

# 2015 oktober

Les Amis de Cuisine Den Haag · Herfst

---

**AMUSE** Gestoofde escargots op duxelles

---

## Gestoofde escargots op duxelles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parmaham	50	gr.
kastanjechampignons	500	gr.
kleine sjalotten	2	
teentjes knoflook	1	
takjes tijm	2	
hazelnoten	15	
scheutje noilly prat		
witte champignons	8	
plakken parmaham	8	
sjalot	1,5	
teentje knoflook	1	
tomatenpuree	2	el
room	300	ml
roomboter		
escargots (middel groot)	32	
casino witbrood	½	

De gedroogde parmaham: leg de dun gesneden parmaham op bakpapier op een ovenplaat. Droog tot krokant in een oven op 70 °C (circa 1 uur). Breek in stukken, bewaar droog en buiten de koeling. De duxelles: Snij de champignons, sjalot, knoflook, hazelnoten en de afgeritste tijmblaadjes zeer fijn. Bak de paddenstoelen in wat boter en voeg later de sjalot, knoflook, hazelnoten en tijm toe. Zodra het mengsel droog gebakken is blus af met een klein drupje Noilly Prat en laat het vocht verder verdampen. Breng op smaak met peper en zout. Houdt van het vuur warm. De saus: Snij de champignons, parmaham, sjalot en knoflook ragfijn en bak alles aan in wat roomboter. Voeg de tomatenpuree toe en ontzuur deze door even mee te bakken. Blus de pan met een scheutje Noilly Prat en de room. Laat inkoken en breng op smaak met peper en zout. De escargots à la minute in eigen vocht opwarmen, afgieten en door de saus mengen. De toast: Steek 32 rondjes van 4 cm uit het brood en toast in een oven aan beide zijden goudbruin. Afwerking en uitserveren: Verdeel de duxelles over de toast, leg daar op een escargot. Schep een beetje van de saus over de duxelles en werk af met wat stukjes gedroogde ham.

**Carpaccio "new style"**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ossenhaas (zonder zenen en vliezen)	800	gr.
knolselderij	75	gr.
topinamboer (aardpeer)	75	gr.
slagroom	150	gr.
citroensap	1	tl
pijnboompitten	300	gr.
rucola	200	gr.
olijfolie (valderrama, hojiblanca)	150	ml
parmezaanse kaas	150	gr.
bloem	15	gr.
kerriepoeder	1,5	gr.
steekring 10 cm ø		
gerookt zout (maldon)		
citroenen	2	
olie en azijn		

De carpaccio: Vries de ossenhaas even aan in de vriezer aan, zodat deze gemakkelijker dun te snijden is. De ossenhaas moet dwars op de draad in dunne plakken gesneden worden. Zorg er voor dat de plakjes niet uitdrogen, even voor uitserveren snijden (snijmachine stand 2,5). De pijnboompitcrème: Maak de knolselderij en topinamboer schoon. Snijd beide in blokjes en apart in de room met deksel op de pan en op laag vuur garen. Giet de room af en bewaar. Pureer tot gladde massa en voeg eventueel wat van de room toe. In een koekenpan de pijnboompitten lichtbruin roosteren (niet laten aanbranden). Maal de pijnboompitten in een blender fijn. Voeg de puree van knolselderij - topinamboer toe en draai glad. Voeg eventueel wat olie en room toe. Breng op smaak met zout. De rucolaolie: Vul een grote schaal met water en ijs. Blancheer de rucola enkele seconden in kokend water. Koel direct terug in het ijswater. Knijp het water uit de rucola, snij grof en blender samen met de olie. In spuitflesje bewaren. De parmezaan: Rasp de parmezaanse kaas zeer fijn en vermeng met de bloem en kerrie. Verhit een pan met antiaanbaklaag en strooi er het kaas/bloem mengsel in. Bak aan beide zijden goudbruin. Afwerking en uitserveren: Rooster de pijnboompitten. Breng de rucola op smaak met olie en azijn. Vul een steekring met 0,5 cm pijnboompittencrème, strooi hierop wat geroosterde pijnboompitten. Schik hierop wat carpaccio, breng op smaak met wat gerookt zout, enkele druppels citroen en vers gemalen peper en verwijder de steekring. Druppel op en rondom de carpaccio wat rucola-olie. Midden op de carpaccio wat rucola en daar op een krokantje van parmezaan. Verwijder de steekring en serveer.

**Zalmtimbocca "Pineau des Charentes"**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pineau des charentes	375	ml
witte wijn	375	ml
room	250	ml
crème fraîche	250	ml
takjes tijm	3	
sjalotjes	3	
laurierblad	1	
zalmlende (van gelijke dikte, geen staartstuk)	1	kilo
bos salie	1	
plakken dungseden ontbijtspek (lange dunne plakken)	16	
bakje zeebanaantjes of 100 gr zeekraal	1	

De Pineau des Charentes saus: Maak de sjalotten schoon en snij ze klein. Laat de Pineau des Charentes en witte wijn samen met de sjalotjes, laurierblad en tijm tot ongeveer  $\frac{1}{3}$  inkoken. Voeg de room en crème fraîche toe en laat verder inkoken tot in de saus blijft hangen aan een lepel. Breng met zout en witte peper op smaak. De Zalmtimbocca: Snijd 16 gelijke stukken zalm. Bestrijk ze dun met olie en strooi er weinig zout en peper over. Leg op de bovenkant een of twee blaadje(s) salie en wikkel er in de lengte een plakje ontbijtspek omheen. Leg de zalm op de bakplaat. Laat de vis in de oven in ca. 10 -15 min tot rosé garen (afhankelijk van de dikte en temperatuur van de zalm). Kerntemperatuur 50 °C. (Als er aan de zijkant van de zalm gestolde eiwitten ontstaan is de zalm al te gaar geworden). Afwerking en uitserveren: Schep op ieder bord wat saus, leg hier op een stukje zalm. Wat extra saus rond om de zalm. Garneer met wat rauwe zeebanaantjes (of geblancheerde zeekraal).

## Paddenstoelenrisotto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
paddenstoelenbouillon (uit de vriezer)		
weekvocht morieljes (van 5e gang)		
bosje enoki paddenstoelen	1	
sherryazijn		
olijf olie		
bosje beukenzwammen	1	
geklaarde boter		
potje gedroogde eekhoorntjesbrood	½	
sjalotten	5	
arborio risottorijst	250	gr.
droge witte wijn	150	ml
kastanjechampignons	500	gr.
gemengde (bos)paddenstoelen	500	gr.
parmezaanse kaas (geraspt)	25	gr.
roomboter	30	gr.
mascarpone	100	gr.
kleine truffel	1	

De paddenstoelenbouillon: De paddenstoelenbouillon die in september door de eigen kookgroep is gemaakt uit de vriezer halen en ontdooien. Voeg het weekvocht van de morieljes (van 5e gang) toe (pas op door eventueel vrijgekomen zand niet meegieten). Maak een dressing van ½ eetlepel sherryazijn en 1 eetlepel olijfolie en wat peper en zout. Marineer hierin de rauwe Enoki en laat lauwwarm worden naast / op een oven. Bak de beukenzwammen kort aan in geklaarde boter. Bewaar voor de garnering. Week het gedroogde eekhoorntjesbrood 10 minuten in water. Knijp uit en snij klein. Het weekvocht aan de bouillon toevoegen. Maak de champignons en paddenstoelen schoon. Snij ze in "mooie" stukjes en partjes. Bak in olijfolie aan tot ze goed bruin kleuren en al het vocht is verdampt (meerdere pannen gebruiken). Houdt van het vuur warm. Warm de bouillon op tot tegen de kook. Snipper de sjalotten (qua volume even veel als de rijst) en fruit tot glazig in ruim olijfolie, voeg de rijst toe en schep goed door. Blus af met de wijn en als deze grotendeels is opgenomen voeg dan in delen de bouillon toe (blijven roeren). Voeg het geweekte eekhoorntjesbrood toe. Pas als de bouillon grotendeels is opgenomen beetje voor beetje bouillon toevoegen. Blijven roeren en bouillon toevoegen tot de rijst "al dente" gaar is (circa 30 minuten). Roer de gebakken paddenstoelen door de risotto. Naar smaak wat parmezaanse kaas er op strooien en eventueel kleine klontjes roomboter er over verdelen. Deksel op de pan en van het vuur zetten. Afwerking en uitserveren: Vul een steekring met wat risotto. Serveer daarop een klein toefje mascarpone, rasp wat truffel over de risotto. Garneer af met de gemarineerde Enoki en de gebakken beukenzwammen.



## Rollade van kippendij, morieljes, aardappelrol en romanesco

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippendijen (zonder vel en bot)	15	
potje gedroogde morieljes		
room		
eiwit		
hittebestendige plasticfolie (toppits magnetronfolie)		
nieuwe kruimige aardappels	1	kilo
volle melk	0,5	l
roomboter		
sjalotten	4	
kastanjechampignons	250	gr.
parmaham	250	gr.
huishoudfolie		
kippenvleugeltjes	500	gr.
kippenpoten	250	gr.
takjes tijm	3	
tenen knoflook	3	
water	700	ml
afgesneden vlees van kippenpoten		
bloem	¼	el
blokjes koude boter		
honingtomaatjes of cherytomaatjes	35	
mespunt gedroogde tijm		
romanesco	2	
bloemkool	1	
olijfolie		
blokjes koude roomboter		
geklaarde boter		
bakje affilla cress	1	

vul de sous-vide met water en stel in op 64°C. De kippendij: Week de morieljes in water. Bewaar het weekvocht voor de 4e gang (paddenstoelenrisotto). (let op eventueel vrijgekomen zand). Snij overtollig vet van de kippendijen en gooi weg. Sla de kippendijen plat en snij bij tot een zo groot mogelijke vierkant. Van de afsnijdsels een farce maken (afsnijdsels heel fijn draaien en als laatste wat room en eiwit toevoegen tot een smeùige farce). Op smaak brengen. Snij de morieljes fijn en spatel door de farce. Kruid de kippendijen. Rol een stuk folie uit. Leg een kippendij er open op, schep wat farce erin. Rol de kippendij dicht en draai de uiteinden van de folie als een worstje strak dicht. Vacumeer de kippendijen in een kookzak en gaar zo lang als mogelijk in de sous-vide op 64°C. De aardappelrol: Kook de aardappels in de schil gaar. De grotere aardappels langer laten koken. Pel de aardappels en maak er met roomboter en wat melk een stevige puree van. Breng op smaak met zout (maar pas op, er

komt ook nog parmaham omheen). Laat afkoelen. Snipper de sjalotten en fruit aan in olijfolie. Zet apart. Snij de kastanje champignon fijne plakjes aan tot alle vocht verdampt is en ze bruin kleuren. Zet apart. Er moeten 2 aardappelrollen van 5-7 cm diameter gemaakt worden. Rol 2 keer circa 60 cm huishoudfolie uit op de werkbank. Bekleed de plakjes folie met de plakjes parmaham (in een vierkant van 35 cm x 25 cm), zorg dat plakjes elkaar net overlappen. Bekleed de parmaham met een dunne laag puree (1 cm dik). De bovenste 5 cm van het 'parmaham-vierkant' niet met puree bekleden. Verdeel de helft van de gebakken sjalotten en champignons over de puree. Rol het geheel voorzichtig op. Probeer zo strak als mogelijk te rollen (geen lucht erin). Pas op dat je de plasticfolie niet er tussen mee rolt. Draai de uiteinden dicht en laat in de koeling opstijven. Voor de saus wordt eerst kippenbouillon getrokken. De bouillon: Snij zoveel mogelijk vlees van de kippenpoten, snij het vlees fijn en zet in de koeling apart. Dit wordt later voor de saus gebruikt. Snipper de sjalotten en de knoflook fijn en zet apart. Hak de kippenvleugels en de botten van de kippenpoten in stukjes. Bak kippenvleugels en de botten in een snelkookpan bruin aan. Voeg de gesnipperde sjalot, knoflook en de tijm toe en bak even aan. Blus af met 700 ml water en in de snelkookpan 60 minuten laten koken (stand 2). De tijd gaat in zodra de pan op druk is. De temperatuur goed afstellen, bv op het inductieplaatje. Voorkom dat de pan (veel) stoom afblaast, dan is de druk te hoog. Na 60 minuten de bouillon door een zeef passeren, uitdrukken en al het vet verwijderen (tip: de bouillon in de sausdispenser schenken, het vet laten opdrijven en dan bouillon onder het vet weg laten lopen). De saus: Bak het afgesneden vlees goed bruin aan in een koekenpan met olijfolie. Afblussen met een klein beetje kippenbouillon en alle aanbaksels los schrapen. Nogmaals opbakken en al het vocht laten verdampen. Zeef de bloem over het vlees en even mee laten bakken. Blus af met alle kippenbouillon. Laat inkoken, zeef tussendoor het uitgebakken kippenvlees er uit. Laat inkoken tot  $\frac{1}{4}$ . Vlak voor uitserveren wordt de ingekookte bouillon weer opgewarmd en gemonteerd met koude roomboter. De gerookte tomaatjes: Snij de tomaatjes aan de onderzijde kruislings in. Dompel de tomaatjes ca. 30 seconden in kokend water en koel ze dan direct terug in ijswater. Strop voorzichtig het vel van onder naar boven, zonder het vel volledig te verwijderen. De opgestroopte velletjes kunnen tot een bloemachtig top van de tomaatjes worden gevormd. Snijdt een dun stukje aan de onderzijde van de tomaatjes af, zodat deze rechtop blijven staan. Maak een rookoven gereed met een mespunt gedroogde rozemarijn. Rook de tomaatjes ca. 5 minuten. Gaar de tomaatjes in een oven op 90°C oven tot de omhoog getrokken tomatenvelletjes droog en krokant zijn (circa 20 minuten). Breng op smaak met weinig zout. De romanescos: Snij van de romanescos in gelijke roosjes. Snij ze zo dat ze rechtop blijven staan. Kook tot net niet beetgaar in gezouten water. Meteen terug koelen. Net voor uitserveren glaceren in wat olijfolie. De bloemkool: De bloemkool in kleine gelijke roosjes snijden. De roosjes worden net voor uitserveren rauw gefrituurd tot licht bruin. Vijzel wat zeezout met wat mosterdzaad en komijnzaad fijn. Hiermee wordt de gefrituurde bloemkool mee op smaak gebracht. (tip: proef de kern van de stelen eens rauw). Afwerking en uitserveren: Haal de aardappelrol uit de folie, snij in plakjes (1 à 2 cm dikte), bak de plakjes aan beide zijden in olijfolie aan. Warm de ingekookte bouillon op en monteer deze van het vuur met koude klontjes koude roomboter en houd warm van het vuur. Frituur de bloemkoolroosjes tot licht bruin. Breng op smaak met het zout en kruidenmengsel. Glaceer de romanescos in wat olijfolie. Haal de kippendijen uit hun verpakking, dep droog en kruid met zout en peper. Bak de kippendijen rondom aan in een hete pan met geklaarde boter. Maximaal 30 seconden per zijde bakken. Snij schuin doormidden. Opmaak: Leg 2 plakjes aardappelrol op een bord, leg de schuin gesneden kippendijen erbij en verdeel de groenten. Serveer wat saus over het vlees / bord. Garneer met de Affilla cress.



## Kaneelijstaart, wentelteefje en gekaramelliseerde appel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kaneelstokjes	60	gr.
verse volle melk	1	l
melkpoeder (nestlé nido)	50	gr.
suiker	50	gr.
dextrose (zonnatura druivensuiker)	50	gr.
snufje zout		
eierdooier	125	gr.
room	100	gr.
speculoos (lotus)(gény speculaas!)	400	gr.
boter	200	gr.
kookringen (5 cm ø)	15	
appels	4	
roomboter	20	gr.
rozijnen	50	gr.
bruine rum		
amaretto	50	gr.
pro espuma	7	gr.
suikerbrood	1	
heel ei	350	gr.
kaneel (poeder)		

Het kaneelijs: Breek de kaneelstokken. Laat de kaneelstokken 1 uur trekken met melk, melkpoeder, suikers en snufje zout op 70°C. (tip: zet inductiepan op inductieplaatje ingesteld op 80°C). Klop de eierdooier en 20 gram dextrose tot deze luchtig en lichtgeel is. Doe de slagroom in aparte schaal. Zeef de kaneelstokjes uit de melk (fijne zeef), warm de kaneelmelk op tot 84°C. Giet dan al kloppend een kwart van de kaneelmelk bij de geklopte eierdooier. Giet vervolgens het eigeel-melk mengsel terug in de pan met kaneelmelk. Zet op laag vuur en blijf met de garde roeren (heel laag vuur, goed over de gehele bodem van de pan met de garde want anders krijgt men roerei). Neem het melkmengsel bij 84°C van het vuur en giet bij de slagroom. Roer het geheel goed door. Koel de compositie terug en draai er ijs van. De bodem: Smelt de boter in een pannetje. Maal de speculoos fijn in de keukenmachine en roer de gesmolten boter erdoor. Bedek de bodem van een kookring met 0,5 cm koekmengsel, druk goed aan met stamper en zet in de vriezer om op te stijven. Schep in de kookringen 2 cm kaneelijs op de koekjesbodem, druk aan en in de vriezer laten opstijven. De gekaramelliseerde appel: Wel de rozijnen in de rum. Schil de appels, verwijder klokhuis en snij in kleine blokjes. Bak de appel in wat roomboter en voeg iets later wat suiker toe. Laat dit op matig vuur karamelliseren en voeg de gewelde rozijnen toe. (indien nodig wat rum toevoegen om af te blussen). De amarettoslagroom: Meng de room met de Amaretto. Eventueel naar smaak suiker toevoegen. Meng met een staafmixer op laag vermogen 7 gram Pro Espuma door. Passeer door een fijne zeef in een sifon. Breng op druk met 2 patronen, schud een paar maal krachtig en zet koel. De wentelteefjes: Meng de melk met het ei en voeg naar smaak kaneel toe. Klop los met een garde. Snij het suikerbrood in de lengte doormidden. Snij in 16 gelijke plakken.

Voor uitserveren de plakken in het ei-melkmengsel leggen en in roomboter goudbruin bakken. Warm serveren. Afwerking en uitserveren: Ruim van de voren de ijstaartjes uit de vriezer halen en in (of buiten) de koeling iets laten ontdooien. Druk de ijstaartjes uit de kookring en zet in het midden van het bord. Schik er wat appel rondom. Leg het warme wentelteefje op het bord en werk af met wat toefjes Amarettoslagroom.

## OVERIG Wijnen

---

### Witte wijn - Domaine de Marotte Le Viognier 2014

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
le viognier 100%		

Deze mono-cépage (100% Le Viognier) is een biologische wijn voorzien van het ECOCERT keurmerk. Het is een jonge frisse wijn en heeft een mooie goudgele kleur. Er is geen houtrijping toegepast maar door middel van bâtonnage zijn de gisten mooi in de wijn opgenomen wat hem toch enige body geeft. De gisten zijn later in het proces gescheiden. De wijn is een prima aperitief en een goede begeleider van de "escargots" en de "zalmimbocca". Leuk om te weten, de wijnmakers zijn Nederlands en zij hebben de wijn Le Viognier genoemd omdat de Franse Wetgeving verbiedt om wijnranken jonger dan vijf jaar Viognier te noemen. Deze wijn heeft potentie om zeker nog een jaar of vijf te rijpen.

### Rode wijn - Domaine Sainte Anne 2012

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grenache	70	%
syrah	30	%

Soepele rode wijn die volgens ons prima bij de kippendij met morieljes past. De wijn heeft een korte periode van gisting ondergaan en is daarna in cementen tanks opgevoed. De wijn heeft een mooie heldere rode kleur, lichte tannines en heeft in de mond het fruitige van de typische Rhône Grenache druif. Durf hem een graadje kouder dan normaal te drinken en wij zijn van mening dat deze wijn prima tot zijn recht komt.