

2016 december

Les Amis de Cuisine Den Haag · Winter

Ceviche van Zalm

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------------|-------------|---------|
| zalmsfilet (zonder vel) | 750 | g |
| rode spaanse pepers | 2 | |
| bosuitjes | 2 | |
| teentjes knoflook | 2 | |
| koriander | 4 | el |
| waterkers | 4 | el |
| citroen | 1 | |
| limoen | 1 | |
| lichte sojasaus | 2 | el |
| sesamolie | 2 | el |
| olijfolie | 2 | el |
| zwarte peper | | |
| zeezout | | |
| kristalsuiker | 1 | tl |

Snijd de zalm in dunne plakjes en bewaar koel tot eindbereiding. Snijd de bosuitjes diagonaal in dunne ringetjes. Verwijder het zaad van de chilipepers en snijd in dunne halve ringetjes. Pel de knoflook en snijd in dunne plakjes. Hak de korianderblaadjes grof. Zet 16 ringen klaar van 8 cm, en zet deze op koude (grote rechthoekige) borden 15 minuten voor eindbereiding. Pers de citroen en limoen en meng met sojasaus, sesamolie en olijfolie. Meng de dressing met de ingrediënten van de ceviche (zonder de zalm!). Voeg peper en zout en suiker naar smaak toe. Doe de zalm op een (apart) bord of schaal met rand, giet de dressing eroverheen en laat dit 4 minuten garen. Giet onmiddellijk uit in een vergiet. Laat dit uitlekken en verdeel over de bodem van de 8cm ringen (die klaarstaan op onverwarmde serveerborden). Stamp aan met een tonic stamper, garneer met waterkers en koriander en verwijder de ringen.

Pizzette met Rode Biet, Zeekraal en Paling

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------|-------------|---------|
| plakjes bladerdeeg | 6 | |
| royaal bloem | | |
| ei | 1 | |
| rauwe rode bieten | 250 | gr. |
| water | 200 | ml |
| ciderazijn | 125 | ml |
| suiker | 25 | gr. |
| gerookte palingfilet | 200 | g |
| zeekraal | 100 | g |

Ontdooi het bladerdeeg. Verwarm de oven voor op 190 °C. Bestuif het werkblad met bloem en rol het bladerdeeg uit tot een zeer dunne plak (zo dun dat per plak circa 3 cirkels van 10cm eruit kunnen worden gestoken). Bestuif licht met bloem. Dek af met plasticfolie en laat 10 minuten rusten. Steek er een cirkels uit van 10 centimeter doorsnede. Bestrijk bovenkant licht met losgeklopt ei en prik het deeg veel keer in met een vork. Bak de pizzette in de oven in circa 8 minuten krokant. Laat afkoelen. Schil de rode bieten, was ze en snijd brunoise. Samen met het water, azijn en suiker aan de kook brengen totdat ze zacht zijn (circa 30 minuten). Zeef de bieten, bewaar het kookvocht en kook dit in tot een siroop voor druppels op ceviche. Blancheer de zeekraal heel kort en snijd de paling brunoise. Meng de rode biet met de paling en de zeekraal. Verdeel de topping vlak voor het uitserveren over de pizzette en leg deze op de borden.

Waterkers crème

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------|-------------|---------|
| bosjes waterkers | 2 | |
| groentefond | 100 | g |
| eiwit | 60 | g |
| xantana | 4 | g |
| sushiazijn | 50 | g |
| olijfolie | 100 | ml |
| maisolie | 100 | ml |
| citroen sap | 1 | |
| peper en zout | | |

Doe alle ingrediënten (behalve de oliën) in de blender en draai fijn. Bind de massa door druppelsgewijs de olijf-en maisolie toe te voegen. (alternatief: met staafmixer in smalle maatbeker). Spuit wat toefjes waterkers crème rondom beide componenten.

Waldorfsoep

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------------|-------------|-----------|
| ui | 250 | gram |
| teentjes knoflook | 5 | |
| gedroogde oregano | 3 | theelepel |
| vastkokende aardappels | 2 | |
| elstar appels | 5 | |
| boter | 80 | gram |
| witte wijn | 125 | ml |
| groentebouillon | 1,25 | liter |
| slagroom | 0,5 | liter |
| zout | | |

Ui en knoflook pellen en fijn snijden. Aardappels en appels schillen. Klokhuisen verwijderen en allebei in stukken snijden. Boter smelten. Ui, knoflook, oregano, appel- en aardappel-stukjes 2 minuten glazig bakken. Wijn erbij en laten inkoken. Groentebouillon en slagroom erbij en 15-20 minuten zachtjes laten koken. Soep pureren en zeven. Nog een keer aan de kook brengen. Op smaak maken met zout en eventueel oregano.

Waldorf bitterbal

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------|-------------|---------|
| appelsap | 375 | ml |
| iota | 6 | gr. |
| walnoten | 125 | gr. |
| knolselderij | 1 | |
| granny smith appels | 3 | |
| cocktailprikkers | | |

Breng de appelsap aan de kook. Haal de pan met appelsap van het vuur en voeg de iota toe. Verwarm het geheel al roerend tot 80 graden. Laat het daarna afkoelen zodat de massa kan geleren. Rooster de walnoten in een pan in een paar minuten goudbruin. Laat de walnoten afkoelen en hak iets meer dan helft fijn voor bitterbal, rest (30g) wat grover gehakt voor garnering a/h einde. Schil de knolselderij en de appels. Schaaf op een mandoline of met behulp van een dunschiller dunne plakjes knolselderij en appel. Steek kleine rondjes uit met een steekring (plakjes stapelen, dan sneller in 1 keer uitsteken). Blancheer de knolselderij kort in het gezouten water en dompel het daarna direct in koud water. Dep de knolselderij droog met keukenpapier. Maak stapeltjes van de plakjes knolselderij en appel. Neem eerst een plakje knolselderij, dan een plakje appel en herhaal dit 5 keer. Prik er een cocktailprikker in en haal de sticks 3 maal door de appelgelei. Rol de sticks door de gehakte walnoten.

Gepocheerde Appel

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------|-------------|---------|
| elstar appels | 4 | |
| water | 500 | ml |
| suiker | 50 | g |

Voeg de suiker aan het water toe en breng aan de kook. Schil de appels en verwijder het klokhuis van de appels met een appelboor. Vervolgen in vieren verdelen. Pocheer de kwart appels tot ze zacht zijn en laat afkoelen. Snijd stukje onderkant recht af (zodat ze stabiel staan op bord in de breedte).

Gerookte Kalkoen

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------------|-------------|---------|
| kalkoenfilet | 400 | gram |
| groentebouillon van fond | 1 | l |

Snijdt de kalkoenfilet in kleine blokjes en pocheer circa 7 minuten in de groentebouillon. Kalkoenblokjes droogdeppen en daarna 6 minuten in rookoven roken. Gebruik 2 dessertlepels rookmot per rookoven. Laat daarna afkoelen.

Waldorf garnering

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------------------------|-------------|---------|
| walnoten (geroosterd en grof gehakt) | 30 | gr. |
| stengel bleekselderij | 1 | |

Hak de walnoten grof. Snijd de bleekselderij in dunne plakjes.

Pastadeeg

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------|-------------|---------|
| tipo 00 bloem | 500 | g |
| eieren | 5 | |

Zeef de bloem op een werkblad. Maak een kuiltje in het midden en doe hierin de eieren en mix tot een deeg. Vorm het deeg tot een samenhangende bal, blijf lang kneden en laat even rusten. Maak het deeg zo soepel mogelijk, zodat het beter kan worden uitgerold.

Geroosterde pompoen

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------|-------------|---------|
| flespompoen | 1 | |
| korianderzaad | 2 | tl |
| venkelzaad | 2 | tl |
| olijfolie | 3 | el |
| snufje peper en zout | | |

Schil de pompoen, verwijder de pitten, snijd in stukjes en doe in een braadslee. Maal het korianderzaad, venkelzaad met peper en zout fijn in de vijzel. Strooi dit over de stukken pompoen en meng door elkaar met de olijfolie. Zet dit ongeveer 30 minuten in de oven op 210 graden (evt eerste fase afdekken met bakpapier).

Spinazie

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------------------|-------------|---------|
| spinazie | 1200 | g |
| teentjes knoflook | 3 | |
| bosje marjolein | 1 | |
| nootje nootmuskaat (geraspt) | 0,75 | |
| boter | 75 | g |
| olijfolie | | |

Zet een wok op het vuur met olijfolie, de marjoleinblaadjes en de knoflook. Bak dit kort en doe dan de spinazie erbij. Bak een paar minuten en voeg dan de nootmuskaat toe en paar klontjes boter. Wacht tot het vocht is verdampt en druk nog meer vocht eruit in een zeef. Voeg peper en zout toe en laat afkoelen.

Rotolo

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------------------|-------------|---------|
| pastadeeg | | |
| bovenstaande ingrediënten | | |
| ricotta | 250 | gr. |
| parmezaanse kaas | 150 | g |
| peper en zout | | |
| theedoeken (dun) of kaasdoeken | 2 | |
| keukentouw | | |

Leg 2 theedoeken (of beter: kaasdoeken) klaar. Rol de pasta uit tot lange stroken op stand 6, de pasta moet uiteindelijk 2 theedoeken vullen. Strooi bloem op het werkblad. Snijd de vellen op maat en plak aan elkaar met een beetje water (en daarna met bloem en deegroller) tot twee stukken ter grootte van een theedoek. Leg de vellen op twee schone theedoeken. Laat de randen van de theedoek een paar cm vrij. Verdeel de pompoen over het eerste deel (aan jouw kant van het deeg) en laat daar 1 cm vrij. Bedek de rest dun met de spinazie, maar laat ruim 5 cm vrij aan bovenste rand. Mix de ricotta met parmezaanse kaas en verdeel over de spinazie. Kwast de bovenkant van het deeg in met water. Alles goed kruiden met peper en zout en rol de rotolo strak in de theedoek (voorzichtig als sushi met terughalen). Rol de rotolo helemaal in de theedoeken en bind aan beide kanten stevig dicht en maak het geheel nog wat steviger door nog een paar slagen met het touw om het midden te doen. Breng grote pan met water aan de kook (grote ovale pan) en laat 40 minuten koken. (houd onder water met bord of kleiner deksel). Haal uit de theedoek en snijd met een heel scherp mes in dunne plakjes (2 per persoon).

Pompoen crème

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------------------------|-------------|------------|
| flespompoen (600 gram netto over) | 1 | |
| boter | 60 | g |
| banaansjalot | 150 | gram |
| teentjes knoflook | 3 | |
| chinees vijfkruidenpoeder | 2 | theelepels |
| krachtige groentebouillon van fond | 1 | liter |
| xantana | | |

Schil de pompoen en snijd in gelijke kleine stukken (weeg 600 gram af). Zet de pompoen aan in boter met de sjalot en knoflook. Voeg de groentebouillon toe en kook de pompoen gaar. Voeg na enkele minuten het vijfkruidenpoeder en peper en zout toe. Blender de pompoen samen met het kookvocht en passeer daarna eventueel door een zeef. Kook dit bij eindbereiding nog even en bind eventueel met xantana (indien nog te dun) tot mooie crème.

Cherry tomaten

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------------------|-------------|---------|
| kerstomaatjes met kroontje | 32 | |
| honing | 3 | el |
| olijfolie | 3 | el |
| middelgrof zeezout of flakes | | |

Verwarm de oven voor op 210 °C. Leg de tomaatjes op een bakplaat en besprenkel ze met honing en olijfolie. Strooi er middelgrof zeezout over. Rooster ze 15-18 minuten in de oven tot ze opengebarsten zijn.

Salie-olie

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------------|-------------|---------|
| bosje salie | 0,5 | |
| olijfolie extra vierge | 200 | ml |

Wrijf de salie fijn in de vijzel. Doe in een pan, voeg olijfolie toe en verwarm tot 40-45 °C. Laat 10 minuten van het vuur af trekken en schenk door een zeef.

Zeeduivel

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| zeeduivelfilet | 1200 | g |
| olijfolie | 100 | ml |

Portioneer de zeeduivel in stukje van ca 75 gram, zo veel mogelijk in dezelfde dikte. Zout en peper ze lichtjes. Doe ze per vier stuks en 25 ml olijfolie in een vacuümzak. Laat ze 10 minuten op 63 graden garen in de sous-vide. Laat in de zakken afkoelen op kamertemperatuur. Haal de zeeduivel uit de zakken en dep goed droog. Klop de eiwitten schuimig en haal de stukken vis erdoor. Paneer de vis met het broodkruimmengsel en leg de stukken op een bakplaat met bakpapier of bakmat. Zet de zeeduivel 5 minuten in een oven van 250° om de korst krokant te maken.

Amandelkorst

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------------------------|-------------|---------|
| teentjes knoflook | 3 | |
| spaanse peper | 1 | |
| amandelen | 75 | gram |
| sneden casino witbrood zonder korst | 2 | |

Snijd de knoflooktenen in zeer dunne plakjes. Was en snijd de pepers doormidden en verwijder de zaadjes. Leg knoflook, kleingesneden peper en het casinobrood op een bakplaat en laat 30 minuten drogen op 100°. Rooster de amandelen in een klein beetje olie tot goudbruin. Doe het brood en amandelen in de Magimix en draai er een fijne broodkruim van en voeg er op het laatst de gedroogde knoflook aan toe en maal het geheel tot een kruim.

Witlof

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------|-------------|---------|
| sinaasappelsap | 400 | ml |
| bos bladpeterselie | 0,5 | |
| bos dragon | 0,5 | |
| stronkjes witlof | 8 | |
| roomboter | 4 | el |
| dragon en peterselie | | |

Verwarm het sinaasappelsap in een brede pan en laat tot een derde inkoken. Pluk de bladpeterselie en dragon. Zet de helft van de dragon weg voor de dragonolie. Snij het kontje van de stronkjes witlof, snij ze vervolgens in kwarten en verwijder het harde stuk van de van de kern. Verwarm het ingekookte sinaasappelsap en roer de boter erdoor. Voeg de witlof toe en glaceer 5 minuten. Breng op smaak met zout en peper en voeg op het laatst de gehakte dragon en bladpeterselie toe.

Saffraansaus

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------|-------------|---------|
| sjalotten | 100 | g |
| olijfolie | 3 | el |
| draadjes saffraan | 10 | |
| droge witte wijn | 150 | ml |
| visbouillon | 125 | ml |
| slagroom | 200 | ml |
| zeezout | | |
| witte peper | | |

Pel en snipper de sjalotten. Verhit de olijfolie in een pan en fruit de sjalotten glazig. Voeg de saffraan toe en laat 10 seconden fruiten. Blus af met witte wijn en laat tot de helft inkoken. Schenk de bouillon en slagroom erbij, breng aan de kook en laat circa 5 minuten zachtjes koken. Breng op smaak met een beetje zeezout en witte peper uit de molen. Pureer de saus met de staafmixer en schenk door een bolzeef in een pan. Verwarm de saffraansaus en schuim op met de staafmixer.

Dragon olie

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------|-------------|---------|
| olijfolie | 125 | ml |
| dragon | | |
| xantana (afgestreken) | 1 | tl |

Neem de dragon van de bereiding van de korst. Verwarm de olijfolie met dragon tot circa 45 °C. Pureer de dragon met de warme olie en de Xantana fijn in een blender of met staafmixer. Doe in spuitflesje en laat afkoelen.

Reerug

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------|-------------|---------|
| reerug | 1200 | gram |
| kaneelpoeder | 4 | tl |
| dijonmosterd | 4 | el |
| boter | 200 | g |

Smeer het vlees in met kaneelpoeder en daarna de mosterd, zet weg tot eindbereiding (aan 1 of 2 stukken). Klaar de boter en bewaar tot eindbereiding. Bereid liefst alles aan het einde (om 21.15 starten vanaf kamertemperatuur). Vlees op hoog vuur aanbraden in geklaarde boter en in de combisteamer op 150 graden met klein beetje stoom en kernthermometer erin (en stel temperatuur / alarm in bij 52 graden). Uit de oven halen bij 52 graden, nog even onder aluminiumfolie laten rusten (temp rond 55-56 graden). Trancheer het vlees en maak het bord naar eigen inzicht op.

Cantharellen-portjus

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------|-------------|---------|
| rode port | 200 | ml |
| boter | 50 | g |
| wildfond | 400 | ml |
| cantharellen | 400 | g |
| bos platte peterselie | 1 | |
| scheutje rode port | | |

Veeg de cantharellen schoon met keukenpapier. Snijd de peterselie fijn. Bak de cantharellen in 50 gr boter. Voeg de peterselie toe. Blus af met de port en wildfond en kook even in tot mooi op smaak. Zet frituur aan op 180 graden. Blus de koekenpan af met beetje rode port, zeef en doe dit bij de catharellenjus en warm dit nog even door.

Spruitjes

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| zout | | |
| spruitjes | 600 | g |

Breng een pan met water en zout aan de kook. Snijd de kontjes van de spruitjes, verwijder de buitenste blaadjes en snijd de spruitjes in vieren. Kook de spruitjes in circa 6 minuten beetgaar, spoel ze af met koud water en laat ze goed uitlekken. Zet weg tot eindbereiding. Rooster de spruitjes vlak voor het serveren in een koekenpan met olijfolie goudbruin.

Peren

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| handperen | 9 | |
| honing | 9 | el |
| boter | 3 | el |
| olijfolie | 1 | el |

Schil en snijd de peren in achten en verwijder het klokhuis. Verhit een koekenpan en verwarm boter met 1 eetlepel olijfolie en bak de peren lichtbruin. Voeg de honing toe en karamelliseer ze goudbruin tot mooi zacht en zet weg tot eindbereiding. Verwarm de peren met een klontje boter.

Cranberrycompote

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------------|-------------|---------|
| cranberries | 300 | g |
| steranijs | 3 | |
| kaneelstokjes | 2 | |
| suiker | 150 | gr. |
| sinaasappelsap vers geperst | 250 | ml |

Doe alle ingrediënten bij elkaar in een pan en breng aan de kook. Roer tot de suiker is opgelost en zet het vuur dan iets lager. Laat zachtjes koken tot alle cranberry's gebarsten zijn. Haal van het vuur en verwijder de steranijs en kaneelstokjes. Doe het in een blender of pureer het met een staafmixer. Haal het door een zeef om alle velletjes eruit te halen.

Pomme Amande

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------|-------------|---------|
| kruimige aardappels | 1200 | g |
| wijnzuurkool | 12 | el |
| eieren | 12 | |
| bloem | 6 | el |
| geschaafde amandelen | 250 | g |

Schil en was de aardappels, snijd in gelijke stukken en kook gaar in water met zeezout. Giet de aardappels af, stoom ze goed droog en pureer ze met een pureeknijper. Knijp het vocht uit de zuurkool, hak de zuurkool fijn en roer door de puree. Breng op smaak met zeezout en peper uit de molen. Maak de amandelen wat fijner. Splits 8 eieren en roer de eidooiers los, meng met een spatel door de puree. Vorm van het pureemengsel met iets bloem in de handen balletjes ter grootte van een walnoot. Kluts de eieren. Bestuif de bolletjes met bloem, wentel ze door geklutst ei en rol ze door de geschaafde amandelen. Bewaar ze in de koelkast. Frituur de Pommes Amandes in de frituur in circa 3 minuten goudgeel op 180 graden.

Kokosmeringue

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------|-------------|---------|
| eiwitten | 3 | |
| fijne tafelsuiker | 110 | g |
| geraspte kokos | 200 | g |

Verwarm de oven voor op 120 °C. Bekleed een bakplaat met een bakmat of bakpapier. Ontvet een glazen kom (met citroensap) en klop de eiwitten in de schaal schuimig met de handmixer. Voeg in drie gedeeltes de suiker toe en blijf doorkloppen tot het eiwit in stevige pieken staat. Spatel driekwart van de kokos door het eiwit. Vorm met twee kleine lepels 'minitoefjes' van circa 2 centimeter op het bakpapier en bestrooi ze royaal met de resterende kokos. Droog de meringue 1,5 a 2 uur in de voorverwarmde oven tot ze volkomen droog en krokant zijn.

Babbelaarroomijs

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------|-------------|---------|
| vanillestokjes | 2 | |
| melk | 0,375 | liter |
| eidooier | 75 | g |
| boterbabbelaars | 125 | g |
| suiker | 110 | g |
| slagroom | 375 | ml |

Maal de boterbabbelaars in de Magimix tot poeder. Breng op een zacht vuur de vanille en de melk aan de kook. Voeg de eidooiers, het babbelaarpoeder en de suiker samen en klop door tot er pieken aan de garde blijven hangen (= ruban). Meng de ruban met de gekookte melk, zeef het mengsel en laat afkoelen. Voeg daarna de room toe en draai tot ijs.

Cheesecake crème

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------|-------------|---------|
| philadelphia | 125 | g |
| yoghurt | 65 | g |
| vanillestok | 0,5 | |
| sap van 0,5 limoen | | |
| eidooier | 30 | g |
| suiker | 65 | g |
| water | 30 | ml |
| opgeklopte room | 200 | gr. |

Meng de cream cheese, yoghurt, vanillestok en limoensap. Klop de eidooiers op. Kook de suiker en water tot 118 graden en giet daarna het suikerwater langzaam op de opgeklopte eidooier. Klop langzaam op in de keukenmachine. Voeg dit mengsel aan de cheesemix toe. Klop de slagroom zonder suiker stijf en spatel deze er voorzichtig door tot een mooie crème ontstaat. Bewaar in koelkast.

Rijstepap

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------|-------------|---------|
| risottorijst | 190 | g |
| melk | 900 | ml |
| room | 125 | ml |
| suiker | 140 | g |
| zout | 2 | g |
| vanillestok | 0,5 | |

Doe alle ingrediënten in een pan en laat al roerende zachtjes koken tot de rijst voor bijna gaar is (circa 20 minuten koken). Laat de pap afkoelen in de koelkast.