

# 2016 september

Les Amis de Cuisine Den Haag · Herfst

---

## Paprika mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gele paprika	1	st
eierdooiers	2	st
dijonmosterd	1	el
witte wijn azijn	2	el
druivenpitolie	500	ml
gembersiroop	2	el

Verwarm de oven voor op 165 °C. Verpak de paprika in dubbel aluminiumfolie en pof in 40 minuten zacht in de oven. Laat in de folie afkoelen, trek daarna de schil er af en verwijder vocht en zaadjes. Maak een mayonaise van het ei, de mosterd, azijn, olie en zout. de overige ingrediënten. Geef de helft van de mayonaise aan de 2de gang. Pureer de paprika en meng met de mayonaise. Breng op smaak met de gembersiroop.

## Peterselie-basilicumolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladpeterselie	0,5	bosje
basilicum	1	bosje
olijfolie	150	ml

Pluk de peterselie en basilicum en verwarm de blaadjes met de olijfolie tot lauwwarm. Pureer in de blender en schenk door een fijne zeef.

## Rettich pakketjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rettich	1	st
hollandse garnalen	300	gr.
rucola	75	gr.

Schil de rettich. Schaaf rondom op de mandoline in 32 lange dunne plakken. Blancheer 30 seconden in kokend water met iets zeezout en koel direct terug in ijswater. Laat de plakken op keukenpapier uitlekken. Snijd ze daarna aan de zijkanten recht bij. Meng wat paprikamayonaise door de garnalen zodat ze lichtjes plakken. Maak 16 pakketjes. Leg twee plakken rettich kruislings op elkaar, schep in het midden een halve eetlepel garnalen en leg er een paar blaadjes rucola op. Snijd de plakken op lengte, vouw ze over elkaar heen zodat er een 'ravioli' vorm ontstaat.

## Afwerking en uitserveren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mango	1	st

Schil de mango. Snijd de mango in plakken van een halve centimeter tot aan de platte pit. Snijd de plakken in gelijkmatige blokjes van halve centimeter. Leg het rettich/garnalen pakketje op het bord. Lepel er nog wat paprikamayonaise overheen. Presenteer met blokjes mango. Druppel de peterselie-basilicumolie rondom en garneer met de overgebleven rucola.

## Scheermessen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rauwe scheermessen	20	st
sjalotten	2	st
knoflooktenen	2	st
witte wijn	3	el
olijfolie, extra vergine	1	dl
limoen	1	st

Maak de scheermessen schoon in gezouten water, spoel ze goed af en laat ze uitlekken. Haal de scheermessen uit de schelp, maak ze schoon en snijd ze in een brunoise. Hak de sjalotjes en de knoflook fijn en stoof ze aan in een pan met wat olijfolie en zet het deksel erop. Voeg, wanneer de ui glazig is, de scheermessen toe met wat peper en de witte wijn. Stoof voor ongeveer 1 minuut en zet dan het gas uit. Laat alles afkoelen. Klop de olie met het limoensap tot een vinaigrette en breng op smaak met peper en zout.

## Kalfstartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsfilet	300	g
kaneel		
citroen	1	st
sjalotje	1	st
olijfolie		
peper		
zout		
mayonaise (uit 1ste gang)		

Snijd de kalfsfilet met een mes tot tartaar. Breng op smaak met wat kaneel, peper en zout, 1 el olijfolie, 1 tl citroensap, 1 el gesnipperd sjalotje en de mayonaise.

## Tuinbonen crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tuinbonen	500	g
bonenkruid	0,5	bosje
room	50	g
peper		
zout		

Kook de gepelde tuinbonen met het kruid in gezouten water. Verwijder het vlies van de bonen. Mix de bonen met de room in de keukenmachine tot een crème en breng op smaak met peper en zeezout.

## Afwerking en uitserveren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zuurdesembrood	8	snedes
kervel	0,5	bosje

Rooster het zuurdesembrood in de oven en halveer de sneden daarna. Zet een veeg van tuinbonen crème op het bord. Plaats een ring op een bord en vul hem met kalfstartaar. Leg hierop een halve snee zuurdesembrood. Leg daarop de brunoise van scheermessen.

## Kippenleverparfait

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	2	st
kippenlever	600	gram
cognac	1	dl
knoflook	2	teentjes
tijm	2	takjes
rozemarijn	2	takjes
eieren	5	st
ei-dooiers	5	st
boter	250	gram

Hak de uien fijn en fruit ze tot ze goudbruin zijn in wat boter. Smelt de boter in een pannetje. Hak de knoflook, tijm en rozemarijn fijn. Doe de uien, schoongemaakte levertjes, cognac, knoflook, rozemarijn, tijm, eieren en dooiers in de Magimix en draai fijn. Voeg al draaien de gesmolten boter toe tot alles is opgenomen. Breng op smaak met zout en peper en zeef de massa. Doe de massa over in beboterde ovale bakjes. Bak ze au bain marie in 40 minuten gaar in een oven van 110°C. Zorg dat je dan direct kan uitserveren.

## Gekarameliseerde uien

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode uien	600	gram
zonnebloemolie		
balsamico azijn	2	el
honing	1	el

Pel de uien en snij ze in ringen. Verhit de olie en fruit de uien in ongeveer 20 minuten gaar. Voeg de azijn en honing toe en laat nog 10 minuten door garen.

## Portsaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1	st
rode port	1	Fles
knoflook	2	teentjes
rode wijn	2,5	dl
suiker	125	gram
laurierblad	1	st
balsamico azijn	1	dl
tijm	1	takje
peperkorrels	2	st
zout		

Hak ui fijn en knoflook fijn. Zet aan in een beetje olijfolie. Blus af met de port. Voeg alle andere ingrediënten toen en kook in tot een kwart. Zeef de saus en bewaar het in een pannetje.

## Afwerking en uitserveren

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	75	ml
tijm		

Verwarm en portsaus in het pannetje. Klop er olijfolie door. Leg een parfait midden op een bord met daarnaast de uien. Lepel er wat saus omheen en decoreer met een takje tijm.

## Ganzenborst

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
peterselie	75	g
salieblaadjes	15	st
tijmblaadjes	25	g
knoflook	6	st
panko broodkruim		
mosterd boter	90	g
eidooiers	2	st
zout		
peper		
ganzenborst	1.5	kg
kookzakken		

Maak eerst de kruidenkorst. Let op het moet een droge pasta worden, anders wordt deze niet krokant. Knoflook hakken en mosterd en boter toevoegen. Gehakte peterselie, salie en tijm, broodkruim, peper en zout toevoegen. Eigeel toevoegen tot er een droge pasta ontstaat. Laat rusten in de koeling. Rol de pasta tussen 2 vellen plastic folie uit. Ontvel de ganzenborsten en bak in hele hete pan met beetje olie de filets goudbruin in 3 minuten per kant. Bewaar het braadvocht. Vacumeer de ganzenborsten in een kookzak en doe ze in de sous-vide. Na 1 uur garen de eendenborsten terugkoelen in ijswater en in de koeling bewaren tot uitserveren. Verdeel voor het uitserveren de kruidenkorstmengsel op de ganzenborsten en plaats ze (ongeveer 30 minuten voor het uitserveren) 4 minuten in een voorverwarmde oven op 220 °C. (Zorg dat de korst krokant wordt, plaats evt. even onder de grill) Haal uit de oven en wikkel in alufolie. Laat rusten op 40 graden. Kerntemperatuur: 55°C. Snij de ganzenborsten vlak voor opgaan in mooie plakken en houd warm.

## Roquefortdressing

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	2	st
rodewijn-azijn	50	ml
banjul wijn	100	ml
gevogeltefond	500	ml
room	50	ml
roquefort	100	g

Verwarm het braadvocht van de ganzenborsten, zweet hierin fijngesneden sjalot, blus af met azijn en Banjul. Voeg gevogeltefond toe en laat inkoken tot stroperige jus. Een flinke scheut room om de jus lichter te kleuren en voller te maken, zeef het geheel door een fijne zeef. Snij/hak de roquefort zeer klein en voeg aan de jus toe, breng op smaak.

## Gemarineerde vijgen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse, rijpe paarse vijgen	10	st
tijmblaadjes	30	g
marjoraanblaadjes	45	g
zout en peper		
citroenen	2	st
olijfolie	160	ml
balsamicoazijn	30	g

Snijd de steeltjes en onderkant van de vijgen en snijd ze in plakjes van 1 cm dik. Hak driekwart van de tijm en marjoraan fijn. Leg de vijgenplakjes op een grote platte schaal. Bestrooi ze met de fijngehakte kruiden en royaal zout en peper. Meng alles, pers de citroenen uit en schenk citroensap en de olijfolie erover. Schep de balsamicoazijn voorzichtig over de vijgen. Strooi de hele kruidenblaadjes erover.

## Radicchiosalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
krop radicchio (sla)	4	st
blanke rozijnen	100	g
pecannoten	50	g
pijnboompitten	25	g
hazelnootolie	100	ml
sherryazijn	50	ml

Snij, afhankelijk van de grote, de kropen in vieren of achten. Week de rozijnen in de sherryazijn. Rooster apart de pecannoten en de pijnboompitten, hak de pecannoten middel grof. Rooster de kwart kropen in de grillpan, met iets olie op middelmatige temperatuur. Snij vervolgens de harde kern uit de radicchio. Maak van de hazelnootolie, sherryazijn, rozijnen een dressing met zout en peper en besprenkel hier de radicchio mee.

## Afwerking en uitserveren

Verdeel e kruidenkorstmengsel op de ganzenborsten en grill ze onder de Salamander. Tranceer de ganzenborst. Dresseer de radicchio op de borden, evt. nog wat dressing. Leg de warme ganzenfilet om de radicchio heen. Maak een streep van de roquefort-Banjul-jus naast de radicchio. Drapeer de vijgen plakjes tegen de radicchiosalade.

## Blaauwe kaas mousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	250	g
blue d'auvergine	150	g
blaadje	1	st
peper		
zout		
port	100	ml
honing	35	g

Breng 125 ml slagroom aan de kook. Smelt hierin de blauwe kaas. Week de gelatine in koud water en laat het vervolgens oplossen in het warme kaasmengsel. Laat afkoelen. Klop de overige slagroom met wat zout en peper lobbijg en roer dit ook door het kaasmengsel. Vul kleine glaasjes met het kaasmengsel en laat opstijven in de koeling. Breng de port met de honing aan de kook en laat afkoelen. Giet een dun laagje op de mousse.

## Geitenkaas truffels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blanke amandelen	80	g
pistache noten	40	g
zachte geitenkaas	150	g
zachte boter	100	g
peper		
zout		

Bak de amandelen en pistachenoten in een droge pan. Laat afkoelen en hak fijn. Meng de geitenkaas, boter, peper en zout tot een gladde massa en vul hier een spuitzak mee. Spuit er kleine bolletjes van en rol die door de noten. Laat de truffels goed opstijven in de koelkast.

## Kaassoezen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	50	ml
water	50	ml
boter	50	g
bloem	50	g
eieren	2	st
geraspte belegen kaas	150	g
ei	1	st

Breng de melk met het water en de boter aan de kook. Haal de pan van het vuur en roer er de bloem doorheen. Zet de pan terug op het vuur en laat het mengsel 1 a 2 minuten door garen. Haal de pan van het vuur en roer er 1 voor 1 de eieren doorheen. Roer de kaas er door heen. Spuit met een spuitzak in kleine bolletjes. Bak in +/- 20 minuten gaar. In tegenstelling tot normale soezen zullen deze kaassoezen niet hol worden.

### Afwerking en uitserveren

Maak een bord op met alle drie de kaas bereidingen.

### Gemarineerde venkel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
venkel	1	st
suiker	100	g
pernod	2	el

Snijd de venkel horizontaal in dunne repen met de snijmachine of mandoline. Doe deze in een pan met de suiker en zet alles onder warm water. Voeg de Pernod toe en konfijt de venkelrepen in suikerwater. Laat deze op een warme plek in de keuken rustig gaar worden. Bewaar het venkelgroen voor decoratie.

### Zwart-wit marshmallows

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
salmiakpoeder (drogist)	20	g
suiker	350	g
glucose	150	g
blaadjes gelatine	10	st
eiwit	180	g
zwarte kleurstof	3	tl

Breng voor de witte marshmallow 2 dl water op smaak met de salmiakpoeder. Breng voor de karamel dit salmiakwater met de suiker en de glucose aan de kook tot 124°C. Sla het eiwit stijf in een vetvrije kom. Meng de blaadjes in koud water geweekte gelatine bij de karamelvloeistof en giet daarna dit alles bij de eiwitten. Klop dit met de mixer op hoge snelheid ca. 5 min. Giet de helft van massa in een platte bak tot ongeveer 1 cm hoog en laat in de koeling opstijven. Voeg de kleurstof toe aan de rest van de eiwitten en klop nog even goed door. Giet, als de witte massa stijf is, de zwarte massa op de witte massa in de platte bak en laat opstijven in de koeling.

### Yoghurtijs met zwart-wit poeder

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte basterdsuiker	100	g
volle yoghurt	0,5	l
zwart-wit poeder	20	g

Meng alle ingrediënten en giet dit in een ijsmachine. Draai tot het ijs bevroren is.

## Panna cotta van steranijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	5	dl
steranijs	10	st
suiker	100	g
room	5	dl
blaadjes gelatine	12	st

Kook de melk, de steranijs, suiker en room tot net niet aan de kook. Laat de steranijs van het vuur af een half uur in de melkroom trekken. Laat de gelatine weken in koud water. Meng de gelatine met de warme anijs compositie en laat opstijven.

## Galette van drop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
napoleon dropballen	250	g

Draai de Napoleon dropballen tot fijne poeder in de keukenmachine. Strooi het poeder door een zeefje en met behulp van een steker tot een rondje uit over een bakmatje. Maak zo tien rondjes, die tien galettes vormen. Bak de galettes af op 150° C gedurende 3 min.

## Afwerking en uitserveren

Maak de borden naar eigen inzicht op met alle componenten. Garneer het geheel met het venkelgroen.