

2020 september

Les Amis de Cuisine Den Haag · Herfst

Zalm in Gin Tonic

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmfilet (dik stuk), zonder vel	700	g
gin	80	ml
tonic	160	ml
limoenen	2	
zout en peper		

Zout en peper de zalmfilet, rasp limoenschil over de zalm en knijp het sap van 2 limoenen uit. Meng vervolgens de gin en tonic en voeg het limoensap toe (naar smaak). Verdeel de zalm over 2 vacumeerzakken, voeg de gin tonic toe en vacumeer. Laat dit marineren in de koeling. Haal de zalm om 19.45 uit koeling, dep de gemarineerde zalm droog met papier en snijd in tranches, 2 p.p. (Werk à la minute af met de citroenkruid)

Watermeloen GT

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
watermeloen	1/4	
gin	30	ml
tonic	80	ml

Mix de gin en tonic en zet 30 minuten in vriezer. Snijd de watermeloen in vergelijkbare grootte als de zalm (x32) (maar dikker) en koel 30 minuten in vriezer. Doe daarna in een vacumeerzak. Giet de gin-tonic in de zak en vacumeer.

Cocktail van gember en koriander

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	1	
koriander	7	g
gember	50	g
limoenen	8	
gemberbier	500	ml
suikerwater (175 g water, 175 g suiker)	350	ml
takjes koriander voor decoratie		

Verwarm het water, los de suiker hierin op en laat afkoelen. Crush een bak met ijs en zet nog even in vriezer. Schil de komkommer. Mix de helft van de komkommer, koriander(blad) en 15g gember in de blender met suikerwater, gemberbier en limoensap tot een fijne massa. Zet koud weg. Snijd 32 dunne komkommerplakjes en 16 dunne gemberplakjes.

Citroenkruim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
panko	100	g
citroen	1	
bonitoflakes (katsuobushi)	20	g
arachideolie		

Hak de katsuobushi fijn. Frituur de panko in de arachideolie goudgeel en laat uitlekken op keukenpapier. Meng de afgekoelde panko met de katsuobushi (verhouding 5/1) en rasp er wat schil van de citroen door met behulp van een fijne rasp. Bewaar de citroenkruim tot opdienen.

Zalm met kruim

Haal de zalm uit de sousvide zakken. Dep aan de boven- en onderkant (royaal) in het kruim, verdeel in 32 dunne plakjes. Voeg zonodig nog wat extra kruim toe.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalm / zeewier kaviaar		
furikake		
korianderblaadjes voor decoratie		
champagne / prosecco		

De zalm / watermeloen: Pak een kom / diep bord. Haal de watermeloen uit de zak en dep droog. Verdeel de stukjes watermeloen dakpansgewijs met de zalm en plaats op het bord. Verdeel zalmkaviaar eromheen en strooi er wat furikake over. Werk af met korianderblaadjes. De cocktail: Schenk de cocktail in een witte wijnglas of champagneglas tot onder de helft en vul aan met crushed ijs tot halverwege het glas. Leg er dan 1 komkommerschijfje in en voeg weer crushed ijs toe tot 2/3 van het glas. Decoreer met koriandertakjes, zet 1 komkommerschijfje en gemberschijfje op de rand van het glas en voeg nog klein beetje crushed ijs toe. Serveer de cocktail en de zalm tegelijk. Schenk champagne aan tafel en laten we proosten op de heropening!

Tomatenyoghurt

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
trostomaten	4	
yoghurt	500	g
olijfolie	60	g
slagroom	100	g
peper en zout		

Maak hangop (400 g) van de yoghurt door deze zo lang mogelijk in een (natte) doek te laten uitlekken in de koeling. Klop de room op. Snijd de tomaten in stukken en haal de zaadlijsten en vocht eruit en draai fijn in de blender. Passeer de tomaat (eventueel) door een zeef en meng met de hangop, olijfolie en opgeklopte room. Breng op smaak.

Olijf crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwarte olijven zonder pit	150	g
kippenfond	75	g
xantana	3	g
eiwit	30	g
druivenpitolie	ca. 200	g

Doe de olijven, kippenfond, Xantana en eiwit in de blender en draai alles glad. Monteer met de olie tot een stijve creme.

Gepofte tomaatjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kerstomaatjes	48	
knoflook	3	teen
tijm	6	takjes
olijfolie		
peper en zout		

Snijd de knoflook in dunne plakjes. Was de tomaatjes en bak heel zachtjes - samen met de knoflook en tijm - in een pan in olijfolie tot mooi zacht (20 minuten). Kruid naar smaak met peper en zout. (alternatief: 20 minuten in oven op 160 graden)

Vinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	200	g
sushi azijn	70	g
chardonnay azijn	30	g
peper en zout		

Meng alle ingrediënten en breng op smaak met peper en zout.

Garnituren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode uien	2	
zwarte olijven (ontpit)	24	
komkommers	2	
minikomkommers	6	
watermeloen	1/4	
feta	300	g

Snijd de ui in dunne ringen en halveer tot halve ringen. Halveer de zwarte olijven. Snijd dunne plakken van de komkommers (met schil) met de dunschiller door rond te gaan en elke keer een stukje donkere schil mee te pakken. Verdeel de minikomkommers in 6 plakken in de lengte. Marineer alle komkommer in de vinaigrette. Rol de (grote) komkommerplakken tot rolletjes. Snijd drie dunne plakjes (3mm) van de watermeloen om uiteindelijk met de ronde steker 36 tot 48 dunne ronde plakjes te krijgen. Verdeel de feta in blokjes.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mierikswortel (stukje, vers)		

Pak grote kommen. Schep een flinke hoeveelheid tomatenyoghurt onderin en dresseer de overige ingrediënten in een mooie ring rond de yoghurt. (midden vrij). Rasp aan tafel mierikswortel naar smaak eroverheen. (in Corona tijdperk dit in keuken al doen)

Zeewier rendang

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wakame gedroogd (golden turtle)	50	g
sereh	3	stengels
djeroek poeroet (limoenblad)	1	
verse gember	30	g
rode peper	1	
gram ketjap manis	80	g
kokosmelk	50	g
kippenbouillon	400	g

Week de wakame 1 minuut in warm water. Maak de rode peper en gember in stukjes en fruit met de sereh en djeroek poeroet goed aan. Voeg het zeewier toe en blus alles af met de ketjap, kokosmelk en kippenbouillon. Laat alles op laag vuur inkoken voor ongeveer 60 minuten en zet daarna weg in koeling.

Octopus - ontzouten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
octopus: ca. 2 kilo netto tentakels	2,5	kilo

Breng een grote pan water aan de kook. Maak de octopus schoon. Dip de stukken octopus twee keer ongeveer tien tellen in het kokende water. Snijd de tentakels eraf en gooi de rest weg.

Octopus escabeche style (bereiding 1)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
van de octopus	1/2	
knoflook	50	g
sjalot	50	g
witte wijn	3	dl
citroenen	2	
olijfolie	100	ml
lente-ui	2	stengels
zout en peper		

Zweet de knoflook en sjalot aan in 50 ml olijfolie, voeg de octopustentakels toe. Voeg de witte wijn toe en pocheer/konfijt de inktvis voor ±50 minuten (check malsheid). Snijd de lente-ui ragfijn. Breng de tentakels op smaak met zout en peper en citroensap, houd hierbij rekening met de olie die op het laatste moment wordt toegevoegd. Voeg de overige 50ml olijfolie toe en houd lauwwarm.

Gegrilde octopus (bereiding 2)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
van de octopus	1/2	
ui, in dunne halve ringen	1	
knoflook	3	teen
chilipeper	1/2	
tijm	4	takjes
laurierblaadjes	2	
witte wijn	200	ml
pernod	50	ml

Snijd de ui in dunne halve ringen. Snijd de knoflook in plakjes. Verwijder de zaadjes van de chilipeper en snijd in kleine stukjes. Fruit in een stoofpan de ui, knoflook, tijm, chilipeper en laurier aan. Blus de stoofpan af met witte wijn en pernod. Doe de octopus in de stoofpan, zet de octopus bijna onder water en stoof hem ongeveer in 1 uur gaar en zacht. Haal het octopusvlees uit de pan en verwijder de takjes tijm en laurier.

Crunch

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pinda's, ongezoeten	50	g
kokos, geraspt	20	g
kerriepoeder	5	g

Crush de ingrediënten met een vijzel. Zet weg tot eindbereiding.

Miso mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooier	1	
zout en peper		
fijne mosterd	3	g
witte wijnazijn	10	g
druivenpitolie	2	dl
donkere miso	50	g
sushiazijn		
wasabi		

Zorg dat alle ingrediënten op keukentemperatuur zijn. Vermeng in een smalle maatbeker de eidooier met het zout, peper, de mosterd en de azijn. Voeg alle olie toe en daarna staafmixer onderin op de bodem zetten en pas heel langzaam omhooghalen als je voelt dat de mayonaise gaan binden. Vermeng met de miso en breng op smaak met wasabi en sushi azijn. Doe in een spuitzak en zet koel weg.

Kruidentolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroen (schil)	1	
peterselie	10	g
knoflook	1	teentje
olijfolie	4	el

Pers de knoflook. Hak de peterselie en rasp de citroen. Meng dit met de olijfolie. Breng de kruidentolie op smaak met peper en zout en roer er een kneepje citroensap door.

Eindbewerking

Laat een grillpan heet worden met een klein scheutje olie. Snijd de tentakels (van bereiding 2) in 16 of 32 delen en gril de tentakels op heel hoog vuur tot er mooie grillstreepjes ontstaan. Haal de octopus door de kruidentolie.

Presentatie

Dresseer de zeewier rendang luchtig in een diep bord zodat je de bodem net niet meer ziet. Spuit tussen de rendang kleine dopjes van de misomayonaise. Neem de lauwwarme bereiding (1) van inktvis uit het vocht en laat eventjes uitlekken op wat papier. Plaats deze op de rendang, evenals de gegilde octopus. Maak het geheel af met wat pinda crunch.

Tarbot in het groen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tarbot, 1 grote tarbot? (800 à 1000 g netto)	2,5 à 3	kilo (bruto)
kervel	15	g
bieslook	15	g
dragon (alternatief voor tarbot = evt heilbot)	15	g

Fileer de tarbot. Zie link hieronder naar filmpje. Hak de kruiden ragfijn. Snijd de tarbot in 16 gelijke tranches. Zout het visvlees en laat 20 minuten 'pekelen'. Bak de filets kort aan in wat boter. Bedek de tarbotfilets egaal met de kruiden. Bewaar tot eindbereiding (en gaar dan in een oven van 80°C voor ca. 15 minuten tot een kerntemperatuur van 58°C)

Risotto

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	50	g
peterselie	5	g
dragon	10	g
bieslooksprietten	10	
selderijblad	5	g
verse bladspinazie, panklaar	200	g
sjalotjes, fijngesneden	2	
risottorijst (arborio)	300	g
droge witte wijn	175	ml
visbouillon	1,3	liter

Snijd de kruiden heel fijn. Verwarm de bouillon alvast voor. Zet een grote kom ijskoud water klaar, gebruik hier zondig ijsklonten voor. Breng in een royale pan ruim water aan de kook en voeg een snuf zout toe. Voeg de spinazie toe en laat het in ± 3 min. slinken. Stort de spinazie boven een zeef in de gootsteen en doe de spinazie direct daarna in het ijskoude water. Laat de spinazie in een zeef uitlekken. Druk deze nog eens goed uit, zodat er echt weinig vocht in achterblijft. Pureer de spinazie met een staafmixer. Verwarm een grote pan met boter voor risotto en fruit de sjalotjes. Voeg de rijst toe en roer het goed om. Laat de rijst onder regelmatig roeren glanzend worden van het vet, maar laat het niet kleuren. Voeg de wijn toe, roer het goed om en geef de rijst de tijd om het vocht op te nemen. Zorg ervoor dat de rijst echt alle wijn opneemt voordat je met het toevoegen van de bouillon begint. Schenk er nu zoveel hete bouillon bij dat de rijst onder staat. Roer de rijst tijdens het kookproces regelmatig om. Voeg in delen steeds meer bouillon toe en blijf het geheel regelmatig omroeren, zodat de rijst steeds goed het vocht op kan nemen. Doe dit voor ongeveer 10 minuten (gebruik in totaal 3/4 van de visbouillon, rest wegzetten), koel dan terug en zet weg tot eindbereiding. (garing aan het eind, net als toevoegen spinaziepuree en kazen)

Eindbewerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
versgeraspte parmezaanse kaas	100	g
versgeraspte pecorino-kaas	50	g

Gaar de tarbot in een oven van 80°C voor 10-15 minuten (kerntemperatuur 58 graden). Maak de risotto af door de warme bouillon en de spinaziepuree toe te voegen. En voeg in de laatste minuten de kruiden toe. Voeg als het gaar is de helft van de parmezaanse en alle pecorino kaas toe en roer ze door het gerecht.

Presentatie

Schep de risotto op voorverwarmde borden en leg een stuk tarbot erop. Rasp er aan tafel nog de rest van de parmezaanse kaas over. (in corona-tijd op de uitserveerwagen.)

Gratin dauphinois

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vastkokende aardappelen	1	kilo
eieren	3	
room	3	dl
knoflook	1	teen
(ruim) peper en zout		
olijfolie		

Schil de aardappelen. Snijd op snijmachine of mandoline in plakken van 1 mm dik. Meng de overige ingrediënten met een staafmixer door elkaar en breng het hoog op smaak met peper en zout. Leg de aardappelplakken een kwartier in het mengsel. Smeer een kleine passende ovenschaal in met een dun laagje olie en leg de aardappelplakken er gelijkmatig in. Druk het geheel goed aan en zorg ervoor dat het net onder het roommengsel staat. Dek af met bakpapier, zet licht onder druk en bak voor 50 minuten af op 180°C. Haal het bakpapier en het gewicht eraf en bak het nog eens 10 minuten op 180°C. (evt op laatste moment) Zet het zo lang mogelijk onder lichte druk weg, zodat er daarna strakke banen van gesneden kunnen worden (warmhoudkast).

Bavette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
runderbavette (liefst australische)	1200	g
rozemarijn	4	takken
tijm	8	takjes
olijfolie	50	ml

Warm de sous-vide voor op 54 graden. Doe de bavette (evt in twee stukken) samen met de kruiden en de olie in vacumeerzakken en leg weg in de koeling. Zet dit ongeveer 2 uur (vanaf ca 19.45) in de sous-vide.

Geglanceerde miniwortels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
miniwortels	32	
boter	20	g

Schil de miniwortels met dunschiller. Blancheer ze en koel ze direct terug op ijswater. Stoof bij de uitgifte de miniwortels warm in de boter en breng op smaak met peper en zout.

Gefrituurde kappertjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kappertjes in zout (evt in olie)	1	potje

Spoel de kappertjes af, zet ze dan in een bak water te week en spoel ze daarna weer af onder een lopende kraan. Laat ze uitlekken op keukenpapier, en dep ze zorgvuldig droog. Verhit een flinke laag olie in een koekenpan en bak daarin de kappertjes een minuut of zes, tot ze goudbruin beginnen te kleuren. Schep ze met een schuimspaan uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Tonijnsaus / Tonnato

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers (of 40 g)	2	stuks
witte wijn azijn	25	g
dijon mosterd	2	el
olijfolie	300	ml
tonijn uit blik	85	g
kappertjes	1	eetlepel

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn en doe deze (m.u.v. de kappertjes) in één keer in een hoge smalle maatbeker (ongeveer even breed als staafmixer), staafmixer op de bodem zetten, even op de bodem laten draaien totdat alles bindt en dan heel langzaam omhoog halen. Voeg de de kappertjes toe.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter en olijfolie		
klein bakje crème fraîche (in spuitzak)		

Haal de bavette uit de sous vide en dep droog en kruid met peper en zout. Stoof de miniwortels kort in boter. Zet een koekepan met anti-aanbaklaag op het vuur met olijfolie tot het heel heet is. Bak de bavette 1 minuut aan 1 kant, voeg wat boter toe en dan nog 1 minuut op de andere kant en laat even rusten. Snijd mooie rechthoekige stukken uit de gratin dauphinois en plaats deze op het bord en kleed deze af met dopjes crème fraîche. Trancheer het vlees en plaats in het midden van het bord en de geglaceerde miniwortels er strak naast. Werk het gerecht af met de tonijnsaus.

Honing / Pistache Tuiles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gepelde, ongezouten pistaches	100	g
snufje zout		
bloem	20	g
vloeibare honing	2	el
suiker	80	g
eiwit	100	g
roomboter	30	g

Laat de boter zacht worden. Hak de pistaches in kleine stukjes. Meng het eiwit met de suiker, honing, boter, bloem en een snufje zout met de handmixer helemaal glad. Roer er de grof gehakte pistaches door, dek af en zet een half uur in de koelkast. Zet de oven aan op 180 graden. Bedek twee grote bakplaten met siliconenmatjes. Verdeel er 32 kleine hoopjes beslag op. Doop een vork in water en prak de hoopjes beslag zo plat mogelijk. Hoe dunner, hoe beter. Bak de tuiles 8-10 minuten tot ze goudbruin zijn.

Steenvruchtensalade (gegeleerd)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
perziken	4	
abrikozen	6	
abrikozenpuree (boiron, diepvries)	400	g
limoen	1	
gelatine	2	blaadjes

Ontdooi de abrikozenpuree (ook voor ijsbereiding). Schil het fruit en snijd in kleine stukjes zonder het te kneuzen. Meng het gesneden fruit en leg onder in een diep bord per persoon. Week de gelatine in koud water en pers de limoen uit. Verwarm een klein deel van de abrikozencoulis, vermeng met sap van 1 limoen en los er de in koud water geweekte gelatine in op. Meng met de rest van de puree en giet naast en langs het fruit zodanig dat er een spiegel ontstaat waarin de stukjes duidelijk zichtbaar zijn. Zorg dat het fruit nog goed zichtbaar is. Laat de coulis geleren.

Griekse yoghurt espuma

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
griekse yoghurt	300	g
slagroom, ongezoet	200	g
suiker	25	g
water	25	g
pro espuma	1	tl

Verwarm 25 g water met 25 g suiker tot suiker is opgelost en laat afkoelen. (of meng meteen 200 g water en 200 g suiker en bewaar 175g x2 voor het abrikozenijs). Meng de yoghurt met de slagroom en het suikerwater en giet in een slagroomsiphon. Voeg de pro espuma toe, evt wat extra. Belucht met 2 patronen en bewaar tot gebruik in de koeling.

Abrikozenijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
abrikozenpuree (boiron, diepvries)	500	g
suiker	175	g
water	175	g
limoenen	2	

(Ontdooi de abrikozenpuree) Verwarm 175 g water en los hier 175 g suiker in op en laat afkoelen. Was de limoenen en rasp de schil fijn. Pers het sap uit de limoen en vermeng met de rasp en de overige ingrediënten. Draai tot ijs.

Eindbewerking en presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vloeibare honing		
honeycress		

Pak de borden uit de koeling en spuit een royale hoeveelheid yoghurtmousse op de gegeleerde steenvruchten. Werk af met vloeibare honing en honingtuilles. Schep er een quenelle abrikozensorbet bij en werk af met de Honeycress.