

2017 februari

Les Amis de Cuisine Den Haag · Winter

Amuse: arpèche ei met kruiden

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koffiebonen	100	gr.
boter	100	gr.
eieren	16	
eiwitten	5	
druivenpitolie	50	ml
melk	100	ml
slagroom	400	ml
blaadjes gelatine	2	
peper		
zout		
steranijs	1	
kruidnagels	2	
vanillestokje	0.5	
kaneelstokje	3	cm
nootmuskaatnootje	0.5	
briochebrood	1	
eierdopjes	16	
ahornsiroop	16	halve tl
maldon zoutvlokken		

Kneus de koffiebonen en doe samen met de boter in een vacuümzak en trek vacuüm. Laat tot gebruik trekken in de stoomoven of au bain op 90°C. Houd het ei in de hand met de ronde kant naar beneden. Tik 2x -hard- het puntig kapje van de eieren met de Clack eiertikker. Scheid de dooiers en de eiwitten. Bewaar 5 eiwitten voor het eierschuim. Was de eischalen en laat uitlekken. Doe de dooiers terug in de schalen. Bewaar de eischalen afgedekt met plasticfolie in de eierdoos. Week de blaadjes gelatine in koud water. Bak de eiwitten in ruim olie goudbruin. Laat uitlekken in een zeef en dep met keukenpapier. Doe de gebakken eiwitten in de Magimix en draai helemaal glad met toevoeging van de melk. Verwarm een scheutje slagroom en los de gelatine er in op. Meng slagroom, gelatine en eiwitpuree met een garde en breng goed op smaak met peper en zout. Zeef de massa en doe over in een sifon. Breng op druk met 2 patronen en plaats in de koeling. Rasp de nootmuskaat. Doe alle specerijen in de koffiemolen en draai tot poeder. Snij het briochebrood in staafjes van 1x1x7 cm. Zeef de koffieboter en bak de briochestaafjes goudbruin in de koffieboter. Laat uitlekken op keukenpapier. Breng op smaak met zout. Werk snel in een 'treintje' en serveer direct. Doe de eierschalen met de dooiers in de stoomoven met stoom op 90°C gedurende 6 minuten. Plaats ei in eierdopje. Strooi wat specerijenmix over de dooiers. Schud de sifon goed en spuit de eierschalen bijna vol met het eiwitschuim. Schenk een halve theelepel ahornsiroop over het eiwit en enkele vlokken Maldon zout.

Panna cotta van bloemkool en broccoli met hamcrumble en Reypenaer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
coburgerham	150	gr.
broccoli	1	stuks
bloemkoolroosjes	350	gr.
broccoliroosjes	350	gr.
slagroom	250	ml
volle melk	250	ml
agar-agar	7	gr.
witte peper		
zout		
nootmuskaat		
kerrie		
salie		
tijm		
oude reypenaer vsop	250	gr.
boter	50	gr.
bloem	50	gr.
peper		
mosterd		
toefjes krulpeterselie	16	

Droog de plakjes 90 minuten op keukenpapier in een oven van 100°C. Verkrumel de ham tot snippers en zet weg tot eindbewerking. Maak 16 kleine roosjes broccoli. Blancheer deze in enkele minuten tot net beetgaar. Zet weg tot eindbewerking. Zet kleine soufflébakjes in de koeling. Kook de bloemkoolroosjes en broccoli gaar. Houd rekening met de snellere gaartijd van de broccoli. Giet af en pureer de massa met de opgewarmde melk in de blender mooi glad. Sla de slagroom lobbige en spatel rustig door de massa. Breng hoog op smaak met de kruiden (salie en tijm fijn vijzelen). Breng de agar-agar in een beetje koud water aan de kook en roer de oplossing zorgvuldig door de massa. Vul de soufflébakjes glad af en zet in de koeling. Na 1 uur zal de panna cotta stijf zijn. Laat vervolgens op kamertemperatuur komen. Rasp de kaas. Smelt de boter op een niet te hoog vuur en voeg de bloem toe. Roer de bloem met een garde door de boter en laat 1 minuutje garen. Voeg al roerende de koude melk toe en kook tot een mooie gladde saus. Breng op smaak met de kruiden en een beetje mosterd. Houd warm tot gebruik. Los de panna cotta midden op een klein bordje. Spiraal de kaassaus rond de panna cotta. Strooi er de hamcrumble over en naast. Decoreer met roosje broccoli en toefje peterselie.

Hartige bisque van hollandse garnaltjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ongepelde hollandse garnalen	1	kg
garnalenschillen	1	zak
olijfolie		
sjalotten	5	
knoflook	5	tenen
ras el hanout	0.5	el
tomatenpuree	3	el
witte wijn	3	dl
water	2	liter
saffraan	20	draadjes
sinaasappel	1	
gezouten citroen	0.5	
korianderpoeder	0.5	tl
witte peper		
zout		
sjalot	1	
boter	1	el
witte port	1	dl
cognac	1	dl
garnalenbisque	1	dl
sucro	1	el
koriander	0.5	bosje

Pel 500 gr van de garnalen met meerdere personen. Zet de gepelde garnalen weg op de warmhoudkast tot gebruik. Hak de overige 500 gr garnalen grof. Zet samen met alle schillen (van zelf gepelde en de zak met schillen) aan in de olijfolie. Voeg de gesnipperde sjalotten en knoflook toe en laat mee fruiten. Voeg naar smaak wat ras el hanout toe en laat op laag vuur even intrekken. Voeg de tomatenpuree toe en laat even ontzuren. Voeg de wijn toe en laat even indampen. Voeg het water toe en breng aan de kook. Voeg de gesneden sinaasappel, zoute citroen, saffraan en korianderpoeder toe en laat 1 uur zachtjes trekken. Zeef de bisque en verwijder de sinaasappel. Draai de massa door een passevite. Het gaat erom om zoveel mogelijk sappig uit de koppen lijfjes en schillen te persen. Giet het vocht tijdens het draaien ook door de passevite. Zeef de bouillon uiterst zorgvuldig, eerst door een puntzeef, dan nog een keer door een zeer fijne zeef. Maak op smaak af met de diverse kruiden. Fruit de gesnipperde sjalot en knoflook aan in de boter en blus af met port en cognac. Voeg de bisque toe en los een grote eetlepel Sucro op in het vocht. Breng aan de kook en zeef de saus. Vul de sifon en breng onder druk met 2 of 3 patronen. Houd warm op 50°C tot eindbewerking. Verdeel bergjes garnalen over de komborden en schenk er de bisque bij. Schud de sifon flink. Spuit wat cognacschuim naast de garnalen en decoreer met gesnipperd korianderblad.

Mierikswortelparels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	125	ml
griekse yoghurt	125	gr.
zout		
agar-agar	2.5	gram
geraspte mierikswortel uit potje		
druivenpitolie		fles

Zet van te voren een lage rechthoekige schaal druivenpitolie in de vriezer, zodat deze goed koud is. Houd de vliestof koud door hem op een bak met ijsklontjes te zetten. Los de agar-agar en het zout op in de melk en yoghurt. Breng aan de kook en op smaak met mierikswortel. Zeef de massa en houd warm (=belangrijk!) op tenminste 80 graden. Zuig met de injectiespuit (zonder naald) of een pipet de massa op en druppel (niet spuiten) in een kom met koude druivenpitolie. Er ontstaan nu parels. Even wachten tot stolling en zeef de parels uit de olie. Voor toepassing even afspoelen, anders een vette smaak.

Skrei (kabeljauw)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
skrei	1.2	kg
witte peper		
zout		
gedroogde dille		

Portioneer de vis. Strooi peper, zout en een snufje dille op de filetkant. Velkant niet bestrooien. Koel wegzetten tot eindbewerking.

Snert

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote zoete uien	6	
hojiblanca olijfolie		
zout		
diepvriesdoperwten	600	gr.
kippenbouillon	1.2	dl
gekneusde witte peperkorrels	8	

Snij de uien in stukjes en bak rustig gaar in de olijfolie. Niet kleuren. Bestrooi met wat zout. Voeg de doperwten toe en verwarm. Giet de bouillon erbij en voeg de gekneusde peperkorrels toe. Pureer de massa zeker 5 minuten in de blender, druk door een fijne zeef tot een gladde saus. Proef af. Zet warm weg tot eindbewerking.

Roggebrood met spek

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dungesneden buikspek	450	gr.
hojiblanca olijfolie	1	dl
zwart roggebrood	500	gr.

Bak het buikspek in de olijfolie volledig bruin, zodanig dat alle vocht verdampt is. Cutter met de staafmixer het spek met de olie in de pan. Verkruimel het roggebrood, meng met de spekolie, maak op smaak met witte peper. Voeg olijfolie toe, indien nog te droog. Zet weg tot eindbewerking.

HOOFDGERECHT Rouleau van parelhoender | hete bliksem met sharon fruit | spruitjes en champignons

Rouleau van parelhoender met hete bliksem

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gekookte kastanjes	500	gr.
blokjes gerookt spek	350	gr.
kleine rode uien	2	
knoflook	2	tenen
boter	10	gr.
rozemarijn	3	takjes
witte wijn	150	ml
slagroom	200	ml
peper		
zout		
rode paprika	1	
parelhoenborstfilets met vleugelbot	8	
tijm		
water	1	liter
kruidenbultje van tijm, rozemarijn, selderij, salie, stukje ui		
allesbinder (xantana)		
kleine spruitjes	0.5	kg
bosuitjes	1	bos
kleine champignons	200	gr.
blanke amandelen	100	gr.
nootmuskaatnootje	0.5	
volle melk	300	ml
kruimige aardappelen	750	gr.
mosterd		tl
goudrenetten	4	
golden delicious	2	
selderij	0.5	bosje

Snij de kastanjes, spek, ui, en knoflook klein en zet aan in de boter. Voeg de fijngesneden rozemarijnnaaldjes toe en blus af met witte wijn. Laat de wijn inkoken en voeg de slagroom toe. Laat nog wat inkoken en zeef eventueel teveel aan room uit de massa. Pureer in de Magimix tot een stevige puree. Breng op smaak met peper en zout. Snij de paprika in heel dunne reepjes. Laat het vel aan de filets, maar snij het haasje en het vleugelbot eraf, geef door aan de jus. Klop de parelhoenborsten plat met een koekenpan en fatsoeneer. Bestrooi de filet aan een zijde met tijm en peper. Draai om en verdeel de farce over de andere zijde van de filets. Leg de stukjes paprika zo dat ze in het midden uitkomen. Rol de filets strak op in magnetronfolie. Gaar de rolletjes gedurende 15 minuten in de stoomoven op 80°C met 60% stoom tot een kerntemperatuur van 72°C. Zet klaar voor eindbewerking. Trek gedurende zolang mogelijke tijd een fond van de vleugelbotjes en filetresten en het kruidenbultje. Laat inkoken tot een kwart. Zeef en bind de saus met wat allesbinder (Xantana). Zet weg tot eindbewerking. Maak de spruitjes schoon en kook ze enkele minuten tot beetgaar. Zet weg tot

afwerking. Bosuitjes in fijne ringetjes snijden. Smelt wat boter in een koekenpan en bak de champignons mooi bruin. Fruit de bosui even mee en breng op smaak met kruiden. Zet weg tot afwerking. Rooster de amandelen in een droge koekenpan knapperig. Zet weg tot eindbewerking. Schil de aardappelen en snij in stukken. Schil de appels en snijd in kleine stukjes. Kook de aardappelen 15 minuten en voeg de laatste 5 minuten de stukjes gesneden appel toe. De stukjes appel mogen niet te gaar worden! Even droog koken en toen met toevoeging van warme melk een lepeltje mosterd zout en peper met de stamper een grove puree maken. Haal de parelhoen rouleaus uit de magnetronfolie en bak snel bruin in de boter. Snij in plakjes en houd warm onder aluminiumfolie. Laat het vet in de pan en schenk er de fond bij. Laat even inkoken en voeg de wijn toe. Reduceer opnieuw. Monteer de saus met ijskoude boter. Eventueel iets binden. Breng op smaak met peper en zout. Verwarm het champignonmengsel en voeg de spruitjes toe. Warm goed door en breng op smaak met geraspte nootmuskaat. Verwarm de hete bliksem in de magnetron op 600W in enkele minuten tot héét. Tussendoor even doorroeren. Bordopmaak: schep de hete bliksem in een kleine vulvorm (ca. 8cm) Leg hier de plakjes parelhoen op. Overgiet de parelhoen met een lepeltje jus en garneer met wat selderij. Dresseer er enkele spruiten en champignons naast. Strooi de amandelen over de spruitjes en champignons.

Roomijs van crème anglaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	500	ml
slagroom	500	ml
fijne kristalsuiker	100	gr.
eierdooier	180	gr.
vanillestokjes	4	

Doe de melk en room in een pan met dikke bodem en voeg één eetlepel suiker toe tegen het overkoken. Klop met een ballongarde de rest van de suiker en de eidooier in een grote hittebestendige kom. Schraap het merg uit de vanillestokjes en voeg toe aan het dooier-suikermengsel. Doe de lege vanillestokjes in de roommelk en breng het geheel langzaam op 70°C. Klop dan langzaam het eidooiermengsel erdoor (huwelijk maken). Zeef het mengsel en zet terug op laag vuur. Roer voortdurend met een pollepel tot de crème dik wordt en aan de achterkant van de lepel blijft hangen. Controleer met de thermometer of het mengsel gaar is (tussen 82° en 84°C). Laat afkoelen, roer af en toe, zodat er geen vel ontstaat. Draai ijs van deze crème anglaise.

Amandelcake

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwitten	2	
eidooier	40	gr.
schil van citroen	0.5	
kaneel	0.25	tl
amandelmeel	90	gr.
suiker	2	el
zout		
honing	1	el
boter om in te vetten		

Verwarm de oven op 175°C. Klop in een vetvrije kom het eiwit met 2 eetlepels suiker en een snuf zout met de mixer stijf. Het schuim moet helemaal stijf zijn en pieken vormen. Mix in een andere kom de eidooiers, citroenschil, kaneel en 2 eetlepels suiker met een mixer romig. Spatel het amandelmeel erdoor tot een stevige massa ontstaat. Meng beetje bij beetje het eiwit door het beslag. Vet een kleine lage ronde vorm in met boter en giet er het beslag in. Zet ca 25 minuten in de oven op 175°C. Smeer er wat honing over uit. Laat de cake afkoelen.

Winterijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gewelde abrikozen	12	
gedroogde appeltjes	12	
rozijnen	125	gr.
appelsap	3	dl
calvados	6	el
plakjes amandelcake	3	
hazelnoten	6	el

Was het gedroogde fruit en dep droog. Snij de appeltjes en abrikozen in heel kleine stukjes. Breng samen met de rozijnen in het appelsap aan de kook en laat ca. 10 minuten sudderen en het vocht zoveel mogelijk verdampen. Voeg de calvados toe en laat het fruit afkoelen in een kom met ijswater. Rooster de hazelnoten tot krokant in de oven op 175°C (ca. 8 minuten). Tussendoor omschudden. Hak vervolgens grof. Verkrummel de cake. Meng het ijs met het fruit en het vocht, de cakekrummels en de hazelnoten. Laat het ijs 30 minuten in de diepvriezer opvriezen. Maak dan 16 mooie bollen en laat die in de vriezer op een metalen schaal verder opstijven.

Zoute karamel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ongezouten boter	150	gr.
lichtbruine basterdsuiker	100	gr.
fijne kristalsuiker	100	gr.
ahornsiroop	100	ml
slagroom	250	ml
fleur de sel	1	tl

Smelt de boter zachtjes in een kleine pan met dikke bodem. Doe er de 2 soorten suiker en de ahornsiroop bij. Zet het vuur hoger en laat het mengsel 3 minuten doorkoken. Draai de pan af en toe rond, niet roeren met een lepel of garde! Voeg, als het mengsel mooi begint te kleuren, de room toe. Breng aan de kook en voeg de fleur de sel toe. Geen keukenzout gebruiken. Roer het mengsel voorzichtig door (met een houten lepel) en laat het 3 minuten zachtjes doorkoken. Doe de zoute karamel in twee sauskommen en laat op een koele plek op kamertemperatuur komen.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	250	ml
resterende calvados		
shotglaasjes	16	

Klop de slagroom stijf. Lepel een spiegel karamel op een rond bordje. Leg hier een bol winterijs op. Leg er een quenelle room naast. Zet er (voor de liefhebber) een half gevuld shotglaasje (ca. 2,5 cl) calvados naast. Zet de resterende karamel op tafel in de kommen met een lepel.