

# 2012 december

Les Amis de Cuisine Den Haag · Winter

---

## Knolselderijmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten, gesnipperd	2	
knolselderij, in stukken	500	gr.
kippenfond		
olijfolie		
water		
gelatine blaadjes	5	
room	1.5	dl
selderijzout		
peper		

Bak de sjalotten aan in olijfolie. Doe de knolselderij erbij en giet er net zoveel water bij dat het net niet onder staat. Stoof de knolselderij gaar, laat uitlekken en pureer in de keukenmachine. Blaadjes gelatine tien minuten in koud water weken. Zeef de puree en los al roerend de gelatine er in op. Laat al kloppend afkoelen in een bak ijswater tot lobbijg. Klop de room tot yoghurt dikte en spatel hem door de afgekoelde knolselderij. Breng hoog op smaak met selderijzout en peper en laat opstijven in de koeling.

## Tuilles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	250	gr.
suiker	40	gr.
verjus de perigord	50	gr.
bloem	250	gr.
eiwit	350	gr.
fleur de sel		
peper		

Smelt de boter, doe er de suiker, verjus, bloem en het eiwit bij. Meng en zeef. Laat opstijven in de koeling. Beleg een tray met bakpapier en strijk er met een kwastje 40 dunne repen op uit. Bestrooi ze met fleur de sel en peper uit de molen. Bak de repen goudbruin in een oven van 180°C.

## Kwarteleitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwarteleitjes	32	
azijn		

Breng water aan de kook met een beetje azijn, zet vuur laag en laat zachtjes borrelen. Breek elk eitje in een klein kopje en pocheer in het water (maximaal 4 per keer, maximaal 1 minuut). Houd het eiwit bij elkaar m.b.v. 2 spatels. Leg daarna m.b.v. schuimspaan onmiddellijk in ijswater. Pocheer zo alle eitjes. Bewaar tot gebruik in ijswater in de koeling.

## Cantharellen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cantharellen	400	gr.
olijfolie		
knoflook fijngehakt	2	tenen
rozemarijn fijngehakt	3	el
balsamico		
gembersiroop		
bieslook, fijngehakt		

Maak de cantharellen goed schoon met een borsteltje. Roer op het laatste moment een paar eetlepels olijfolie door de cantharellen en bak deze daarna in een vrijwel droge pan. Voeg een klein klontje roomboter toe en doe de knoflook en de rozemarijn erbij. Bak nog even door. Blus af met een scheutje balsamico en gembersiroop. Breng op smaak met bieslook, peper en zout. Laat afkoelen tot lauwwarm.

## Krabben

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
krabbenpoten (noordzeekrab, 1½ poot p.p.)	3	kg
water		
cayennepeper		

Boen de poten schoon. Breng het water aan de kook, voeg voldoende zout (10 gr per liter water) en ½ tl cayennepeper toe. Kook de poten zachtjes gedurende ongeveer 2 minuten. Haal de poten uit het water (bewaar het kookvocht), laat afkoelen en haal het vlees uit de poten. Let vooral op dat de harde stukjes been (baleinen) worden verwijderd. Snij het vlees gelijkmatig fijn, of pluk fijn. Zet koud weg. Bewaar de schalen.

## Bouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
middelgrote rauwe garnalen met schil	500	gr.
paar schalen van de krabbenpoten		
gezeefd kookvocht van de krabben	1	l
water	1	l
honing	0.5	el
nuoc-mam (thaise vissaus)	30	ml
snuif cayennepeper		
sereh-stengels	3	
verse kaffir-blaadjes (of jeruk purut)	8	
groene thee (of 3 theezakjes)	1.5	el
kaneel	1.5	stokje

Pel de garnaaltjes. Bak de schillen van de garnaaltjes en de schalen van de krabben even aan in wat olie. Voeg het kookvocht van de krabben en het water toe. Breng aan de kook, verlaag de vlam, en laat 15 minuten borrelen. Voeg honing, nuoc-mam, Cayennepeper, gekneusde sereh, kaffir-blad, groene thee en kaneel toe. Breng weer aan de kook, laat 5 minuten zachtjes borrelen en haal dan van het vuur af. Leg deksel op de pan en laat 30 minuten trekken. Schenk door vergiet, zeef de bouillon en bewaar tot gebruik.

## Vinaigrette

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie	100	ml
dijon mosterd	0.5	tl
sherry azijn	30	ml
enkele druppels tabasco		
platte peterselie	20	blaadjes

Meng alle ingrediënten tot een vinaigrette. Breng op smaak.

## Zalm

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmzijde (of zalmforel)	1	kg
zonnebloemolie	250	ml
olijfolie	200	ml
gemalen korianderzaad	1	el
witte peper	1	tl
basilicum	20	blaadjes
tijm	6	takjes
gehakte knoflook	1	tl
bleekselderij	3	stengels
kleine wortels	4	

Ontvel de zalm (indien nodig) en snij er (in dwarsrichting) 16 gelijke stukken van (ongeveer) 60 gram. Meng oliën, koriander, peper, basilicum, tijm en knoflook. Leg de zalmstukken in de olie, plaats in de koeling en laat zo lang mogelijk marineren. Alternatief: bestrijk de zalm regelmatig met olie en kruiden/specerijen en laat intrekken in de koeling. Haal de vis uit de olie, dep droog en schoon en laat op kamertemperatuur komen. Hak de bleekselderij en wortels in kleine stukjes. Plaats op een bakplaat (met bakvel) en leg daar de zalm op. Plaats in de oven. Bak zachtjes met de deur open en lak elke paar minuten de zalm met de marinade. Bak ongeveer 7 minuten. De vis is gaar als je het uiterste puntje met je vinger kunt afbreken. De zalm blijft zo mooi rood-roze. Haal uit de oven en laat op kamertemperatuur komen.

## Venkel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkelknol	1	
citroensap	1	el
citroenolie (of olie met citroenzeste)	2	tl

Snijd de venkel in hele dunne plakjes m.b.v. de mandoline. Meng citroensap, olie, breng op smaak en marineer de venkelplakken.

## Peterselie-olie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
platte peterselie	1	bos
olijfolie	150	ml
kappertjes (afgespoeld)	1	el

Pureer de peterselie met de olijfolie in de keukenmachine. Voeg de kappertjes toe en draai nog een paar keer. Bewaar koel.

## Kaffirsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	4	
knoflook	2	tenen
champignons	10	
verse kaffir-blaadjes	20	
limoenen	2	
chardonnay-azijn	30	ml
gevogeltefond	500	ml
room	100	ml
boter		

Snipper de sjalotten, hak knoflook en champignons fijn. Stoof de sjalotten aan met knoflook, champignons en kaffirblaadjes in wat boter. Voeg limoensap, chardonnay-azijn, gevogeltebouillon en room toe. Laat zachtjes reduceren tot de helft en zeef.

## Komkommer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommers	2	
peper en zout		
sushi-azijn	60	ml
sjalotten	2	
olijfolie	100	ml
suiker		

Schil de komkommer, snij doormidden en verwijder zaadlijsten. Snijd m.b.v. mandoline dunne plakken en snij deze in spaghetti-slierten (julienne). Snipper de sjalotten. Marineer komkommer met peper, zout, sushi-azijn, sjalot, olijfolie en een snuif suiker. Zet koud weg.

## Griet en paling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine grietfilets met vel	16	
gerookte palingfilets	10	
kombu		stuk
honing	100	ml
japanse sojasaus	60	ml
sjalot	1	
(chinese) bieslook		

Portioneer de griet indien nodig, laat vel eraan. Kruid met peper en zout. Portioneer de paling in gelijke stukken van 5 cm. Meng honing en sojasaus. Snipper sjalot en bieslook. Breng laag water met kombu aan de kook in de stoompan. Vul de mand met de stukken griet en laat zachtjes stomen. Bak, terwijl de griet stoomt, de stukken paling zachtjes in een beetje boter. Haal uit de pan en lak met mengsel van honing en sojasaus. Voeg gesnipperde sjalot en bieslook toe. Houd warm.

### Schorseneren-1

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schorseneren	15	
melk	0.5	l
boter		

Schil de schorseneren onder water en leg ze onmiddellijk in melk. Snijd in 5 cm stukken. Breng melk en schorseneren aan de kook, en laat 10 minuten koken, tot ze gaar zijn. Neem  $\frac{1}{3}$  deel van de schorseneren en pureer met 100 ml van de melk. Breng op smaak en bewaar. Snijd de rest van de schorseneren doormidden en bak langzaam in wat boter totdat ze mooi bruin zijn.

### Schorseneren-2

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bacon	100	gr.
wortel	0.5	
selderij	0.5	stengel
kleine kastanjechampignons	250	gr.
sherry azijn	1	el

Snij de bacon, wortel en selderij tot brunoise. Bak de brunoise bacon zachtjes, voeg de brunoise gesneden selderij en wortel toe en bak zachtjes mee. Voeg de paddenstoelen toe en bak 5 minuten totdat ze zacht zijn. Voeg sherry-azijn en de stukken schorseneren toe. Breng op smaak. Houd warm.

### Ree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
reerugfilet	1	kg
groene kardemom-peulen	10	
droge witte wijn	3	dl
groene (thaise) pepers (of jalapeño-pepers)	2	
gehakte dadels	400	gr.
zonnebloemolie		

Rooster in een droge pan de ontpitte kardemom 2 minuten zachtjes. Voeg de wijn, gehakte pepers en dadels toe. Laat 5 minuten zachtjes koken. Prak fijn met een vork. Kwast de ree in met olie, peper en zout. Braad aan en plaats in de oven. Stel de kerntemperatuur in op 52°C voor ongeveer 10 minuten. LET OP: ree wordt snel te gaar! Haal uit de oven, bedek met de dadelpuree en wikkel in aluminiumfolie gedurende 8 minuten.

## Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wildfond	500	ml
kalfsfond	250	ml
geraspte gember	0.5	el
sichuan peper	1	tl
steranijs	4	stuks
venkelzaad	0.5	el
kruidnagelpoeder	0.5	tl

Rooster de peperkorrels circa 3 minuten in een droge koekenpan op matig vuur tot het aroma vrijkomt. Maal de peper, anijs en het venkelzaad in de koffiemolen fijn. Zeef het mengsel en meng het met het kruidnagelpoeder. Voeg beide fonds bij elkaar en kook in tot de helft. Voeg de gember en een beetje 4-spices toe en laat nog even 5 minuten zacht koken. Deglaceer de braadslee van de ree met de saus en kook even kort in. Zeef en breng op smaak. Monteer voor gebruik met een klontje boter.

## Chocoladesorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade (66%)	90	gr.
cacaopoeder	7	el
volle melk	500	ml
suiker	120	gr.

Breek de chocolade in stukken en plaats in kom met de cacao. Verwarm de melk en suiker tot kookpunt. Schenk de warme melk over het chocolademengsel. Meng goed en zeef. Doe in ijsmachine, en draai tot ijs. Vul het ijs in de ½ bolvormige siliconevorm en plaats in vriezer.

## Kaneelparfait

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kaneelstokjes	2	
eigelen	6	
water	45	ml
suiker	150	gr.
crème fraîche	250	ml

Doe kaneel in koffiemolen en vermaal. Meng 6 theelepels kaneel met de eigelen en sla 10 minuten. Breng water en suiker aan de kook en verwarm door tot 121°C. Voeg ei-kaneel mengsel toe aan de suikersiroop en meng voorzichtig. Laat afkoelen. Meng de crème fraîche voorzichtig door het afgekoelde mengsel van siroop, ei en kaneel. Vul de siliconevorm met het mengsel en plaats in vriezer.

## Kokossaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	50	ml
suiker	15	gr.
½ sinaasappel		zeste van
kokosmelk	200	ml
crème fraîche	100	ml

Plaats melk, suiker en sinaasappelschil in pan en breng aan de kook. Voeg kokosmelk toe en laat zachtjes inkoken tot de helft. Laat afkoelen. Voeg de crème fraîche toe, meng goed en plaats in ijskast.

## Noten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hele amandelen (met schil)	50	gr.
hele hazelnoten (zonder schil)	50	gr.
hele, groene pistachenoten	50	gr.
water	45	ml
suiker	15	gr.

Plaats de amandelen, hazelnoten en pistachenoten op een anti-aanbakmatje en rooster de noten in de oven (160°C) totdat ze bruin zijn. Doe water en suiker in een pan, breng aan de kook en verhit tot 110°C. Voeg de geroosterde noten toe, verwijder van het vuur en meng totdat de suiker wittig wordt. Zet terug op het vuur, meng, en laat karamelliseren. Stort uit op een anti-aanbak matje en laat afkoelen. Breek noten fijn en bewaar luchtdicht.