

2016 juni

Les Amis de Cuisine Den Haag · Zomer

Gamba olie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gambakoppen (van gang 4)	8	
tijm	2	takken
rozemarijn	1	takken
ui, gesnipperd	1/2	
knoflook	2	tenen
maïsolie	200	g
olijfolie	200	g
zout en cayennepeper		

Plet de koppen (van gang 4) en stoof ze samen met de tijm, rozemarijn, ui, knoflook, een beetje cayennepeper en snufje zout. Voeg daarna beide oliën toe. Verwarm tot net onder de 100 graden en laat minimaal 30 minuten trekken. Laat de olie afkoelen en zeef ze.

Courgettespaghetti

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgettes	2	
sjalot	1	
knoflook	1	teen
tijm	2	tl
peper en zout		
sushi-azijn	1	scheutje
boter	1	klontje
citroenrasp van 1 citroen	1	

Snipper de sjalot, hak de tijm en pers de teen knoflook. Snijd lange dunne slierten van de courgette (eerst plakken maken met mandoline, dan snijden). Zet de slierten aan in olijfolie, sjalot, knoflook en tijm. Kruid met peper en zout. Blus af met de Sushi-azijn en laat een minuutje koken. Roer een klontje boter door de spaghetti en voeg de citroenrasp toe.

Langoustinetartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
langoustines	16	
olijfolie		
peper en zout		
gambaolie		
citroensap		

Om de langoustines te pellen, breek eerst de kop eraf. Duw de 'schakels' van de langoustine naar elkaar toe (beetje kraken) en pel ze dan schakel per schakel (verwijder ook staart). Verwijder het darmkanaal door een kleine inkeping op de rug van de langoustine te maken. Snijd de langoustines fijn tot een tartaar. Maak de langoustines aan met olijfolie, zout, peper en gambaolie. Verfris de tartaar met wat citroensap.

Gebakken langoustine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
langoustines	16	
peper en zout		

Pel de langoustines en verwijder het darmkanaal (laat de staart nu zitten als mogelijk) en kruid met peper en zout. Dek af tot eindbereiding.

Courgettechutney

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgettes	2	
olijfolie		
knoflook, geperst	2	tenen
sjalot, gesnipperd	1	
tijm, gehakt	2	tl
peper en zout		
sushi-azijn		
gevogeltesfond (pot)	200	ml
sap en rasp van 1 citroen	1	

Pers de knoflook, snipper de sjalot en hak de tijm. Snij de courgettes in vieren en snijd de zaadlijst eruit. Snijd de zaadlijsten (!) in stukken en zet deze aan in olijfolie met de look, sjalot en tijm. Kruid met peper en zout. Blus de courgette met Sushi-azijn en voeg het fond toe. Laat de courgette garen en draai tot zelf in de blender. Verfris met citroensap en rasp naar smaak. Snijd de rest van de courgette in een fijne brunoise en vermeng met de chutney.

Gegrilde courgette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgette	1	
olijfolie		

Verwarm de oven voor op 180 graden (bij eindbereiding). Snijd de courgette in plakjes van ongeveer 1 cm dik. Blancheer de courgette en grill er een lijntje op in grillplan. Zet weg tot vlak voor opdienen.

Peterselie crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peterselie	1	bosje
gevogeltefond (pot)	50	ml
eiwit	30	g
xantana	2	g
sushi-azijn	25	g
olijfolie	150	ml
maïsolie	150	ml
sap van ½ citroen	1/2	
peper en zout		

Doe de peterselie, kippenfond, xantana, azijn, het citroensap en eiwit samen met peper en zout in de blender en draai fijn. Bind de massa met olijf- en de maïsolie. Doe deze in een spuitzak.

Peterselie-olie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peterselie	1	bosje
knoflook	1	teen
maïsolie	250	ml
olijfolie	250	ml
sap van 1/2 citroen	1/2	
peper en zout		

Doe de peterselie, knoflook en oliën in de blender en draai alles mooi fijn. Breng op smaak met peper en zout en verfris met citroensap. Passeer de olie door een fijne zeef en verwarm daarna tot net onder de 100 graden. Laat afkoelen en vul spuitfles. Bewaar wat peterselie-olie voor gang 3!

Auberginekaviaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines	3	

Verwarm de oven voor op 200°C. Verpak de aubergines in dubbel aluminiumfolie en pof in 45-55 minuten zacht in de oven. Laat de aubergine tot handwarm afkoelen en halveer over de lengte. Schep met een kleine lepel de zaadlijsten uit de aubergine, dit is de kaviaar. Bewaar de kaviaar apart. Schep de rest van het vruchtvlees uit de schil en hak het grof en bewaar voor eindbereiding.

Tomaten-paprika soep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pomodoritomaten	20	
rode paprika's	5	
uien	5	
knoflook	7	teentjes
verse laurierblaadjes	5	
tijm	15	takjes
olijfolie	125	ml
krachtige runderbouillon	1,2	liter
peper		
zeezout		

Verwarm de oven voor op 200°C. Halveer de paprika's in de lengte, verwijder de zaadlijsten en snijd de paprika's in grove stukken. Snijd de tomaten in parten. Pel en halveer de uien en snijd de uien in halve ringen. Pel en halveer de teentjes knoflook. Leg de paprika, tomaten, ui, knoflook, laurier en tijm in een paar ovenschalen (of grote braadslee), bestrooi licht met zeezout en besprenkel met olijfolie. Rooster de groente circa 25-30 minuten in de oven tot ze zacht en licht gekleurd zijn. Haal de tijm en laurier uit de ovenschaal. Doe alles in een blender, voeg de bouillon toe en pureer het fijn. Schenk de soep door een bolzeef in een pan en laat nog iets inkoken. Breng op smaak met een beetje zeezout en versgemalen peper.

Geitenkaasbonbons

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zachte jonge geitenkaas	250	gram
honing	1,5	eetlepel
zwart sesamzaad (circa 100 gram)	12	el

Meng 1 eetlepel honing door de geitenkaas, verdeel de geitenkaas in 16 gelijke hoeveelheden en rol ze gelijkmatig rond in de hand (iets kleiner dan een pingpongballetje). Rol ze door de sesamzaadjes zodat het wit van de geitenkaas nauwelijks meer te zien is.

Gedroogde Parmaham

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
parmaham	16	plakken

Leg 8 plakken parmaham op een siliconenmatje in een grote oventray. Leg daar een siliconenmat op. Leg daarop opnieuw 8 plakken parmaham en bedek die opnieuw met een siliconenmat. Leg daar een kleine oventray op. Laat minimaal 1 uur drogen in een oven van 80°C. Controleer of de parmaham goed gedroogd is. Droog zo nodig verder.

Parmezaan crème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	150	ml
parmezaanse kaas	125	gr.
peper, zout		

Rasp de kaas heel fijn en doe met de slagroom in een klein pannetje. Verwarm, al roerend, op laag vuur totdat de kaas goed gesmolten is, laat de room inkoken totdat er een mooie crème ontstaat. Naar smaak peper en zout toevoegen. Doe de crème in een spuitzak en laat deze afkoelen op kamertemperatuur.

Risotto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
arboriorijst	500	gram
rode ui	1	
bleekselderij	4	stengels
bladpeterselie	1/2	bosje
olijfolie	5	el
gevogelte/kippenbouillon (van fond)	1,8	liter
vin santo	5	dl
parmezaanse kaas	100	g
boter	100	g

Snij de groente in fijne brunoise en zet de helft van de bleekselderij brunoise apart. Ris de blaadjes van de platte peterselie en hak de steeltjes. Verhit de olijfolie in een grote gietijzeren pan en smoor de groenten en de steeltjes in 10 minuten. Zet de pan weg. Tijdens de laatste bereiding van gang 2 (niet eerder): Breng de bouillon aan de kook en verhit de pan met groenten. Doe de rijst bij de gesmoorde groenten en roer tot alle korrels met een vetlaagje zijn bedekt. Giet er 4 dl Vin Santo bij en laat deze 3-4 minuten koken tot de rijst bijna alle wijn heeft opgenomen. Doe nu de resterende bleekselderijbrunoise bij de rijst en voeg de hete bouillon toe, steeds een volle soeplepel. Voeg pas nieuwe vloeistof toe als de vorige portie is opgenomen. Blijf onder voortdurend roeren bouillon toevoegen tot de rijst gaar is, ongeveer 20 - 25 minuten. Onderbreek dit proces bij het uitgaan van gang 2 en hervat dat na gang 2. Neem nadat alle bouillon is opgenomen de risotto van het vuur en giet er de overgebleven dl Vin Santo erbij. Voeg de boter en fijngeraspte Parmezaan toe en laat even rustig smelten. Voeg op het laatst de fijngehakte bladpeterselie toe en roer de risotto even voorzichtig door. De risotto moet 'net lopend' zijn.

Bleekselderij sprietten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bleekselderij	3	stengels

Verwijder de draden en schil de buitenkant van de bleekselderij met de dunschiller. Snijd in dunne sprietten van 3,5 cm. Bak deze a la minute 2 minuten in olijfolie.

Gamba's

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gamba's	16	

Pel de gamba's en verwijder het darmkanaal. Geef de koppen aan gang 1. Snijd de gamba's recht af (ze moeten rechtop op de ravioli kunnen staan).

Agnolotti

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tarwebloem	300	g
grano duro (farina de semola di grano duro)	200	gr.
eieren	5	
zout	1	tl
zongedroogde tomaatjes op olie (grand gerard)	100	g
ricotta	350	g
room	100	ml
parmezaanse kaas	70	g
kappertjes	50	g
bloem voor bestuiven		

Het pastadeeg: Meng de tarwebloem en de grano duro met de deeghaak in de machine met de eieren en zout. Iets water toevoegen om een soepel deeg te krijgen. Goed door kneden met de hand tot je een elastisch en soepel deeg hebt. Laat een half uur rusten alvorens te bereiden. Rol het deeg uit op een machine tot stand 6. De vulling: Spoel de kappertjes af. Snijd de tomaatjes en de kappertjes fijn en meng met de ricotta. Voeg de Parmezaanse kaas en room toe, breng op smaak met peper, zout en olijfolie en bewaar in de koeling. Voeg niet alle ingrediënten in een keer toe, maar proef eerst. Vulling moet niet te zacht zijn. De agnolotti: Bestuif het werkblad met bloem. Maak 32 rondjes met een steker van 10 cm (diameter, of eventueel 8). Bestrijk de rand van de (onderste) pastavellen met een kwastje met een klein beetje water en verdeel de ricotta-mousse in het midden. Leg het tweede vel erop en rondom aandrukken met zijkant van je hand (druk de lucht eruit).

Limoen dragon saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dragon (4 a 5 takjes)	1/2	bosje
limoen (rasp van)	1	
sjalotten	3	
gevogeltefond (pot)	6	dl
room	225	ml
evt. limoensap naar smaak (voorzichtig)		

Snijd de blaadjes van de dragon fijn. Snipper de sjalotten. Laat het gevogeltefond 1/2 inkoken samen met de sjalot en voeg dan de room toe en laat weer tot ongeveer de helft inkoken en passeer door een zeef. Breng op smaak met peper en zout en voor het serveren de dragon, limoenrasp en eventueel klein beetje! limoensap toevoegen.

Spelt en linzen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	3	
bleekselderij	3	stengels
olijfolie	120	ml
kalfsfond	400	ml
water	150	ml
zout	3/4	el
spelt	250	g
linzen	250	g

Snijd de groenten brunoise en bak deze 5 minuten zachtjes in de olijfolie. Voeg spelt, linzen, kalfsfond, water en zout toe en laat 30 minuten pruttelen op zacht vuur.

Aardappel crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen	750	gram
melk	125	ml
room	150	ml
knoflook	1	teentje
witte peper		
zout		

Snijd de aardappelen in kleine stukjes en kook gaar, giet af en pureer met de pureeknijper. Laat room, melk en knoflook iets inkoken in een steelpan en voeg dit bij de aardappels (eventueel nog door bolzeef drukken voor fijn resultaat). Kruid met witte peper en zout en houd warm (bijvoorbeeld in warmhoudkast).

Kalfsoester en coquilles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsoester	1600	g
coquilles	16	
peper, zout		

Vacumeer de kalfsoester. Leg dit maximaal 2 uur in de sous vide op 56 graden. De coquilles goed droogdeppen (zorg dat er zo veel mogelijk vocht uit is) en licht peper en zout er op doen.

Truffelolie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
(zwarte) truffeltapenade	2	el
extra vergine olijfolie	100	ml

Meng de truffeltapenade en olijfolie met staafmixer goed tot deze iets dikker is.

Parmezaan koekjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
fijngeraspte parmezaanse kaas	16	kleine eetlepels (ca. 250 gram)

Maak op bakplaat(en) met bakpapier totaal 16 hoopjes (1 eetlepel per koekje) van parmezaanse kaas en strijk de kaas uit, zodat rondjes ontstaan. Zet 10 minuten in oven op 180 graden. Laat daarna de koekjes snel afkoelen (niet op plaat), zodat ze krokant worden.

Vanille-pastadeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
patentbloem	250	g
poedersuiker	25	g
zout	2	gram
eierdooiers	4	
ei	1	
olijfolie	50	ml
merg van 1 vanillestokje	1	

Zeef de bloem, poedersuiker en het zout door elkaar en maak er een kuiltje in (op het werkblad). Doe daar alle overige ingrediënten in en kneed het deeg met de hand stevig door. Laat het deeg afgedekt met plastic folie minstens 1 uur rusten.

Paprika-frambozencoulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode paprika's	2	
frambozen	500	g
sinaasappels (sap van), totaal 300 ml	4	
beetje poedersuiker (bewaar 16 frambozen voor garnering)		

Verwarm de oven voor op 180 graden. Verpak de paprika's in aluminiumfolie en pof in 45 minuten gaar in de oven. Laat minimaal 30 minuten in de aluminiumfolie afkoelen. Trek de steel van de paprika af en laat het vocht uit de paprika lopen. Verwijder de zaadlijst en resterende losse zaadjes. Trek met een mesje het vel van het vruchtvlees en snijd in stukken. Breng de paprikavrucht met de frambozen en het sinaasappelsap aan de kook en laat 5 minuten zachtjes koken. Pureer in de blender of met de staafmixer en schenk de saus door een bolzeef. Voeg naar smaak poedersuiker toe. Laat afkoelen en zet in de koelkast.

Amandelspijsvulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amandelschaafsel	125	g
kristalsuiker	125	g
schil halve citroen	1/2	
water		beetje
van de frambozencoulis	50	ml

Maak amandelspijs door het amandelschaafsel met kristalsuiker en citroenrasp in een blender te mengen, voeg beetje water toe. Voeg de overige ingrediënten toe en doe het mengsel in een spuitzak.

Ravioli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
deeg		
raviolivorm (voor 12 ravioli)		

Rol het pastadeeg uit tot stand 6 en verdeel het in 2 en dan in totaal 6 plakken deeg ter grootte van de ravioli vorm (metalen vorm met 12 rondjes met kartelrand). Bestrooi de raviolivorm licht met bloem en leg 1 plak over de raviolivorm. Vul deze met een theelepel amandelspijs en kwast de randen met water. Leg er een tweede plak deeg op en rol er stevig met de deegroller overheen, de kleine ravioli's kun je er door de snij/kartelrand dan makkelijk afhaken. Totaal zijn er 32 ravioli's nodig (12 uit 1 raviolivorm, dus we maken er 36). Haal de ravioli los en bewaar op grote schaal licht bestrooid met bloem met plastic folie erover.

Citroen Panna Cotta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	700	ml
melk	300	ml
citroenen	3	
fijne kristalsuiker	90	gram
vanillestokje	1	
gelatine	7	blaadjes

Verwarm (breng aan de kook) de slagroom / melk met hierin de zeste en rasp van 2 a 3 citroenen (proef), de suiker en het merg van het vanillestokje. Week intussen de gelatine in water en knijp uit. Roer van het vuur af de uitgeknepen gelatine door het roommengsel. Giet het in 16 kleine vormpjes of siliconenvorm. Laat opstijven eerst even in vriezer, later in de koelkast.