

2016 februari

Les Amis de Cuisine Den Haag · Winter

Spiegelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
flespompoenen	2	
zout		
peper		
kaasdoek		
agar agar		

Pompoenen halveren en (ongeschild) 45 minuten garen in de oven op 180°C. Pompoen vlees uit de schil scheppen. Vlees pureren en op smaak brengen met zout en peper. Puree laten uitlekken in kaasdoek. (zo nodig extra uitwringen). Breng het lekvocht aan de kook met agar agar (verhouding 8 gram op 0,5 l vocht) en roer goed door. Stort de vloeistof op een blad met plasticfolie en laat opstijven. (N.B. hoe dunner de vloeistof is uitgespreid, hoe elastischer het wordt.) Bewaar de puree tot uitserveren in de warmhoudkast.

Schorseneren (basis)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schorseneren	6	kg
citroensap	1	dl
melk	1	dl

Schorseneren met dunschiller schillen, afspoelen en direct bewaren in water met citroensap en melk. N.B. De schorseneren worden gebruikt in de verdere onderdelen. Volg het recept in de juiste volgorde om steeds voldoende schorseneer te hebben. Let op, restanten steeds bewaren!!!

Schorseneerpakket

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geschilde schorseneren		
macadamia	80	gr.
zout		
peper		

Maak met een dunschiller linten van schorseneer. (4 p.p.) Blancheer de linten 3 minuten. Laat deze daarna afkoelen. Kook 4 schorseneren beetgaar. Laat afkoelen en snijd brunoise. Hak de macadamia's en rooster deze licht. Vermeng de macadamia's met de brunoise van schorseneer. Breng op smaak met zout en peper. Maak een vlechtwerk van de linten van schorseneer en vul deze met de brunoise. Bewaar onder aluminiumfolie in de warmhoudkast. N.b. wacht hiermee NIET tot uitserveren. Veel werk.

Schorseneer zoetzuur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
azijn	375	ml
water	125	ml
suiker	165	gr.
sjalot	1	
tijm	1	takje
laurierblaadje	1	

Maak met een dunschiller linten van schorseneer (3 p.p.). Kook de linten ca. 7 minuten in de azijn, water, suiker, sjalot (gesneden), tijm en laurier. Laat afkoelen en wegzetten tot gebruik.

Schorseneerkrul

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dunschiller		
schorseneer		
citroenwater		

Maak met een dunschiller linten van schorseneer. (1pp) Bewaar tot afwerking in citroenwater

Schorseneerfrikandel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ketjap		
aceto balsamico		
boter		
zout		

Snijdt bâtonnets (staafjes) van de schorseneer van ca. 6 cm. Smoor deze in 12 minuten gaar in boter met zout. Glaceer met ketjap en aceto balsamico.

Schorseneerpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk		
room		
zout		
peper		

De restanten van de schorseneer opzetten met melk en room, in 10 minuten gaarkoken, zeven, pureren en op smaak brengen met peper en zout.

Aardappelkaantjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardappel, ca.150 gr	1	

Schil de aardappel en snijd brunoise. (3x3 mm) Bewaar in water tot uitserveren.

Schar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tongscharren	8	

Fileer de tongscharren tot 16 filets.

Mousseline van aardpeer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	70	g
aardpeer	500	g
melk	2	dl
slagroom	2	dl
boter		
citroen	1	
peper		
zout		

Schil de aardperen en snijd ze in schijfjes. Leg ze in koud water met citroensap om verkleuren tegen te gaan. Snipper de ui. Fruit de ui aan in de boter. Voeg de aardpeer toe. Breng op smaak met peper en zout en giet de melk en room er bij. Laat 20 minuten zacht koken tot de aardpeer gaar is. (laat de aardpeer niet te zacht worden, dan wordt hij melig.) Giet de aardpeer af en vang het kookvocht op. Pureer de aardpeer met de Magimix. Voeg zo nodig wat kookvocht toe. Passeer door een zeef (voor extra fijne structuur). Proef of de mousseline voldoende op smaak is. Voeg zo nodig extra peper en zout toe.

Confituur van ui met eekhoortjesbrood

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eekhoortjesbrood (vers)	200	gr.
ui	150	gr.
ketjap	1	el
paddenstoelenbouillon	2	dl
boter		

Ui grof snipperen en in ruim boter glazig fruiten. Eekhoortjesbrood grof hakken en aan de ui toevoegen. Bouillon en ketjap toevoegen en geheel laten stoven. Warm houden in warmhoudkast.

Brood / spek krokantje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ontbijtspek (plakjes)	50	gr.
boterham (zuurdesem)	1	

Ontbijtspek heel fijn snijden. Boterham in zeer kleine blokjes snijden (ca 2x2 mm). Ontbijtspek uitbakken. Boterham in dezelfde pan meebakken tot croutons.

Truffelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
paddenstoelenfond	2.5	dl
droge witte wijn	1	dl
truffeljus	3	el
room	2	dl
truffel	25	gr.
zout		
peper		
boter		
sucro	7	gr.
witte wijn		

Snijd de truffel fijn. Kook de fond in met de wijn en truffeljus. Voeg het mengsel toe aan de room. Kook iets in. Voeg na het inkoken de fijngesneden truffel toe en breng op smaak met versgemalen peper en zout. N.B. pas op dat e.e.a. niet te zout wordt. Voeg zo nodig extra room toe.

Voor de loempia

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
loempia vellen	16	
kalfsnieren	250	gr.
kalfslever	250	gr.
dunne lende van het kalf	250	gr.
taugé	90	gr.
prei	125	gr.
winterwortel	125	gr.
bosui	125	gr.
verse gember	30	gr.
rode peper	0.5	
zout		
peper		
olijfolie		

Spoel de kalfsnieren minimaal 30 minuten onder de koude kraan. Verwijder de nierdelen van het vetstuk en snijd de nieren in kleine dobbelsteentjes van ongeveer ½ cm. Ontdoe de kalfslever van het vel en snijd deze in dobbelsteentjes van ca. ½ cm. Snijd de lende in dunne reepjes van ca. 3 mm dik en 5 cm lang. De winterwortel julienne snijden. Prei en bosui zeer fijn snijden. Gember schillen en ragfijn julienne snijden. Rode peper (½ !) zonder zaad in kwart ringetjes snijden. In een wok olijfolie verwarmen. Roerbak de lende, lever en nieren kort in de hete pan. Het geheel uit de pan scheppen. In de pan de wortel, prei, bosui, taugé, gember en rode peper roerbakken. Op het laatst het vlees weer toevoegen en op smaak brengen met peper en zout. Laat het loempiamengsel uitlekken. De wokpan bewaren voor de saus. Verdeel het mengsel in 16 porties en verdeel over de loempiavellen en rol de loempia's in. Bewaar de loempia's op een bakplaat met siliconenmat.

Voor de saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	50	gr.
rode port	2	dl
gembersap	0.5	dl
kalfsglacé	2	dl
zout		
peper		

Sjalot fijn snipperen. In de pan waarin het vlees gewokt is de sjalot aanzweten en afblussen met de port, glacé en gembersap. Het geheel even doorkoken en daarna van het vuur afhaken. Saus op smaak brengen met zout en peper. Naar wens saus binden met maïzena.

Kalfstong

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfstongen	2	
kastanjechampignons	0.5	kg
roomboter	150	gr.
ui	1	
paddenstoelenbouillon		
laurierblaadjes	2	
peperkorrels		
zout		
peper		

Snijd het vet van de tong en spoel af onder koud water. Snipper de ui en snijd de champignons in plakjes. Bak de ui en champignons in de roomboter aan in de snelkookpan. Voeg de kalfstong, kruiden en specerijen toe en voeg de bouillon toe tot alles net onder staat. Breng aan de kook en laat de tong 1 uur op druk garen. (Let op: Zo nodig 2 pannen gebruiken! Let op het maximale vloeistofniveau van de pan.) Laat afkoelen en verwijder het buitenste vlies van de tong en het keelgedeelte. Bewaar koud tot afwerking.

Romige paddenstoelen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kastanjechampignons	1	kg
sjalotten	2	
knoflook	2	tenen
tijm	4	takjes
droge witte wijn	3	dl
laurierblaadjes	2	
groentebouillon	1	l
olijfolie		

Snipper de sjalotten, snijd 750 gr champignons en knoflook. Braad e.e.a. aan in een kookpan met een beetje olijfolie. Blus af met de witte wijn. Voeg tijm en laurier toe. Voeg bouillon toe en laat 45 minuten trekken. Zeef de bouillon en laat inkoken tot ca 0,5 l. Bewaar de bouillon. Snijd de overige 250 gr champignons in plakjes en bak deze op de koekenpan. Bewaar de paddenstoelen apart.

Gekonfijte aardappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roseval aardappels	1.5	kg
olijfolie	500	ml
rozemarijn	2	takjes
tijm	1	takje
knoflook	4	teentjes
foelie	2	blaadjes

Schil de aardappels en steek 4 tonnetjes uit met de kleinste steker uit de stekerdoos. Konfijt in olijfolie, rozemarijn, tijm, knoflook, foelie en een flinke snuf zout (ongeveer 20 minuten op 90°C). (N.B. stem gebruik oven af met voorgaande gang. Zo nodig vooraf bereiden en warm houden) Let op: de tonnetjes moeten helemaal onder de olie staan! N.B. de olie kan na gebruik ook gebruikt worden voor de volgende avond.

Aardappelpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
room	100	ml
heelei	50	cl
boter	25	gr.

Gebruik de restanten van de roseval aardappels om puree te maken. Kook de aardappels en pureer deze met de room. (let op de verhoudingen, de hoeveelheid vocht hangt af van de hoeveelheid restanten!) Voeg het heelei en boter toe om de puree extra smeuïg te maken.

Spruiten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spruiten	45	
olijfolie		
bloem		
room	2	dl
roomboter	50	gr.

Spruiten schoonmaken en 5 minuten koken.

Rundersukade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rundersukade (lapjes)	1.2	kg
uien	2	
knoflook	4	teentjes
knolselderij (250 gr)	0.5	
winter wortel (250 gr)	1	
olijfolie	5	el
madera	750	ml
rode wijn	375	ml
krachtige kalfsfond	375	ml
tijm	5	takjes
laurierblaadjes	3	
dijon mosterd	4	el
bloem	70	gr.
roomboter	100	gr.

Pel en snipper de ui. Pel en snijd de knoflook grof. Schil en snijd de knolselderij in blokjes. Schil en snijd de wortel in blokjes. Verhit olijfolie in een brede stoofpan en bak de ui, wortel, knolselderij en wortel lichtbruin. Blus de groente af met madera en rode wijn, breng aan de kook en laat het 10 minuten op middelhoog vuur zachtjes inkoken. Voeg de kalfsfond, tijm, knoflook en laurier toe en breng aan de kook. Verwarm de oven voor op 125°C. Bestrijk de sukade aan beide kanten met mosterd en masseer dit goed in. Bestrooi de sukade met zout en versgemalen peper. Druk het vlees aan beide kanten licht in de bloem. Verhit de roomboter in een bakpan en bak de sukade op middelhoog vuur binnen enkele minuten goudbruin. Leg het vlees in de fond; het moet minstens 1 centimeter onder staan. Breng langzaam tegen de kook aan en gaar de sukade 2,5 uur in de oven tot het gaar is. Leg de sukade op een bord en zeef de jus door een bolzeef in een schone pan. Damp de jus op middelhoog vuur in tot het licht stroperig is.

Timbaaltjes van rode kool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode kool (2 à 3 kg)	1	
rode wijnazijn	0.5	dl
rode wijn	2	dl
suiker	100	gr.
kruidnagels	4	
laurierbladeren, gescheurd	4	
kaneelstokje	1	
rode bessengelei	100	gr.
zout naar smaak		
rijst	250	gr.
appels, zoet	3	

Snijd de rode kool. Doe alle ingrediënten in een grote pan en kook alles samen gaar. Schep de massa in 16, met plasticfolie beklede, ramequins en laat onder druk stevig worden.

Sjalottenbloemen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine sjalotjes	16	
bloem	80	gr.
zout en peper		
melk	100	ml
heelei	60	gr.
olie om te frituren (van voorgerecht)		

Schil de uitjes. Snijd de kop er iets af, maar laat de onderkant zitten opdat de rokken aan elkaar blijven! Breng nu 4 sneden aan vanaf de bovenkant tot vlak boven de onderkant. (Niet helemaal door!) Leg de gesneden ui tot de afwerking in koud water om open te laten gaan. Maak een bloemmengsel van bloem, zout en peper. Maak het beslag van melk en heelei. Zet weg tot de afwerking. Zet de olie klaar in de frituurpan en zorg dat de pan op tijd is opgewarmd op 180°C. (gebruik olie van het voorgerecht)

Voor de rolletjes van crêpe met sinaasappelbavarois - Crêpes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	50	gr.
melk	0.5	l
bloem	200	gr.
heeleei	100	gr.
poedersuiker	20	gr.
olie		

Smelt de boter. Meng de bloem door de melk en roer de boter het ei en de poedersuiker erdoor. Verhit een scheutje olie in een pan met antiaanbaklaag en bak flensjes van het beslag.

Voor de sinaasappelbavarois

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels	3	
mandarijnen	6	
gelatinepoeder (ca. 8 blaadjes)	1.5	zakje
eiwit	85	gr.
eierdooier	60	gr.
slagroom	250	ml
suiker	30	gr.

De vruchten uitpersen. Eiwitten stijfslaan tot het pieken vormt. De gelatine weken in een paar eetlepels lauw water. De room stijf slaan met de suiker. Doe het vruchtensap in een pan en verwarm dit met 1 eetlepel suiker als het sap niet zoet genoeg is. Voeg de gewelde gelatine eraan toe en laat dit goed oplossen. Koel dit mengsel op ijswater af tot het een beetje dikker is. Doe de slagroom bij de stijfgeslagen eiwitten, daarna langzaam het licht gebonden sap erdoor scheppen. Bavarois iets laten opstijven (niet geheel!)

Rolletjes maken

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
crêpes		
bavarois		

Bestrijk de iets gekoelde crêpes met de bavarois en rol op. Laat verder opstijven in de koelkast.

Voor het rozemarijn ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volle of halfvolle melk	750	ml
eierdooiers	150	gr.
rozemarijn (gedroogd)	8	g
suiker	225	gr.
slagroom	375	ml

Breng de melk met de rozemarijn tegen de kook aan en laat het \pm 15 min. trekken. N.B. Door de melk zachtjes te verwarmen (niet laten koken), wordt het aroma van de rozemarijn beter opgenomen door de melk. Neem de pan van het vuur en zeef de melk. Klop de eierdooiers en de suiker tot een romige crème die als een breed lint van de garde loopt. Schenk al kloppend de hete vanillemelk in een dunne straal bij het dooiermengsel. Schenk alles terug in de pan. Om een optimale binding te krijgen, wordt het dooiermengsel verwarmd, waardoor de dooiers garen. Doe dit op zo laag mogelijk vuur en onder voortdurend roeren met een houten lepel, zodat alles gelijkmatig warm wordt en bindt. Roer ook goed over de panbodem, zodat het mengsel zo min mogelijk "aanzet". De binding of dikte van de vla is goed als de eierdooiers gaar zijn. Dit kun je testen door met je wijsvinger een horizontale streep over de houten lepel te trekken. Als de streep blijft staan, zijn de dooiers gaar. Als de streep meteen vanuit de zijkanten wegzakt, ga dan nog even door met verwarmen en roeren. N.B. Met een thermometer kun je de binding snel en eenvoudig testen. De dooiers in de vla zijn gaar bij 80°C. Schenk de vla uit de pan in een metalen kom en roer er de slagroom door. Laat onder regelmatig roeren afkoelen tot kamertemperatuur. Zet de vla nog een uur in de koelkast. Giet het mengsel in de ijsmachine en draai het in \pm 1 uur tot ijs.

Voor de sinaasappel compote

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote sinaasappels	6	
suiker	125	gr.
grand marnier	2	el

Schil de sinaasappels met een scherp mesje en snijd de partjes tussen de vliesjes uit. Verhit 2 dl water in een pan en voeg de suiker en likeur toe. Leg de sinaasappelpartjes in de suikersiroop en laat 5 minuten op zeer laag vuur staan. Laat de compote afkoelen.

Amandelschaafsel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amandelschaafsel	100	gr.

Rooster het amandelschaafsel in een droge koekenpan. Zet weg tot gebruik.