

# 2019 september

Les Amis de Cuisine Den Haag · Herfst

---

## Gepofte aardappeltjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
krielaardappeltjes (6 bij 4 cm)	16	
lavas (samen met bereiders 3e gang)	1/3	bosje
roomboter		
crème fraiche	125	g
bieslook	1	bosje
zalm eitjes		klein potje

Vacumeer de krieltjes (met schil) samen met wat roomboter, lavas, peper en zout. Gaar de krieltjes voor 30-35 minuten in de stoomoven op 100°C. Snij de bieslook fijn. Roer naar smaak door de crème fraiche. Voeg naar smaak peper en zout toe. Snij een V in de bovenkant van het krieltje en schep daar wat crème fraiche mengsel in. Garneren met wat zalmeitjes.

## Zoethout schuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schaaldierenfond (pot)	400	ml
zoethout	25	g
lecitine	2 tot 3	tl

Kook de schaaldierenfond wat in. Hak de zoethout in stukjes. Trek naar smaak de zoethout in de fond (proef en zeef zo nodig uit). Van het vuur. Vlak voor uitserveren opwarmen, met een staafmixer de lecitine doormengen en zoveel mogelijk lucht inslaan.

## Lage temperatuur gegaarde zalm

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalm (haas/zijlende)	800	g
roomboter		
salie	1	bosje

Portioneer de zalm in gelijkmatige en mooi te presenteren stukken. Kruid met peper en zout. Bekleed een bakplaat met keukenpapier, hier op wat salieblaadjes en daarop de zalm stukjes. Op elk zalm stukje, een salieblaadje en een klontje roomboter. Circa 20 minuten voor uitserveren in de oven van 60°C garen tot glazig. Salie verwijderen.

## Zeevenkel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeevenkel	200	g

Blancheer (1 min) de zeevenkel in gezouten water. Koel terug op ijswater. Laat uitlekken en dep droog.

## Bisque

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ongepelde hollandse garnalen	600	g
uien	2	
knoflook	2	tene
tomatenpuree	1/2	blikje
bleekselderij	1	stengel
wortel	50	g
tijm	5	takjes
witte wijn	150	ml
visbouillon (pot)	400	ml
water	200	ml

Pel per persoon een paar garnalen ter garnering. Bewaar in de koeling. Snij de groente fijn. Fruit de uien, voeg de ongepelde garnalen, tomatenpuree en knoflook toe en bak rondom aan. Voeg overige groente toe en zet aan. Blus af met witte wijn, visbouillon en water. Laat 30 minuten op laag vuur trekken met deksel op de pan. Zeef de bisque en draai de garnalen door een passevite. Proef en breng zo nodig op smaak met peper en zout.

## Aardappel zeekraal puree

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vastkokende aardappels	400	g
boter	70	g
room		iets
zeekraal	200	g

Schil en kook de aardappels in licht gezouten water gaar. Knijp tot puree en laat de boter erin smelten. Meng tot een smeuïge puree met wat room. Houd warm. Was de zeekraal en ontdoe van houtige delen. Bewaar wat zeekraal ter garnering. Snij vlak voor uitserveren de zeekraal in kleine stukjes, meng door de hete puree en laat hierin een beetje garen. Breng op smaak met witte peper en zo nodig zout.

## Kabeljauw

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauw haas	500	g
roomboter		

Kruid de kabeljauw en vacumeer met een stukje roomboter. Voor uitserveren 20-25 minuten garen in stoomoven op 60°C en met stoom.

## Kokkels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kokkels	1	netje
wijn	1/2	glas
knoflook	2	tene
tijm	5	takjes

Een RVS koekenpan heet laten worden. In een snelle handeling; kokkels, knoflook en kruiden in de pan, wijn erbij, deksel er op en af en toe omschudden. Na 1-2 minuten zijn ze klaar. Haal de kokkels uit de schelp.

## Coquilles

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	16	

Haal de coquilles 30 minuten voor uitserveren uit de koeling. Dep de coquilles droog.

## Krokant van mosterd

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sushi rijst	120	g
mosterd	60	g
sushi azijn		

Kook de sushi rijst goed gaar in ruim water en giet af, bewaar kookvocht. Breng de rijst op smaak met sushi azijn. Doe de warme rijst in de kleine blenderkom, voeg naar smaak mosterd toe. Draai dit tot een gladde massa (eventueel iets kookvocht toevoegen). Smeer dun uit op een siliconenmat (1 mm) en droog in een oven op 100°C tot krokant. Droog na in de warmhoudkast.

## Jus van citroentijm

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter		
ui	1	grote
knoflook	2	teen
witte wijn	100	ml
noilly prat	50	ml
witte port	50	ml
kippenfond (pot)	400	ml
koksroom	200	ml
citroentijm	1/2	bos
citroen	1	

Zet een halve ui, knoflook en tijm zachtjes aan in boter. Blus af met de witte wijn, Noilly Prat en witte Port en laat tot de helft reduceren. Voeg nu de kippenbouillon, room en de helft van de citroenverbena toe. Laat net onder het kookpunt 30 minuten trekken. Verfris de jus met wat citroenrasp. Passeer de jus vervolgens door een fijne zeef. Verfris naar smaak met citroensap.

## Lavas olie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lavas (delen met bereiders 1e gang)	1/2	bos
lecithine	2	tl
maisolie	100	ml

Draai de blaadjes van de lavas met de lecithine glad in de blender en doe hier vervolgens druppelsgewijs de olie bij totdat alles is goed is opgelost. Breng op smaak. Giet op een fijne zeef en laat de olie uitlekken. Doe vervolgens in een spuitflesje.

## Prei stoof

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
prei	2	
boter	30	g

Verwijder het groene deel van de prei. Snijd het witte deel in dunne ringetjes. Controleer de prei op zand. Zet de prei aan in roomboter en bak op laag vuur (zonder te kleuren) tot de prei beetgaar is. Voeg zo nodig een lepeltje citroenverbenajus toe. Breng op smaak met een klontje boter en peper en zout.

## Pompoenbereidingen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
butternut pompoenen	2	
suiker	50	g
natuurazijn	100	ml
water	100	ml
sjalot	1	
knoflook	1	teen
citroengras	1	stengel
witte wijn	200	ml
kippenbouillon		
kafir blaadjes	2	

Pompoen bolletjes: Snijd de pompoen in tweeën en gebruik de bovenkant van de pompoen (waar geen zaad zit). Schil de pompoen en boor met een Pommès Parisienne-boor kleine balletjes uit (1-2 p.p.). Blancheer de pompoenballetjes beetgaar in gezouten water en spoel daarna koud. Pompoen rolletjes: 1 pompoenrolletje p.p. Gebruik voor de rolletjes hetzelfde stuk pompoen als voor de bolletjes. Snijd de pompoen bij, zodat deze weer egaal is (bewaars de afsnijdsels). Maak een zoetzure marinade van de suiker, azijn en het water. Verwarm dit tot de suiker opgelost is en houd warm. Snijd op de snijmachine of mandoline dunne lange plakjes ( $\pm 2$  cm x 10 cm x 1 mm dik) van de pompoen. Marineer de pompoen in de warme marinade en laat afkoelen. Haal de marineerde pompoen uit het vocht en rol er rolletjes van. Pompoen crème: Schil de overgebleven pompoen en snij klein. Snipper de sjalot en de knoflook en zet dit aan in een hete pan. Voeg de pompoen, de kafir blaadjes en citroengras toe en zet dit mee aan. Blus dit af met de witte wijn, schenk hier wat kippenbouillon op, zodat de pompoen net onder staat, kook dit op laag vuur gaar en giet af. Draai glad in de blender. Breng op smaak met zout en peper. Passeer door een fijne zeef.

## Enoki

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
golden enoki paddenstoelen	1	bakje
olijfolie		

Snij de enoki tot individuele paddenstoelen. Bak vlak voor uitserveren op hoog vuur aan. Breng op smaak.

## Lamsjus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamskarkas	4	kg
bleekselderij	2	stengels
ui	2	
prei	1	
wortel	1	
knoflook	6	tene
rozemarijn		
tijm		
peperkorrels		
witte wijn	200	ml

Bruineer de lamsbotten in een oven van 180°C. Voeg halverwege de gesneden groente en kruiden toe en bak mee. Doe over in een snelkookpan pan. Aflussen met witte wijn en aanvullen met 2 liter water. Laat tot 20.15 uur op laag vuur trekken. Koel de snelkookpan terug in koud water. Passeer de bouillon door een zeef en ontvet (schenk in saus dispenser, vet laten opdrijven en bouillon er onder uit laten lopen). Zet 350 ml bouillon apart voor de bereiding van de couscous. Snij roomboter in kleine blokjes en zet in de koelkast. Kook de ontvette bouillon in tot 300 ml. (Gezien de tijd meerdere pannen gebruiken). Vlak voor uitserveren monteren: de ingekookte bouillon van het vuur en een voor een de blokjes boter doorkloppen.

## Groente cous-cous

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode paprika	2	
bloemkool	1/2	
uien	2	
pistachenoten	100	g
couscous	200	g
lams bouillon	350	ml
olijfolie		

Paprika: Snij de paprika in kwarten en maak schoon. Grill met de velkant naar boven onder de salamander grill tot er zwarte blaren op staan. Doe over in een plasticzak en knoop dicht. Laat 20 minuten afkoelen en ontvel. Snij 16 reepjes paprika en bewaar in wat olie ter garnering. Snij de overgebleven paprika in kleine blokjes. Bloemkool: Snij in kleine roosjes, bak tot beetgaar in wat olijfolie. Breng op smaak met wat 'ras el hanout' en peper en zout. Ui: Snipper de ui fijn en fruit aan in wat olijfolie. Pistachenoten: rooster de noten voor 5 minuten in een oven op 180°C. Hak in kleine stukjes. 20 minuten voor uitserveren: Breng de bouillon aan de kook. Haal van het vuur en meng de cous-cous erbij. Van het vuur, met deksel op de pan, laten garen. Zodra gaar, wat olijfolie en naar smaak de groenten en noten doormengen. Breng op smaak.

## Lamsfilet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsfilet	6	
zout, peper		

Bak de filet rondom aan. Gaar zo nodig na een oven van 70°C tot kerntemperatuur 53°C.

## Gegrilde courgette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgette	1	
olijfolie		

Snij de courgette in 16 plakken van gelijke dikte. Bestrijk met olijfolie. Kruid met peper en zout. Vlak voor uitserveren aan beide zijde grillen.

## Gekarameliseerde knoflook

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflooktenen	16	grote verse
basterdsuiker	2	tl
balsamico azijn		

Maak de tenen schoon. Blancheer de tenen 3 maal kort in ruim kokend water (tussendoor uit het kokende water halen en terugkoelen in ijswater. Dit driemaal herhalen. Bak de geblancheerde knoflook in de olijfolie en breng op smaak. Karamelliseer de knoflook met de basterdsuiker. Voeg een beetje balsamico azijn toe en laat het geheel nog even stoven.

### Balsamico-siroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
balsamicoazijn	250	ml

Kook op laag vuur de balsamicoazijn in tot een siroop. Niet laten verbranden.

### Gegrilde vijg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse vijgen	8	
boeren brie	250	g
serranoham	100	g

Snij de vijgen in de lengte in tweeën. Doe in een bakschaal en verdeel de boerenbrie er over. Snij de seranoham in kleine stukjes en verdeel over de vijgen en brie. Vlak voor uitserveren grillen.

### Toast

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
krenten wegge	1	

Snij de krentenweggen in dunne plakken. Serveer bij de kaas.

### Kaasplankje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
manchego	400	g
époisses	400	g
gorgonzola dolce	400	g

Verdeel voor uitserveren de kazen over de borden en laat op kamer temperatuur komen.

## Ananas-passievruchtensorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
anaspuree (ongezoet) (boiron)	500	g
passievruchtenpuree (ongezoet) (boiron)	125	g
suiker	100	g
water	100	ml

Ontdooi de ananas- en passievruchtenpuree. (niet warm laten worden). Kook de suiker en het water op en zodra opgelost af laten koelen in de koeling. Meng naar smaak door de anaspuree en draai tot sorbet. Laat opstijven in vriezer, schep kleine bollen en zet in vriezer klaar tot uitserveren.

## Baba au rum

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	250	g
suiker	20	g
zout	2	g
heel ei	240	g
melk	20	g
droge gist	5	g
roomboter	60	g
water	750	ml
sinaasappels	3	handen
rum	16	el

Doe de bloem, 20 gram suiker, 2 gram zout en het heel ei in een mengkom van een mixer. Kneed met de deeghaak. Verwarm de melk tot lichaamstemperatuur en los de gist er in op. Voeg dit bij het draaiende deeg. Laat tot een soepel deeg kneden (circa 20 min). Hierna de zachte boter toevoegen en kneed net zolang tot alle boter is oplost. Gebruik een bakvorm voor kleine koekjes. Vet de bakvorm en vul tot de helft met het deeg, dek af met folie en laat een uurtje rijzen. Verwijder de folie. Bak af voor circa 15 min op 180°C. Schil de sinaasappels en de limoen (van de sabayon) met een scherp mes zo dun mogelijk en let er hierbij op dat er geen wit van de sinaasappel aan de schil zit. Dit kan eventueel met een dunschiller. Breng 750 ml water, 250 gr suiker en de sinaasappel- en limoenschillen aan de kook en kook voor 5 minuten. Passer door een zeef in een schaal. Haal de Baba's uit de oven en leg voor 30 seconden in de siroop. Daarna omdraaien en wederom voor 30 seconden in de siroop. Haal ze er uit en snij de bolle bovenkant weg tot plat. Presenteer de baba met de onderkant boven. Vlak voor uitserveren 1 el rum op de baba.

## Gekonfijte sinaasappelschil

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels	2	
suiker	100	g
water	100	ml

Maak van het water en de suiker een suikersiroop en laat afkoelen. Schil de sinaasappels met een scherp mes zo dun mogelijk en let er hierbij op dat er geen wit van de sinaasappel aan de schil zit. Dit kan eventueel met een dunschiller. Snijd van de schil een fijne julienne. Breng de sinaasappeljulienne vanuit koud water aan de kook. Herhaal dit proces driemaal. Hierdoor verliest de sinaasappel de bitterheid. Verwarm de driemaal gekookte sinaasappelschillen en de suikersiroop samen in een pan rustig tot deze net begint te koken. Verlaag de temperatuur en konfijt tot de schillen doorzichtig worden.

## Citrus á vif

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels (over van de baba au rhum)	3	handen
sinaasappels (over van de gekonfijte sinaasappelschil)	2	

Snijd rondom de schil van de sinaasappel tot al het wit er af is. Snijd de partjes tussen de vliezen uit en bewaar ze in de koelkast.

## Mangotempura

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mango (eetrijp)	2	
tempurabloem	200	g
ijskoud koolzuurhoudend water	300	ml

Schil de mango. Snij van de pit. Snij in mooi te presenteren stukken. Verwarm de frituur voor tot 180°C. Roer met een garde het ijskoude water door de tempurabloem tot een dik vloeibaar, maar klonterig beslag. Prik een mangostukje aan een satéprikker. Vlak voor uitserveren; wentel door het beslag en frituur met kleine porties tegelijk tot ze krokant zijn. Laat uitlekken op keukenpapier.

## Limoensabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eigeel	130	g
suiker	4	el
limoncello	150	ml
limoen	2	

Klop de eidooiers met suiker, limoncello en 50 ml limoensap luchtig door elkaar. Verwarm op laag vuur en blijf actief kloppen (circa 5-10 min) tot een luchtige maar stevige schuimsaus ontstaat. Beslist niet stoppen met kloppen want dan veranderen de eidooiers in roerei.