

2017 januari

Les Amis de Cuisine Den Haag · Winter

Linzen met knoflookschuim en rookvlees

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
winterwortel	200	gr.
ui	300	gr.
prei	300	gr.
bleekselderij	200	gr.
knoflook	2	teentje
laurierblaadje	1	
jeneverbessen	2	
gekneusde peperkorrels	5	
tomatenpuree	1	el
bouquet garni	0.5	x
zout (ca 3 theelepels)	6	gr.
olijfolie		
groene le puy linzen	100	gr.
groentebouillon	0.5	l
champignon	50	gr.
rode paprika	50	gr.
tijm	1	takje
zout, peper		
sjalot	20	gr.
melk	1.5	dl
room	1	dl
boter		
agar agar	4	gr.
runderrookvlees, gesneden	50	gr.

Voor de groentebouillon: Snijd de groente voor de bouillon fijn. Doe wat olijfolie in de snelkookpan en bak de groente even aan. Ontzuur de tomatenpuree door deze kort mee te bakken. Voeg vervolgens de kruiden en specerijen toe en ook 0,75 l water. Breng de pan op druk en laat de bouillon in 30 minuten trekken. Zeef de bouillon. Voor de linzen: Was de linzen. Laat uitlekken in een vergiet. Voeg de linzen toe aan de groentebouillon en laat in ca. 15 minuten op matig vuur met het deksel op de pan koken tot deze nog net niet gaar zijn. Schil en snijd ondertussen de groenten in zeer fijne blokjes. Rits de blaadjes van de takjes tijm. Pel en snijd de knoflook fijn. Bak de ui en knoflook lichtjes aan in een kookpan. Voeg de groenten en de tijm toe en vervolgens de linzen met de bouillon en laat nog ca. 10 minuten koken totdat de linzen en groenten gaar zijn. Breng op smaak met zout en peper. Voor het knoflookschuim: Maak de knoflook schoon en snijd de tenen in dikke plakjes. Snipper de sjalot. Bak de knoflook en de sjalot op laag vuur lichtbruin in een beetje boter, voeg dan de melk toe en laat dan in ongeveer 30 minuten trekken (deksel op de pan). Pureer met de staafmixer en druk door een fijne zeef. Doe de vloeistof terug in de pan. Voeg de room en bouillon toe en breng op smaak met zout en peper. Breng vloeistof aan de kook en voeg 4 g agar agar toe en laat iets afkoelen. Doe de nog warme vloeistof over in een sifon en breng onder druk met 3

gaspatronen en houd op temperatuur in de warmhoudkast. Voor het krokante rookvlees:
Verwarm de oven voor op 180 graden. Spreid de plakjes rookvlees uit op een met bakpapier beklede bakplaat en laat ze in de oven krokant worden. (Dat duurt 5 - 10 minuten. Blijf er bij!)

Afwerking en uitserveren: Serveer de linzen in een (warm) amuse glaasje. Spuit op de linzen wat warm knoflookschuim en garneer met een schots krokant rookvlees.

Kroketje van wild, likkepot, biet en appelstroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hertenbiefstuk	200	gr.
sjalot	1	
olijfolie		
gelatine (3 blaadjes)	4	gr.
wildbouillon	200	ml
boter	40	gr.
bloem	60	gr.
tijm	1	tl
eiwitten	4	
paneermeel	200	gr.
panco	200	gr.
bietjes	100	gr.
witte wijnazijn	2	el
gembersiroop	1	el
peper en zout		
room paté	100	gr.
slagroom	2	el
rode port of cognac	1	el
cayennepeper		
appelstroop	2	el

Voor de kroket van wild: Vlees heel fijn snijden. Sjalot fijn snipperen en fruiten in de olie. Poulet toevoegen en kort gaar bakken. Vlees uit de pan halen. Gelatine weken in koud water. Roux maken van de boter, bloem en wildbouillon. Van vuur af gelatine toevoegen. Daarna vleesmassa en tijm toevoegen. Salpicon in platte schaal storten en laten koelen. Daarna afdekken met plastic folie en in de koelkast verder laten koelen. (minimaal 60 minuten) Boterhammen malen in keukenmachine. Salpicon in gelijke stukken verdelen en met de hand kroketjes vormen. Balletjes achtereenvolgens door paneermeel, losgeklopt eiwit en broodkruim halen. Voor uitserveren de kroketjes 2 a 3 minuten frituren op 180°C. Voor de zoet zure biet: Kook de bieten in de schil in zijn geheel gaar in water met zout (controleer met de punt van het mes of de biet gaar is). Meng de azijn met de gembersiroop. Pel de lauwwarme rode biet en snijd deze in plakken en vervolgens in zeer fijn brunoise. Voeg de siroop bij de rode biet en laat afkoelen. Breng op smaak met peper en zout. Voor de likkepot: Pureer de paté (zonder witte vetrandje), de room en de port of cognac in de foodprocessor tot een glad mengsel. Breng op smaak met cayennepeper. Bewaar in een spuitzak met kartel spuitmondje. Afwerking en uitserveren: Roer de appelstroop los met 1el kokend water. Breng met een bakkwast een streep appelstroop aan op het bord. Bak de kroketjes af (zie bovenstaande) en leg op de appelstroop een kroketje. Leg hier een paar blokjes biet naast en spuit er een klein toefje likkepot tegen aan.

Klassieke uiensoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
runderschenkel	2	kg
olijfolie		
winterwortel	250	gr.
prei	250	gr.
ui	250	gr.
bleekselderij	200	gr.
tomatenpuree	30	gr.
rode wijn	2	dl
water	2	l
peterselie	30	gr.
dragon	5	gr.
laurierblaadjes	3	
peperkorrels	15	
jeneverbessen (heel)	5	
zout, peper		
uien	800	gr.
boter	50	gr.
droge witte wijn (b.v. sauvignon)	4	dl
bouquet garni	1	
casino wit	4	sneetjes
gruyerekaas geraspt	200	gr.

Voor de bouillon: Verwarm de oven voor op 180 °C. Schenkel ca 35 minuten aanzetten in de oven. Hak de wortel, ui, prei en bleekselderij grof en bak deze de laatste 10 minuten mee in de oven. Smeer, als je de groenten in de oven toevoegt, ook tomatenpuree op de botten. Doe het vlees-groenten mengsel in 1 of 2 snelkookpannen. (Pannen mogen niet verder dan tot de helft gevuld worden i.v.m. schuimen!) Voeg het water, de wijn, het zout, de resterende kruiden en specerijen toe. Trek de bouillon, als de pan op druk is, 30 - 45 minuten op de inductie plaatjes. Zeef de bouillon. Ontvet zo nodig. Voor de uiensoep: Snijd de uien in dunne ringen. Bak de uien al roerend op een middelhoog vuur tot ze na ca 20 minuten zijn gekarameliseerd. Voeg, als de uien donker bruin zijn, de bouillon en de wijn toe en breng aan de kook. Voor de kaascroutons: Uit de boterhammen met een kookring rondjes steken van ca 7 cm doorsnede. Leg de rondjes op een met bakpapier beklede bakplaat en bestrooi met de geraspte kaas. Bak de croutons kort voor het uitserveren in de oven op 180 °C goudbruin. Afwerking en uitserveren: Verwarm de borden voor in de warmhoudkast of oven. Kook de soep kort voor uitserveren nog even door. Serveer de hete soep in de hete borden met daarbij de kaascrouton.

Soufflé van paddenstoelen, knolselderij en schapenkaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oude schapenkaas	100	gr.
knolselderij (geschild)	350	gr.
boter + 25 g extra	2	el
kastanje champignons	150	g
bloem	30	gr.
melk	150	ml
eieren (gesplitst)	4	
eiwitten	3	
nootmuskaat		
rozemarijn		
zout en peper		
sherry (scheutje)		
veldsla	200	g
winterwortel	150	g
wittewijn azijn		
mosterd		
zout, peper		
walnoten	15	

Voor de soufflé: Rasp de kaas. Vet de souffleschaaltjes in en strooi een beetje geraspte kaas op de bodem. Let er bij het insmeren van de schaaltes in dat je eerst de bodem invet en vervolgens met de kwast de boter van de bodem naar de rand omhoog smeert. De soufflés zullen hierdoor beter omhoog komen. Knolselderij in blokjes snijden. Kook de knolselderij 10 minuten in ruim kokend water met zout. Giet af en laat afkoelen. Pureer de knolselderij. Paddenstoelen in kleine blokjes snijden. Verwarm 2 el boter in een koekenpan en bak hierin de champignons op een hoog vuur tot ze vocht loslaten en gaar zijn. Voeg een scheutje sherry toe en laat droogbakken. Laat de champignons goed uitlekken in een zeef. Verwarm voor de roux in een steelpan 25 g roomboter. Voeg de bloem toe en verwarm al roerend tot de bloem gaar is. Giet de koude melk er ineens bij en klop terwijl je het verwarmt goed met een garde totdat het mooi glad en gebonden wordt. Breng de roux op smaak met zout en peper. Schep de roux in een ruime kom en roer er de schapenkaas, selderijpuree, gebakken paddenstoelen en eierdooiers door. Breng op smaak met nootmuskaat en eventueel nog wat zout. Dek de soufflébasis af en zet afgedekt tot gebruik koel weg. Neem ruim een uur voor het bakken uit de koeling. Bereiding (ca 40 min voor uitserveren): Verwarm de oven voor op 180°C. Klop in een grote schone kom 6 eiwitten met een snuf zout tot stijve pieken en spatel ze luchtig door het soufflémengsel. Verdeel het mengsel over de vormpjes, tik met de vormpjes op het aanrecht om het mengsel gelijk te verdelen. Strijk de binnenbovenrand van de vorm met een stukje keukenpapier schoon als je hier op hebt geknoeid (dan komen de soufflés beter gelijkmatig omhoog), en leg in het midden van ieder bakje een takje rozemarijn. Bak de souffles 25-30 minuten in de voorverwarmde oven. Voor de salade: Snijd de winterwortel julienne. Maak de sla schoon. Maak een dressing van de olie, azijn, mosterd, peper en zout. Rooster de walnoten kort in een hete koekenpan. Breek in stukjes en strooi bij uitserveren over

de salade. Afwerking en uitserveren: Breng de salade op smaak met de dressing. Serveer de souffles direct uit de oven op een langwerpige bord met wat salade.

Captains dinner 2.0

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
procureur (zonder vlies)	1.5	kg
mosterd	2	el
honing	1	tl
gedroogde tijm		
gedroogde rozemarijn		
gedroogde peterselie		
zout, peper		
boter	50	gr.
sjalot	1	banaan
knoflook	1	teen
varkens bouillon	200	ml
zilveruitjes, schoon	400	gr.
spekblokjes, gerookt	50	gr.
olijfolie	5	dl
laurier	1	blad
tijm	1	tak
kapucijners, diepvries	200	gr.
roomboter	2	el
appels, jonagold	4	
boter + 100 gram	3	el
rietsuiker	100	gr.
calvados	1	dl
aardappel, eigenheimer	300	gr.
droge maïzena		
eiwit	50	gr.
zout		
piccalilly	250	gr.
melk	2	dl

Voor de varkensnek: Verwarm de stoomoven voor op 100 °C met 40% stoom (=2 streepjes). Controleer of de procureur nog ontvliest moet worden. Doe dit zo nodig. Bestrooi de procureur met zout en peper. Smelt de boter en braad de procureur aan. Maak een papje van de mosterd, honing en kruiden. Smeer het mosterd mengsel op de procureur. Leg deze vervolgens in de braadslede. Snipper de ui en knoflook grof en bak deze in de pan. Blus af met de bouillon en giet de bouillon bij het vlees in de braadslede. Gaar het vlees langzaam in de oven. Het doel is om een kerntemperatuur van 65°C te bereiken. Mocht de temperatuur te traag om hoog gaan, verhoog de temperatuur dan het laatste uur naar 120°C of later zelfs 140 °C. Het is het lekkerst als de procureur zo lang mogelijk op zo laag mogelijke temperatuur kan garen. Garen op lage temperatuur zorgt voor de afbraak van collageen (zeentjes) en maakt deze structuren boterzacht. Hiermee wordt van een relatief goedkoop stuk vlees een ware

delicatesse gemaakt. Voor de gekonfijte zilveruitjes: Bak de zilveruitjes samen met de spekblokjes mooi goudbruin. Doe de zilveruitjes in ruim sojaolie in een bak en voeg de kruiden toe. Gaar ze samen met het vlees zo lang mogelijk op 100°C. Voor de mousseline van kapucijners: Kook de kapucijners volgens de aanwijzingen op de verpakking en draai fijn in de blender met de roomboter. Breng op smaak met peper en zout. Bewaar in de warmhoudkast of doe de mousseline over in een spuitzak en trek vacuüm. De mousseline kan dan voor uitserveren worden opgewarmd in een bakje heet water. Voor de kapucijners: Kook de kapucijners volgens de aanwijzingen op de verpakking. Voor de gekaramelliseerde appel: Steek met een pommes parisiene boor bolletjes uit de appels. Bak de appel kort in de boter. Voeg de rietsuiker toe en laat zonder te schudden kort karamelliseren. Karamelliseer de appel nu rondom en blus af met de Calvados. Kook in tot licht stroperig. Voeg stukjes boter toe zodat een mooie karamel ontstaat. Voor de pommes soufflé: Schil en was de aardappelen en snijd deze met de Japanse mandoline flinterdun. Zorg er in ieder geval voor dat het plakje aardappel niet kan scheuren. Leg de aardappelplakjes op een snijplank en dep ze droog met een andere theedoek. Klop het eiwit los en bestrijk de ene helft van de plakjes met eiwit. De anderen insmeren met droge maïzena. Leg de plakjes met de ingesmeerde kanten op elkaar. Zorg dat er geen lucht tussen zit. Steek vervolgens de plakjes uit met een kleine cirkelvormige steker. (2 a 3 cm doorsnede) Bewaar onder een vochtige (niet natte) theedoek. Voor de saus van piccalilli: Piccalilly met melk fijn draaien in de keukenmachine, zeven. Afwerking en uitserveren: Verhit de frituurpan tot 180° graden. Frituur maximaal 10 pommes soufflé tegelijkertijd en hou ze voortdurend met een paletmes in beweging. De 'pommes' zijn klaar als ze een mooie goudgele kleur hebben. Laat ze uitlekken op een bord met wat keukenpapier. Snijd de procureur aan. Maal het bord op met de verschillende ingrediënten.

DESSERT Stickey toffee pudding met karamel-rum ijs

Stickey toffee pudding met karamel-rum ijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
fijne kristalsuiker	150	gr.
blanke amandelen	50	gr.
macadamianoten	50	gr.
volle melk	300	ml
slagroom	300	ml
vanillestokje	1	
eierdooiers	6	
ongezouten boter	25	gr.
bruine rum	0.5	dl
dadels zonder pit	200	gr.
vanille suiker	1	zakje
bakpoeder	1	el
zelfrijzend bakmeel	175	gr.
eieren	2	
zachte roomboter	90	gr.
rietsuiker of bruine suiker	170	gr.
espresso	2	el
melk	100	ml

Voor het karamel-rum ijs: Begin met de notenpraline. Hak de noten in de keukenmachine fijn. Verwarm de suiker met 75 ml water in een steelpan met dikke bodem op een laag vuur en roer tot de suiker is opgelost. Kook de suikerstroop (zonder te roeren) in 6 – 8 minuten tot een honingbruine karamel. (De pan mag wel rondgedraaid worden.) Roer de gehakte noten hier doorheen en schenk zo dun mogelijk op een met bakpapier bedekte plaat. Laat volledig uitharden. Verwarm voor het ijs de melk en 300 ml slagroom met het vanillemerg en vanille stokje in een steelpan met dikke bodem op matig vuur bijna tot het kookpunt en neem van het vuur. Laat afgedekt 10 minuten trekken en verwijder het vanille stokje. Klop in een hittebestendige grote kom de dooiers met 200g suiker door elkaar. Voeg onder voortdurend kloppen geleidelijk het warme roommengsel erdoor en giet het mengsel terug in de pan. Verwarm het mengsel al roerend op matig vuur tot de vla gaat binden. Laat het NIET koken. De vla is voldoende gebonden als je de pollepel uit de val haalt en hier met de vinger een streep in kan trekken die goed zichtbaar blijft. Laat de vla afkoelen. Snijd de boter in blokjes. Verwarm voor de karamelsaus 120 g suiker met 60 ml water in een steelpan met dikke bodem op een laag vuur en roer tot de suiker is opgelost. Draai het vuur halfhoog en kook de suikerstroop (zonder te roeren) in 6 – 8 minuten tot een honingbruine karamel. Roer er 140 ml slagroom door en voeg vervolgens de boter en rum door. Verwarm de saus tot hij glad is en laat afkoelen. Draai de vla in de machine tot ijs. Hak de praline met de keukenmachine in fijne stukjes. Giet kort voor het ijs klaar is in de machine de helft van de karamelsaus (de rest moet over de pudding) en pralinekrumels bij het ijs in de machine. Bewaar het ijs tot uitserveren in de vriezer. Voor de sticky toffee pudding: Snijd de dadels in hele kleine stukjes en doe ze in een schaal. Kook 200 ml water en giet het bij de dadels. Laat de dadels een half uur staan tot ze geweld en afgekoeld zijn. Meng het meel en bakpoeder door elkaar. Klop de eieren los. Meng de boter en de suiker door elkaar. Voeg hier nu de losgeklopte eieren beetje voor beetje

aan toe, tussendoor telkens goed kloppen tot het ei helemaal is opgenomen en voeg daarna de espresso toe, weer goed kloppen. Meng nu één derde van het meel erdoor, en beetje voor beetje de helft van de melk, blijf steeds goed kloppen. Vervolgens weer één derde van het meel erbij doen en de andere helft van de melk er scheutje voor scheutje door mengen. Tenslotte de rest van het meel erdoor mengen. Prak de afgekoelde dadels nog fijner met een vork, meng ze door het beslag en roer ook het zakje vanillesuiker erdoor. Bekleed een kleine springvorm met bakpapier en vet extra in met boter. Doe het beslag in de vorm en bak de taart 50 à 55 minuten op 140 °C, tot het gerezen en stevig is. Giet de resterende karamelsaus over de pudding en laat deze er in trekken. Afwerking en uitserveren: Serveer pudding en ijs gezamenlijk op een bord met daarbij een kopje koffie of thee.