

2016 mei

Les Amis de Cuisine Den Haag · Lente

Asperge ijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
b-klasse asperges	1	kg
suiker	75	g
druivesuiker	40	g
melkpoeder	12	g
xantana	1.5	g

Haal de asperges door de sapcentrifuge. Verwarm het aspergesap en voeg er de andere ingrediënten aan toe. Draai er ijs van in de ijsmachine.

Zoethout gel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon	500	g
zoethout	50	g
agaragar	6	g

Hak de zoethoutstokjes fijn. Verwarm de kippenbouillon met het zoethout. Laat op een laag vuur ongeveer 20 minuten trekken. Verwijder het zoethout. Voeg de agaragar toe aan laat aan de kook komen. Koel af in de koelkast. Pureer de gel en zeef hem door een fijne zeef. Doe in een knijpflesje of spuitzak.

Zalm tartaar

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zalmfilet	500	g
creme fraiche	3	el
dille	2	el
kappertjes	2	el
peper		
zout		

Snijd de zalm in brunoise. Meng met de creme fraiche, kappertjes en de dille en breng op smaak met peper en zout.

Afwerking

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rucola	125	g
extra verge olijfolie		
limoen	1	
gerookt zout		

Maak de rucola aan met olie en limoensap. Maak de borden op met het ijs, de zalm tartaar, de zoethout gel en de rucola. Garneer met het gerookte zout.

Doperwtensoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse doperwten	2.5	kg
peper		
zout		
citroensap		

Dop de doperwten. Kook ze in ongeveer 12 minuten gaar. Pureer de doperwten met een gelijk gewicht aan water. Zeef en zet koel weg. Breng op smaak met peper en zout en een beetje citroensap.

Geitenkaasmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zachte geitenkaas	150	g
witte port	2	el
slagroom	150	

Verwarm de port. Roer de geitenkaas hier doorheen. Klop de slagroom lobbij. Meng de geitenkaas met de slagroom en laat opstijven.

Groene groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	6	
haricot vert	150	g
tuinbonen	500	g

Snij de asperges in dunne plakjes. Snij de haricot verts in de lengte in tweeën. Dop de tuinbonen dubbel. Blanceer alle groente apart.

Afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pistache nootjes	100	g
extra vierge olijfolie		

Leg de geitenkaasmousse in het midden van de soepborden. Verdeel de groene groenten hier omheen. Schep voorzichtig het doperwtensoeppje hierbij voorzichtig omheen. Garneer met fijn gehakte pistache nootjes en extra vierge olijfolie.

Schol

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hele schollen van ongeveer 350 g per stuk	4	
boter		

Fileer de schol en verwijder het vel. Snij de filets in de lengte in tweeën zodat je uiteindelijk 16 filets krijgt. Leg de schol op een siliconen matje en bestrijk met gesmolten boter. Bewaar in de koelkast tot het uitserveren. Bewaar de graten voor de vierde gang.

Zeekraal creme

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeekraal	150	g
kippenbouillon	0.3	dl
eiwit	20	g
xantana	1	g
citroensap		
olijfolie	2	dl

Blancheer de zeekraal kort. Hou 100 g zeekraal apart voor de garnering. Doe de overige ingrediënten, behalve de olie in de blender en maal goed fijn. Voeg vervolgens in de blender de olie langzaam toe, zodat een mooie creme ontstaat.

Algenchips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sushirijst	100	g
gedroogde wakame	10	g

Laat de wakame ongeveer 10 minuten weken in lauw water. Kook de sushirijst in ruim water gaar. Giet af en laat uit dampen. Draai samen met de wakame tot een gladde massa. Breng op smaak met een scheutje dragon azijn. Spreid uit op een siliconenmatje en bak krokant in de oven.

Zoet zure bloemkool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkool (samen met de puree)	1	
suiker	1	el
dragon azijn	2	el
water	2	el

Snij met een mes de bovenste 2 mm van de roosjes van de bloemkool af moeten snijden (soort cous cous). Bewaar de rest van de bloemkool voor de bloemkool puree. Meng de suiker, azijn en water en marineer de bloemkool hier ongeveer 30 minuten in. Giet af.

Bloemkoolpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkool	1	
room	50	g
peper		
zout		

Kook de bloemkool gaar. Pureer met de room. Breng op smaak met peper en zout.

Kokkels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kokkels	32	
witte wijn	50	ml

Spoel de kokkels goed af met koud water. Bereid de kokkels verder pas vlak voor het uitserveren. Verhit een droge pan. Doe de kokkels met de wijn erin en stoom ze op een flink vuur tot ze open gaan (max 2 min).

Afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peper		
zout		

Gaar de vis in de oven (4 min, 120°C). Breng op smaak met peper en zout. Maak het bord naar eigen inzicht op met alle componenten.

Asperges

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aa klasse asperges	32	
roomboter		

Schil de asperges en plaats er acht naast elkaar in een sous vide kookzak. Voeg een eetlepel boter per sous vide kookzaak toe. Gaar op 85°C voor circa 60 minuten (dit is afhankelijk van de dikte van de asperges).

Visbouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
graten van de schol van de derde gang		
prei	1	
ui	75	g
champignons	75	g
winterpeen	1	
tijm	2	takjes
laurier	1	blaadje

Maak de groente schoon en snij klein. Bak de groente aan in een beetje olijfolie. Voeg de visgraten toe. Doe er 1 l water bij en laat zachtjes 20 minuten doorkoken. Zeef de bouillon.

Nantua saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	150	g
shalotjes	120	g
champignons	120	g
ongepelde hollandse garnalen	500	g
cognac	2	el
witte wijn	300	ml
visbouillon	600	ml
tijm	2	takjes
laurier	2	blaadjes
tomaten	160	g
slagroom	300	g

Hak de garnalen fijn. Snij de sjalotjes en de champignons fijn. Bak ze aan in 50 g boter. Voeg de garnalen koppen en schalen, toe en bak goed aan. Flambeer met de cognac. Voeg de wijn toe en laat inkoken. Voeg de bouillon, tijm, laurier en fijn gesneden tomaten toe en laat 30 minuten zachtjes doorkoken. Voeg de room toe en laat 10 minuten verder doorkoken. Zeef en breng op smaak met peper en zout. Monteer de saus vlak voor het uitserveren met de rest van de boter.

Zwezerik

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamszwezerik	800	g
bloem		
olijfolie		

Pocheer de zwezerik ongeveer 5 minuten in gezouten water. Laat afkoelen en verwijder het vlies. Snij in stukjes en haal door de bloem.

Afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peper		
zout		

Bak de zwezerik op hoog vuur, vlak voor het uitserveren, krokant in de olijfolie. Breng op smaak met peper en zout. Maak het bord op met alle onderdelen.

Spitskoolcreme

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappels	200	g
spitskool	1	
rundvleesfond	50	ml
slagroom	100	ml
karwijzaad	0.5	tl

Schil en snijd de aardappels in gelijke stukken. Kook ze in circa 20 minuten gaar. Halveer de spitskool en snijd in grove stukken. Blancheer de kool circa 2 minuten in kokend water met zout. Giet op een zeef en spoel direct af met koud water. Knijp al het vocht uit de kool. Verwarm de bouillon met de room en karwijzaad. Voeg de spitskool toe en breng aan de kook. Pureer de spitskool in de keukenmachine tot een gladde crème. Voeg aardappel toe tot het een zalvige consistentie heeft. Breng op smaak met zeezout en peper.

Sjalotten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
banaansjalotten	8	
rode wijn	200	ml
rode port	300	ml
laurierblaadjes	4	laurierblaadjes

Pel en snijd de sjalotten in dunne ringen. Fruit de sjalotten met olijfolie in 10 minuten zacht en glazig. Roer regelmatig, want ze mogen niet te bruin kleuren. Schenk wijn en port erbij. Voeg laurier toe en laat circa 20 minuten zachtjes inkoken tot de saus heel licht en stroperig wordt. Verwijder de laurier.

Krokante spitskool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spitskool	1	
boter		

Haal de bladeren van de spitskool en verwijder de harde nerf. Blancheer ze 4 minuten in kokend water. Bestrijk ze met gesmolten boter en bak ze vervolgens in 2.5 uur krokant in de oven.

Gebakken spitskool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spitskool	1	
olie		
five-spices poeder	2	el

Snijd de kool in smalle repen. Verhit de olie roerbak de kool in ca. 10 minuten gaar. Meng het five spices poeder erdoorheen.

Runderezel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
runderezel	1200	g
dijon mosterd	2	el
kaneelpoeder	1	el
zeezout		
versgemalen peper		
olijfolie		

Wrijf de runderezel in met mosterd. Masseer het goed in het vlees, anders bakt het los bij het aanbraden. Bestrooi de runderezel rondom met kaneelpoeder, zeezout en zwarte peper en druk goed aan. Verhit olie in een braadpan. Braad het vlees, op hoog vuur, rondom bruin. Gaar het vlees tot een kern van circa 50 °C. Laat de runderezel verpakt in aluminiumfolie minstens 15 minuten laten rusten.

Afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnoten	100	g

Hak de hazelnoten fijn en rooster ze in een droge pan. Tranceer de runderezel. Maak het bord op met alle ingrediënten.

Tomaten granite

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tasty tom tomaten	500	g
poedersuiker	50	g
gin	2	el

Ontvel de tomaten en verwijder de zaadlijsten. Pureer de tomaten samen met de suiker en de gin. Giet het mengsel in een brede kom en zet deze in de diepvries. Roer het eerste half uur het mengsel om de tien minuten om. Daarna om het half uur.

Tomatenbodem

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	200	g
amandelmeel	200	g
suiker	100	g
boter	100	g
tomatenpuree	120	g

Kneed een deeg van alle ingrediënten. Rol uit tot 5 mm dikte. Bak in ongeveer 10 minuten gaar in de oven. Snij direct zodra die uit de oven komt in vierkanten van 4x4 cm.

Aardbeiencoulis

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	600	g
poedersuiker	150	g

Maak de aardbeien schoon. Pureer en zeef ze. Meng met de poedersuiker.

Aardbeien-tomaten gelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeiencoulis	400	g
gelatine	7	blaadjes
tasty tom tomaten	400	g

Ontvel de tomaten en verwijder de zaadlijsten. Snij in brunoise. Laat de gelatine wellen in koud water. Verwarm de aardbeiencoulis. Los hier de gelatine in op. Meng met de tomaten. Giet uit op een platte plaat en laat in de koelkast opstijven.

Chocolade krullen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade	300	g

Chocolade au-brain mari smelten. Dun uitstrijken op een koude marmerenplaat en hard laten worden in de koelkast. Met een dun spateltje opduwen tot grove krullen en koel bewaren tot gebruik.

Gemarineerde aardbeien

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	250	g
poedersuiker	20	g
balsamicoazijn	3	el

Maak de aardbeien schoon. Bestrooi ze met de suiker en azijn. Roer ze regelmatig om.

Afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
munt		

Snij de aardbeien-tomaten gelei in vierkanten van 4x4 cm. Maak een torentje van de tomatenboderm, de aardbeien-tomaten gelei en de chocoladekrullen. Maak het bord verder op met de granite, de gemarineerde aardbeien de aardbeien coulis en een blaadje munt.