

2015 juli

Les Amis de Cuisine Den Haag · Zomer

Komkommer-yoghurtmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
griekse yoghurt (500 gr)	1	beker
komkommers	3	
korianderzaadjes	1	el
mierikswortel	0,5	potje
peper		
fleur de sel		

Schil de komkommers, verwijder de zaadlijsten en pureer in de keukenmachine tot pulp. Laat de pulp daarna uitlekken in een bolzeef. Meng daarna door de yoghurt. Vijzel de korianderzaadjes. Breng het komkommer-yoghurtmengsel op smaak met de mierikswortelpuree, fleur de sel, peper en de koriander. Doe in een spuitzak en zet koel weg tot gebruik.

Zeekraal

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeekraal	200	gr.

Verwijder de harde onderstukken van de zeekraal. Blancheer de zeekraal 30 seconden in kokend water (zonder zout), giet af en spoel direct koud. Laat goed uitlekken en bewaar in de koelkast.

Aardappel galettes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
middelgrote nicola aardappels	4	

Verwarm de oven voor op 150°C. Schil de aardappels en schaf ze op de mandoline in papierdunne plakken. Leg de plakken aardappel op een met bakpapier beklede bakplaat en bak in ca. 20 minuten goudbruin en krokant. Controleer en indien goed uit de oven halen en op bakpapier wegzetten tot gebruik.

Hollandse Nieuwe

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hollandse nieuwe (gefileerd)	11	

Snijd de haring in stukjes van 1 cm. Haal evt. graatjes er uit. Zet koud weg tot gebruik.

Afwerking en uitserveren

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
granny smith appel	1	
bieslook	0,25	bosje

Advies: gebruik de smalle, langwerpige borden voor dit gerecht. Snijd de appel in ragfijne reepjes en knip wat bieslook in stukjes. Besprenkel de appel met wat citroensap tegen het verkleuren. (daarom op het laatste moment, vlak voor uitserveren). Spuit de yoghurt-komkommousse in een lange streep over het midden van het bord. Bedek afwisselend met stukjes haring, zeekraal, appel en bieslook. Steek er de aardappel galettes tussen zodat deze omhoog staan.

Artisjok

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine artisjokken	15	
citroenen	4	
gezouten ansjovisfilets	2	blikjes
melk	400	ml
banaansjalotten	7	
knoflook	15	teentjes
witte wijn	200	ml
kippenbouillon	500	ml
munt	1	bosje

Maak de artisjokken schoon (met 2 personen): zie uitleg op de eigen LadC website, of Youtube filmpje. Zet eerst 3 schalen klaar met een beetje water en de 6 citroenen verdeeld (in parten snijden, uitknijpen in het water en de uitgeknepen citroenen ook toevoegen). Snel werken want artisjokken verkleuren erg snel. Schil een klein stukje van de stronk en schil de stronk met een dunschiller. Snijd met een kartelmes de top van de artisjok tot het breedste gedeelte weg. Snijd met een kartelmes de stugge buitenblaadjes eraf. Schil met een klein mes verder rondom (als een appel) tot het hart vrijkomt. Duw (als nodig) de artisjokblaadjes uit elkaar en schep met een kleine lepel het 'hooi' er uit. Dit zit er vrij stevig in. Snijd de artisjok in parten en leg direct in het zure citroenwater. Probeer 10 plakken uit een artisjok te krijgen. Leg de ansjovis in de melk en laat minstens 10 minuten staan zodat ze zachter van structuur en smaak worden. Laat daarna uitlekken en spoel af. Hak daarna de ansjovis heel fijn. Pel de sjalotten en snijd over de lengte in repen. Pel de knoflook en snijd de teentjes in plakjes. Kneus de munt. Verhit een scheut olijfolie in een brede pan en fruit de sjalot en knoflook glazig. Voeg de artisjokken toe en laat ca. 2 minuten mee fruiten. Blus af met de witte wijn en kippenbouillon. Voeg dan de ansjovis en munt toe. Laat de artisjokken ca. 8 minuten stoven op laag vuur tot ze (beet)gaar zijn. Draai het vuur uit en laat in de pan staan tot de eindbereiding.

Mosterd vinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijnazijn	75	ml
mosterd	1,5	el
honing	1,5	el
olijfolie (valderrama arbequina)	200	ml
zout		

Doe in een kom alle ingrediënten en roer goed door. Voeg naar eigen smaak evt. nog iets toe of laat wat weg. Doe het mengsel als dit goed op smaak is in een spuitflesje.

Courgette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgettes	2	

Was de courgettes en schil met een dunschiller rondom, tot aan de zaadlijsten, lange repen van de courgette. Leg op een bord en bestrijk ze met wat van de mosterdvinaigrette (houd van de vinaigrette wat achter voor de garnering). Laat 2 minuten intrekken. Rol de linten vanaf de korte kanten spiraalvormig, strak op zodat je ze neer kunt zetten als 'kegeltjes' op een bord.

Afwerking en uitserveren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mozzarella van goede kwaliteit	4	bollen
rucola	75	gr.

Advies: pak hiervoor een langwerpige bord. Verwarm de artisjokken tot ze lauwwarm zijn. Haal de artisjokken uit de bouillon met een schuimspaan en verdeel over het midden van het bord. Leg de 2 courgettekegeltjes rondom. Scheur of snijd de mozzarella in grove stukken en verdeel samen met wat rucola over de artisjokken. Spuit nog wat van de mosterdvinaigrette rondom op het bord. Eventueel nog wat peper uit de molen er overheen.

Soep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
visgraten en -koppen	2,5	kg
water	1,5	liter
uien	2	
prei	1	
winterwortel	2	
platte peterselie	5	takjes
selderij	5	takjes
venkelknollen (ca. 1,5 kilo)	4	
elstar appels	4	
bleekselderij	2	stengels

Maak de groente schoon en snij klein. Bak de groenten aan in een beetje olie. Voeg de graten en het water toe en breng aan de kook. Laat de bouillon op een klein vuurtje ca. 30 minuten trekken. Zeef de bouillon. Houd 2 dl. apart voor de snoekbaars! Haal het groen van de venkelknollen (zet apart en gebruik later voor de garnering). Snijd de venkel in dunne plakjes en voeg ze toe aan de visbouillon. Breng de bouillon weer aan de kook en laat de venkel ca. 10 minuten zachtjes gaar koken in de visbouillon. Schil de appels en snijd in stukjes. Voeg de appelstukjes toe aan de soep en pureer direct met een staafmixer (zo behoud de appel zijn frisse smaak). Snijd de bleekselderij in stukjes. Breng water en zout aan de kook en blancheer de bleekselderij hierin. Koel daarna direct terug. Laat afkoelen.

Afwerking en uitserveren

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rivierkreeftjes	250	gram
venkelgroen		

Leg in een soepbord wat rivierkreeftjes en de stukjes bleekselderij. Lepel er wat van de venkelsoep over en garneer met wat venkelgroen.

Snoekbaars

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
snoekbaarsfilet (schubben verwijderd, met vel)	1,5	kilo
kerrie-olie (of olie met wat kerrie er aan toegevoegd)		
appelstroop (merk: canisius)		el

Algemeen: Snoekbaars is een mooie zoetwatervis en van juni tot en met januari goed verkrijgbaar. Februari en maart is de kuitperiode en in april en mei is het seizoen gesloten. De meeste snoekbaars is te vinden in het IJsselmeer en de Friese meren. Verwijder eventuele graten uit de snoekbaars en portioneer in zo gelijk mogelijke stukken (voor wat betreft dikte en grootte). Peper en zout de filets. Bak de filets heel kort aan in een beetje kerrie-olie aan op de huidkant. Draai het vuur uit en doe de filets over in een braadslee, samen met het de kerrie-olie (doe de olie niet over de vis). Leg de filets op de huid en lak de bovenkant van de filets met de licht verwarmde appelstroop. Zet weg tot gebruik (Vóór gebruik even in de oven). Houd wat van de appelstroop apart voor de garnering.

Rieslingsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
riesling	2	flessen
visbouillon van de soep	2	dl
sjalotten, gesnipperd	6	
laurierblaadjes	4	
boter (naar smaak)		
slagroom	2	dl
appelstroop		
peper en zout		

Kook de Riesling samen met de fijngesneden sjalot en laurierblaadjes tot de helft in. Voeg de visbouillon toe en naar smaak appelstroop. Kook weer tot de helft in. Zeef de saus en voeg daarna de slagroom toe. Roer goed door en zet weg tot gebruik. Snijd de boter in blokjes en zet in de koelkast (om tijdens de afwerking te monteren).

Bleekselderij

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bleekselderij + de rest van de bleekselderij van de soep	1	stronk
katenspek (blokje)	50	gr.
slagroom	1	dl

Schil de bleekselderijstengels met een dunschiller. Snijd daarna de stengels in brunoise. Snijd het spek in kleine blokjes en zweet aan in een koekenpan. Voeg de brunoise van bleekselderij toe. Blus af met de room net voordat de bleekselderij beetgaar is. De bleekselderij moet knapperig blijven. Zet weg tot gebruik.

Afwerking en uitserveren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bieslook	1	bosje

Zet de vis nog even in de oven om verder te garen. Bij een gemiddelde snoekbaars is dit nog ca. 5 minuten op 180°C. Let wel: dit hangt af van de vis en hoe ver de vis nog door gegaard is in de braadslede. De rieslingsaus: Verwarm de saus, kook zo nodig nog verder in. Haal van het vuur en voeg de bokjes koude boter een voor een toe. Blijf goed roeren. Breng op smaak met peper en zout. Evt. verdikken met Xantana. Verwarm tot lauw de overgebleven appelstroop (niet te heet anders smelt het op het bord als je een streep op het bord zet). Verwarm de brunoise van bleekselderij. Verwarm op zacht vuur de Rieslingsaus. Knip de bieslook. Zet met een kwast een streep/veeg van de appelstroop op het bord. Leg wat van de selderij brunoise op het bord en leg daarop de gelakte vis. Schuim met een staafmixer de rieslingsaus op en doe wat van het rieslingschuim en de saus op de vis. Bestrooi met bieslook.

Slavink

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsgehakt	1	kilo
knoflook	4	knoflookteentjes
sjalotten, gesnipperd	4	
beschuiten	8	
gepasteuriseerd eigeel	200	gr.
melk	2	dl
bladpeterselie, fijngehakt	15	takjes
tijm (de afgeriste blaadjes)	4	takjes
mosterd	20	gr.
kaneel (naar smaak)		
cayennepeper (naar smaak)		
plakken katenspek	500	gr.

Maak het gehakt aan met de fijngehakte knoflook, de gesnipperde sjalot, paneermeel (van de verkrumelde beschuiten), eigeel, melk, bladpeterselie, tijm, mosterd, peper en zout, kaneel en cayennepeper. Meng alles heel goed door elkaar. Leg steeds 10 plakken katenspek iets overlappend naast elkaar. Leg met een lepel over de breedte wat van het mengsel (verdeel zodat er 6 rollen gemaakt kunnen worden). Rol het spek op (bijv. met behulp van plastic folie) en laat opstijven in de koelkast tot gebruik. 40 minuten voor uitserveren de rollen in de oven verwarmen (zie afwerking en uitserveren).

Gratin van aardappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
nieuwe aardappels (hardkokend)	1,5	kg
boter		
knoflook, geplet	4	knoflooktenen
room	120	milliliter
eigeel (gepasteuriseerd)	75	gr.
goudse kaas	350	gram
peper		

Schil en ontpit de aardappels en snijd op de mandoline of snijmachine schijfjes van ca. 3 millimeter dikte. Blancheer de schijfjes 3 à 4 minuten in zout, kokend water. Koel meteen terug en laat ze uitlekken en uitdampen in een vergiet. Beboter een ovenschaal of recht bakblik. Maak een mengsel van de geplette knoflooktenen, room, eigeel, zout en flink wat peper. Schik de aardappelschijfjes dakpansgewijs in een ovenschaal/bakblik. Mocht het te veel zijn, gebruik dan 2 schalen/bakblikken. 40 minuten voor uitserveren: Giet het knoflook/room mengsel over de aardappels en rasp er de kaas over. Verwarm de oven voor op 190°C. Zet 35 minuten in de voorverwarmde oven.

Bospeen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bospeen	2	bossen
honing	60	gr.
komijnzaad	6	gr.
sinaasappels (sap en rasp)	2	
boter	60	gr.

Schrap en was de bospeen. Blancheer ze beetgaar. Houd hierbij rekening met het doorgaren tijdens het karamelliseren in de volgende stap. Voeg in een droge pan de honing, komijnzaad, sinaasappelpasp, sinaasappelsap en boter toe. Karamelliseer hierin de peentjes licht. Gooi het vocht niet weg, maar doe een groot deel in een steelpan en zet weg! Dit heb je nodig voor de afwerking. Het deel wat achterblijft in de pan waarin de bospeen is gekaramelliseerd moet nog voldoende zijn om de bospeen in op te warmen.

Afwerking en uitserveren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladpeterselie, fijngehakt		
sinaasappelmarmelade		
grand marnier		

Gaar de rollen vlees in de oven. Ca. 40 minuten op 100°C (als je de vinken uit de koeling haalt) tot een kerntemperatuur van 72°C. Snijd in rolletjes van ca. 6 cm. Maak saus door 5 eetlepels sinaasappelmarmelade te verwarmen en af te blussen met wat Grand Marnier. Verwarm de bospeen. Steek de aardappelgratin mooi uit met een steker of mes. Leg op het bord wat van de gekaramelliseerde wortel (diagonaal). Leg tegen de wortel aan, in het midden 2 Blinde Vinken. Leg op 2 hoeken de uitgestoken aardappelgratin. Druppel wat saus rondom. Strooi ter garnering wat bladpeterselie over het gerecht.

DESSERT Hangop, bramen, bramen-portsaus, espresso-kaneel sabayon en cristallines van zomerbiet

Hangop

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
volle boerenyoghurt	2	liter

Hang in een aantal pannen een bolzeef en doe daarin een koffiefilter. Knip het filter evt. een beetje bij. Schenk in de filters de 2 pakken boerenyoghurt leeg. En laat staan tot uitserveren. Doe dit meteen. Hoe langer het kan uitlekken, des te lekkerder de hangop. Vaak wordt dit in een kaasdoek gedaan en laat je dit een nacht in de koelkast staan, maar een koffiefilter is een wat sneller alternatief en de smaak is ook prima.

Cristallines van zomerbiet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	150	ml
suiker	180	gr.
middelgrote rauwe bieten	3	
plastic handschoenen		

Breng het water met de suiker aan de kook tot de suiker is opgelost. Laat de suikersiroop afkoelen. Verwarm de oven voor op 85°C. Was de bieten even af, trek de handschoenen aan en schaf met de mandoline in papierdunne plakken. Bedek een bakplaat met een schone bakmat en strijk er met een kwast een laag suikersiroop op. Verdeel de bietenplakjes over het suikerlaagje en bestrijk ook de bovenzijde van de bieten met de suikersiroop. Laat ze 2 - 3 uur drogen in de voorverwarmde oven (of indien geen plaats in de warmhoudkast). Draai na 1 uur de bietenplakjes om zodat ze tijdens het drogen niet blijven plakken. Droog net zo lang tot ze krokant zijn. Plaats terug in de oven als ze hun krokantheid hebben verloren.

Bramen-portsaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
diepvriesbramen	500	gr.
rode port	3	dl
honing (naar smaak)	6	el

Laat de bramen ontdooien en breng dan de bramen met de rode port en honing aan de kook. Laat 10 minuten zachtjes koken. Roer door een zeef en voeg evt. naar smaak nog wat honing toe. Schenk in een spuitflesje.

Kaneel-espresso sabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eigeel (gepasteuriseerd)	300	gr.
suiker	6	el
espresso	80	ml
marsala	100	ml
kaneel	2	tl

Klop met de handmixer de eidooiers/eigeel met de suiker in een brede pan in ca. 3 minuten schuimig. Voeg espresso, Marsala en kaneel toe. Klop de sabayon in ca. 4 - 5 minuten op laag vuur (of au bain-marie) met een garde tot het warm, dik en luchtig is (bij een grote hoeveelheid kun je het ook met een handmixer doen). Zorg wel dat het vuur laag blijft en je geen roerei krijgt. Anders soms van het vuur afhaken en weer terugzetten. Maken als je gaat uitserveren:

Afwerking en uitserveren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse bramen	500	gr.
slagroom	6	dl
suiker	50	gr.

Advies: gebruik voor dit gerecht de grote ronde borden. Schraap de hangop van de filters en doe in een schaal. Klop de slagroom op met de suiker en spatel door de hangop. Smit de bramen-portsaus cirkelvormig en in druppels op het bord. Verdeel wat bramen op het bord. Lepel tussen het geheel en/of op een braam wat van de kaneel-espresso sabayon. Vorm met een lepel quenelles van de hangop en leg die er tussen. Decoreer met de rode biet cristallines.