

# 2008 januari

Les Amis de Cuisine Den Haag · Winter

---

**AMUSE** Amuse de gambas frites

---

## Gefrituurde deegbuideltjes met gamba's

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gemengde sla		
rauwe gamba's	30	
wontonvelletjes 10x10 cm	30	
eidooier	2	
slagroom	20	g
peterselie	2	takjes
peper		
zout		
suiker	100	g
rode lombok	1	
gember	40	g
ketjap manis	25	cl
citroensap	10	cl
water	2,5	dl
tomatenketchup	50	g
maïzena		

Snij de gamba's aan de rugzijde open en verwijder het darmkanaal. Pureer het gambavlees met room en eidooier grof in de keukenmachine. Doe de puree over in een schaal. Was, droog en hak de peterselieblaadjes en roer door de puree. Breng op smaak peper en zout. Verdeel de massa in het midden op de wontonvelletjes, vouw de punten naar elkaar toe en draai ze op, zodat er een buideltje ontstaat. Knijp de sluiting goed dicht met wat water. Frituur de deegbuideltjes enkele minuten in de hete olie. Laat uitlekken op keukenpapier. Snij de lombok in de lengte in vieren. Verwijder de zaadlijsten en snij het vruchtvlees overdwars in fijne reepjes. Schil de gemberwortel, snij in plakjes en vervolgens ook in reepjes. Karamelliseer de suiker en blus af met water. Voeg gember, lombok, ketchup, ketjap en citroensap toe. Laat zachtjes koken tot de ingrediënten gaar zijn. Breng op smaak met zout en eventueel suiker. Pureer de saus eventueel en bind met wat maïzena. Serveer de deegbuideltjes op een bedje van gemengde sla en lepel er wat saus bij.

**Zuurkool met gestoomde zalm in rieslingsaus**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zuurkool	1250	g
boter	90	g
riesling	2	flessen
zijde zalm (ca. 1300 gram)	1	
crème fraîche	3,75	dl
bieslook	1	bosje
honing	1	el
zeezout		
versgemalen peper		

Spoel indien gewenst de zuurkool even af. Dit is echter als je van een pittige smaak houdt beslist niet nodig. Laat in het onderste deel van de stoompannen de boter zachtjes smelten. Verdeel de zuurkool over de pannen en trek met 2 vorken de zuurkool los en vermeng goed met de boter. Verdeel de inhoud van 1 fles riesling over de zuurkool. Breng aan de kook en laat met deksel op de pan ca. 5 minuten zachtjes koken. Portioneer de zalm in 15 gelijke porties en bestrooi met zout en peper, leg in de stoommandjes en hang deze boven de zuurkool, deksel op de pan en laat in ca. 5 minuten bijna gaar stomen. Let op: als de zuurkool droog gaat koken extra Riesling erbij doen!! Giet de zuurkool af en vang het kookvocht op. Doe de zuurkool in een voorverwarmde pan of schaal en dek af met aluminiumfolie. Houd warm. Haal ook de zalm eruit en verpak deze eveneens in folie. Laat het kookvocht nu op hoog vuur inkoken tot ca. 2,5 dl. Roer er de crème fraîche door (eerst 3 dl, daarna evt. meer voor de smaak). Knip of snij 30 sprietjes bieslook klein en roer deze er eveneens doorheen, warm nog een minuut of 2 door, niet koken. Breng op smaak met peper, zout en de honing. Leg op de voorverwarmde diepe borden een plakje zuurkool, daarop de zalm en rondom de saus.



## Stoofpot met drumsticks en lers sodabrood

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippendrumsticks	30	
bloem		
grote uien	3	
knoflook	6	teentjes
grote tomaten	12	
droge witte elzasser wijn	1	fles
kippenbouillon	7,5	dl
peterselie	15	takjes
bladselderij	5	takjes
tijm	3	takjes
laurierblaadjes	2	
olijfolie	9	el
boter	100	g
kastanjechampignons	500	g
bieslook	0,5	bosje
volkorenmeel	1000	g
zelfrijzend bakmeel	500	g
natriumbicarbonaat	3	tl
karnemelk	1,5	l

Droog de drumsticks met keukenpapier. Bestrooi met peper en zout en leg in een grote schaal. Bestrooi ze met bloem, schud regelmatig, zodat de drumsticks aan alle kanten goed bedekt zijn met een klein laagje bloem. Snipper de ui en hak knoflook fijn. Ontvel de tomaten, halveer ze, verwijder de zaadlijsten en snij in kleine stukjes. Verhit de olie en bak de drumsticks onder regelmatige keren goudgeel. Neem de stukken uit de braadpan en houd ze warm. Fruit in dezelfde pan, met eventueel wat extra toegevoegde olie, de ui 1 minuut, voeg het knoflook toe en na 1 minuut ook de tomaten. Laat alles onder voortdurend omscheppen 5 minuten zachtjes bakken. Doe de drumsticks er weer bij in de pan en voeg de voorverwarmde wijn en bouillon toe. Bind het kruidenboekje met een stukje touw aan elkaar en laat het in de bouillon zakken. Breng alles aan de kook zet het vuur lager en laat alles zo'n 35 minuten, met een deksel op de pan, zachtjes verder stoven. Maak intussen de champignons schoon en snij ze, afhankelijk van de grootte, in tweeën of in vieren. Bak de paddenstoelen gedurende 4 à 5 minuten in de hete boter en voeg ze een tiental minuten voor het einde van de stooftijd met de bakboter toe aan de drumsticks. Verwijder het kruidenboekje en voeg naar smaak peper en zout toe. Zeef de meelsoorten en het natriumbicarbonaat boven een grote beslagkom. Voeg voldoende karnemelk toe, dus niet in een keer alle karnemelk, om een zacht deeg te krijgen. Leg het deeg op een met bloem bestoven ondergrond en kneed het tot het soepel is. Maak 2 bollen van het deeg en leg op een met boter ingevette bakplaat(en). Snij er met een met bloem bestoven mes een 1/3 diep kruispatroon in. Bestrijk met wat water en bestuif met wat meel. Laat 20 tot 30 minuten bakken tot het brood aan de onderkant hol klinkt. Doe de stoofpot over in 2 à 3 voorverwarmde schalen en laat iedereen naar behoefte opscheppen. Zet het brood ongesneden op tafel.

**Witte chocoladetruffeltaart**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	3	
suiker	75	g
gezeefde bloem	75	g
witte chocolade	75	g
slagroom	4,5	dl
roomkaas	375	g
cacaopoeder	1,5	el
pure chocolade	150	g

Sla de eieren met de suiker op tot een luchtige, lichtgele massa. Spatel de gezeefde bloem erdoor. Smelt de witte chocolade au bain-marie en meng ook door het beslag. Giet het beslag in 2 ingevette springvormen en bak de cakebodems in ca. 25 minuten gaar. Laat afkoelen, maar laat ze wel in de springvormen zitten. Breng voor de vulling de slagroom aan de kook, roer goed om en laat een beetje afkoelen. Voeg beetje bij beetje de stukjes witte chocolade toe. Blijf roeren tot alles opgelost is, roer de roomkaas los en voeg aan het chocolademengsel toe. Giet het mengsel op de taartbodems en zet 2 uur in de koeling om op te stijven. Smelt voor de chocoladekrullen de pure chocolade au bain-marie. Giet uit op een marmeren plaat en laat, buiten de koelkast, afkoelen en hard worden. Steek er met een paletmes krullen van onder een hoek van 25°. Verdeel deze over het midden van de taarten en strooi met behulp van een zeefje de cacaopoeder over. Snij de taart in punten en serveer.