogte van ca. 2 cm. Boen de limoen goed, rasp de schil (bewaar voor eindbereiding) en pers limoen uit. Gaar de raapjes op zacht vuur in boter met wat limoensap. Zet weg tot eindbereiding.

Basilicumolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie extra vierge	100	ml
blaadjes basilicum	15	gr.
enkele steeltjes basilicum		

Doe de olijfolie met gescheurde blaadjes basilicum en enkele stelen in een pannetje en laat gedurende 5-7 minuten zachtjes trekken (niet koken!). Laat volledig afkoelen op een bak met ijswater. Pureren in het bakje van de staafmixer, zeef en schenk de olie over in een spuitflesje. Zet weg tot bordopmaak.

Eindbewerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie en limoenzeste		
zeezout en peper		
peterselie	½	bosje
xantana		
peper en zout		
lamsoor		bakje
olijfolie extra vierge		

Langoustine: Verhit een koekenpan en voeg wat olijfolie en zeste van limoen toe; kruid de langoustines met peper en zeezout en bak zeer kort aan in de hete pan. Saus: hak de peterselieblad klein, verwarm de saus, kruid naar smaak met peper, peterselie en zonedig zout; bind met Xantana indien de saus te dun is. Rammenas: haal de rammenas uit de marinade, dep iets af, en maak er mooie rolletjes/roosjes van. Raapjes: warm deze nog even door. Lamsoor: Was en droog de blaadjes lamsoor en 'bevochtig' met enkele druppels olijfolie. Bordopmaak: Zet een rijtje van langoustines, raapjes en rammenas. Druppel de saus over en naast de langoustines. Zet ter garnering een apart gehouden kop met de scharen op het bord. Werk af met lamsoor en druppel als laatste basilicumolie op het bord.

Lamstartaar

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
superverse lamsfilets (ca. 225 gr per stuk)	3	stuks
pastis		scheutje
kappertjes	1,5	el
sjalotten	2	stuks
venkelzaad	1,5	el
rozemarijnnaaldjes	1,5	el
roze peperbesjes	2	el
peper en zout		
olijfolie extra vierge	150	ml

Schrob allereerst de handen nog eens schoon: we verwerken rauw vlees en willen geen bacterieën van dubieuze herkomst als extraatje! Ontdoe de filets van eventuele vliezen en zenen. Snijd het vlees heel fijn (ca. 1/2cm). Let op dat het goed koud blijft! Maal de rozemarijn fijn samen met het venkelzaad fijn in het bakje van de handmixer of in de koffiemolen. Kneus de peperbesjes en voeg toe aan het mengsel. Voeg de olijfolie toe en laat zo lang mogelijk trekken. Zeef de olie. Snipper de sjalotten en kappertjes fijn in het bakje van de handmixer en meng - naar smaak - met de tartaar. Breng het vlees verder op smaak met een scheutje pastis, de kruidenolie, peper en zout.

Auberginepuree

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote aubergines	1	stuks
kruidenolie (zie boven)		
muntblad		takjes
kerrie		
zout		
knoflook		klein teentje

Blaker de schil van de aubergines met de gasbrander. Haal het vruchtvlees uit de schil en snijd in kleine brunoise (1/2 cm). Doe de aubergineblokjes in een stoommand en besprenkel met de kruidenolie (zie boven). Stoom de aubergineblokjes in de stoommand in de stoomoven gedurende 2 minuten op 120°C. Of wat langer indien nog niet gaar. Pureer de aubergine en knoflookteen in het kleine bakje van de staafmixer. Breng hoger op smaak met fijngehakt muntblad, kerrie en een snuffje zout. Doe de puree over in een schaaltje, dek af en houd warm in de warmhoudkast.

Kwarteleitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwarteleitje per persoon	1	stuks

Breng water aan de kook, doe de eitjes in de pan en kook precies 2 minuten en 30 seconden. Doe ze dan onmiddellijk in een bak ijskoud water. Hierdoor schrikt het ei en blijft de dooier mooi vloeibaar. Pel de eitjes en bewaar onder koud water tot de bordopmaak.

Picalillyschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
piccalilly	160	g
slagroom		
pro espuma	20	gr.

Pureer de piccalilly in de blender en vul de hoeveelheid met slagroom aan tot 250 gr. Meng de espuma erdoor. Doe over in een kidde en zet onder druk met 2 gaspatronen. Zet weg tot de bordopmaak.

Broodsoldaatje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
briochebrood		enkele sneetjes
roomboter		

Verwarm de oven voor op 180°C. Bekleed een ovenplaat met een bakmat. Snijd enkele sneetjes brood in voldoende repen. Rol ze platter met de deegroller. Smelt roomboter en smeer de repen brood aan twee zijden in. Bak in ca. 10 minuten goudbruin. Laat afkoelen.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
frisee sla		
olijfolie		
cornichons (kleine maat) per persoon	2	stuks
toast		

Lepel wat auberginepuree op het bord en veeg deze uit met de achterkant van een lepel. Verdeel de tartaar in voldoende porties en zet met een ring een rondje tartaar op de auberginepuree veeg. Zet het kwarteleitje op de tartaar en snijd in, zodat het eigeel gaat lopen. Snijd de cornichons in fijne waaiertjes. Maak het bord op met de sla, picalillyschuim (kidde eerst even schudden) en 2 cornichons. Leg er een soldaatje bij.

Groentenbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wortels	3	stuks
bleekselderij	6	stengels
uien	3	stuks
preiwitten	3	stuks
water	2	l
zwarte peperkorrels	10	stuks
kruidnagel	2	stuks
thijm	10	takjes
peterselie	1	bosje
laurierblaadjes	3	stuks
rozemarijn	2	takje

Was de groenten, droog en snijd in stukjes. Vul een hoge drukpan met 2 liter kokend water en voeg de groenten en kruiden toe. Breng de pan op druk en laat een halfuur op laag vuur trekken. Koel de pan voorzichtig (!) onder de lopende kraan. Zeef de bouillon door een héél fijne zeef. Geef 750 ml van de bouillon door aan het zeeduivelgerecht.

Gele tomatensoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gele tomaten	1,5	kg
milde olijfolie		
knoflook	1	teentje
kerriepoeder	1,5	el
noilly prat		scheut
groentenbouillon (zie boven)	1	l
gembersiroop	3	el
creme fraîche naar smaak		

Verwarm de oven voor op 185°C. Doe de tomaten met de olie, specerijen in een ovenschaal. Rooster 25 à 30 minuten. Verwarm de gezeefde groentebouillon in een soeppan en voeg er het geroosterde tomatenmengsel en noilly prat aan toe. Pureer de soep met een staafmixer tot een gladde crème. Zeef in de fijne puntzeef. Breng op smaak met de gembersiroop en versgemalen peper en zout naar smaak. De soep wordt romiger met enkele eetlepels creme fraîche.

Geitenkaasstengel (feta)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg	6	plakjes
zachte schapenkaas (griekse feta)	75	g
gedroogde italiaanse kruiden		
gedroogde tomaatjes	4	stuks
zwarte olijven		enkele
eigeel	25	ml

Oven voorverwarmen op 200°C. Bakplaat bekleden met een bakmat. Snijd de gedroogde tomaatjes en olijven héél fijn. Of gebruik het bakje van de staafmixer. 3 Plakjes deeg dun bestrijken met olie en feta en verdeel 2/3 van de tomaatjes, olijven en italiaanse kruiden erover. Leg de andere 3 plakjes erop. Rol elk stapeltje op een met bloem bestoven aanrecht uit tot lange lappen van ca. 25 cm. Lappen in lengte elk in 8 repen van ca. 2 cm breed snijden. Repen op bakplaat leggen en bestrijken met ei. Rest van tomaat, olijf en kruiden erover strooien en goed aandrukken. In midden van oven stengels in ca. 15 minuten knapperig bruin bakken. Laten op een warme plek nadrogen.

Presentatie - bordrand

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
snacktomaatjes (eivormig)	25	stuks
groene tomaten	2	stuks
zwarte tomaten	2	stuks
tomberries geel en rood		
platte peterselie		
grote diepe borden		

Snijd de groene en de zwarte tomaten in de lengte in dunne partjes, de rode snacktomaatjes doormidden. Schep uit 8 snacktomaatjes de pitjes plus aanhangende gel. Houd de borden goed warm op de warmhoudkast. Leg de vormen speels op de rand van het bord met de kruiden ertussen. Ter inspiratie hierbij een foto van de bordopmaak van Niven Kunz. Doe de hete soep over in de dispenser en schenk de soep aan tafel in het bord.

Tuinbonen met spekjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
magere spekblokjes	250	g
diepvries tuinbonen	1,0	kg
thijm	½	bosje

Smelt de spekblokjes uit tot lekker krokant. Zet weg tot eindbereiding. Kook de nog bevroren tuinboontjes beetgaar in ruim water met een half bosje thijm. Laat afkoelen en dubbeldop de tuinbonen. Zet weg tot eindbereiding.

Limoenmayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	45	g
yoghurt	40	g
limoensap	30	g
zonnebloemolie	2	dl
zout		

Meng de ingrediënten voor de mayonaise, behalve de olie, in een smalle maatbeker. Giet daarna de olie erop. Laat 5 à 10 minuten rusten zodat de temperatuur zo gelijk mogelijk wordt. Puls dan met een staafmixer enkele keren op een lage stand. Blend vervolgens 10 seconden op de hoogste stand. Trek de staafmixer langzaam met een cirkelende beweging omhoog. Breng de mayonaise op smaak met zout, en voeg eventueel nog limoensap toe. Doe over in een spuitfles. Zet weg tot de bordopmaak.

Paprikacrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visfond	1	pot
noilly prat		flinke scheut
rode paprika's	4	stuks
grote ui	1	stuks
room		eventueel scheutjes

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd alle paprika's in 4 delen en maak schoon. Druk de paprika's plat op een bakplaat en rooster ze onder de salamander tot ze zwart blakeren. Neem de paprika's voorzichtig uit de oven, stop ze 15 minuten in een plastic zak. Trek dan voorzichtig het vel eraf en snijd in stukjes. Snipper de ui en fruit aan, voeg de paprika toe en laat even bakken. Voeg dan de visfond en vermouth toe. Laat de saus goed inkoken. Pureer in de blender. Breng op smaak met chilipeper en zout. Voeg room toe als de smaak te sterk is. Laat weer verder inkoken tot een puree. Laat afkoelen en doe over in een spuitflesje met grote tuit.

Waterkersrisotto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
risottorijst	250	g
sjalotten	4	stuks
olijfolie	60	ml
groentenbouillon	750	ml
witte wijn	150	ml
parmezaanse kaas	60	g
waterkers	300	g

Snipper de sjalotten en zet aan in de olijfolie. Voeg de rijst toe, roer tot alle korrels glanzen. Voeg de witte wijn toe en laat de alcohol even verdampen. Ontvang 750 ml bouillon van het soepgerecht. Voeg dan steeds een scheut bouillon toe, waarbij de vorige scheut steeds door de rijst moet zijn geabsorbeerd. Voeg de Parmezaanse kaas toe en laat versmelten. Was de waterkers schoon en bewaar tot afwerking.

Kokkeltjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kokkeltjes (1 kg)	1	netje
kleine rode peper	1	stuks
knoflook	1	teentje
verse peterselie		enkele takjes
visbouillon (uit fles)	150	ml
olijfolie	2	el

Was de kokkels enkele malen goed onder stromende koud water. Gooi eventueel de kapotte of open kokkels (die niet dicht gaan na een tik ermee op het werkvlak) weg. Hak de knoflook fijn. Verwijder de zaadjes uit de rode peper en snijd in fijne ringetjes. Hak de peterselie grof. Fruit in de olijfolie de knoflook en rode peper aan. Voeg de kokkels toe en hussel dit goed door op middelhoog tot hoog vuur. Voeg na ongeveer 2 minuten de bouillon en de peterselie toe. Giet af zodra de kokkels allen open staan. Houd warm.

Zeeduivel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeeduivelfilet	900	g
citroenen	2	stuks
zwarte peper		
rozemarijn		takje
neutrale olie met een klontje roomboter		

Borstel de citroenen en rasp de schil. Bestrooi de vis met citroenrasp en een mespunt versgemalen zwarte peper en fijngehakte rozemarijnaanaldjes. Portioneer de filet. Bak de visfilets in een minuut goudbruin in olie met een klontje roomboter. Zet de braadslede in de voorverwarmde oven (150°C) tot de vis nog iets glazig is en niet droog. (Er begint dan net iets eiwit te ontsnappen).

Afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
thijm		enkele takjes

Tuinbonen: Verwarm de dubbelgedopte tuinbonen in een beetje heet water en breng de spekjes weer op temperatuur en giet af. Het vet wordt niet gebruikt. Meng tuinbonen en spekjes. Voeg nog wat thijm toe. Risotto: schep de waterkers voorzichtig door de risotto.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
waterkers		takjes

Maak met een serveerring een cirkel risotto op het hete bord. Leg hierop de zeeduivelfilet en druppel er wat bakvet over. Leg een schepje tuinboontjes met spekjes aan weerszijden tegen de risotto aan. Verdeel enkele kokkeltjes met schelp over het bordje. Schud de paprikacrème even goed. Werk het gerecht af met dotjes paprikacreme en limoenmayonaise. Decoreer met takjes waterkers.

Gevulde lamsbout

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde pruimen	50	g
krenten	15	g
creme de cassis	1,5	el
amandelen	40	g
muntblad (fijngesneden)	1	el
rozemarijnnaaldjes	1	el
thijmblad	1	el
korianderpoeder	1/4	theel.
gemalen zwarte peper	1/2	theel.
lamsbout van 0,9 kg zonder bot (opgerold en dichtgebonden, niet gekruid)	1	stuks
bindtouw		
knoflook	3	teentjes
olijfolie		

Verwarm de oven voor op 200°C. Wel de in stukjes gesneden pruimen en krenten in de creme de cassis in een kommetje. Rooster de amandelen in een droge koekenpan, hak fijn en bestrooi met wat fijn zout. Meng met het fijngesneden muntblad. Meng in een kommetje de fijngesneden rozemarijn, thijm, koriander, en zwarte peper. Maak de lamsrollade los en rol uit op de vleesplank. Overmatig vet wegsnijden, dikke stukken opensnijden zodat het vlees egaal van dikte is en rechthoekig van vorm. Strooi de helft van de kruiden erover en verdeel het amandelmengsel gelijkmatig over de vleeslap. Rol het vlees op vanaf de korte kant. Bind op met het bindtouw (tussenruimte 2,5 cm). Snijd ieder knoflookteentje in 3 schijfjes. Bovenin het lamsvlees 9 sneetjes van ca. 2 cm maken. Stop in elk sneetje een knoflookschijfje. Smeer de rollade in met olijfolie en de 2e helft van het kruidenmengsel. De lamsrollade met de naad naar boven op een braadrekje in een braadslee leggen. Rooster de lamsrollade tot een kerntemperatuur van 65°C (medium-rare) is bereikt. Dit duurt ca. 45 minuten. Afdekken met alufolie en 15 minuten laten rusten. Warm houden.

Vijgen-basilicumsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode port	125	ml
balsamico azijn	1	el
roomboter	5	el
verse vijgen	2	stuks
basilicum	2	takjes

Was de vijgen en verwijder steeltje en kroontje. Snijd de vijgen in héél dunne plakjes en halveer. Port op hoog vuur aan de kook brengen en tot de helft laten inkoken. Voeg de balsamico, boter en schijfjes vijg toe. Als de boter is gesmolten van het vuur halen en fijngesneden basilicumblad toevoegen. Zet apart tot de bordopmaak.

Sjalotjus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	5	stuks
knoflook	2	teentjes
arachideolie		
lamsfond (350 ml)	1	pot
witte wijn	300	ml
olijfolie		

Snijd de knoflook en sjalotten fijn en fruit in wat arachideolie. Voeg de witte wijn toe en laat de alcohol verdampen. Kook in tot de helft. Voeg nu de lamsbouillon toe en laat de saus opnieuw inkoken. Zet apart tot de bordopmaak.

Stamppotje raapstelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
raapstelen (4 bosjes)	500	g
nieuwe oogst aardappelen (kruimig)	500	g
roquefort	60	g
basilicum	½	bosje
peterselie	½	bosje
roomboter	45	g
melk	60	ml
rasp van limoen	1	stuks
dijon mosterd		
peper en zout		

Schil de aardappelen en kook in ca. 20 minuten gaar. Snijd de wortels van de raapstelen af en was goed schoon. Slinger ze droog met behulp van de slacentrifuge. Bewaar wat raapsteeltjesblad voor de garnering. Hak het raapsteelblad niet te fijn en de steeltjes in kleine stukjes. Pureer de roquefort, basilicumblad en peterselieblad in de keukenmachine met een klein scheutje melk. Prak de aardappelen niet al te fijn met een vork en schep er het roquefortmengsel door. Laat de roomboter zachtjes smelten. Zet dan het vuur hoog en doe de raapstelen erbij. Roerbak deze even heel kort en haal van het vuur. Schep de aardappelen bij de raapsteeltjes en meng. Gebruik zonodig de resterende - gekookte - melk. Breng de stamppot op smaak met mosterd, peper en zout. Rasp een beetje citroen over de raapstelen stampot.

Afwerking

Sjalotjus: warm de jus op. Lamsrollade: snijd de lamsrollade met een lang en scherp mes in voldoende plakken.

Bordopmaak

Maak met een hoge serveerring met Ø10 cm een mooie portie stampopot. (Niet teveel aandrukken) Maak een kuiltje in het midden en schenk daar een lepeltje sjalotjus in. Garneer met raapsteeltjesblad. Leg een plakje rollade tegen de stampopot aan. Verdeel wat van de vijgen-basilicumsaus rond het stampotje en het vlees. Serveer de rest van de jus apart in een juskom op tafel.

Geitenkaassijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	400	ml
volle melk	200	ml
eigeel	60	g
suiker	40	g
ahornsiroop	2	el
geitenkaas (bijv. charmeux chèvre van bastiaansen, of een zachte bettine bouche)	100	g

Breng in een pan de slagroom en melk aan de kook. Klop de dooiers met de suiker en giet er geleidelijk het inmiddels afgekoelde roommengsel bij. Doe alles terug in de pan en laat al roerend op laag vuur garen tot het dik genoeg is om aan een lepel te blijven hangen. (De temperatuur mag niet boven de 84°C komen) Klop de siroop en de geitenkaas door de custard tot alles glad is. Passeer door een zeef boven een kom op een schaal ijswater. (Wat niet is opgelost niet in het ijsmengsel terugdoen). Draai het koele mengsel in de ijsmachine tot ijs. Zet in de diepvries tot 20 minuten voor gebruik.

Gestoofde rabarber

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rabarberstengels	13	stuks
vanille essence		scheutje
kaneelstokjes	3	stuks
rode port	230	ml
honing	300	ml

Verwarm de oven voor op 195°C. Schil de rabarber indien de buitenschil hard is, verwijder de uiteinden. Snijd de rabarber in stukjes van 6 cm. Leg ze naast elkaar in een ovenschaal. Voeg de kaneelstokjes, honing en essence naar smaak toe aan de port. Breng de port aan de kook en giet over de rabarberstukjes. Dek af met alufolie en laat in de oven 25 minuten stoven tot de rabarber zacht is. Schep de rabarberstukjes over in een zeef. Schenk het vocht over in een brede lage pan en laat inkoken tot een lichte siroop. Leg de rabarber in de siroop, verwarm op middelhoog vuur tot de siroop om de rabarber glaceert. Houd warm.

Obliekrullen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vanillestokje	1	stuks
zachte roomboter	100	g
poedersuiker	100	g
eiwit	60	g
bloem	90	g

Verwarm de oven voor op 175°C. Strijk het vanillestokje glad op de plank en halveer in de lengte. Schraap het merg eruit. Roer samen met roomboter en poedersuiker glad. Klop het eiwit los en voeg in 3 gedeelten toe. Voeg de bloem toe tot een mooi glad beslag. Doe het beslag over in een spuitzak met glad mondje. Spuit het beslag in slierten op een bakplaat en bak in ca. 8 minuten goudbruin. Vorm nu zo snel mogelijk mooie krullen van de nog warme slierten. Ze worden snel krokant.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
munt		enkele takjes

Neem kleine bordjes. Verdeel de rabarberstukjes over de bordjes. Schenk er de warme portsiroop over. Zet er een quenelle geitenkaas ijs naast. Garneer met een obliekrul en een blaadje munt.