

2013 mei

Les Amis de Cuisine Den Haag · Lente

De groene asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	45	stuks
zout		

Breng een pan gezouten water aan de kook. Snijd het uiteinde van de asperges af en schil alleen het onderste deel. Blancheer de asperges in 2-3 minuten in het kokende water. Giet af en spoel na met koud water zodat het garingsproces stopt. Laat de asperges uitlekken en spreid ze uit op een schone theedoek.

Rood grapefruitconcentraat

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
versgeperst sap van rode grapefruits	3	dl
arrowroot	2	tl

Zeef het sap door een fijne zeef boven een pannetje en druk de pulp uit met de achterkant van een pollepel. Laat het sap inkoken tot het dik en stroperig is. Laat afkoelen en zet weg tot gebruik. Mocht het concentraat niet dik genoeg zijn, bind dan met 2 theelepels arrowroot (het bindt alleen als de vloeistof kookt).

Hollandaise saus met grapefruit

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
middelgrote eidooiers	5	stuks
rode grapefruits	2	stuks
geklaarde boter	300	gr.
witte wijn azijn	2,25	dl
witte peperkorrels	10	stuks
dragon	3	takjes
sjalotjes, gepeld en fijn gesnipperd	3	stuks
zout		
peper		
suiker of honing		

Doe de witte wijn azijn, peperkorrels, dragon en sjalotten in een pan en breng aan de kook. Laat dit mengsel flink inkoken, tot de azijn tot een derde is ingekookt. Zeef het concentraat door een fijne zeef boven een kom en laat volledig afkoelen. Snijd de boven- en onderkant van de grapefruits. Schil de vruchten en verwijder de witte velletjes. Houd de vrucht boven een zeef die in een kom hangt en snijd in parten los. Knijp het resterende sap uit de vliezen. Doe voor de Hollandaise saus de eidooiers, 4,5 dl Hollandaise concentraat en een snuf zout in een hittebestendige kom. Klop dit alles romig en zet de kom op een pan met water wat tegen de kook aan is (mag niet koken). Klop met de garde tot een gebonden massa ontstaat en schenk onder voortdurend kloppen de geklaarde boter erbij tot de saus dik wordt en bindt. Let op: de saus moet lauwwarm zijn/kamertemperatuur als je dit doet, dus niet te lang op het vuur laten. (als de saus te dik wordt een klein beetje water toevoegen). Breng de saus op smaak met zout en peper en voeg de grapefruitparten toe. Voeg evt. een beetje suiker of honing toe als de saus te zuur is.

De kwarteleitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwarteleitjes	15	stuks
water		

Verwarm in een hoge pan water tot dit heel zachtjes kookt. Pocheer de eitjes in 2 porties. (het is handig om het eitje eerst te breken in een kopje en dan in het water te laten glijden). Pocheer 1 minuut. Haal de eitjes als ze omhoog komen met de schuimspaan uit het water en bewaar in koud water zodat ze niet doorgaren.

De venkelcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkelknollen	5	stuks
boter	6	klontjes
citroen	3	schijfjes
sap van een halve citroen		
steranijs	2	stuks
pernod	3	dl
zout		

Maak de venkelknollen schoon en snij ze in gelijke stukken. Laat de boter in een hoge pan smelten en voeg de venkel toe. Voeg vervolgens steranijs en de schijfjes citroen toe. Blus af met de Pernod en laat inkoken tot de venkel gaar is. Controleer regelmatig op gaarheid. Het duurt ca. 1 uur. Verwijder dan de steranijs en citroen en pureer de venkel in de blender. Zeef daarna tot een venkelcrème en zet weg tot gebruik.

De champagne-druifjesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	2	stuks
arachideolie		
champagne/mousserende wijn	750	ml
visfumet	1,5	liter
koude boter	75	gr.
zout		
sap van een halve citroen		
bak witte druiven		

Snij de sjalotten fijn en verwarm deze in de olie. Blus af met champagne en visfumet. Laat de saus inkoken tot een derde. Zeef de saus en monteer met de koude boter. Breng op smaak met zout en citroensap. Meng er een aantal doormidden gesneden en pitjes verwijderd druiven doorheen. Houd ook wat achter voor de garnering.

Kabeljauw

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauwfilet	1,2	kilo
olijfolie		
fleur de sel		

Leg de kabeljauw in een stoofschotel, overgiet met olijfolie en kruid met wat fleur de sel. Laat de vis gedurende 10-12 minuten bakken in een voorverwarmde oven van 200°C.

De asperge-vissoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	2	kilo
fijngesnipperde ui	1	stuks
kippenbouillon	1,75	liter
ongepelde gamba's	750	gr.
olijfolie		
wortel	1	stuks
prei	1	stuks
selderij	1	bos
witte wijn	0,5	liter
visfumet	1	liter
knoflook	4	teentjes
tomatenpuree	3	tl
laurierblaadjes	6	stuks
tijm	3	takjes
peterseliestengels	9	stengels
room	3	dl
witte peper en zout		

Was de asperges (schillen niet nodig) en stoof ze met de fijn gesnipperde ui aan en laat goed uitzweten. Voeg de kippenbouillon toe en kook dit tot de asperges goed gaar zijn. Dit duurt ca. 1 uur. Mix de soep met een staafmixer en passeer door een zeef. Breng op smaak met peper en zout. Klop de room alvast op om straks te gebruiken bij het uitserveren van de vissoep). De vissoep met room moet als een soort cappucinoschuim dikte op de aspergesoep komen. Pel de gamba's en houdt de gamba's apart (deze moeten later gebakken worden). Stoof de karkassen aan in olijfolie met de fijn gesneden wortel, prei en selderij. Stoof goed aan. Blus af met witte wijn en voeg de visfumet toe. Laat sudderen op laag vuur. Voeg knoflook, tomatenpuree en kruidentuiltje toe en laat weer even doorsudderen. Giet alles door een zeef. Klop de room licht (voor uitserveren met de vissoep). De vissoep met room moet als een soort cappucinoschuim dikte op de aspergesoep komen.

De aardappelschijfjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vastkokende aardappelen	8	stuks
olie om in te frituren (in de pan)		
zachte geitenkaas	300	gr.
honing	4	kl
verse tijm	5	takjes
gerookte zalm	250	gr.
zout		

Schil de aardappelen en snij ze in plakjes van 0,5 cm dik. Snij mooi en gelijkmatig. Kook ze beetgaar met wat zout. Klop ondertussen de geitenkaas met honing, tijm, peper en zout. Als de aardappelschijfjes beetgaar zijn, laten drogen op keukenpapier en een eerste keer frituren. Daarna wegzetten tot gebruik. (de 2e frituur).

De gekonfijte tomaat

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe tomaten	1,5	kilo
tijm	15	takjes
knoflook	12	teentjes
suiker		
peper en zout		
olijfolie		

Haal de steeltjes van de tomaten en snij een kruis in de onderkant. Breng een pan water aan de kook en ontvel de tomaten. Snij de tomaten in vieren en haal de pitjes er uit. Leg de tomaten met de vleeskant naar boven op een met bakpapier beklede ovenschaal. Bestrooi met suiker, peper en zout en bestrooi met in plakjes gesneden knoflook. Bestrooi daarna met tijm. Zet de schaal 1 uur in een voorverwarmde oven van 90°C. Draai hierna de tomaten om en zet ze nogmaals een uur in de oven. Laat afkoelen als het klaar is en bestrooi met olijfolie.

De vulling van de pijlstaartinktvisjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsvlees	500	gr.
wortel	1	stuks
prei	1	stuks
ui	1	stuks
kruidnagels	15	stuks
laurier	8	blaadjes
paar takjes tijm		
jeneverbessen	15	stuks
steranijs	3	stuks
zwarte peperbolletjes	17	stuks
witte peperbolletjes	17	stuks
licht gezouten spekblokjes	200	gr.
sjalotten	7	stuks
bakje bieslook		
pijlinktvisen van ca. 15 cm lang	30	stuks
boter	150	gr.
balsamicocrème	5	el
peper		
cocktailprikkers		
honing		
olijfolie		

Breng het kalfsvlees aan de kook in koud, gezouten water. Voeg grof gesneden wortel, prei en uit toe en de laurier, tijm, kruidnagels, steranijs, peperbollen en jeneverbes. Laat gedurende 1,5 uur sudderen op laag vuur. Haal het vlees uit de bouillon en laat afkoelen tot kamertemperatuur. Versnipper daarna het vlees en snij zo nodig in wat kleinere stukken (je moet het uiteindelijk mengen en in een spuitzak doen). Bak de spekblokjes in een pan met antiaanbaklaag. Voeg als het gebakken is een klein klontje boter en de gesnipperde sjalotten toe en bak even mee. Voeg kalfsvlees, spekmengsel, in stukjes gesneden gekonfijte tomaat (zet wat apart voor de garnering!), honing, balsamicocrème en gesnipperde bieslook samen maal het fijn in de keukenmachine. Breng op smaak met peper en zout. Indien te droog voeg wat olijfolie toe. Vul een spuitzak er mee en leg weg tot gebruik. Maak de pijlinktvisjes schoon door de kop en zijvleugels, evenals het velletje er vanaf te trekken. Verwijder vanuit de hoed de pen (kraakbeen). Spoel af en uit onder koud stromend water. Verwijder het resterende slijm uit de pijlinktvis. Vul de schone pijlinktvisen met het vlees-tomatenmengsel en sluit boven af met een prikker. Vul ze d.m.v. een spuitzak. Bak de pijlinktvisen goudbruin in een pan en zet vervolgens nog ca. 4 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C. Bewaar het bakvocht.

De varkenshaasjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
varkenshaas	1200	gr.
knoflook	8	teentjes
sjalotten	8	stuks
suiker	3,5	dl
sojasaus	5	dl
citroensap	5	dl
boter		
peper en zout		

Snij de sjalotten zeer fijn en pureer met de knoflooktenen. Doe er suiker, citroensap en sojasaus erbij tot zich een papje vormt. Schroei het vlees dicht in de hete boter, haal het vlees er uit en wrijf in met het papje. Laat het vlees verder rosé gaar worden in de oven. Kerntemperatuur van 57°C (na het aanbakken).

Pommes Duchesse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappelen	1	kilo
boter	150	gr.
zout en peper		
nootmuskaat		
eidooiers	4	stuks
ei	1	stuks
klein zakje geraspte kaas		

Kook de aardappelen en pureer ze door de pureeknijper. Meng er de boter, eieren en eidooiers door en breng op smaak met peper en zout. Doe de kartelmond in de spuitzak en doe er daarna het pureemengsel in. Spuit mooie rozetten op een met bakpapier beklede bakplaat. Klopt het ei en smeer dit over de rozetten zodat ze een mooie bruine kleur krijgen. Strooi er wat geraspte kaas overheen. Zet voor gebruik ca. 10 minuten in een voorverwarmde oven van 180 °C. Er moet een mooie, goudbruine kleur op komen.

Asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	35	stuks
zout		

Snij de onderkanten van de asperges en schil ze 2x rond. Kook met zout gaar in kokend water. Zet weg tot gebruik en bak later op.

Honing-citrussaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
honing	130	ml
sherryazijn	15	ml
sinaasappelsap	120	ml
limoensap	60	ml
pompelmoensap	30	ml
gevogeltefond	30	cl
koude boter	30	gr.
peper en zout		

Verhit de honing in een pan tot deze karamelbruin is. Blus af met sherryazijn, sinas-, limoen- en grapefruitsap. Laat ca. 5 minuten zachtjes sudderen. Voeg het gevogeltefond toe en kruid met peper en zout. Laat de saus 15 minuten inkoken tot de helft. Monteer met de koude boter. Bind nog licht als de saus niet genoeg gebonden is.

Het chocoladetaartje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade	200	gr.
eieren	6	stuks
witte basterdsuiker	100	gr.
zout		
licht gezouten boter	120	gr.
zeer sterke koffie	1	kopje

Verwarm de oven voor op 200°C. Splits de eieren. Klop de dooiers met de suiker wit en schuimig. Klop in een andere kom de eiwitten stijf met een snufje zout. Smelt de chocolade au-bain marie met de boter en koffie. Roer de gesmolten chocolade eerst door het geklopte eigeel en spatel daarna de opgeklopte eiwitten hierdoor tot alles mooi vermengd is. Giet het mengsel in een goed ingevette springvorm en bak 25 minuten. Uit deze taart moet je 15 kleine puntjes halen. Het is normaal als de taart platter wordt na bakken. Van binnen zit er nog een beetje warme chocolade in.

De ananassoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ananassap	1	liter
witte wijn	300	ml
suiker	200	gr.
water	200	ml

Voeg aan de 200 ml water het ananassap, de wijn en suiker toe. Zet de soep daarna 60 minuten in de vriezer. Roer goed door. Het moet goed koud zijn, maar geen (crushed) ijs.

Dragonsiroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	125	ml
suiker	125	gr.
dragon	1	bos

Verwarm het suikerwater in een steelpan. Doe de dragon in de blender en laat deze 5 minuten draaien. Voeg aan het suikerwater toe en giet daarna door een fijne zeef. Zet weg tot gebruik.

Sabayon van dragon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
dragonsiroop	200	ml
witte wijn	200	ml
eidooiers	6	stuks

Verwarm de dragonsiroop. Voeg witte wijn en eidooiers toe en klop het mengsel met een handmixer op laag vuur luchtig.