

2015 december

Les Amis de Cuisine Den Haag · Winter

Court-bouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
preien	3	
winterwortels	2	
stengels bleekselderij	2	
uien	2	
sjalotten	2	
tenen knoflook	6	
tak tijm	1	
zout	25	gr.
steranijs	4	stuks
droge witte wijn	4	dl
water	2	l

Maak de groente schoon. Doe alle ingrediënten in een pan en breng aan de kook. Laat ongeveer 30 minuten trekken. Zeef de bouillon.

Zeewolf

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeewolf filet	1,5	kg

Pocheer de zeewolf ongeveer 7 - 10 min in de court-bouillon tot de vis gaar maar nog stevig is. Laat afkoelen.

Salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkel knollen	2	
avocado's	2	
granny smith appels	2	
hazelnoten	200	gr.
limoenen (sap van)	2	
olijfolie		

Snij de venkel in blokjes en blancheer kort. Direct afkoelen in koud water. Rooster de hazelnoten kort in een droge pan. Hak fijn. Schil de appels en de avocado en snij deze ook kleine blokjes. Meng alle ingrediënten en maak aan met de rest van het limoensap en de olijfolie.

Rucolacrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rucola	200	gr.
kippenbouillon	50	gr.
mayonaise	80	gr.

Hou een paar blaadjes rucola apart om te garneren. Blancheer de rest in kokend water. Giet af, laat uitlekken, pureer met de bouillon en meng met de mayonaise. Breng op smaak met peper en zout.

Afwerking en uitservering

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kappertjes	1	klein potje

Droog de kappertjes goed af. Frituur 1 à 2 minuten in een laagje olie. Maak de borden op met de salade, de zeewolf, de rucolacrème. Garneer met de gefrituurde kappertjes en de achtergehouden rucola.

Krab

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
krabbenpoten	1,5	kg

Zet de krab op met ruim water. Kook gaar in ongeveer 5 minuten. Haal de krabbenpoten uit het kookvocht en laat ze afkoelen. Gebruik het kookvocht voor de bouillon. Haal het krabvlees uit de poten en bewaar voor het serveren. Voeg de resten van de poten toe aan de visbouillon.

Visbouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
visgraten en -koppen	2	kg
uien	2	
prei	1	
winterpenen	2	
platte peterselie	5	takjes
bladselderij	5	takjes
vanillepeulen	2	
kookvocht van de krabbenpoten		

Maak de groente schoon en snij klein. Bak de groente aan in een beetje olie. Schraap het merg uit de vanillepeulen. Bewaar het merg voor de gegrilde paprika's. Voeg de graten, de vanillepeulen en de resten van de poten toe. Vul het kookvocht van de krab aan tot 2,5 l en voeg dit toe. Breng de bouillon aan de kook en laat hem op een klein vuurtje 20 minuten trekken. Zeef de bouillon.

Gegrilde paprika

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gele paprika's	6	
merg van de vanillepeulen		
plastic zak	1	

Gril de paprika's in de oven tot ze zwart zien (± 20 min). Draai ze elke 5 minuten om. Laat de paprika's in een afgesloten plastic zak een paar minuten afkoelen. Verwijder de schil en de zaadlijsten. Voeg het merg van de vanillepeulen toe aan de paprika's en pureer. Voeg de paprikapuree toe aan de visbouillon.

Afwerking en uitservering

Verdeel de krab over de borden en schenk de soep er omheen.

Gerookte makreel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
makrelen	1,5	kg
houtmot		

Rook de makreel ongeveer 25 minuten in de rookoven. Verwijder het vel en fileer. Houd 250 gr apart voor de bitterbal. Proportioneer de rest in 16 stukjes.

Bitterbal van makreel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte makreel	250	gr.
room	100	gr.
blaadje gelatine	1	
peper		
zout		
bloem	50	gr.
eiwit	50	gr.
panko	50	gr.

Pluk de makreel in kleine stukjes. Week het gelatineblaadje in koud water. Breng de room aan de kook. Laat er de gelatine in oplossen en koel af. Meng met de makreel en breng op smaak met peper en zout. Laat afkoelen in de koelkast. Verdeel het mengsel in 16 balletjes. Paneer de balletjes met bloem, eiwit en het panko. Bewaar in de koelkast tot bij de afwerking.

Aubergine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines	300	gr.
sjalotten	4	
wijnazijn	50	gr.
kerriepoeder	4	tl
peper		
zout		

Snij de sjalotten ragfijn. Snij de aubergines (met schil) in brunoise van ongeveer 8 mm. Bak de aubergine samen met de sjalotten in ongeveer 10 min gaar. Voeg de azijn en kerrie toe en laat nog een paar minuten door garen. Breng op smaak.

Tomaten sabayon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	125	gr.
tomatenpuree	1	el
eidooier	100	gr.
droge witte wijn	75	ml
kippenfond	100	ml

Verwijder het vel en de zaadjes van de tomaten. Bak de tomatenpuree kort aan. Blus af met de wijn en laat inkoken. Voeg de fond en de tomaat toe en pureer. Laat enigszins afkoelen. Klop de eidooiers luchtig en voeg de fond toe. Verwarm de sabayon al kloppend au bain-marie tot een luchtige, lobbige massa. Breng op smaak met zout en peper.

Afwerking en uitservering

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
koriander		

Frituur de bitterballen ongeveer 4 minuten. Maak de borden op met de makreel, de bitterbal, de aubergine en de sabayon. Garneer met de fijn gesneden koriander.

Duif

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
anjou duiven	8	
knoflook	8	teentjes
tijm	8	takjes
olijfolie		
sous-vide kookzak	1	

Snij de nek van het karkas en verwijder de kop. Snijd de boutjes van de karkassen en hak het rug gedeelte eraf zodat er een koffertje ontstaat: de borstfilets op het karkas. Verwijder alle organen. Vacumeer de koffertjes met een takje tijm, een gekneusd knoflook teentje en een beetje olie. Gaar in het waterbad op 48°C; ongeveer 1 uur.

Gekonfijte duivenpoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
duivenpootjes	16	
ganzenvet	200	ml

Doe het ganzenvet samen met de pootjes in een vacuümzak. Breng een pan met water tegen de kook aan en leg de zak met de pootjes hierin. Konfijt de pootjes zo lang mogelijk.

Gevogelte bouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vleugels en rug van de duiven		
kippenvleugels	500	gr.
winterwortels	1	
ui	1	
prei	1	
knolselderij	1	halve
tomaten puree	1	el
madera	50	ml
laurierblaadjes	4	
jeneverbessen	4	
kruidnagels	5	
tijm	5	takjes
knoflook	1	teentje

Hak vleugels en rug van de duiven en de kippenvleugels fijn. Kleur ze mooi bruin in een ruime pan in weinig (olijf)olie. Voeg de fijngesneden groenten toe en laat dit meekleuren. Voeg de tomatenpuree toe en ontzuur deze even op laag vuur. Blus de pan met de madera, giet er 1,5 liter water bij en voeg alle kruiden en het knoflookteentje toe. Breng het geheel tegen de kook aan en laat het circa 2½ uur trekken. Zeef de bouillon en laat inkoken tot ongeveer 0,7 liter. Breng op smaak.

Gepofte bieten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bietjes	6	

Verpak de bietjes in aluminiumfolie. Pof ze gaar in de oven (ongeveer 1,5 uur). Schil de bietjes. Houd 300 gr biet apart voor de risotto. Snij de rest in blokjes.

Bieten in het zuur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
chioggia biet	1	
azijn	1	el

Schil het bietje en snij het op de snijmachine zo dun mogelijk. Vacumeer met de azijn en laat minstens 2 uur marinieren.

Risotto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
risotto rijst	250	gr.
sjalotten	2	
gevogelte bouillon	0,7	l
gepofte bieten	300	gr.

Pureer de bieten. Meng de bietenpuree met de bouillon. Fruit de sjalotten aan. Voeg de rijst toe en schep om tot de korrels glanzen. Zet het vuur iets hoger en voeg de bieten-duivenbouillon scheutje voor scheutje toe, tot de bouillon is opgenomen. Blijf roeren!

Afwerking en uitservering

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
honing		

Warm de bietjes op. Haal de duiven uit de vacuümzak en braad deze zeer kort op de filets. Snij de filets van het karkas, lak met honing en bestrooi met zout peper. Verdeel de risotto over de borden. Leg een duivenfilet op de risotto. Maak het bord verder op met het gekonfijte pootje, de gepofte bietjes en de bieten in zuur.

Ossenstaart

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ossenstaart	2	kg
winterwortel	1	
ui	1	
laurier	2	blaadjes
knoflook	4	teentjes
tijm	2	takjes
kalfsfond	1	l
tomaten	4	

Bak de ossenstaart aan in olie. Voeg de schoongemaakte groente toe en laat deze even meebakken. Blus af met de kalfsfond. Stop alles in de hogedrukpan en laat in ongeveer 2,5 - 3 uur op het inductie plaatje gaar worden. Pluk het vlees van de gare ossenstaarten. Zeef het braadvocht en laat inkoken en breng op smaak. Meng de geplukte ossenstaart met het ingekookte braadvocht.

Aardappel-knoflook poffertjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	1	bol
bloemig aardappels	600	gr.
eieren	5	
bloem	100	gr.

Pof de knoflook in aluminiumfolie in ongeveer een uur gaar in de oven. Schil de aardappels en kook ze gaar. Wrijf ze, samen met de gepofte knoflook, door een zeef. Meng ze met de eieren en de bloem en breng op smaak met peper en zout. Bak er in een poffertjespan poffertjes van.

Ossenhaas

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ossenhaas	1,5	kg

Braad de ossenhaas aan. Laat deze in de oven garen tot een kerntemperatuur van 45°C (ongeveer 30-40 minuten). Haal hem uit de oven de laat hem ongeveer 10 minuten nagaren.

Wortel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
worteltjes	16	kleine
boter	50	gr.

Blancheer de worteltjes kort. Doe een klein beetje water en de boter in een pan en breng het aan de kook. Voeg de wortel toe en stook de wortel gaar. Laat het vocht verdampen.

Sjalotten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotjes	16	
balsamico azijn		
olijfolie		
peper		
zout		
aluminium folie		

Maak de sjalotjes schoon. Leg ze op een stukje aluminium folie. Besprenkel met wat olie en azijn en voeg peper en zout toe. Vouw dicht en pof in ongeveer 80 minuten gaar.

Prei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
prei	2	stengels
kalfsfond	200	ml

Snij de prei in 16 gelijke stukjes. Kook gaar in de kalfsfond.

Cranberry compote

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
cranberries	200	gr.
port	100	ml
suiker	60	gr.
limoen	1	

Breng de port met suiker en de rasp en het sap van de limoen, al roerende, aan de kook. Laat inkoken en voeg de cranberries toe. Laat circa 20 minuten doorkoken tot de bessen kapot gaan en er een jam-achtige substantie ontstaat.

Afwerking en uitservering

Trancheer de ossenhaas. Begin het opmaken van het bord met de ossenstaart saus. Leg de ossenhaas hierop. Maak het bord verder naar eigen inzicht op met de groente en de aardappel poffertjes.

Ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	5	dl
slagroom	3	dl
suiker	190	gr.
eigeel	100	gr.
pure chocolade	100	gr.
cacaopoeder	50	gr.
koffie	1	kop
roquefort	150	gr.

Smelt de chocolade (au bain-marie). Roer de cacaopoeder door de gesmolten chocolade. Klop de eidooiers schuimig. Breng de melk, slagroom en suiker al roerend aan de kook. Laat dit afkoelen tot 73°C. Bind dit mengsel met de dooiers. Voeg de chocolade, roquefort en koffie toe, roeren en wederom tot 73°C verwarmen. Zeef het mengsel en draai er ijs van in de ijsmachine en laat het verder opstijven in de vriezer.

Taartbakjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	500	gr.
suiker	100	gr.
boter	250	gr.
eidooier	1	
kartelvormpjes	16	kleine metalen
steunvulling		
bakpapier		

Zeef de bloem en de suiker en meng goed door elkaar. Voeg in stukjes gesneden koude boter toe en kneed door elkaar. Voeg de losgeklopte dooier toe en kneed het tot een soepel deeg. Voeg eventueel een theelepel water toe. Laat het deeg een half uurtje rusten in de koelkast. Rol het deeg uit tot ongeveer 0,5cm dikte. Steek rondjes uit die iets groter zijn dan de bakvormpjes. Vet de vormpjes in en druk het deeg in de vormpjes. Leg bakpapier in de vormpjes en doe de steunvulling hierop. Bak de bakjes in ongeveer 15 minuten gaar. Laat ze goed afkoelen voor je de bakjes uit de vormpjes haalt.

Sinaasappelbanketbakkersroom

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappelsap	500	ml
suiker	150	gr.
eigeel	100	gr.
bloem	35	gr.
vanille stokje	1	

Breng in een pan het sinaasappelsap met het vanillemerg en de helft van de suiker aan de kook. Roer de eidooiers met de rest van de suiker los en roer de bloem erdoor. Meng een scheutje sinaasappelsap door het eimengsel, schenk terug in de pan en roer goed door. Breng de sinaasappelbanketbakkersroom aan de kook en gaar op laag vuur circa 3 minuten.

Sinaasappelschuim

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappelsap	60	ml
suiker	190	gr.
eiwit	100	gr.
zout		
suikerthermometer	1	

Breng in een pan het sinaasappelsap met de suiker aan de kook tot 121°C. Klop het eiwit met een snufje zout tot stijve pieken. Giet druppelsgewijs de suikersiroop erbij en klop het eiwit koud. Schep het schuim in een spuitzak

Sinaasappels

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	150	gr.
sinaasappelsap	200	ml
sinaasappels	6	

Schil en ontvlies de sinaasappels. Maak van het suiker karamel en blus dit af met het sinaasappelsap. Voeg de sinaasappels hieraan toe en laat in de koeling minstens 2 uur marinieren.

Afwerking en uitservering

Laat de sinaasappelpartjes goed uitlekken. Vul de taartbakjes met de sinaasappelroom. Doe de sinaasappelpartjes hier bovenop. Vervolgens het schuim erop. Met een crème brûlée brander het schuim lichtjes kleuren. Serveer het taartje samen met een bolletje van het ijs.