

2016 oktober

Les Amis de Cuisine Den Haag · Herfst

Oestermayonaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers (40 gram)	2	
dijon mosterd	0.5	el
rijstazijn	2	el
ansjovis	2	
gembersiroop	1	el
oestervocht	3	el
druivenpitolie	250	ml
zeezout		
versgemalen peper		
citroen	0.5	
rauwe oesters	8	

Alle ingrediënten ruim van te voren uit de koeling leggen, ze dienen op kamertemperatuur te zijn. Steek de oesters open, bewaar het vocht en de schelpen. Meng in een hoge smalle kan met een staafmixer de eidooier, mosterd, rijstazijn, gembersiroop, oestervocht en ansjovis. Voeg beetje bij beetje de druivenpitolie toe tot mayonaise dikte. Pureer op het laatst de oesters door de mayonaise en breng op smaak met zeezout, zwarte peper en citroensap en rasp. Tip: Hoe meer olie er wordt toegevoegd, hoe dikker de mayonaise wordt.

Oestertempura

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote oesters	32	
tempurameel		
ijskoud water		

Het tempurabeslag dient pas vlak voor het frituren gemaakt te worden. Volgens receptuur op de verpakking het tempura meel mengen met ijskoud water (in koelkast met ijsklontjes erin). Roer met een vork, geen garde. Het beslag hoeft niet helemaal glad, kleine klontjes zijn ok, niet te lang roeren. Steek de oesters open, bewaar de schelpen. Dep de oesters droog. Vlak voor uitserveren. Haal de oesters door het tempurabeslag en frituur op 180°C tot goudbruin (30-60 seconden). Tip; frituur een proefstuk met een stukje groente. Dit om te zien of het beslag niet te dik is. Geen dikke 'oliebollenlaag', je wilt een dun, knapperig, licht laagje. Eventueel de oester eerst heel licht door de maïzena en dan door het tempurabeslag halen.

Afwerking en uitserveren

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
oesterblad (cress)		

Serveer de oestertempura op een oesterschelp met wat oestermayonaise ernaast. Garneer met een oesterblad.

Gerookte forel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
forellen	3	
zout per liter water	100	g
rookmot per rookoven	2	tl

Spoel de forellen schoon. 45 minuten in pekkel leggen (100 gram zout/liter water). Forellen afspoelen, droogdeppen, 10 minuten in rookoven roken met 2 dessertlepels rookmot. Na 10 minuten roken in aluminiumfolie rollen en max. 15 minuten op 170 °C in de oven nagaren. 5 minuten in folie laten afkoelen, forelfilets er afhalen, controleren op graatjes en verder laten afkoelen.

Wentelteefjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ongesneden casinowit (2-3 dagen oud)	0.5	
eieren	6	
verse melk	150	ml
room	150	ml
citroen (biologisch)	1	
garam masala	2	tl
roomboter		
olijfolie		

Snij de korst van het brood, snij in plakken van 2 cm dik en halveer. (Als het brood vers is, op keukentemperatuur wat laten drogen). Het beslag: Klop de eieren, melk, room en garam masala door elkaar. Raps de citroenschil heel fijn, meng door en breng het beslag op smaak met witte peper en zout. Vlak voor uitserveren: Haal het brood door het beslag en laat goed opzuigen, laat iets uitlekken. Bak de wentelteefjes tot goud-geel en krokant in wat roomboter en olijfolie.

Mierikswortelmousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	250	ml
zure room	125	gr.
verse mierikswortel		

Klop de slagroom tot hij bijna stijf is. Spatel de zure room erdoor. Breng op smaak met verse fijn geraspte mierikswortel en wat zout. Doe in een spuitzak en bewaar in de koeling.

Afwerking en uitserveren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stronken witlof	2-3	
bieslook		
veldsla	100	gram

Snij de blaadjes van de witlof los en leg er, in de lengte, 1 spriet bieslook in, lepel er wat mierikswortelmousse in (2 p.p.=32 blaadjes). (grote witlofblaadjes eerst in de lengte halveren). De iets afgekoelde wenteltoefjes met wat blaadjes veldsla bedekken, hierop wat toefjes mierikswortelmousse en daarop wat gerookte forel. Aan weerszijde 2 blaadjes witlof met hierop wat toefjes mierikswortelmousse. Garneer met een blaadje veldsla en wat fijn gesneden bieslook.

Gekarameliseerde wortelsoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bossen worteltjes	6	
boter	140	gram
water (of wortelsap)	80	gram
zout	5	gram
zuiveringszout (natriumbicarbonaat / baking soda)	3	gram

De wortelsoep wordt in 2 fases gemaakt, namelijk wortels karamelliseren in de snelkookpan en wortelsap maken. Schil alle worteltjes met de dunschiller, voor een mooie heldere oranje kleur van de soep. (Indien de wortels goed schoon en de schil fel oranje is, kan het schillen achterwege worden gelaten). Bewaar wat wortelgroen ter garnering. De gekarameliseerde wortels: Snij 1 kilo wortels in de lengte in 4-en en daarna in stukken. Los in het water (of wat wortelsap) het zout en het natriumbicarbonaat op. Smelt de boter in een snelkookpan, voeg 1 kg wortel en het water met opgelost zout en natriumbicarbonaat toe. Roer alles goed door zodat de wortels overal bedekt zijn met het natriumbicarbonaat - botermengsel. Sluit de snelkookpan af met de deksel, breng de pan op druk en laat voor 20 minuten op laag vuur en sudderplaat koken. Schud de wortels geregeld om, dit om aanbranden te voorkomen. Haal na de bereidingstijd de druk van de pan (door voorzichtig wat koud water over de zijkant van de deksel laten lopen). Pureer de gekarameliseerde worteltjes met een blender. Voor het wortelsap: Centrifugeer de overgebleven worteltjes tot sap. In totaal is circa 1,2 liter wortelsap nodig voor de soep. Passeer het wortelsap door een fijne zeef en breng aan de kook. Meng het wortelsap door de gekarameliseerde wortelpuree tot soep dikte. Breng op smaak met zout en witte peper. (geen bouillon/fond toevoegen). Aanvullende informatie: Het natriumbicarbonaat zorgt in de snelkookpan voor een basisch milieu, hierdoor karamelliseren de suikers in de wortel bij 120°C (de temperatuur in de snelkookpan). Het principe werkt ook bij andere suikerhoudende groentes.

Uienpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote uien	5	

De uien niet schoonmaken. Zet de uien met schil voor circa 45 minuten in een oven van 170 °C, tot goed gaar. Snij de uien doormidden, knijp de gare ui uit de schil en blender tot een gladde puree. Breng op smaak met zout.

Spekjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blokjes spek	250	gram

Bak de spekjes tot goudbruin en krokant.

Afwerking en uitserveren

Serveer de wortelsoep in diepe borden. Schep wat stippen uienpuree op de soep. Werk af met wat spekjes. Garneer met wat wortelgroen.

Anijschampignons

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visfond (2 glazen potten)	500	ml
slagroom	250	ml
anijschampignons	1000	gram
kookvocht van de mosselen		
doperwten (diepvries)	200	gram

Laat de visfond inkoken tot de helft. Voeg de room toe en laat wederom inkoken tot de helft. Voeg dan het kookvocht van de mosselen toe. Snij de anijschampignon. Bak ze in wat olijfolie tot ze licht kleuren. Voeg aan het ingekookte visfond-room toe. Laat het geheel verder in koken tot gewenste dikte. 15 minuten voor uitserveren de doperwten voor 3-4 minuten in gezouten water blancheren en voeg toe aan de warme champignons.

Knolselderijpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappels (geschild)	200	gram
knolselderij (geschild)	700	gram
roomboter		
peper en zout		

Schil de aardappels en kook ze gaar. Schil de knolselderij en kook gaar (apart van de aardappels). Knijp de aardappels door de pureeknijper. Eventueel voor een extra fijn resultaat de puree door een zeef wrijven. Draai de gare knolselderij fijn/glad in een keukenmachine, wrijf door een zeef. Vermeng naar smaak met de aardappelpuree en voeg wat roomboter toe en eventueel wat vocht. Breng de op smaak met peper en zout.

Mosselen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen	1	kilo
witte wijn	75	ml

Mosselen wassen en schelpen controleren. Laat een grote pan goed opwarmen, hoog vuur, doe de mosselen erin, blus af met wat witte wijn en direct deksel er op. Stoom voor 2 minuten, af en toe pan schudden. Haal de mosselen uit de schelp en houd apart. Bewaar het kookvocht, gebruik deze in de saus van anijschampignons.

Zeebaars

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaars filets met huid (circa 1,2 kilo, ontschubd)	6	
peper en zout		
bloem		

Portioneer de zeebaars, controleer op graten en dep droog. Kruid met peper en zout, wentel ze door de bloem en klof af. Bak in wat olijfolie de filets op de huidkant tot licht bruin. Keer de filets en gaar 1-2 minuten op de vleeskant. Kerntemperatuur 50-55 °C.

Afwerking en uitserveren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine truffel	1	

Warm de mosselen in de anijschampignon crème met erwtjes en schep in het midden van een bord. Leg hierop een zeebaarsfilet met de huidkant naar boven, na zouten. Een quenelle knolselderijpuree ernaast. Werk af met wat plakjes truffel.

Eendenborst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenborsten (canette)	8	

De eendenborst wordt direct aan het begin van de avond sous vide gegaard, na een uur wordt de gevacumeerde eend terug gekoeld op ijswater en vlak voor uitserveren gesauteerd. De gegaarde eendenborsten worden direct uit de koeling gebakken, daardoor kan men de vetkant goed uitbakken en zal de eend niet 'doorslaan'. Kerntemperatuur na sauteren 55-65 °C. Uiteraard kan de eend ook op klassieke wijze worden bereid. De eendenborst: Pareer ('bijsnijden') de eendenborsten, zout en vacumeren in een kookzak (een laag dik!). Zodra de sous-vide op 55°C is de eendenborsten voor 1 uur garen. Zorg dat de zakken niet tegen elkaar aan liggen. Na 1 uur garen de eendenborsten terugkoelen in ijswater en in de koeling bewaren tot uitserveren.

Drie bereidingen van biet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote bieten	16	
aluminiumfolie		
houtmot en gedroogde rozemarijn		
snijdsels bieten		
balsamicoazijn		
xantana (optioneel)		

Voor de drie bereidingen van biet worden alle bieten eerst gaar gekookt in gezouten water (circa 1 uur; afhankelijk van de grootte). Zodra gaar, wrijf de schil onder stromend water eraf. Gebruik een zeef om schillen op te vangen. Blokjes biet: Snij de helft van de bieten in blokjes van 1,5 bij 1,5 cm. (4 blokjes p.p. = 74 blokjes). Zet apart. Bewaar de afsnijdsels voor de bietenpuree. Gerookte biet: Snij de overgebleven bieten in balken van 2 bij 4 cm (totaal 48 stuks). Rook deze licht met weinig houtmot en gedroogde rozemarijn (5-10 minuten). Snij diagonaal door en zet apart. Bewaar de afsnijdsels voor de bietenpuree. Bietenpuree: Pureer de afsnijdsels van de biet in een blender voeg naar smaak wat balsamicoazijn toe. (geregeld zijkanten blender doorroeren, laat voor circa 5 minuten blanderen tot glad, geen aanvullend vocht toevoegen). Optioneel: Blender er wat xantana doorheen (puntje van dessertlepel per 250 ml), dit om te voorkomen dat op het bord er vocht uit de bietenpuree vrijkomt. Doe in een spuitzak en bewaar buiten koeling.

Gekonfijte bataat

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote bataten (zoete aardappel)	10	
rozemarijn		
thijm		
tenen knoflook	8	
olijfolie		

Schil de bataat, snij plakken van 2,5 cm dikte en steek tonnetjes uit (in totaal 4 p.p. = 74 tonnetjes). Bewaar overgebleven bataat voor het papier van bataat. Doe de tonnetjes bataat in een schaal, voeg zout, de kruiden, gekneusde knoflook toe en zet onder olijfolie. Laat in een oven van 110°C in circa 40 minuten gaar konfijten. Controleer de garing, zodra gaar uit de oven en later weer opwarmen in de olie.

Papier van bataat

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
afsnijdsels van de bataat		

Kook restanten bataat gaar in gezouten water. Giet de bataat af en bewaar het kookvocht. Draai in een blender met wat kookvocht tot de massa glad is, circa 5 minuten. Strijk de massa dun uit op de gladde kant van een siliconenmat en droog in de oven bij 90°C, circa 1-2 uur.

Port-dadelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
potten kippenbouillon	2	
port	500	ml
rode wijn	150	ml
sjalotten	4	
tenen knoflook	4	
takjes tijm	4	
takje rozemarijn	1	
dadels	6	

Fruit de fijngesneden sjalotten en knoflook tot glazig. Voeg de kippenfond, port, rode wijn, kruiden en klein gesneden dadels toe. Laat 1 uur op laag vuur pruttelen. Passeer door een zeef, druk uit. Laat de saus op laag vuur inkoken tot 1/4 van het originele volume. Zet apart. Vlak voor uitserveren wordt de saus opgewarmd en met roomboter gemonteerd.

Koningsoesterzwam

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koningsoesterzwamen	8	

Snij de koningsoesterzwam in plakken van 0,5 cm. Bak deze in wat olijfolie licht bruin. Breng op smaak met peper en zout. Houd van het vuur warm.

Afwerking en uitserveren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blokjes koude roomboter		
fleur de sel of gerookt zout		

Haal de gegaarde eendenborsten uit de koeling. Dep droog en snij alleen het vet kruislings in (een fijn ruitpatroon, om de 0,5 cm insnijden). Bak de gegaarde en koude eendenfilets op de vetkant in een droge pan tot goudbruin en krokant. Daarna 1 minuut op de vleeskant bakken en onder aluminiumfolie laten rusten (kerntemperatuur 55-65 °C, afhankelijk van gewenste cuisson). Warm de port-dadelsaus op en roer wat blokjes koude roomboter erdoor (monteren), houdt warm van het vuur. Opmaak: Trancheer de eendenborsten en leg 3 plakken dakpansgewijs in het midden van het bord. Breng op smaak met wat fleur de sel of gerookt zout. Dresseer de gekonfijte bataat, gepofte en gerookte biet en de oesterzwam op het bord, spuit wat toefjes bietenpuree en werk af met wat bataatpapier. Serveer wat saus bij het vlees.

Crème brûlée

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eigeel	250	gr.
room	900	gr.
echte vanillesuiker	135	gr.
vanillestokjes	6	
snufje zout		
fijne suiker		
brander		

De crème brûlée wordt in de stoomoven gegaard. Schraap het merg uit de vanillestokjes en doe bij de room voeg de suiker en snufje zout toe. De room in een pan tot 70°C verwarmen en meng dan het eigeel erdoor (huwelijk maken). Schenk in ramequins, plaats deze op een bakplaat. Gaar voor 25 minuten in 100% stoom op 90 °C. De crème brûlée terug koelen en in de koeling bewaren. Vlak voor uitserveren met suiker bestrooien en karamelliseren met een gasbrander. Indien er geen echte vanillesuiker is, deze vervangen voor gewone suiker.

Spiralen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zachte roomboter	200	gram
witte bastardsuiker	115	gram
zout	3	gram
echte vanillesuiker	15	gram
patisseriebloem	125	gram
patentbloem	125	gram
cacaopoeder	5	gram

Meng de zachte boter met de suikers en zout. Kneed de gezeefde bloemsoorten er door. Verdeel het deeg in twee ongelijke stukken en kneed door het kleinste stuk deeg de cacao-poeder. Rol beide deegstukken uit tot een grote en een kleinere rechthoek op een licht bebloemd aanrecht. Leg de kleinere cacaodeegrechthoek op de grotere rechthoek en rol samen in de breedte op (diameter 4-5 cm). Verpak de rol in plastic en laat 1 uur in koelkast opstijven. Snij in plakken van 1 cm dik en bak de koekjes voor circa 15 minuten op 150 °C.

Spritsen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ei (30 gram heel ei)	0.5	
zachte roomboter	190	gram
witte bastardsuiker	95	gram
zout	4	gram
echte vanillesuiker	15	gram
patisseriebloem	125	gram
patentbloem	125	gram

Het deeg voor de spritsen is een zogenaamd wrijfdeeg. Het wordt op het werkblad met de handpalmen uitgewreven tot het soepel en glad is. Roer het ½ ei met de zachte roomboter romig. Roer de suikers en het zout erdoor. Zeef beide soorten bloem en kneed door. Wrijf 2-3 maal het deeg met de handpalmen over het aanrecht uit, tot het soepel en glad is. Doe het deeg over in een spuitzak met een grote (12 mm) gekartelde spuitmond en spuit het deeg in een lange zigzagvorm tot een strook van 5 cm breed op een met bakpapier bekleedde ovenplaat. Bak de spritsen voor circa 15 minuten op 170 °C. Snij ze in stukken als ze nog warm zijn.

Madeleines

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amandelpoeder	150	gram
patent bloem	50	gram
fijne suiker	80	gram
echte vanille suiker	30	gram
biologische citroen	1	
roomboter	125	gram
eiwitten (=225 gram, verse eiwitten kloppen beter op)	5	
mespunt zout		

Zeef de amandelpoeder en bloem en meng met 80 gram fijne tafelsuiker, 30 gram vanillesuiker door elkaar ('broyage'). Rasp de citroenschil heel fijn en meng door de broyage. Smelt de boter tot 'beurre noisette' (licht bruin en niet laten verbranden), laat wat afkoelen en verwijder eventuele donkere deeltjes. Klop 5 eiwitten, daarbij 65 gram suiker, een mespunt zout stijf op. Spatel de broyage er luchtig door en tot slot de gesmolten 'beurre noisette' doormengen en in spuitzak doen. Direct afbakken: Spuit het beslag in de beboterde madeleinevorm (circa 50% vol) en bak de madeleines voor circa 15 minuten op 170 °C.