

2012 september

Les Amis de Cuisine Den Haag · Herfst

Basismayonaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eidooier op kamertemperatuur	60	gr.
zout	5	gr.
witte peper naar smaak		
citroensap	1	el
zonnebloemolie		
mosterd		

Roer eidooier, zout, peper, mosterd en citroensap in de Magimix of met garde. Voeg in het begin de olie druppelsgewijs en daarna in een dun straaltje, onder voortdurend kloppen erbij totdat een mooie smeuiige mayonaise is ontstaan.

Mayonaise met dille

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mayonaise	300	gr.
eieren	5	
citroensap	2,5	tl
fijngehakte dille	2,5	el
kappertjes	5	tl
zeezout en peper		

Spoel de kappertjes af, laat uitlekken en hak fijn. Kook de eieren hard. Pel de eieren en prak fijn. Meng alle ingrediënten in een kom. Voeg zeezout en versgemalen zwarte peper naar smaak toe, dek de kom af en zet in de koelkast.

Dillesoezen - deel 1

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	3,5	dl
ongezouten boter	100	gr.
tarwebloem	125	gr.
zout		
heelei	175	gr.
fijngeraspte parmezaan	75	gr.

Bekleed bakplaten met bakpapier. Zeef de bloem. Meng 3,5 dl water, de in stukjes gesneden boter en een snufje zout in een pan en breng dit op matig tot hoog vuur aan de kook. Neem de pan, zodra het kookt, van het vuur en voeg de gezeefde bloem toe. Roer snel met een houten lepel door, tot een gladde massa ontstaat. Zet de pan op een matig vuur en kook het mengsel onder voortdurend roeren, gedurende drie minuten, of tot er een deegbal ontstaat. Neem de pan van het vuur. Meng beetje bij beetje het heelei door het deeg; zorg ervoor dat het ei goed is opgenomen voordat u het volgende beetje toevoegt. Roer er de parmezaan door.

Dooierglazuur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dille	1	bosje
gepasteuriseerd eigeel	70	gr.

Hak 5 eetlepels dille, en voeg de eidooier toe.

Dillesoezen - deel 2

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte forelfilet	3	verpakkingen à 100 gr
waterkers	2	bosjes

Schep of spuit het deeg op de bakplaten met flinke tussenruimte in rondjes van 7 cm. Bestrijk het deeg met het dooierglazuur. Bak de soezen 10 minuten, of tot het deeg is gerezen, en verlaag de temperatuur dan naar 180°C. Bak de soezen in nog 15 minuten goudbruin. Doe de soezen over op een rooster. Maak met een klein, scherp mes snel een gaatje in de onderkant van elke soes om stoom te laten ontsnappen. Snijd de soezen met een kartelmes in de breedte doormidden. Controleer de forelfilets op achtergebleven graatjes, snij het vlees klein. Neem de bovenkant van elke soes af en vul ze met forel. Schep hierop een volle theelepel mayonaise en leg er een takje waterkers op. Zet de bovenste helft van de soezen voorzichtig terug en serveer de soezen direct.

Tempurabeslag

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
inktvisinkt	6	zakjes à 4 gr
tempuramix 400 gr	1	pak
spa rood of ander bruisend water	5	dl

Meng (met bv 2 chopsticks, geen mixer!) het grootste gedeelte van de tempura met een halve liter bruisend water en de 8 zakjes inkt. Blijf roeren tot de inkt goed is verdeeld, voeg dan de rest tempura erbij. Roer nog 2 of 3 halen zodat er tempuraklontjes zichtbaar blijven (een tempurabeslag mag niet helemaal glad zijn!).

Courgette-mosseldressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	1,5	dl
knoflook	2	teentjes
mosselen	2	kilo
droge witte wijn	1	fles
courgettes	2	

Spoel de mosselen goed af en laat enige tijd in een bak met ruim koud water staan. Controleer mosselen, die nog open zijn door er met de bolle kant van een lepel op te tikken. Gooi de open mossel weg als deze zich niet sluit. Verwijder ook kapotte mosselen. Verwarm de olie in een grote pan en fruit hierin de gehakte knoflook. Voeg de mosselen toe. Zet het vuur hoog, schenk de wijn erbij, laat wat verdampen en doe daarna de in blokjes van 2 cm gesneden courgette in de pan. Leg de deksel erop en kook tot de mosselen opengaan. Haal de pan van het vuur en neem de mosselen uit de schelp. Bewaar de blokjes courgette apart. Haal, als er veel kookvocht is, de mosselen even uit de pan en kook snel het vocht wat verder in. Vermeng de blokjes courgette en de mosselen.

Gamba's

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tempurabeslag		
olie om te frituren		
16/20 gamba's	1	zak

Verhit de olie in een pan tot 180°C. Haal de garnalen door het beslag en frituur ze. Laat uitlekken en bestrooi met een beetje zout naar smaak.

Afwerking en presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
citroensap		
daikon of een kleine rettich in dunne reepjes	150	gr.

Schep 2 lepels courgette-mosseldressing op een bord. Voeg wat van het mossel-kookvocht een druppel citroensap toe. Leg twee gamba's en reepjes daikon of rettich in het midden van het bord.

Soep - deel 1

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	125	gr.
aardappelen	250	gr.
courgettes (middelgroot)	5	
middelgrote uien	2	
knoflook (naar smaak)	3-5	teentjes
kippenbouillon	1,5	l
zout en zwarte peper		

Schil de aardappelen en snij in blokjes. Pel en snipper de uien fijn. Pel en hak de knoflook fijn. Was de courgettes en snij met schil in blokjes. Smelt de boter zachtjes in een grote pan, doe er de aardappelen, courgettes, ui en knoflook in en schep alles om tot de groenten glanzen en met boter zijn bedekt. Voeg een beetje zout en versgemalen peper toe, leg de deksel schuin op de pan en smoor de groenten 15 minuten op een laag vuur tot ze vocht loslaten. Giet er de bouillon bij, breng aan de kook en kook de soep met de deksel schuin op de pan nog 7-10 minuten tot de aardappelen en courgettes beetbaar zijn. Maak in die tijd de pesto.

Pesto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
waterkers	75	gr.
knoflook	2	teentjes
pijnboompitten	1,5	el
olijfolie	0,75	dl
pecorino romanokaas	40	gr.
zout		

Pel en hak de knoflook fijn. Rasp de pecorino romano fijn. Doe de waterkers (met de steeltjes), knoflook, pijnboompitten en olijfolie met wat zout in de Magimix en maal ze tot een gladde puree. Doe de puree in een kom en roer er de geraspte pecorino door.

Soep - deel 2

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	2	dl

Pureer de soep met een staafmixer glad. Roer er de room door en verwarm op laag vuur. Serveer de soep in verwarmde kopjes en zigzag op elke portie een lepel pesto. Gebruik hiervoor een vleespen of de punt van een mesje.

Koken van de kokkels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse kokkels in de schelp	1	kg
soepgroenten	200	gr.
droge witte wijn	1,5	dl
water	2,5	dl
olijfolie		

Verhit een hoge pan met een scheut olijfolie. Doe de kokkels en soepgroente in de pan. Voeg wijn en water toe en breng alles aan de kook met een deksel op de pan. Schud de pan enkele keren om. Als de schelpen open gaan staan, zijn deze klaar. Laat de schelpen in het vocht afkoelen. Houd 45 schelpen met vlees apart voor decoratie. Haal de overige schelpen leeg en snij het kokkelvlees grof. Bewaar 5 dl kokkelvocht voor de scholrolletjes en 3 dl voor de sabayon.

Sabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eigeel	200	gr.
citroen		sap van ½
peper uit de molen		
kokkelvocht	3	dl

Maak kort voor het uitserveren de sabayon. Zet een pan met een bodempje water op laag vuur. Hang in de pan een metalen kom waarin je het eigeel en kokkelvocht luchtig klopt tot een mooi lopende saus. Voeg de gehakte kokkels eraan toe en breng op smaak met citroensap, zout en peper uit de molen.

Scholfiletrollertjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schollen van gelijk formaat (zelf fileren)	5	hele
boter	60	gr.
heel fijn gesnipperde sjalotten	2	el
bloem	75	gr.
kookvocht van de kokkels	5	dl
fijngesneden cantharellen	200	gr.
fijngesneden krulpeterselie	3	el
zout en peper naar smaak		

Maak eerst de salpicon (dikke ragout) om de scholrollertjes te vullen. Smelt de boter op laag vuur en fruit de sjalotten aan zonder te kleuren. Voeg de gezeefde bloem toe. Roer dit tot er een deegbal ontstaat. Gaar de deegbal op laag vuur totdat hij begint te 'zweten'. Haal de pan van het vuur. Roer met een garde $\frac{1}{3}$ deel van het kokkelvocht door het bloemmengsel. Zorg dat alle klontjes verdwenen zijn. Roer met een houten spatel het tweede en nadien ook het derde deel van het kokkelvocht erdoor. Zet de pan weer op laag vuur en gaar dit gedurende enkele minuten door tot je een mooie dikke salpicon (krokettenvulling-achtig dik) hebt. Voeg de peterselie en de cantharellen toe. Breng op smaak met zout en peper. Laat afkoelen in de koelkast onder plasticfolie. Kruid de scholfilets met zout en peper. Neem 15 metalen ringen ongeveer 5cm doorsnede, boter ze flink in. Vorm de schol in de ringen en vul ze met de salpicon. Gaar de scholrollertjes ongeveer 10 minuten in een op 180°C voorverwarmde oven.

Poeder van eekhoortjesbrood

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	15	gr.
gedroogd eekhoortjesbrood	10	gr.
suiker	5	gr.
bloem	15	gr.

Draai alle droge ingrediënten fijn in de keukenmachine. Voeg de boter toe en verkruimel het mengsel met je handen. Laat de kruimels in een op 120°C voorverwarmde oven 20 minuten drogen. Draai het kruim wanneer het is afgekoeld tot poeder in de keukenmachine.

Afwerking en presentatie

Garneer de rollertjes op het bord met de achtergehouden kokkels in de schelp en dresseer de sabayon rondom. Garneer met het poeder van eekhoortjesbrood en eventueel nog met een beetje peterselie.

Frites - deel 1

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
patat aardappelen	2,5	kilo
zonnebloemolie		

Schil en snij de aardappelen in gelijkmatige balkjes, was en droog goed af. Bak de frites in frituurvet van 180°C voor en laat in een vergiet uitlekken en afkoelen.

Mayonaise

Zie basisrecept 1e gerecht (maak dit 1,5 tot 2 keer) voor bij de frites.

Dressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olie		
azijn		
honing		
mosterd		
zout		
peper		
bieslook		

Meng alle ingrediënten naar smaak.

Steak tartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
runderlende of filet	1100	gr.
eidooier	80	gr.
olijfolie	0,5	dl
sjalotjes	3	
gezouten kappertjes	25	gr.
ansjovis	½	blikje
dijonmosterd	3	tl
bieslook	4	el
peterselie	4	el
worcestersaus (evt. meer naar smaak)	2	el
peper en zeezout naar smaak		
tabasco		enkele druppels

Bij dit gerecht is hygiëne extra belangrijk! Handen wassen voordat je verder gaat. Snijd het koude vlees eerst in lange reepjes (van de runderlende dik vet verwijderen) en daarna in piepkleine blokjes. Hak het vlees met het mes verder fijn. Dat gaat makkelijk door het mes over het vlees te laten 'dansen', terwijl je het heft met de ene en de punt van het mes met de andere hand vasthoudt. Zet het fijngehakte vlees terug in de koeling. Spoel de gezouten kappertjes af en laat uitlekken. Hak sjalot, kappertjes, peterselie, bieslook en ansjovis zeer fijn. Doe de eidooier in een kom en voeg bovenstaande ingrediënten samen met worcestersaus, tabasco, olijfolie, mosterd, peper en zeezout naar smaak toe. Meng alles goed door elkaar. Voeg het vlees toe en meng grondig. Zet terug in de koeling tot moment van opdienen.

Groene salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gemengde groene salade	250	gr.
lente-uitjes	1	bosje

Meng de groene salade en de fijngesneden lente-uitjes met de dressing.

Frites - deel 2

Bak de frites goudbruin en krokant af op 180°C.

Afwerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kerstomaatjes	30	

Halveer de kerstomaatjes. Leg op ieder bord in een ring een steak tartaar. Hiernaast wat groene salade met drie gehalveerde kerstomaatjes. Serveer met frites en mayonaise.

Pâte-décor

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte bloem	120	gr.
poedersuiker	120	gr.
eiwit	105	gr.

Meng de bloem met de poedersuiker. Roer het eiwit er met een garde door. Vul een spuitzak met dit beslag. Spuit de gewenste figuren (een schuin-ruitje) op een stuk vetvrij papier of een matje. Bak de garneringen 10 minuten in de oven. Laat afkoelen.

Meloensorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ongezoete meloenpuree	0,5	l
suiker	125	gr.
citroen		sap van 1/2
poire williams (eau de vie)		scheutje

Kook 1,25 dl water met 125 gr suiker tot suikerstroop. Meng de vruchtenpuree met de suikerstroop, het citroensap en de Poire Williams en draai dit mengsel in de ijsmachine tot een stevige sorbet.

Savarin

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	6	blaadjes
ongezoete mangopuree	0,5	l
campari	60	gram
slagroom	2,5	dl
eiwit	2	dl
poedersuiker	40	gr.
kristalsuiker	125	gr.
basilicum	1	bosje
galia meloen	1	
cantaloupe meloen	1	
meloensorbet	1	l
munt		bosje
kleine siliconen vormpjes	15	

Week de blaadjes gelatine gedurende minimaal 15 minuten in koud water tot ze helemaal zacht zijn. Verhit de mangopuree met de campari, zet het vuur uit en los de gelatine erin op. Laat afkoelen en roer af en toe door. Klop de slagroom tot yoghurt dikte en zet deze koud. Klop de eiwitten tot pieken, het eiwit moet stijf zijn, maar niet taai en voeg daarbij de poedersuiker in 2 keer toe. Spatel de slagroom door de mangomassa als deze begint te 'hangen', dat wil zeggen lichtelijk aan het opstijven is. Spatel nu eerst $\frac{1}{3}$ van de eiwitten erdoor en dan de rest. Vul er 15 kleine siliconen vormpjes (bijvoorbeeld muffin vormpjes) mee. Kook $\frac{1}{2}$ l water met de kristalsuiker tot de siroop stroperig begint te worden. Voeg de geplukte basilicumblaadjes toe en laat er heel even de kook over komen. Giet het geheel in een keukenmachine met een scherp mes en laat de machine even draaien. Zeef evt. de basilicumstroop door een passeerdoek. Laat afkoelen. Boor met een parisienneboor bolletjes uit de meloenen. Houd de siliconen vormpjes even in heet water en 'los' de mousses in het midden van de borden. Leg de twee soorten meloenbolletjes eromheen. Teken met de basilicumstroop cirkels om de savarin. Schep in het midden van de mangosavarin een bolletje meloen sorbet. Garneer met een blaadje munt en een pâte décor.

Witte wijn - Mavum Pinot Gris-Pinot Noir

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
italië, veneto, mavum, maurizio martino, 2011		
pinot gris en pinot noir		

Deze witte wijn is gegist met ook de schil van de rode druif, echter niet langer dan een halve dag zodat de wijn geen kans krijgt rood te kleuren. Serveertemperatuur: 12°C.

Rode wijn - Bodegas Salentein Pinot Noir

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
argentinië, mendoza, bodegas salentein, 2011		
pinot noir		

Deze wat lichtere wijn heeft elegantie, finesse en smaken van rood fruit met hinten van tabak en vanille. De 10 maanden oplegtijd in eikenhouten vaten geeft de wijn nog meer klasse. De beschrijving op het etiket 'silky tannins' is zeer juist, de wijn proeft zijde-zacht aan. Een ideale begeleider van de rauwe steak tartaar. Serveertemperatuur: 18°C.