

2017 april

Les Amis de Cuisine Den Haag · Lente

VOORGERECHT Niven's Pizza met Meiknolletjes

Niven's pizza met meiknolletjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
filodeeg	16	vellen
paramazaanse kaas	200	g
witte meiknolletjes	250	g
boterraapjes (gele meiknolletjes)	250	g
extra vergine olijf olie	100	ml
sushi azijn	50	ml
radijsjes	1	bosje
zure room	300	g
limoen	1	
peper		
zout		
macadamia noten	50	g
shiso purple cress	2	bakjes
olijfolie		
witte wijn azijn		

De bodem: Laat het filodeeg ontdooien. Steek 32 gelijke rondjes uit (zo groot mogelijk). Rasp de Parmezaanse kaas. Verdeel de kaas over de helft van de filo rondjes. Bedek ze met de andere filo rondjes. Bak in ongeveer 7 minuten knapperig. De meiknolletjes: Schaaf de meiknolletjes in dunne plakjes. Gebruik stekers met verschillende diameter om er mooie rondjes uit te steken. Blancheer ze gaar in kokend water. De boterraapjes: Schaaf de boterraapjes in dunne plakjes. Gebruik stekers met verschillende diameters om er mooie rondjes uit te steken. Klop een vinaigrette met de azijn en olie. Besprenkel de boterraapjes met de vinaigrette. De radijsjes: Was de radijsjes. Snij de worteltjes aan de onderkant van de radijsjes en het loof eraf. Bewaar het loof. Snij de radijsjes in de lengte in 6 tot 8 partjes. De saus: Roer de zure room los. Rasp de limoenschil. Breng de room op smaak met peper, zout en de limoenschil en sap. Afwerking en uitserveren: Hak de noten fijn. Maak het radijs loof aan met wat olie en azijn. Bedek de bodems met een dunne laag van de saus. Maak de pizza's verder op met de meiraapjes, de boterraapjes, de radijs, de noten en de cress. Leg het loof naast de pizza's.

Eenden maagjes met Coquille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eenden maagjes	16	
ganzenvet	200	g
vacuüm zakken	2	
diepvries doperwten	500	g
munt	3	takjes
limoen	1	
olijfolie	100	g
groene asperges	2	
witte wijnazijn	100	g
water	100	g
suiker	100	g
agar agar	3	g
kappertjes	20	g
winterpeen	1	
ui	1	
prei	1	
bleekselderij (inclusief blad)	2	stengels
platte peterselie	1/2	bosje
tijm	3-4	takjes
zwarte peperkorrels	1/2	el
zout		
spelt	200	g
rozemarijn	1	takje
basilicum	1/2	bosje
bieslook stengels	10	
snijbonen	500	g
sinaasappel	1	
coquilles	16	

De eenden maagjes: Verdeel de maagjes en het vet over twee vacuüm zakken. Trek vacuüm en seal. Breng een pan met water tegen de kook aan en leg de zak met de maagjes hierin. Konfijt de maagjes zo lang mogelijk. De doperwten: Kook de doperwten gaar. Voeg de overige ingrediënten toe en pureer. De asperge ketchup: Snij de asperges in een ragfijne brunouise. Blancheer de asperge blokjes kort. Breng de azijn met water, suiker en de agar agar aan de kook. Laat vervolgens 1 uur opstijven in de koeling. Pureer met de staafmixer. Voeg de blokjes asperge en kappertjes toe. De groente bouillon: Snij de groente in stukken en doe in een pan. Voeg de kruiden toe, ook eventueel selderijblad, plus de peperkorrels. Giet er 2 liter koud water bij. Laat met deksel op de pan aan de kook komen, zet dan het vuur laag en laat een half uur pruttelen. Zeef de bouillon en breng op smaak met zout. Geef 1 liter bouillon aan het hoofdgerecht voor de polenta. De spelt: Breng een liter bouillon aan de kook. Voeg de

rozemarijn en spelt toe en kook de spelt beetgaar in ongeveer 10 minuten. Giet af en verwijder de rozemarijn. Snij de rest van de kruiden fijn. De snijbonen: Snij de snijbonen met een dunschiller over de lengte in dunne slierten en blancheer ze. Schil de sinaasappel a vif: boven en onderkant kapje verwijderen, van boven naar onder schil verwijderen, incl de vliesjes, de partjes uit de vliezen snijden. Snij de partjes in kleine stukjes. Afwerking en uitserveren: Bak de eendenmaagjes nog even goed aan en snij ze in dunne plakjes. Dep de coquilles goed droog. Bak ze in een hete pan met een beetje olijfolie. Verwarm de snijbonen en voeg op het laatste moment de sinaasappel toe. Verwarm de doperwten puree. Verwarm de spelt en meng met alle kruiden. Maak het bord naar eigen inzicht op.

Gerookte mosselen met Rode Poon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergine	1	
tahin (sesampasta)	1	el
citroen		sap van een 1/2
komijn	1	tl
peper en zout		
olijfolie		
rode ponen	4	
boter	50	g
sjalotjes	50	g
champignons	50	g
ongepelde hollandse garnalen	250	g
cognac	2	el
witte wijn	150	ml
visbouillon	300	ml
tijm	2	takjes
laurier	2	blaadjes
tomaten	80	g
zoete aardappel	500	g
bloemkool	1	
mosselen	500	g
rookmot	1	el
koriander		

De Baba Ganoush: Was de aubergine en prik er gaatjes in met een vork. Bestrijk de aubergine met olijfolie. Pak in in aluminium folie en rooster de aubergine in ongeveer 3 kwartier gaar in de oven. Haal de aubergine uit de oven en laat deze iets afkoelen. Snij de groente doormidden en schraap het vruchtvlees er uit. Hak dit fijn met een mes en doe het in een schaal. Voeg de tahin, de komijn en het sap van een halve citroen toe. De rode poon: Fileer de ponen. Bak de filets op de huid in olijfolie. Breng op smaak met peper en zout. Halveer elke filets. Bewaar de graten voor de saus. De garnalen saus: Hak de garnalen fijn. Snij de sjalotjes en de champignons fijn. Bak ze aan in 20 g boter. Voeg de gehakte garnalen en de graten van de poon toe en bak goed aan. Flambeer met de cognac. Voeg de wijn toe en laat inkoken. Voeg de bouillon, tijm, laurier en fijn gesneden tomaten toe en laat 30 minuten verder inkoken tot ongeveer de helft. Zeef en breng op smaak met peper en zout. Monteer de saus vlak voor het uitserveren met de rest van de boter. De zoete aardappel: Schil de zoete aardappels en snij ze in blokjes van ongeveer 1.5x1.5x1.5 cm. Besprenkel ze met olijfolie en bak ze in ongeveer 15 minuten krokant in de oven. Af en toe omscheppen. Breng op smaak met peper en zout. De bloemkool: Snij 16 mooie roosjes uit de bloemkool. Blancheer ze beetgaar. De gerookte mosselen: Bedek het rooster van de rookoven met aluminiumfolie en maak een opstaand randje aan de zijkanten. Tijdens het roken van de mosselen komt er vocht vrij en het is de bedoeling dat dat vocht het rookmot niet dooft. Leg de mosselen erop en rook ze op hoog vuur gaar in 7-10 minuten. Afwerking en uitserveren: Bruineer de bloemkoolroosjes met een crème

brulee brander. Neem de mosselen uit de schelp. Leg de rode poot in het midden van het bord en de mosselen er tegenaan. Leg de bloemkool, zoete aardappel en een quenelle baba ganoush ernaast. Druppel de garnalen saus over het bord. Garneer met de koriander en serveer.

Geitenbout met Ratatouille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ontbeende geiten lamsbout	1.5	kg
ontpitte zwarte olijven	60	g
anjovisfilets (blikje)	8	
knoflook	2	tenen
olijfolie		
rode uien	3	
salie	3	takjes
rozemarijn	3	takjes
lamsfond (pot)	4	dl
ijskoude boter	50	g
rollade touw		
polenta	220	g
groente bouillon van gang 2	1	l
rode paprika	1	
gele paprika	1	
tomaten	6	
ui	1	
tijm	2	takjes
laurier	1	blaadje
groene courgette	1	
gele courgette	1	
aubergine	1	

De Geitenbout: Maak een tapanade van de olijven, anjovis, knoflook en olie. Snijd de bout van binnen een beetje open, zodat je hem kunt uitrollen als een lap. Kruid met peper en zout, smeer de tapanade aan de binnenkant en vouw het vlees weer in de oorspronkelijke vorm. Bind de bout op als een rollade. Kruid ook de buitenkant met zout en peper, en braad de bout rondom aan in wat olie. Hak de rode uien grof, en leg ze in een ovenschaal met de salie, de rozemarijn en de lamsfond. Leg de aangebraden bout erop. Overgiet het geheel met een paar scheuten olijfolie, en zet het vervolgens in de oven. Bedruip om het half uur met een deel van de fond, en braad de bout tot een kerntemperatuur van 62 graden (ongeveer 45 min). Laat 20 minuten afgedekt rusten. Zeef de braadjus en kook in tot jus. De polenta: Breng de polenta met de groente bouillon langzaam aan de kook. Laat de polenta nog zo'n 30 minuten op laag vuur door koken. Blijf roeren. Stort de polenta uit op een bakblik laat opstijven tot een plak van ongeveer 2 cm dik. De piperade: Snij de paprika's door midden en verwijder de zaadlijsten. Rooster ze onder de salamanders tot het vel zwart is. Verwijder het vel en snij ze in kleine blokjes. Ontvel de tomaten en snij ze klein. Snipper de ui en knoflook. Bak de ui en knoflook aan in olijfolie. Voeg de tomaat en kruiden toe en stoof dit ongeveer 10 minuten. Voeg de paprika's toe en breng op smaak met peper en zout. De ratatouille: Snij de courgette's, aubergine en tomaten in hele dunne plakjes. Verspreid de piperade over de bodem van een ovenschaal. Verdeel de groente over de piperade. Wissel de groentes af en zorg dat de plakjes elkaar voor drie kwart overlappen. Besprenkel met olijfolie. Bedek de

schaal met bakpapier en bak 2 uur in de oven op 140 graden. Verwijder het bakpapier en laat het nog 30 minuten door garen. Afwerking en uitserveren: Snij de polenta in blokjes van ongeveer 3x3 cm. Verhit een koekenpan met olijfolie. Bak polenta blokjes krokant. Verwarm de braadjus en monteer met de koude boter blokjes. Tranceer de geitenbout. Maak de borden op met de geitenbout, polenta en de ratatouille. Druppel tot slot de braadjus over het bord.

SOEP Citroengras soepje met Venkel, Appel en Kokos

Citroengras/munt soep met Venkel, Granny Smith & Kokos

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	1	l
suiker	120	g
citroengras	6	stengels
gelatine	4	blaadjes
munt	1	bosje
kokosmelk	400	ml
limoen	1	
granny smith appels	500	g
agar agar	3	g
venkel	1	bol
roze peperkorrels		

De soep: Breng het water met het suiker en citroengras aan de kook. Laat 20 minuten net tegen de koop aan trekken. Laat de gelatine weken in koud water. Voeg de gelatine en de munt toe aan de soep en laat de soep afkoelen. De kokos: Verhit het water met de suiker zodat alle suiker oplost. Meng met de uitgeperste limoen en de kokosmelk. Draai er ijs van in de ijsmachine. Laat verder opstijven in de vriezer. De appel: Schil de appel en verwijder het klokkenhuis. Pureer de appel. Pers de limoen uit en meng die met de appel. Laat de gelatine weken in koud water. Breng de helft van de appel met het water en de agar agar aan de kook. Haal van het vuur en voeg de andere ingrediënten toe. Laat opstijven in de koeling. Snij in vierkantjes voor het serveren. De venkel: Snij de venkel in hele dunne plakken. Verhit het water met de suiker. Voeg als het water kookt de venkel toe en zet het gas uit. Laat rustig afkoelen. Afwerking en uitserveren: Zeef de soep en verdeel hem over de soepborden. Maak de borden verder op met het ijs, de appel en de venkel. Garneer met wat geplette roze peperkorrels.

Friese Dumkes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	115	gram
witte basterdsuiker	100	gram
zout	2	gram
melk	15	gram
rum	1	theelepel
kaneel	1	mespuntje
anijspoeder	1	theelepel
anijszaad	15	gram
gehakte noten (amandelen, hazelnoten cashewnoten)	50	gram
zeeuwse bloem	175	gram
bakpoeder	1	theelepel
losgeklopt ei	1	

De dumkes: Kneed de boter, suiker, zout, kruiden en bakpoeder goed door elkaar. Voeg de melk toe en kneed even verder. Meng dan de noten erdoor. Kneed er op het laatst de Zeeuwse bloem doorheen. Maak een plak van het deeg en laat het een uur tussen keukenfolie in de koelkast rijpen. Verdeel het deeg in vieren, rol er vier 'pillen' van plm 25 mm diameter. Druk die vervolgens eningszins plat, bestrijk de bovenkant met een kwastje met het losgelopte ei en snij er koekjes van van ongeveer 2 centimeter lang. Leg die op een bakplaat en schuif die in een oven van 160 graden. De baktijd is ongeveer 15-20 minuten, tussentijds even kijken of de dumkes al op kleur zijn en eventueel de bakplaat draaien. Afwerking en uitserveren: Serveer bij de koffie.