

2017 mei

Les Amis de Cuisine Den Haag · Lente

De Asperges (a la Henk Savelberg)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	1	kilo
water	1,5	liter
zout		

Schil de asperges: begin 1 cm onder de kop en dan 2x rondom met de dunschiller. Snijd het harde onderste stuk af en snijd de asperges op gelijke lengte. Breng het water aan de kook en voeg hieraan zoveel zout toe als voor het koken van aardappelen. Doe de schillen en afsnijdsels in het zoute water, breng weer aan de kook en schep met een schuimspaan meteen de schillen/afsnijdsels uit de pan. Leg de asperges in de bouillon, zorg dat ze ca. 3 cm onder water staan, schep het overtollige water uit de pan. Laat de aspergebouillon weer aan de kook komen, kook 3 minuten en neem meteen de pan van het vuur. Laat de asperges zonder deksel in een beetje bouillon afkoelen. Zet de pan op een rooster zodat de inhoud ook via de bodem afkoelt.

De escabeche

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie		
uien	2	
paprika's, rood	3	
knoflook	12	teentjes
witte wijn	60	ml
sushi azijn	60	ml
gevogeltefond	120	ml
cayennepeper		

Pel de ui en knoflook en snijd de ui, teentjes knoflook en de paprika in kleine blokjes. Fruit aan in olijfolie en voeg witte wijn, sushi-azijn en gevogeltefond toe met een snufje cayennepeper. Laat het mengsel gedurende 10 minuten zacht trekken en een beetje reduceren tot een zurige marinade. Laat afkoelen.

De Salsa

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgette	1/2	
de gekookte asperges		
mango	1	
chilipepertjes	2	
limoenen (sap van)	2	
honing	3	el
lente-uitjes	3	
peper en zout		

Schil de courgette (+verwijder de zaadlijst met lepel), schil de mango en snijd deze in kleine brunoise. Bak 1-2 minuten in olie. Snijd ook de afgekoelde asperges in stukjes van vergelijkbare grootte, de lente-uitjes in ringen en meng alles door elkaar. Haal de pitjes uit de pepertjes en snijd deze in hele kleine stukjes. Meng met de rest en sap van 2 limoenen, wat vloeibare honing, peper en zeezout.

De scheermessen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
scheermessen	32	
olijfolie		
knoflook	6	teentjes
tijm	4	takjes
rozemarijn	4	takjes

Week de scheermessen in (niet té) koud water circa 15 minuten met een flinke snuf zout. Snijd de knoflook, tijm en rozemarijn fijn en verhit een pan met olie tot heet. Bak de scheermessen – in de schelp – samen met tijm, rozemarijn en knoflook zeer kort (1 minuut) op hoog vuur. Laat afkoelen, snijd de ingewanden / lelijke stukken eraf, vervolgens in 3 stukjes per schelp snijden en even door de escabeche halen. Doe de rest van de escabeche in de schelpen en schik de scheermesstukken mooi in de halve schelpen. Op kamertemperatuur serveren. (bewaar aantal bovenkanten schelpen voor opmaak salsa)

De kokkels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kokkels (of meer)	48	
witte mini-asperges	1	bakje

Warm de stoomoven voor op 100 graden. Stoom de mini-asperges 2½ minuut. Was de kokkels en voeg deze na een minuut toe aan de stoomoven, zodat ze ca. 1,5 minuut worden gestoomd. Zorg dat de kokkels allemaal open zijn. (laatste moment: lauwwarm serveren)

Lamsoor

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsoor		

Pak een rond bord en leg in het midden in de vorm van het scheermeshalte scheermesschelp) om de salsa in dezelfde vorm te krijgen als de scheermessen en schik op de salsa 2 a 3 kokkels per bord. Schik aan beide kanten een scheermeswerk af met enkele blaadjes lamsoor, evt. resterende salsa en een paar mini-asperges.

Voor de soep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	1,4	kg
gevogelbouillon	2	liter
sinaasappelsap	0,5	dl
zeste van sinaasappel	1/2	
kaneel		snufje
zachte boter	50	gr.
bloem	50	gr.
zout, peper		
room	1	dl
eigeel	1	

Schil de asperges en snijd een stukje van de onderkant eraf. Snijd 5 asperges in stukjes van 1 cm en de rest in dunne plakjes. Zet apart. Kook de schillen en de onderkanten circa 30 min in de bouillon. Zeef de bouillon en bewaar 1 eetlepel apart voor de saffraanroom. Kook dan de aspergestukjes in wat van de bouillon gaar. Zeef ze eruit (bouillon weer terug bij de rest vd bouillon) en zet weg (gaan als geheel in de soep). Kook ook de aspergeplakjes in de gezeefde bouillon goed gaar en blender deze fijn met staafmixer of in blender. Hak de zeste ragfijn en doe die met het sinaasappelsap bij de soep. Maak een "beurre manie" door de zachte boter met de bloem te kneden en bind hiermee beetje bij beetje de soep. Laat de soep ca 20 min zeer zachtjes garen. Roer af en toe even door. Voeg een snufje kaneel naar smaak toe en controleer de smaak! Verwijder het bovendrijvend botervet met een lepel. Maak een liaison van de room en het eigeel en bewaar tot eindbereiding (nog niet mengen).

De saffraanroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
saffraandraadjes	1/2	tl
slagroom	125	ml

Hak de saffraan fijn, roer er een eetlepel aspergebouillon door en laat 5 minuten staan om kleur en smaak af te geven. Klop de slagroom tot yoghurt dikte en roer saffraan erdoor.

De erwten crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1	
kippenbouillon	600	ml
diepvrieserwten	375	g
spinazie	100	g
zachte boter	3	el
olijfolie	15	ml
peper en zout		

Fruit de ui en voeg de bouillon toe. Laat het mengsel 20 minuten zachtjes koken. Voeg de erwten toe, laat 3 minuten koken en giet af. Meng de erwten met de spinazie en maal fijn in de blender. Voeg de boter en de olie beetje bij beetje toe tot het een mooie crème is. Breng op smaak met peper en zout.

De zeekraal

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeekraal	125	g

Blancheer de zeekraal 1 minuut.

De kalfsmuis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsmuis	1000	gram
peper en zout		
boter		

Verwarm de oven voor op 120 graden. Bestrooi de kalfsmuis met peper en zout en braad rondom bruin. Leg deze in de oven tot een kerntemperatuur van 54 graden is bereikt. Laat afkoelen en snijd met de snijmachine mooie dunne plakjes (2 per bord)

De Japanse cepesmayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mayonaise		
eierdooiers	2	
fijne mosterd	1/2	eetlepel
witte wijnazijn	1	eetlepel
maïsolie	350	ml
witte peper uit de molen		
zout		
sojasaus	40	g
wasabi (uit tube)	20	g
sesamolie	10	g
cepespoeder (eekhoortjesbrood)	3	theelepels

Meng de eierdooiers met de mosterd en de azijn. Voeg onder voortdurend kloppen met de garde/of staafmixer (in hoge maatbeker) de olie druppelsgewijs toe. Breng op smaak met zout en peper, sojasaus, wasabi, cepespoeder en sesamolie. Controleer de smaak, m.n. balans wasabi en soja. Doe dit in een spuitzak en zet koud weg.

De enoki

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
enoki (golden enoki)	3	pakken
sesamolie		
zwart sesamzaad	3	tl
wit sesamzaad	3	tl
suiker	3	tl
peper en zout		

Rooster de sesamzaadjes. Snijd de enoki los en breng op smaak met de sesamolie, sesamzaadjes, suiker en peper en zout.

De salade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sla little gem	6	stuks
witpunt radijs	20	stuks
zachte geitenkaas	150	g

Was de sla en maak mooie plukken van de little gem. Snijd de radijs in dunne plakjes en de geitenkaas in blokjes en bewaar voor opmaak bord bij eindbereiding.

De grapefruitvinaigrette

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mosterd	1	theelepel
grapefruit sap (1 a 2 grapefruits)	90	ml
citroensap	20	ml
zout en versgemalen peper		
crème fraîche	50	ml

Pers de grapefruit en de citroen. Mix de ingrediënten van de vinaigrette en breng op smaak met peper en zout.

De fregola

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fregola di sarda	350	g
ui	1	1/2 middelgrote
pancetta	75	g
roma tomaten	4	
kippenbouillon	1,2	liter
olijfolie	3	el
sap van citroen	1	
groene asperges	250	gr.

Fregola is een pastagerecht uit Sardinië dat op vergelijkbare wijze wordt bereidt als Risotto. Was de rucola, snijd het grof en laat het goed uitlekken en bewaar voor eindbereiding. Snipper de ui, snijd de pancetta in dunne reepjes en de asperges in stukjes. Ontvel de tomaten, verwijder het vocht en zaadjes en snijd vervolgens in kleine blokjes. Pak een grote pan met dikke bodem, verhit de olie en fruit de ui glazig, voeg er de pancetta aan toe en bak deze 1 minuut mee op middel hoog vuur. Voeg de fregola er aan toe en bak dit heel even mee, doe de tomaten blokjes erbij en bak dit ook heel even. Giet de helft van de warme bouillon en het citroensap er bij en laat het zachtjes koken, als de fregola de bouillon heeft opgenomen voeg er dan steeds weer wat bouillon aan toe. Ga door (zo'n 15 minuten) tot de fregola voor $\frac{3}{4}$ gaar is en laat staan. Bewaar wat bouillon voor de eindbereiding. Snijd de asperge in kleine stukjes (1cm) en blancheer 2 minuten.

De tuinbonen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tuinbonen	500	g
melk		scheutje

Dop de tuinbonen en kook in water met een scheutje melk gaar. (5 minuten voor jonge tuinbonen tot 10 minuten voor ouder). Dop de tuinbonen nog een keer.

De rucolapesto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rucola	250	g
parmezaan, geraspt	120	g
blanke hazelnoten	60	gr.
olijfolie	6	el
zout	1	tl
geraspte schil en het sap van citroen	1/2	

Rooster de hazelnoten in een droge pan. Hak de rucola, Parmezaan en noten grof in de Magimix of beter: stamp alle ingrediënten (eerst rucola, dan noten, dan Parmezaan toevoegen) in de vijzel. Voeg de rest van de ingrediënten toe en mix alles door elkaar. Voeg zout en peper naar smaak toe en bewaar tot eindbereiding.

De chorizo

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
chorizo	100	g

Verwarm de oven voor op 180 graden. Snijd de chorizo in mooie blokjes, leg op een plaat en zet in de oven tot deze krokant zijn (circa 20 minuten).

De Sukade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
us grain-fed sukade	1600	g
groene mosterd (maille)	4	el

Halveer de sukade op de zeen (loopt door het midden) en snijd deze er geheel uit met een scherp mes. Daarna kun je de sukade openklappen en snijd ook al het resterende vet en witvlies weg. Zorg dat de sukade voor eindbereiding op kamertemperatuur is. Zie ook: <https://www.youtube.com/watch?v=0MrvKAXZb10>. Smeer het vlees in met groene mosterd en peper en zout. (teveel aan mosterd voor het bakken afvegen)

De Madeira jus met morilles

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kastanjechampignons	500	g
sjalotten	5	
tijm	1	takje
laurierblaadjes	2	
arachideolie		
madera	500	ml
kippenbouillon	500	ml
jus de veau	500	ml
morilles (sabarot)	30	g

Snijd de champignons en sjalotten fijn. Zette deze met de kruiden aan in wat olie en blus dan af met de Madera. Laat de jus inkoken tot 100ml. Voeg de kippenbouillon toe en laat inkoken tot 200ml. Voeg de jus de veau toe en laat de jus tot de gewenste dikte inkoken. Passeer de jus door een puntzeef. Week de morilles, kook het weekvocht in en de morilles samen met wat (gezeefd) weekvocht toevoegen aan de saus.

De posteleinstamppot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zoete aardappel (bataat)	1	kg
volle melk	100	ml
postelein	500	g
parmezaanse kaas	50	g
kastanjechampignons	150	g
zout, peper, nootmuskaat		
olijfolie		

Snijdt de bataat in grove stukken. Was de postelein grondig, snijd wat kleiner (bijv. in 4-en) en maak goed droog. Kook de bataat zo'n 20 minuten, giet af en laat even droog stomen. Snijd de kastanjechampignons in vieren en bak gaar in boter. Stamp de aardappelen fijn en haal nog door een pureeknijper. Roer de melk erdoor en de champignons en houd warm in de warmhoudkast. (postelein en Parmezaanse kaas op laatst toevoegen, Parmezaan wel alvast raspen)

De krokante top

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	500	g
roomboter	400	g
poedersuiker	200	g
eidooier	160	g
kruiden: mix van steranijs (poeder), kaneel, jeneverbes, peper en cardamon	20	g

Meng koude boter en poedersuiker met je handen. Voeg de eidooier toe en daarna de bloem en kneed goed door. Laat dit een uur rusten. Rol op siliconenmat(ten) uit tot een dikte van 3 mm. Steek ronde koekjes uit met ca 6 cm diameter. Bak in de oven op 160 graden voor een minuut of 12. (Dit moeten een soort zandkoekjes worden die kapot worden getikt op het ijs bij uitserveren.)

De Zabaione

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroensap (ca. 6 citroenen)	240	g
limoncello	240	g
eidooier	250	g
suiker	150	g

Zet pan kokend water en schaal klaar voor au bain marie bereiding. Mix met een garde de eidooier met de suiker en klop glad. Voeg de citroensap toe en blijf kloppen met de garde. Voeg daarna langzaam de Limoncello toe. Blijf kloppen tot schuimig en mooie dikte en laat daarna afkoelen.

Het citroengrasijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	800	g
slagroom	200	g
citroengras	10	stengels
kristalsuiker	140	g
zeste van citroenen	4	

Plet de stengels citroengras. Verwarm alle ingrediënten tot net onder kookpunt en laat even (10 minuten) trekken en roer regelmatig. (niet koken). Proef of de smaak goed is, evt. nog langer laten trekken of voeg citroensap toe. Paar minuten goed doorroeren en dan zeven. Draai hier ijs van in de ijsmachine.

De citroencake

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	250	gram
basterdsuiker	250	gram
eieren	5	
citroenrasp	30	gram
zelfrijzende bloem	250	gram

Roer de boter met de suiker romig totdat de suiker helemaal is opgelost. Roer de eieren een voor een door het botermengsel. Vermeng de overige ingrediënten met de gezeefde bloem en roer na het tweede ei en na het vierde ei 1/3 deel van de bloem door het beslag. De rest van de bloem op het laatst door het deeg verwerken. Vul een beboterde en met bloem bestoven cakevorm voor de 1/2 met het beslag en bak de cake af, in ongeveer 50 minuten, in een oven van 160 graden. Stort de cake op een rooster en laat afkoelen.