

2015 september

Les Amis de Cuisine Den Haag · Herfst

Geitenkaas kroketjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zachte geitenkaas	180	gr.
cottage cheese	120	gr.
heel ei	50	gr.
boter	2	el
bloem	2	el
tijm	1	el
panco	100	gr.

Meng de geitenkaas met de cottage cheese, het ei, de tijm en peper en zout naar smaak. Smelt de boter en roer de bloem erdoor, laat dit geheel 3 minuten zachtjes koken, roer goed. Voeg het cottage cheesemengsel toe en breng dit langzaam aan de kook, roer de hele tijd goed. Laat het mengsel in de koelkast opstijven. Maak er 15 balletjes van en rol ze door het paneermeel.

Bietencarpaccio

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode biet (ca. 600 gr)	4	x
rode wijnazijn	300	ml
suiker	500	gr.
water	500	ml
zout		

Maak suikerwater met 500 ml water en 500 gr suiker. Was de rode bieten en vacumeer samen met het suikerwater, de rode wijnazijn en wat zout. Gaar op 95 °C gedurende 50 minuten en koel terug. Schil de rode bieten met een dunschiller, snijd in dunne plakjes op de mandoline en dresseer op het bord.

Crème van knolselderij

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koksroom	150	ml
boter	50	gr.
knolselderij	250	gr.
groentebouillon	125	ml

Snijdt voor de crème de knolselderij in brunoise en zweet aan in 30 g boter, voeg de koksroom en bouillon toe en laat gaar worden. Pureer met de staafmixer. Voeg 70 gr boter toe. Passeer door een fijne zeef en breng op smaak met zout. Breng over in een spuitzak met glad spuitmondje en bewaar in de koeling.

Perencompote

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe peren (doyenne du comice)	2	
citroensap	1	el
walnotenolie	2	el
zout en peper		

Peer schillen, klokhuis verwijderen en in kleine blokjes snijden. Citroensap en olie erdoor scheppen. Op smaak brengen met zout en peper.

Kippenbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenpoten	2	kg
prei	250	gr.
winterwortel	250	gr.
uien	200	gr.
bleekselderij	200	gr.
tijm	5	takjes
peterselie	5	takjes
peperkorrels	10	
foelie	paar	stukjes
laurierblaadjes	2	
water	2	liter
zout		
olijfolie		

Kippenpoten aanbraden in de koekenpan. Groenten fijn snijden en ook kort aanbakken in de koekenpan. Kip en groente in de snelkookpan. Kruiden en specerijen toevoegen. Water toevoegen en snelkookpan sluiten. Snelkookpan op druk laten komen. Bouillon in 40 minuten trekken. Bouillon zeven voor verder gebruik.

Gele currypasta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse rode peper	1	
sjalot	150	gr.
zeer fijngehakte citroengras	1	el
kleine of 5 grote teentjes knoflook	10	
fijngehakte verse gember	2	el
gemalen witte peper	1	tl
kerriepoeder	2	tl
gemalen komijn	1	tl
gemalen koriander	2	tl
kaneel	1	tl
garnalenpasta (of 3 ansjovisjes uit blik)	1	tl
gemalen kurkuma (koenjit/geelwortel)	1	tl

Vaste ingrediënten zo klein mogelijk snijden. (Eventueel in keukenmachine) Om een echte fijne currypasta te krijgen vervolgens de fijngehakte ingrediënten met de kruiden en garnalenpasta in een vijzel doen en tot pasta wrijven. Zo nodig een klein beetje water of olie toevoegen.

Curry cappuccino

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
noilly prat (droge vermout)	2	dl
room	2.5	dl
sjalotjes	4	
citroengras	5	stengels
citroen	1	
appel	1	
gele currypasta	4	el
kokosmelk	5	dl
kippenbouillon	2	l
boter		

Snijd het citroengras fijn en rasp de zeste van de citroen. Schil de appel en snijd in blokjes. Stoof de appel met de sjalotjes, citroengras, zeste en currypasta (naar smaak toevoegen, ca 2/3 van mengsel) en laat kleuren. Voeg nu de bouillon, room, Noilly Prat en kokosmelk toe. Laat zachtjes koken en breng op smaak met peper en zout. Mix de soep gedurende een 5-tal minuten en zeef ze door een fijne puntzeef (chinois).

Garnaalspiesjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
reuzengarnalen (half gepeld)	1	zak
verse gemberwortel	2	cm
knoflook	4	teentjes
rood chilipepertje	1	
lente-uitjes	3	
limoensap	8	el
lichte sojasaus	6	el
sesamolie	8	el
abrikozenconfituur	2	el
zout		
slagroom	100	ml

Schil en rasp de gemberwortel. Pel en hak de knoflook. Spoel het chilipepertje, snijd het in fijne ringetjes (zonder pitjes!). Snipper de lente-uitjes. Pel de garnalen. (Schillen bewaren voor volgende gang) Vermeng het limoensap met de sojasaus en de sesamolie. Voeg bij 6 eetlepels van dit mengsel de gember en de knoflook toe. Roer de marinade door de garnalen. Zet ze afgedekt in de koelkast, tot gebruik. Roer de abrikozenconfituur los met de rest van de marinade. Doe er de lente-uitjes en het chilipepertje bij. Kruid de abrikozendip naar smaak met zout. Prik de gemarineerde garnalen op spiesjes.

Zeebaars quenelles

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaars (kweek) heel	2.5	kg
witbrood, zonder korst	100	gr.
room	50	ml
eieren	6	
zout en cayennepeper		

Fileer de zeebaars en bewaar het visafval voor de bouillon. Portioneer de zeebaars opdat: - Voor iedereen 1 klein stukje zeebaars op de huid kan worden gebakken. (ca. 40 gr pp) - De overige zeebaars (ongeveer de helft) gebruikt kan worden om quenelles van te maken. Zet kookwater met zout op voor quenelles. Maal zeebaars voor de quenelle (zonder de huid!) goed fijn in de keukenmachine. Meng de visfarce met de melk en de eieren en breng op smaak met zout en cayennepeper. Meng het geheel goed. (Tip: Mocht het mengsel te vochtig zijn, dan paneermeel toevoegen) Maak met behulp van 2 lepels 15 kleine quenelles en gaar die 3 minuten aan alle kanten in gezouten water (tegen de kook). Laat afkoelen.

Paprika coulis

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode paprika's	5	
olijfolie	120	ml
zout en peper		

Rooster de paprika's in de oven in 25 - 30 minuten op 200 graden tot ze donkere plekken krijgen. (tussen door regelmatig keren.) Haal de paprika's uit de oven, leg ze in een schaal en dek af met plasticfolie. Als de paprika's lauwwarm zijn: Haal ze uit de schaal, verwijder de steel en ontvel de paprika's. Maal de paprika's met een stafmixer fijn en voeg 120 ml olijfolie toe (dun straaltje). Breng op smaak met zout en peper.

Visbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visafval van de zeebaars		
schillen van de garnalen (voorgaande gang)		
ui	75	gr.
prei	75	gr.
winterwortel	50	gr.
bleekselderij	75	gr.
laurierblaadje		
peperkorrels	5	
tomatenpuree	1	el
witte wijn	2	dl
water	1	l
visfond	2	el

Groenten fijnsnijden. Kieuwen en ogen van visafval zeebaars verwijderen en afval spoelen in zout water om bloedresten te verwijderen. Groenten aanzetten in een pan en schillen van de garnalen toevoegen. Tomatenpuree mee aanbakken. Visafval van zeebaars er bij. En afblussen met witte wijn. Water en visfond toevoegen en bouillon ca. 20 minuten laten trekken.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	75	gr.
bloem, gezeefd	75	gr.
visbouillon	1	l
gemalen pepermélange (wit-zwart-roze)		
olijfolie		

Smelt de boter en roer hier de bloem doorheen. Laat 10 minuten garen zonder te bruinen en zorg dat er geen klontjes in zitten. Meng een beetje afgekoelde visbouillon met de warme blanke roux tot een dikke pap. Let op de klontjes en meng de rest van de bouillon door de roux. Breng de saus op smaak met zout en de pepers. Controleer op dikte en op klontjes en passeer eventueel een keer door een zeef.

Afwerking en uitserveren

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
little gem	3	stronkjes
olijfolie		
zout en peper		
limoen cress	1	bakje

Zet een braadslede met de quenelles 10 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C. Verwarm de saus. Snijd de stronkjes little gem in 4-en, verwijder de grove bladeren en snijd in grove stukken en houd apart. Bak de little gem rondom aan in olijfolie en peper en zout. Trek een streep met een kwast paprikacoulis, serveer hier de little gem en de warme quenelle op, nappeer met de saus en decoreer met de apple blossom cress.

Tomaten ijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
trostomaten	750	gr.
fijne kristalsuiker	150	gr.
zwarte thee blaadjes	6	el
bruine basterdsuiker	90	gr.
witte rijst	150	gr.
rode wijnazijn	4	el
wodka	2	el
zout		

Kerf de tomaten aan de onderkant kruislings in en dompel ze 30 seconden onder in kokendheet water. Giet af en laat afkoelen tot je de tomaten kunt vasthouden. Pel de tomaten. Verwarm in een steelpan op middelhoog vuur de kristalsuiker met 160 ml water al roerende tot de suiker is opgelost en laat 5 minuten koken tot een siroop. Neem van het vuur. Rook de ontvelde tomaten 15 minuten in de rookoven en rook deze (i.p.v. rookmot) in de theeblaadjes, rijst en basterdsuiker. (let op, leg het mengsel op aluminiumfolie.) Laat afkoelen. Pureer de tomaten met een draaizeef, of ontpit de tomaten en pureer ze in de keukenmachine. Roer de suikersiroop, azijn, wodka en wat zout door de tomatenpuree en laat 30 min afkoelen in de koelkast. Draai het vervolgens in de ijsmachine tot ijs.

Panna cotta

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
room	150	ml
melk	150	ml
banaan sjalot	1	
parmezaanse kaas	100	gr.
boter	50	gr.
gelatine	2	velletjes

Snipper de ui. Maal de kaas. Week de gelatine in koud water. Fruit de ui in een steelpannetje tot deze glazig is. (niet laten bruinen!) Voeg de melk en room toe en laat zachtjes koken. Voeg de kaas toe en laat iets smelten. Haal de panna cotta van het vuur en voeg, als het iets is gekoeld, de geweekte gelatine toe. Stort de panna cotta in een platte schaal die bedekt is met plastic folie. Zorg dat je een laag hebt van ca 0,5 cm dikte. Dek af en laat opstijven in de koelkast.

Basilicum olie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse basilicum	1	bos
extra vierge olijfolie		

Haal de blaadjes van de takjes basilicum en blancheer ze ca 10 seconden in kokend water. Daarna direct terugkoelen in ijswater en goed droogdeppen. Weeg de basilicum en pureer het in een blender met 4x het gewicht (van de basilicum) als olijfolie.

Balsamico parels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
balsamico	200	gr.
poedersuiker	10	gr.
water	100	gr.
vegetal	15	gr.
koude druivenpit olie	300	ml

Zorg dat de druivenpitolie goed koud is! Zet deze indien nodig voor gebruik 15 minuten in de vriezer. Breng de balsamico met het water en poedersuiker aan de kook. Voeg vegetal toe. Doe het in een spuitflesje met een klein mondje. Druppel het in een bakje met koude druivenpitolie. Zeef de druppels in een klein zeefje. Bewaar ze in een klein laagje olie, zodat ze niet plakken en mooi blijven.

Gemarineerde tomaten reepjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
trostomaten (ca. 350 gr)	3	
olijfolie	30	ml
appelazijn	1	el
gedroogde peterselie	0.5	tl
gedroogde basilicum	0.5	tl
gedroogde oregano	0.5	tl
zout	0.25	tl
ruwe rietsuiker	1.5	tl

Tomaten ontvellen in kokend water. Vruchtvlees in dunne reepjes snijden. In een kommetje of maatbeker olie, appelazijn, kruiden, zout en suiker vermengen. Tomaatjes in een schaal leggen en de dressing erover gieten. Voorzichtig roeren om een laagje te geven. Tot gebruik in de koelkast zetten. Net voor het opdienen de tomaten van onderaf naar boven nogmaals omscheppen om de saus te verdelen.

Kangoeroe tournedos

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kangoeroe tournedos (à 90 gr, sligro) (vriezer)	15	
olijfolie	1	dl

Bereid de Australische kruidenmix voor door genoemde kruiden te mengen. Vermeng het grootste deel van de kruiden met olijfolie en smeer de kangoeroe hiermee in. Bereiding optie 1: Gril de tournedos aan beide zijden snel bruin en leg ze op een bakplaat. Gaar ze voor uitserveren verder in de oven tot een kerntemperatuur van 60°C. Bereiding optie 2: Gaar de tournedos sous vide tot 55°C. Voor uit serveren op de grillplaat dichtschroeien.

Australische kruidenmix

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zout	0.5	tl
paprika poeder	1	tl
cayennepeper	1	tl
zwarte peper	1	tl
witte peper	0.5	tl
oregano	0.5	tl
knoflookpoeder	1	tl
selderijzout	1	tl
koriander	1	tl
rozemarijn	0.5	tl
suiker	0.5	tl
uienpoeder	0.5	tl

Meng alle genoemde kruiden samen.

Honing tijm saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wildfond	1	dl
tijm	6	el
crème fraîche	3	el
honing	3	el
uien, gesnipperd	2	
winterwortel (ca. 100 gr)	0.5	
prei (ca. 300 gr)	1	kleine

Uien snipperen, winterwortel in kleine blokjes snijden, prei (witte gedeelte) in kleine ringen snijden. In de steelpan wat olie verwarmen en hierin de groente bakken. Tijm toevoegen en geheel doorbakken. Fond toevoegen en inkoken. Voorzichtig de saus met de staafmixer mixen en zeven. Voor uitserveren: Honing toevoegen, doorkoken en vuur van het gas laagdraaien. Crème fraîche toevoegen en doorroeren, niet laten koken.

Gegrilde groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode uien	2	
courgette	1	
sperziebonen	200	gr.
kastanje champignons	1	bakje
rode paprika's	2	
knoflook	1	teen

Verwarm de oven voor op 200°C. Was de groente, snij alles in grove stukken en leg in een ovenschaal. Bestrooi met peper en zout, pers knoflook uit boven de groente, voeg de olijfolie toe en schep door elkaar. Plaats in de oven voor 45 minuten, ieder kwartier even omscheppen. (probeer 1 oven te gebruiken voor gegrilde groenten en wedges)

Wedges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen	1	kg
olijfolie	1	el
grof zout		
zwarte peper		
paprikapoeder		
knoflook	1	teen

Was de aardappelen en droog ze. Snijd ze (zonder te schillen) in lange stukken en doe ze in een mengkom. Meng de andere ingrediënten erdoor. Doe alles in een braadslede en bak goudbruin in de oven op 200°C. Dit duurt ca. 30-45 minuten.

Bataat topping

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bataat (ca. 300 gr)	1	

Snijd de bataat julienne. Bak de julienne kort voor in de frituur op 140°C. Bataatjulienne 30 seconden frituren op 180°C.

Cocktail van sinaasappel met earl grey

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels	10	
earl grey thee	4	dl
rum	3	el
grand marnier	3	el
vanillestokje	1	
suiker	150	gr.
gelatine (9 gr)	6	gelatineblaadjes

Snijd de boven- en onderkant van de sinaasappels af. Verwijder de schil en het witte gedeelte van de sinaasappels en snijd het vruchtvlees tussen de vliezen uit. Snijd het vruchtvlees in stukjes. Snijd het vanillestokje in de lengte door midden en schraap het merg eruit. Verwarm de thee met de rum, likeur, suiker, vanillestokje en het merg. Week de gelatine ± 5 minuten in koud water. Knijp de blaadjes goed uit en los deze op in het warme theemengsel. Verwijder het vanillestokje. Roer de stukjes sinaasappel door het mengsel. Schenk het mengsel in de glazen en laat het ± 1 ½ uur in de koelkast opstijven.

Tuille

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
citroen	1	
boter	30	gr.
amandelschaafsel	130	gr.
poedersuiker	120	gr.
bloem	20	gr.
eiwit	100	gr.
zout		beetje

Rasp de schil van de citroen. Smelt de boter in een pan. Haal de pan van het vuur als de boter is gesmolten en voeg het amandelschaafsel, de poedersuiker, het eiwit, de bloem, een beetje zout en het citroenrasp toe en meng dit. Doe het beslag in een kom en dek af met plasticfolie. Zet dit koud. Zet een met bakpapier beklede bakplaat klaar. Maak van het tuillebeslag lange dunne strepen op het bakpapier. Zorg ervoor dat het beslag zeer plat gedrukt wordt. Bak de koekjes bruin in een voorverwarmde oven in ongeveer 10 minuten (190°C). **BLIJF BIJ DE OVEN STAAN** om bakproces te kunnen controleren! Laat de koekjes goed afkoelen.

Amandelroom

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	5	dl
amandelessence	2	el
appelstroop	0.5	el

Klop de slagroom lobbig met de amandelessence en appelstroop.

Paddenstoelenbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kastanjechampignons	1	kilo
sjalot	150	gram
boter (geklaard)		
droge witte wijn	100	ml
fino sherry	75	ml
water	1	liter

Snijd de champignons en de sjalotten fijn en bak gelijktijdig in geklaarde boter goudbruin (grote pan (40 cm) gebruiken). Geen zout toevoegen. Met de wijn en sherry afblussen en samen met 1 liter water in de snelkookpan 25 minuten laten koken (stand 2). De tijd gaat in zodra de pan op druk is. De temperatuur goed afstellen. Voorkom dat de pan stoom afblaast, dan is de druk te hoog. Zeef de bouillon en druk de champignons goed uit. Laat afkoelen, giet in een afsluitbare bak, plak een label met je kookgroep er op geschreven en vries in voor het menu van de maand oktober.