

2017 maart

Les Amis de Cuisine Den Haag · Lente

VOORGERECHT Salade & geitenkaas

Salade & geitenkaas

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode paprika's	2	
grote sjalotten	3	
casino witbrood	1/4	
olijfolie		
pijnboompitjes		
gasbrander		
witte wijnazijn		
mosterd		
honing		
geitenkaasjes (president petits chevres doux)	16	
dunne langwerpige plakjes gerookt spek	32	
gemengde salade	200	gram
potje artisjok	1	
peper		
zout		

Voor de salade garnituur: Maak de sjalot schoon en snij in ringen (0,5 cm dik). Stoom de ringen beet gaar (circa 9 minuten). Laat de uienringen afkoelen en brand / karamelliseer ze met de gasbrander. Snij de paprika in vieren, verwijder de zaadjes en rooster onder de grill/ salamander tot er 'zwarte blaren' op de paprika zitten. Doe in een plasticzak, knoop dicht en laat 20 minuten afkoelen. Pel het vel van de paprika en snij in repen. Breng op smaak met peper, zout en olijfolie en zet apart. Snij het witbrood in blokjes van 1 cm, bak deze in olijfolie goudbruin en breng op smaak met zout. Rooster de pijnboompitjes in een droge pan. Voor de dressing: Maak een dressing van witte wijnazijn, olijfolie, beetje mosterd en honing, peper, zout en klop tot lobbijg. Voor de geitenkaas: Bekleed 1 geitenkaasje geheel met 2 plakjes spek. Zorg dat de kaas overal met spek bedekt is. Vlak voor uitserveren: Bak de kaasjes in een droge tefalpan tot het spek kleurt en de kaas er net niet uit komt lopen. Vlak voor uitserveren de dressing over de salade verdelen en om husselen. Opmaak: Leg een plukje salade in het midden van het bord. Leg hierop een gebakken geitenkaasje. Werk af met de paprika, gebrande ui, stukjes artisjok, pijnboompitjes en croutons.

Steak tartaar Tomaat (vegetarisch)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tasty tommy's of 30 rijpe tros tomaten	40	
sjalotten	3-4	
bladpeterselie	1/2	bos
kleine augurken (cornichons)	20	
kappertjes	4	el
sherryazijn		
bruine suiker		
taggiasche olijven (zonder pit)	1	klein potje
olijfolie		
knoflook	10	tenen
casino witbrood (bevroren)	1/4	
zelfgemaakte ketchup		
worcestersaus		
tabasco		
dijonmosterd		
zout & peper		
kwartel eitjes	16	
oude overjarige kaas	200	gram
tuinkers	2	bakjes

Voor de mise en place: Ontvel de tomaten; snij met een mes een ondiep kruisje bij de steelaanzet van de tomaten. Dompel ze circa 60 seconden in kokend water en schep ze daarna direct in ijs water. Haal de velletjes van de tomaten. Snijd de tomaten in vier parten en verwijder de zaadlijsten. Bewaar het sap en de zaadlijsten voor de ketchup. Snijd het vruchtvlees van de tomaat in fijne gelijkmatige blokjes (0,5 cm) en zet apart. Pel en snipper de sjalot ragfijn en zet apart. Pluk en hak de peterselie fijn en zet apart. Snijd de augurkjes ragfijn en zet apart. Spoel de kappertjes in een zeef af met koud water, laat uitlekken en zet apart.

Voor de 'tomaten ketchup': Doe de zaadlijsten en sap van de tomaten in een klein pannetje, voeg een klein beetje azijn en suiker toe. Breng op laag vuur zonder deksel aan de kook. Laat even koken, passeer door een zeef, druk goed uit en laat verder indampen tot stroperige dikte. Laat afkoelen.

Voor de 'olijven tapenade': Hak de olijven ragfijn en meng door de extra vierge olijfolie.

Voor de gefrituurde kappertjes: Spoel de kappertjes goed af. Laat ze uitlekken op keukenpapier en dep ze zorgvuldig droog. Verhit een flinke laag olie in een koekenpan en bak daarin de kappertjes 1 tot 2 minuten. Schep ze met een schuimspaan uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Voor de crostini: Pel de knoflook. Haal het ¼ casino wit uit de vriezer. Wrijf / rasp de knoflook op de nog bevroren boterhammen (circa 1 teen per snee). Laat ontdooien, snij de korsten weg en diagonaal door de midden. Rooster de crostini in een oven tot goudbruin en krokant.

Voor de 'steak tartaar': Meng de tomaten blokjes met naar smaak de ragfijne sjalot, peterselie, augurk en de kappertjes. Breng op smaak met de zelfgemaakte ketchup, Worcestersaus, tabasco, Dijon mosterd, gerookt zout en peper.

Voor de kwartel eitjes: Smeer een poffertjespan royaal in met olie. Maak de eitjes open en giet een beetje van het eiwit in een bakje, dit wordt niet gebruikt. Doe de dooier met wat aanhangend eiwit in de

koude poffertjes pan. Vlak voor uitserveren de poffertjespan 1-2 minuten op hoog vuur. Als het eiwit gestold is, is het eitje klaar. Rasp de oude kaas. Afwerking en uitserveren: Verdeel de tomaat steak tartare in een ringvorm op borden en druk iets aan. strooi een beetje kaas over de steak tartare. Strooi tuinkers en wat gefrituurde kappertjes er over. Leg een gebakken kwarteleitje er boven op. Lepel de olijven tapenade rondom. Op de rand van het bord de crostini serveren.

TUSSENGERECHT Ceviche van zeebaars, rode grapefruit, granaatappel, groene kool

Ceviche van zeebaars, rode grapefruit, granaatappel, groene kool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode grapefruit	4	
granaatappels	4	
limoenen	8	
olijfolie	10	el
zeebaars filet (super vers, geschikt voor rauwe bereiding)	1,2	kg
griekse yoghurt	250	ml
bieslook	1/3	bosje
groene kool	1	
gerookt zout		
zout		
peper		

Voor de ceviche: Snij de schil van de grapefruit weg (zo dik dat je ook het wit onder de schil mee snijdt). Snijd de partjes tussen de vliezen uit. Knijp het sap uit het restant grapefruit. Houd de partjes van de grapefruit apart van het sap. Halveer de granaatappels. Klop met een houten lepel de pitjes er uit. Zet van 1 granaatappel de pitjes apart voor de opmaak. Vacumeer van 3 granaatappel de pitjes in een zak. Rol met een deegroller al het sap uit de pitjes, snij de zak open en laat uitlekken in een zeef. Pers alle limoenen uit. Meng grapefruitsap, granaatappelsap, limoensap en olijfolie en roer door elkaar. Snijd de zeebaars in flinterdunne plakken en leg ze naast elkaar op een plateau. Vlak voor uitserveren: Schenk driekwart van de marinade over de plakjes zeebaars. Laat 10 tot 20 minuten garen in de koelkast (afhankelijk van de gewenste garing en dikte van de vis). Voor de dressing: Snijd de bieslook ragfijn. Meng deze door de Griekse yoghurt en breng op smaak met een beetje olijfolie, zout en peper. Voor de groene kool: Halveer de kool en verwijder de buitenste bladeren van de groene kool. Haal daarna alle bladeren los. Snijd de nerven uit het blad. Blancheer het koolblad in 2-3 minuten beetgaar. Rol de koolbladeren op en snijd in fijne smalle repen. Houd lauw warm. Afwerking en uitserveren: Verdeel de groene kool over een bord en druppel er de dressing over. Leg de zeebaarsplakjes 'speels' over de groene kool. Verdeel de partjes grapefruit en wat granaatappelpitten er over. Schep er toefjes yoghurt tussen. Breng op smaak met een klein beetje gerookt zout en besprenkel met wat ceviche marinadevocht en olijfolie.

Rode mul, 'zeewier' pasta, kokkels, wortel saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote rode mul (geschubd en van organen ontdaan)	9	
wortels	2	bossen
sinaasappels	5	
winterwortel	1	
rode paprika's	3	
roomboter	50	gram
pimentpeper		snufje
kokkels	2	netjes
knoflook	4	tenen
sjalotten	3	
olijfolie		
witte wijn	300	ml
laurierblaadje	1	
schone sjalotten	600	gram
crème fraîche	125	gram
zeewierpasta	1	zak
ijskoude blokjes boter	100	gram
citroen	1	
dille		
zout		
peper		

Voor de rode mul: Fileer de rode mul, bewaar de graten en kop, deze worden in de wortelsaus gebruikt (verwijder de kieuwen en de ogen). Verwijder de graten uit de filets (verwijder met een pincet of graat weg snijden en twee halve filets overhouden). Bewaar de filets op een plateau in de koeling. Vlak voor uitserveren worden de filets in de stoomoven gegaard. (60 graden, 100% stoom, 3-4 min, afhankelijk van de dikte). Voor de wortelrolletjes en wortelpuntjes: Schil alle wortels. De wortelafsnijdsels bewaren voor de wortelsaus en de wortel schillen weggooien. De wortelpuntjes: Schil alle wortels, snij de onderste 2 cm van de wortels recht af, zodat deze recht op het bord kunnen staan. Pers de sinaasappel en gaar de wortelpuntjes hierin tot beetgaar. Zodra beetgaar uit de pan en apart houden. Bewaar het sinaasappelsap voor de sjalottencompote. De wortelrolletjes: Snij de winterwortel in een blok van 3 bij 3 cm. Snij met de Japanse mandoline linten van 1 millimeter dikte. De wortel linten dienen circa 6 cm lang te zijn. (3 p.p.). Blancheer deze kort in gezouten water tot ze flexibel zijn. Laat afkoelen en rol ze op. Voor de vulling van de wortelrolletjes de paprika's schoonmaken en klein snijden. Deze samen met 150 gram geschilde en fijn gesneden wortel (van de bossen) in wat roomboter gaar stoven op laag vuur. Naar smaak wat zout en piment toevoegen. Zodra goed gaar in de blender fijn draaien zonder extra vocht toe te voegen. Wrijf door een fijne zeef. Bewaar in een spuitflesje en houd warm in pannetje warm water. Voor de wortelsaus: Spoel de kokkels 2-3 keer schoon. Haal de overgebleven wortels door de sapcentrifuge. Breng de wijn aan de kook en zet apart. Pers de tenen knoflook, snipper de sjalotten en fruit aan in olijfolie in de grote pan (40 cm). Zet het vuur hoog, voeg de kokkels

toe, blus af met de hete witte wijn. Deksel op de pan. Na 1-2 minuten staan de kokkels open en haal ze uit de pan. Laat uitgespreid afkoelen. Bewaar het kookvocht. Laat eventueel zand in het kookvocht bezinken. Vloeistof afschenken en zand weggoien. Verwijder de kokkels uit de schelpen, bewaar wat schelpen ter garnering. Vermeng het kokkelkookvocht met het wortelsap, voeg 1 laurierblaadje en de graten / koppen van de mul toe en laat 20 minuten koken. Passeer door een fijne zeef en laat inkoken tot $\frac{1}{4}$. Zet apart. Voor de sjalottencompote: Smaak de sjalotten schoon en snijd op de mandoline in dunne ringen. Zweet deze op laag vuur aan in wat roomboter en laat langzaam garen. Voeg het sinaasappelsap toe en laat verder smoren en het vocht verdampen. Maak de compote af met wat crème fraîche en peper en zout. Houd warm van het vuur. Voor de zeewierpasta: Net voor uitserveren: Kook de zeewierpasta 20 minuten gaar in gezouten water. Afwerking en uitserveren: Het opmaken van de borden dient door circa 8 personen gedaan te worden. Breng de mulfilet op smaak. Gaar de filets a la minuut in de stoomoven, 60 °C en 100 % stoom, voor circa 3-4 min, afhankelijk van de dikte. Glaceer de wortelpuntjes in wat boter en houd warm. Warm de wortelsaus op en monteer deze met de staafmixer en wat ijskoude blokjes roomboter. Breng op smaak met peper en zout. Houd warm van het vuur. Warm de kokkels op in wat olijfolie en knijpje citroensap. Opmaak: Doe wat uiencompote in een kleine steekring (5 cm) en druk aan. Schep daartegen aan een beetje zeewierpasta. Leg een mul filet schuin op de zeewierpasta en uiencompote. Zet 2-3 wortelrolletjes op het bord en vul deze met de paprika-wortelcreme. Zet wat wortelpuntjes rechtop op het bord, de kokkels er tussen en wat saus er over de filet en rondom. Werk af met wat verse dille. Men verkrijgt een mooiere opmaak als alle componenten elkaar op het bord raken.

Lam in het groen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsbout 1,5-2 kg (zonder bot)	1	
uien	4	
lamsfond	1	pot
thijm	8	takjes
knoflook	8	tenen
blokjes koude boter		
roseval aardappels	25	
olijfolie	100	ml
rozemarijn	16	takjes
basilicum	1	bosje
bladpeterselie	1/2	bosje
gepelde pistachenoten	100	g
pecorino	100	g
olijfolie vierge	100	ml
groene asperges	1	bos
verse spinazie	1	kilo
courgette	2	
gerookt zout		
zout		
peper		

Voor de lamsbout: Maak de uien en knoflook schoon en snijd fijn. Rits de thijm. Kruid de lamsbout met peper en zout. Braad de lamsbout rondom aan, voeg de ui en knoflook toe en plaats op een kleine diepe ovenschaal. Steek de kerntemperatuur meter het midden van het dikste stuk. Gaar zo lang als mogelijk op 80-100 °C en 20-40% stoom (afhankelijk van de dikte van de lamsbout, houd de kerntemperatuur in de gaten en speel met de temperatuur van de oven). Kerntemperatuur 60 °C. Zodra kerntemperatuur is bereikt de oven op 55 °C zetten. Haal circa 30 minuten voor uitserveren de lamsbout uit de oven en dek af met folie. Giet het vocht uit de ovenschaal, passeer door een zeef en kook in tot ¼. Monteer dit vlak voor uitserveren met blokjes boter. Houd warm van het vuur. Voor de aardappeltorentjes: Schil de aardappels, snijd de uiteinden van de aardappel zodat deze kan blijven staan. Snijd elke aardappel in 3 tot 5 plakken. Smeer een bakplaat in met olie, leg hier de aardappels op, besmeer met de rest van de olie, breng op smaak met zout en bak tot gaar in een oven op 150 °C. Controleer de garing, haal de aardappels uit de oven, leg 3 tot 5 plakken op elkaar en doorboor met een satéprikker. Maak aardappeltorentjes door een rozemarijntakje (tot de helft gerist) door de plakken aardappel te steken, breng op smaak met zout en peper. Voor de pestosaus: Pel knoflook. Pluk de basilicum en bladpeterselie, rasp de pecorino. Doe alles de blender en draai fijn onder toevoegen van olijfolie. (De saus dient dunner dan pesto te zijn). Voor het garnituur: Asperges: Schil de onderkant van de asperges, snijd de houtige onderkant eraf. Blancheer de asperges in 2 minuten beetgaar in kokend water met zout. Spoel ze direct koud af en snijd ze in schuine stukken van 4 centimeter lang. Zet apart tot de eindbereiding. Courgette: Steek met een parisienneboor bolletjes uit de courgette. Zet apart tot de

eindbereiding. Spinazie: Was de spinazie. Zet apart tot de eindbereiding. A la minuut
eindbereiding: Verhit in 2 pannen een scheut olijfolie. Voeg de courgette balletjes toe en bak op
tot bijna gaar. Voeg de stukken asperges toe en warm door. In de andere pan de spinazie
toevoegen en warm door totdat deze is geslonken. Breng op smaak met een zout en peper.
Laat uitlekken op een zeef. Direct borden opmaken. Afwerking en uitserveren: Snij de
lamsbout in plakken. Opmaak: Schep een streep groente in het midden van het bord, leg
hierop drie plakken lamsbout. Daarnaast een aardappeltorentje. Rondom wat pestosaus op het
bord en maak af met wat lamssaus. Vlees nazouten met gerookt zout.

Chocolade fantasie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine blaadjes	3	
melk chocolade callets	340	gram
pure chocolade callets	170	gram
verse melk	375	ml
vanille stokjes	2	
room	500	ml
glazenschaal		
pure chocolade	200	gram
cacaoboter	80	gram
sifon		
patronen	3	
bakpapier		
grote weckpot		
suiker	150	gram
water	20	gram
hazelnoten	250	gram
amandelpoeder	50	gram
bloem	25	gram
eiwit	150	gram
eigeel	100	gram
kartonnen bekertjes		
pistachenoten	200	gram
fleur de sel	1,5	gram
maltodextrine	25	gram
melkchocolade	80	gram
slagroom	300	ml
poedersuiker	30	gram

Voor de chocolademousse: Week de gelatine in koud water. Breng de melk tegen de kook met de uitgeschraapte vanillestokjes en laat infuseren. Smelt de chocolade au bain marie boven warm water uit de kraan. Klop de room zonder suiker op. Warm de melk opnieuw tegen de kook aan en voeg de gelatine toe. Giet de melk door een zeef op de gesmolten chocolade en meng tot een glanzende ganache. Laat wat afkoelen (tot 35 °C). Spatel er in drie delen de opgeklopte room door de ganache. Giet de chocolademousse in soepborden en laat in de koeling opstijven. Voor de schuimchocolade (Bros): Smelt de chocolade en de cacaoboter au bain marie boven warm water uit de kraan en meng tot een gladde massa. Doe over in een siphon. Breng op druk met drie patronen. Schud de fles en houd warm in een pan warm water. Bekleed de weckpot met bakpapier. Schud de sifon en spuit de weckpot voor circa ¼ vol. Plaats de deksel met rubber ring en zet in vacuumeermachine. Zet deze aan tot dat de chocolade massa omhoogkomt. (vinger aan de stopknop (rechtsonder) houden want de chocolade komt snel 'omhoog' Dan de weckpot afgesloten in de koeling uitlaten harden. Voor

de praline crème: Rooster de hazelnoten in een oven van 150 °C gedurende 10 minuten tot goudgeel. Doe de suiker en het water in een steelpan met dikke bodem en maak een lichte karamel (niet roeren en op de warmhoudplaat). Voeg de hazelnoten toe en roer goed door. Stort uit op een bakmatje, spreid uit en laat afkoelen. Hak in stukken en draai fijn in een blender. In eerste instantie wordt het poederig, wanneer je het een tijdje door laat draaien begint de olie uit de noten vrij te komen en vormt een pasta, de praline. Door het blanderen wordt de massa warm, voeg al draaiend de 60 gram cacaoboter toe. Bewaar in een spuitzak in de koeling. Voor de hazelnoot sponscake: Maal de hazelnoten in een blender tot fijn poeder. Voeg het amandelpoeder, suiker en de bloem toe en blender tot fijn poeder. Voeg het eiwit en het eigeel toe en draai nogmaals door. Wrijf de massa door een zeef en doe in een sifonfles. Plaats 3 gaspatronen, schud goed en laat 1,5 uur op kamer temperatuur rusten. Doorboor de onder- en zijkant van de kartonnenbekertjes met veel messteken, daar kan stoom uit ontsnappen. Vlak voor uitserveren: Schud de sifon goed en vul 2 bekertjes voor de helft en gaar meteen in de magnetron op vol vermogen voor circa 1,5 minuut en laat in de bekertjes afkoelen. Herhaal tot de sifon leeg is. Voor de gekarameliseerde pistachenoten: Verwarm het water en de suiker tot 110 °C. Voeg de pistachenoten toe en laat kleuren tot een blonde karamel. Wrijf het zout goed fijn en roer goed door. Stort uit op een bakmatje, spreid uit en laat afkoelen. Voor het chocoladepoeder: Smelt de chocolade. Doe de maltodextrine in de magimix en voeg al draaiende de chocolade beetje voor beetje toe en er kleine klontjes ontstaan. Bewaar afgesloten. Voor de slagroom: Klop de slagroom met de poedersuiker op en vul een spuitzak. Bewaar in de koeling. Afwerking en uitserveren: Haal ruim voor uitserveren de soepborden met de chocolade mousse uit de koeling. Breek van de schuimchocolade brokjes, haal de sponscake uit de bekertjes en breek in stukjes. Opmaak: Strooi wat chocoladepoeder over de mousse. Spuit hierop wat doppen slagroom en stippen praline crème. Werk af met wat sponscake en schuimchocolade en als laatste wat gekarameliseerde pistachenoten er op.