

2021 september

Les Amis de Cuisine Den Haag · Herfst

Kippenlevermousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kippenlever	800	g
sjalotjes	4	
slagroom	2.5	dl
teentjes knoflook	2	
kippenbouillon (uit pot)	200	ml
cognac	4	el
agar agar	4	g
zout/peper		
olijfolie		

Maak zo nodig kippenlevertjes schoon door peesjes en vet weg te snijden. Snij sjalotjes fijn en fruit ze glazig in beetje olijfolie. Blus af met cognac. Sla de slagroom stijf op yoghurt dikte en bewaar in koelkast. Verwarm de kippenbouillon tot kookpunt en voeg goed roerend de agar agar toe. Laat een minuut doorkoken. Bak kippenlever in olijfolie op hoog vuur kort aan. (Niet te lang doorbakken! Binenkant moet roze blijven). Voeg zout en peper toe. Kippenlever, bouillon en sjalotjes in keukenmachine of blender. Draai tot glad mengsel. Voeg zo nodig nog wat peper zout toe. Laat even afkoelen (2/4 minuten). Spatel in kom opgeslagen slagroom toe tot lobbij geheel. Laat opstijven in koelkast.

Kerrie koekje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	150	g
kerrie poeder	5	tl
eiwit	150	g
gembersiroop	4	theelepels
sap van ½ limoen	1	
bloem	150	g
zeezout/peper		

Verwarm oven op 160°C. Smelt roomboter in steelpan (niet te heet!). Voeg kerrie poeder toe en laat even mee warmen om aroma los te krijgen. Neem pan van het vuur en laat paar minuten afkoelen. Vermeng de gembersiroop, limoensap, eiwit en zout. Meng met garde het kerriemengsel er doorheen. Voeg als laatste de bloem toe en meng alles zodat een glad mengsel ontstaat. Maak met een siliconen kwast mooie "vegen" van beslag op beklede bakplaat (niet te dun). Bak wafels in 5-6 minuten goudgeel en haal wafels los van bakpapier. Pas op, zijn zeer breekbaar.

Eindbereiding

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
potje kappertjes		
stengels bleekselderij	4	
grote zwarte olijven	32	
kappertjes	8	el

Laat helft van de kappertjes uitlekken en droog af. Frituur de helft van de kappertjes op 160°C tot mooie open "bloemetjes". Vul een spuitzak met spuitmondje met de kippenlevermousse. Snij van de olijven plakjes. Schil de bleekselderij en snijd in de lengte repen dunne repen met mandoline of dunschiller. Leg ze 10 minuten in ijswater. De bleekselderij gaat krullen en wordt extra knapperig. Droog de krullen voorzichtig voor de presentatie.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vene cress		
bordjes op kamertemperatuur		

Spuut op bord 2 repen mousse tegen elkaar aan. Spuit daarop nog een lange reep. Strooi wat kappertjes, olijvenstukjes en wat bleekselderij krullen op de mousse. Steek 2 kerriekoekjes in de breedte in de kippenlevermousse. Maak af met wat venne cress.

Minuitjes in het zuur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mini uitjes (verse zilverui)	30	
rode wijnazijn	25	g
gerookte olijfolie	75	g
zonnebloemolie	75	g
sushi azijn	25	g

Alle ingrediënten in vacuümzak en vacumeren. 2 uur in de sous-vide op 80°C. Uitjes afgieten en halveren en afpellen tot halve schelpjes.

Puree van knolselderij

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	600	g
roomboter	115	g
gezouten macademia's	115	g
zout/peper		

Knolselderij schillen en in blokjes snijden. Kook gaar in water met beetje zout. Doe roomboter, macademia's en de knolselderij in blender draai tot puree. Breng op smaak met zout/peper. Doe in spuitzak en warm houden in warmhoudkast.

Crème van zwarte knoflook

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	70	g
yoghurt	70	g
citroensap	15	g
tenen zwarte knoflook	8	
zonnebloemolie	270	g

Eiwit, yoghurt, citroensap en geperste knoflook in keukenmachine. Druppelsgewijs de zonnebloemolie erbij tot een mooie crème.

Desemcroustons

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sneetjes desembrood	4	
boter		

Snijd kleine vierkantjes van het desembrood en bak in de boter. Laat uitlekken op keuken papier.

Heilbot

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
heilbot (voorkeur zelf fileren)	1600	gr.
heilbot filet	1100	gr.
gedroogde viskruiden: kervel, bieslook, peterselie, dille en dragon (bijvoorbeeld stegeman)		
rookmot	1	el

Fileer de heilbot. De bodem van de rookoven bedekken met aluminiumfolie en rookmot erover verdelen. Deksel erop (niet helemaal sluiten) op een laag gas en kijken wanneer het begint te roken. Filets droog deppen op smaak brengen met viskruiden en 6/10 minuten roken met deksel dicht. Evt. nagaren in de oven op 100°C.

Presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bosje dille	0.5	
cèpespoeder	4	el
ronde warme borden		

Presenteer lauwwarm!! Maak een streep of rondje knolselderij op het bord. Verdeel hierover de heilbot in stukjes. Deze besprenkelen met de zwarte knoflook crème. Daarop de halve schelpjes uitjes. Afmaken met cepespoeder, desemcroutons en dille.

Pasta deeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastabloem	300	g
zout		
olijfolie	2	el
eieren	3	

Meng pastabloem (gezeeft) met zout. Maak kuiltje en voeg eieren en olijfolie toe. Kneed geheel tot mooi en soepel deeg. Laat 30 minuten rusten gewikkeld in huishoudfolie. Draai pastadeeg door pastamachine tot dunne vellen (stand 6 of 7). Steek 32 rondjes uit vellen (8 à 10 cm) en bewaar onder een vochtige doek. Kook vlak voor uitserveren 3-5 minuten in gezouten water (afhankelijk van dikte pasta).

Langoustines

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
langoustines	48	

Pel langoustines en verwijder het darmkanaal. Bewaar afgedekt in koelkast.

Bisque

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wortelen	500	g
uien	2	
laurierblaadjes	4	
limoenblaadjes	4	
takjes tijm	5	
teentjes knoflook	3	
steranijsjes	4	
blikje tomatenpuree (35 gram)	1	
fles witte kook wijn	1	
olijfolie		
cognac		
zout/peper		
room	3	dl
citroensap		

Maak van de koppen, pantsers en fijngesneden groenten, kruiden en tomatenpuree (even aanbakken) tot een "bisque". Schenk de witte wijn en cognac erbij en laat 10 minuten zacht pruttelen. Zeef de bisque. Maak op smaak met zout/peper en room.

Gestoofde venkel en spinazie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wilde gewassen spinazie	600	g
venkelknollen	4	
olijfolie		

Verwijder hart uit de venkel en snij dunne plakjes op de mandoline. Snij de wilde spinazie in reepjes. Bak plakjes venkel kort in olijfolie. Voeg ook de spinazie toe en bak kort mee.

Eindbereiding

Bak de langoustines kort en krachtig in geklaarde boter. Breng op smaak met zout/peper.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroenen	2	
oyster leaves		
voorverwarmde diepe borden		

Start met in het midden een klein spiegeltje saus. Leg daarop een rondje pastadeeg. Schep een portie gebakken venkel en spinazie bovenop het rondje. Leg per bord 3 langoustines op de groenten. Bedek het geheel met het tweede rondje pasta. Lepel wat saus er over en rond. Rasp wat citroenzeste over het gerecht. Leg twee dungseden schijfjes citroen naast het gerecht en wat blaadjes Oyster leaves.

Specerijen siroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vanille essence		
balsamicoazijn	400	ml
appelstroop	8	el
kardemom		
vierseizoenenpeper		

Balsamicoazijn, appelstroop, 4 mespunten kardemom, 4 mespunten peper en vanille essence naar smaak al roerend aan de kook brengen. Op matig vuur in ca. 10/15 minuten inkoken tot stroopdikte. Laten afkoelen.

Meloensoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
galiameloen	1	
cava	200	ml
citroensap	4	el
sinaasappelsap	8	el
honing	4	el
vanille essence		

Pitjes uit meloen verwijderen, vruchtvlees in stukken snijden en in de keukenmachine pureren. Toevoegen cava, honing, vanille essence, citroen en sinaasappelsap. Goed mengen en 2 uur in de koelkast.

Frambozen ijsblokjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
frambozen (kan ook diepvries)	800	g
balsamicoazijn	6	el
kardemon		
vierseizoenenpeper		
champagne (of cava)	400	ml
poedersuiker		
honing	4	el

Frambozen pureren in keukenmachine. Boven kom door zeef wrijven. 400 ml afmeten. Azijn, kardemom 4 mespunten, peper 4 mespunten, champagne erdoor roeren. Op smaak brengen met 4 el honing en poedersuiker. Puree in kleine ijsblokjesvorm gieten. 2 uur in de diepvries.

Sabayon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eigeel	200	g
witte basterdsuiker	200	g
vanille essence		
champagne	500	ml
slagroom	400	ml

Eigeel, basterdsuiker, vanillezaadjes en champagne luchtig opkloppen met de mixer in lage stand (of garde) au bain-marie tot mooi gebonden schuimige vla. Inzetpan in koud water zetten en opnieuw doorkloppen tot mengsel koud is. De slagroom lobbijg kloppen en luchtig door sabayon spatelen. Afgedekt in koelkast bewaren.

Presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zakje verse munt	1	
bakjes frambozen	2	
koude bordjes en 16 flûtes		

Met satéstokje op vier borden ter garnering dunne lijntjes specerijensiroop trekken. Houd 16 frambozen apart. Blaadjes munt van takjes plukken en in resterende frambozen steken. Muntframbozen over borden verdelen. Framboos onder in vier champagneflûtes leggen. Meloensoep in glazen schenken en met lepel champagnesabayon erop scheppen. Glazen in midden van borden zetten. Frambozenijsblokjes uit vormpjes drukken en op borden leggen. Direct serveren.

Kalfswang

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfswang	2.5	kg
stengels bleekselderij	6	
uien	3	
wortels	2	
takjes tijm	12	
blaadjes salie	24	
rode wijn	100	ml
runderfond	1	liter
teentjes knoflook	4	

Haal eventueel aanwezig vel van de kalfswangen. Kruid de kalfswangen met zeer weinig zout en peper en bak in olijfolie. Snij wortel, bleekselderij, ui fijn en voeg samen met tijm, salie en geplette knoflook bij de kalfswangen. Laat even stoven blus af met rode wijn en runderfond. Gaar in minimaal een/twee uur (gebruik eventueel pressure cooker). Als kalfswangen mooi zacht zijn uit de jus halen. Laat jus inkoken tot sauskdikte. Zet de kalfswang opzij tot de eindbereiding.

Artisjokken en tuinbonen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
artisjokken (vers/blik)	8	
tuinbonen (diepvries/vers)	500	g
kippenfond	400	ml
room		
boter		
zout/peper		

Schil de artisjokken tot bodem overblijft. Zie instructiefilmpje. (<https://www.youtube.com/watch?v=BrXo4n--PWY>) Kook de bodems in ongeveer 20 minuten mooi gaar. Kook tuinbonen met beetje zout. Laat beetje afkoelen en dop nogmaals (dubbeldoppen!). Snij de artisjokbodems in mooie puntjes en sauteer deze samen met de tuinbonen in 400 ml kippenfond, room en boter. Maak op smaak met peper en zout.

Basilicummayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bosje basilicum		
gewassen spinazie	50	g
groentenbouillon	100	ml
eidooier (pak)	100	gram
witte wijn azijn	3	el
mosterd	1	el
zonnebloemolie	375	ml
zeezout/ witte peper		

Doe de spinazie, basilicum, eidooier, azijn en mosterd in de blender en laat draaien tot een homogene massa. Voeg afhankelijk van de dikte wat groentenbouillon toe. Voeg vervolgens de olie langzaam toe tot een mooie mayonaise. Kruid met witte peper en zout. Zet koud weg.

Aardappelchips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote frietaardappelen	5	
frituurolie		
fijn keukenzout		

Snij de aardappelen flinterdun op de mandoline. Spoel af met koud water. Droog goed af met keukenpapier en frituur op 160°C graden. Laat uitlekken en bestrooi licht met fijn keukenzout.

Gegrilde little gem

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
littele gems	8	
citroensap		
olijfolie extra vierge		
zout/peper		

Snijd de littele gems in gelijke partjes in de lengte en gril deze in grilpan. Laat goed doorgaren! Breng op smaak met olijfolie, zout/peper en citroensap.

Eindbereiding

Proportioneer kalfswang in 16 mooie partjes.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bosje kervel		
warme borden		

Leg centraal op het bord de kalfswang. Dresseer de tuinboontjes, artisjok en little gem om de kalfswang. Lepel royaal de saus over de groenten en kalfswang. Schep flink wat basilicummayonaise rond het gerecht. Maak af met wat aardappelchips en een takje kervel.

Misopeer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe handperen	8	
boter	150	g
donkere basterdsuiker	150	g
room	300	ml
japanse miso	150	g

Verwarm de oven voor op 170 °C. Peren schillen, halveren en klokhuis eruit halen. Smelt de boter in een steelpan op laag vuur, roer de basterdsuiker erdoor en laat in 10 min een beetje karamelliseren. Roer de room en miso erdoor en laat zachtjes aan de kook komen. Haal de saus van het vuur. Vul een ovenschaal met de peren strak tegen elkaar. Schenk de saus erover. Zet de schaal 30 min in de oven. Keer de peren na 15 minuten. Zet weg tot eindbereiding.

Zwart sesamijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwarte sesamzaadjes	6	tl
volle melk	400	ml
ahornsiroop	6	el
vanillestokjes	2	
eidooiers (100gram)	6	
rietsuiker	100	g
volle room	800	ml
snufje fleur de sel		

Rooster 6 theelepels sesamzaadjes in een antiaanbakpan op matig vuur tot je ze lichtjes hoort "knetteren". Haal ze uit de pan en laat ze afkoelen. Maak een pasta door 6 el zwarte sesamzaadjes door de ahornsiroop te roeren. Breng 400 ml volle melk tot net aan de kook, haal van het vuur en voeg de zaadjes van de vanillestokjes toe en ook de stokjes zelf. Laat 15 min trekken. Klop 6 eidooiers op met de rietsuiker tot je een lichtgeel mengsel krijgt. Voeg de ahornsiroop, de geroosterde sesam en de pasta toe. Meng alles goed door elkaar. Haal het vanillestokje uit de melk en giet deze voorzichtig bij het eimengsel terwijl je blijft roeren. Giet het mengsel terug in de pan waarin je de melk gekookt hebt. Laat het op zacht vuur indikken terwijl je voortdurend blijft roeren. NIET koken. Temperatuur tot ca. 80 graden. Je zal zien dat tijdens dit indikken de kleur verandert. Als het mengsel lichtjes is ingedikt, pan van het vuur en goed af laten koelen. Klop de room met een beetje zout tot yoghurt dikte. Voeg hier het afgekoelde mengsel aan toe en meng het voorzichtig door elkaar. Zet minstens 2 uur in de ijskast (of korter in diepvries). Draai er daarna ijs van in ongeveer 15 minuten dan wordt het niet te 'ijzig'. Daarna nog uurtje in de diepvries.

Oublie met sakeroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	60	gram
poedersuiker	120	gram
gemberpoeder	2	tl
vanillesuiker	20	gram
bloem	120	gram
roomboter	100	gram
zout		

Oven voorverwarmen 170 graden. Bekleed de bakplaten met bakpapier. Smelt de boter en laat afkoelen. Klop het eiwit los met de poedersuiker. Roer de vanillesuiker, gemberpoeder, het zout en de bloem er door de eiwit/suiker. Voeg de gesmolten, vloeibare afgekoelde boter toe. Roer door tot een mooi beslag en laat een halfuurtje rusten. Leg afgestreken theelepels van het mengsel op de bakplaat op 10 cm afstand en bak in 6/7 minuten mooi goudgeel. Na het bakken 1 minuut laten afkoelen. Schep de koekjes van de bakplaat en rol ze rond deegrol van rol van 2 cm. Laat afkoelen tot ze stevig zijn om van de steel af te schuiven en laat ze verder afkoelen.

Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	2.5	dl
suiker	1	el
sake	2	el

Klop de slagroom stijf met de suiker en de sake. Doe dit in een spuitzak in de ijskast.

Eindbereiding

Spuit vlak van tevoren de rolletjes in met de slagroom. Eerst vullen tot de helft, dan omdraaien en de andere helft.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bosje muntblaadjes	0.5	
zwart sesamzaad geroosterd		
leisteenborden koud		

Leg een misopeer op bord, schep de saus erover heen. Ernaast een quenelle ijs en een oublie. Afmaken met wat muntblaadjes en wat zwart geroosterd sesamzaad.