

2017 juni

Les Amis de Cuisine Den Haag · Zomer

Hamburgers

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rundernek (voor gehakt)	500	g
kleine rode ui	1	
teen knoflook	1	
parmezaanse kaas	30	g
paneermeel	35	g
paprika poeder	1	tl
komijn	1	tl
zout	1	tl
versgemalen zwarte peper	1	tl
worcestersaus	1	el
ei	1	

Snijd het vlees in blokjes van ca 2x2 cm. Controleer of er nog bot-kraakbeen of zeen in het vlees zit. Snijd dit weg. Laat vooral het vet zitten. Dit geeft straks extra smaak aan de hamburger. Leg het vlees op een bord ca 30 minuten in de vriezer om aan te vriezen. Haal het (nog niet bevroren) vlees uit de vriezer en draai in de vleesmolen tot gehakt. Snipper de ui ragfijn. Maal de Parmezaanse kaas. Meng het gehakt met de overige ingrediënten. Vorm 16 even grote balletjes. Kies een steekring uit die past bij de grootte van de balletjes. (ø 4,5 cm) Bekleed de vorm met plastic folie en vorm een hamburger. Herhaal dit 16x. Bewaar de hamburgers tot het afbakken onder plastic om uitdrogen te voorkomen.

Saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eigeel	20	g
zonnebloemolie	100	ml
witte wijn azijn	2	el
citroensap	1	tl
mosterd	1	tl
uienpoeder	0.5	tl
knoflookpoeder	0.5	tl
ketchup	1	el

Maak mayonaise van de dooier, azijn, citroensap, mosterd en olie. Voeg vervolgens de andere ingrediënten toe. Breng op smaak met zout en peper. Naar smaak kan wat sambal worden toegevoegd.

Fried onion rings

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote (spaanse) ui	1	
bloem	50	g
zout	1.2	tl
melk	125	ml
heelei	30	g
frituurolie		

Schil de ui en snijd ze in plakken van ca 1/2 cm dik. Maak de ringen los. Maak het beslag door het ei los te kloppen en alle ingrediënten door elkaar te roeren. Verhit frituurolie in een pan tot 140°C. Bak de uienringen hierin gaar in ca 4 minuten. Bak de ringen kort voor uitserveren krokant in hete frituurolie (180°C). Bak niet te veel tegelijk. Baktijd ca 1 minuut.

Broodjes en afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mini hamburgerbroodjes	16	
kleine augurkjes, in plakjes gesneden	3	
kersentomaatjes	1	bakje
paar blaadjes kropsla (gewassen)		

Bak de broodjes af in de oven, snijd door midden. Bak de hamburgers en uienringen. Snijd de tomaatjes in plakjes. Bouw de hamburgers op door op het broodje, sla, hamburger, saus en een plakje augurk te doen. Serveer er de gebakken uienringen naast. Garneer met het gesneden tomaatje.

Waldorf Salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
krop frisée sla	1	
groene pitloze druiven (-16 voor soep)	500	g
bleekselderij	0.75	stronk
walnoten	150	g
rode appels	2	
blauwe kaas (fourme d'ambert)	150	g
bladpeterselie	0.5	bos

Pluk en was de sla. Laat deze goed drogen. Was de druiven en snijd deze door midden. Schil met een dunschiller heel voorzichtig het buitenste, vezelige laagje van de bleekselderij. Snijd de stengels schuin in plakjes en doe ze in de kom bij de sla en druiven. Hussel de salade door elkaar. Zet een droge koekenpan op matig vuur en rooster de walnoten. Schud ze elke 25 seconden even door elkaar - je wilt ze opwarmen, maar niet al te veel laten kleuren. Hak de geroosterde walnoten in grove stukjes. Gooi de stugste stukjes van de peterseliesteeltjes weg en hak de rest van de steeltjes fijn. Bewaar deze voor de dressing. Hak de blaadjes fijn en doe ze bij de slablaadjes in de kom. Snijd de appel in lucifergrote reepjes. Doe dit zo laat mogelijk en besprenkel zo nodig met citroensap om verkleuren te voorkomen. Verbrokkel de blauwe kaas.

Dressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dijonmosterd	2	tl
wittewijnazijn	4	el
extra vierge olijfolie	1	dl
volle yoghurt	2	el
honing	1	tl
zout, peper		

Doe de gehakte peterseliesteeltjes met de mosterd en de azijn in een kom en giet er 3 keer zo veel extra vierge olijfolie en een tl honing bij. De dressing moet fris en romig zijn, dus doe er de yoghurt bij en ook een flinke snuf zout en peper. Klop de dressing en breng de smaak eventueel in balans met wat extra azijn, olie of yoghurt.

Kip

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kipfilet	300	g
zout	50	g
suiker	25	g
extra vierge olijfolie		

Pekel de kip voor het bakken 1,5 uur in 1 liter water met hierin 50 gram zout en 25 g suiker opgelost. (Het pekelen zorgt er voor dat de kipfilet sappiger en smaakvoller wordt.) Bak de kip vervolgens op de grillpan gaar en sappig.

Afwerking en uitserveren

Voeg de appel en walnoten toe aan de salade. Besprenkel de salade met de dressing en meng deze door. Doe de salade op de borden. Trancheer de kip en leg deze op de salade. Bestrooi de salade met de verbrokkelde blauwe kaas. Besprenkel de salade nog met wat extra vierge olijfolie.

Kippenbouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouten	2	
kippenvleugeltjes	1.2	kilo
sjalotten	100	gr.
prei (witte deel)	100	gr.
winterwortel	50	g
bleekselderij	50	g
witte peper korrels	8	
jeneverbessen	2	
paar takjes tijm		
paar takjes bladpeterselie		
laurierblad	1	
water	1.3	l

Hak de kippenbouten en vleugels in stukken. Snij de groente fijn. (gebruik ivm tijd zn een keukenmachine) Bak de kip en groente kort aan in een koekenpan. Leg het vlees en groenten mengsel in de snelkookpan. Voeg de kruiden en specerijen en 1,3 liter water toe. (Zorg dat iig alles net onder staat) Breng aan de kook en laat 30 minuten koken. Passeer de bouillon door een zeef. Schep al het vet eraf (in een hoge smalle kan schenken maakt dit gemakkelijker)

Vichyssoise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	60	g
preien (alleen het wit)	3	
ui	1	
aardappels	1.25	kg
droge witte wijn	1	dl
kippenbouillon (zie bovenstaand recept)	1	l
melk	7	dl
slagroom	3	dl
zout, peper		

Snijd het wit van de prei in ringen. Snipper de ui. Schil de aardappels en snijd in plakjes. Smelt de boter in een grote soeppan op middelhoog vuur. Fruit de prei en de ui in ca 8 minuten lichtbruin. Roer de aardappelen er door en blus af met de witte wijn. Voeg de bouillon toe, breng aan de kook en laat de soep 20 a 30 minuten koken. Laat iets afkoelen en pureer het prei-aardappelmengsel. Voeg de melk en room toe en breng de soep tegen de kook aan. Zeef de soep. Breng op smaak met zout en peper. Koel de soep terug op ijs en bewaar tot uitserveren in de koelkast.

Garnituur

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
krieltjes, ongeschild	16	
druiven (van salade)	16	
mosselen (vers of uit pot)	32	
dunne zomer preitjes	3	

Was de krieltjes en snijd (afhankelijk van de grootte) in 2 of 3 stukken. Was de prei en snijd tonnetjes van het wit. (16 stuks) Stoom de krieltjes en prei gaar in de stoomoven. Kook de mosselen. Was de druiven en snijd deze in plakjes. Bewaar de garnituur tot uitserveren op kamertemperatuur.

Afwerking en uitserveren

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
borage cress		
extra vierge olijfolie		

Serveer de soep in diepe borden. Maak het bord op met de garnituur. Werk af met de borage cress en wat druppels olijfolie.

Citrus vinaigrette

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
uien	25	g
wortelen, in blokjes gesneden	25	g
bleekselderij	25	g
citroenen	2	
kippenbouillon	150	gr.
witte wijnazijn	25	gr.
olijfolie	1	el
zout en peper		
honing		

Snipper de ui zeer fijn. Snijd de wortels en selderij in kleine blokjes. Rasp het zest van de citroenen. Pers vervolgens de citroenen uit. Zweet de mirepoix (sjalot, wortel en bleekselderij) aan in 1 el olie met citroenschil gedurende 10 minuten. Voeg de kippenbouillon toe en trek de vloeistof gedurende 20 minuten of totdat de hoeveelheid is teruggebracht tot $\frac{1}{4}$ van het oorspronkelijke volume. Haal ven het vuur en laat afkoelen. Voeg azijn, citroensap en olie toe en klop tot een emulsie. Breng op smaak met zout en peper, en zonodig een beetje honing.

Gerookte tomaten vinaigrette

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
knoflookteentje	1	
olijfolie		
tomaten	200	g
basilicum blaadjes	4	
sjalot	15	gram
extra vergine olijfolie	60	g
spaanse sherry azijn	30	g
water		

Halveer de tomaten en rook deze 15 minuten in de rookoven. Snipper de sjalot. Bak de knoflookteentjes aan in de olie. Fruit de sjalot kort mee. Voeg de tomaten en basilicum toe en laat stoven tot alles gaar is. Pureer en passeer in een zeef. Voeg azijn en olie toe en klop de vinaigrette. Voeg zn. extra water toe als de consistentie te dik is. Bewaar tot uitserveren afgedekt in de warmhoudkast.

Basilicum olie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum (minus enkele blaadjes voor de tomatenvinaigrette)	0.5	bosje
olijfolie	100	gr.
zout		

Blancheer de basilicum 1 minuut in ruim kokend gezouten water. Koel direct terug in ijswater. Knijp de basilicum goed uit en mix met de olijfolie tot een basilicum olie. Giet de olie in een sifon en breng met 1 of 2 patronen onder druk. Laat de olie 30 minuten trekken. Ontlucht de sifon en zeef de olie in een koffiefilter.

Krabben

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkel zaad	1	eetlepel
koriander zaad	1	eetlepel
zwarte peper	0.5	eetlepel
paprikapoeder	1	theelepels
bloem	250	g
zout		
softshell krabben	16	
karnemelk	1	l
olie voor frituren		

Rooster het venkel- en korianderzaad op matig vuur in een kleine, droge pan. Doe de kruiden in een vijzel en maal tot een fijn poeder. Voeg zwarte peper en paprikapoeder toe. Mix het kruidenmengsel door de bloem en breng het mengsel op smaak met zout. Maak de softshell krabben schoon door de kieuwen, ogen en schort te verwijderen. Leg de krabben tot kort voor de eindbereiding in de karnemelk. Bewaar in de koelkast. Kort voor uitserveren: Haal de krabben uit de melk en wentel door het gekruide bloem. Frituur de krabben per 4 tot ze goud bruin en knapperig zijn. Warm ze na de laatste portie nog allemaal in de hete olie door. Breng op smaak met zout. Laat de olie afkoelen en zeef deze. Op vrijdag de olie verversen.

Garnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
paarse cherokee tomaten	3	
olijfolie		
zee zout en gemalen zwarte peper		
baby rucola	75	g

Snijdt de tomaten in minimaal 16 plakken. Breng op smaak met zout, peper en olijfolie. Was de rucola.

Afwerking en uitserveren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
limon cress		

Gebruik een rond bord. Leg midden op het bord een plak tomaat. Breng de rucola op smaak met de citroen vinaigrette en leg een plukje sla op de tomaat. Leg een gebakken krab op de sla. Druppel de geroosterde tomaten vinaigrette rond de krab en druppel hier ook wat basilicum olie om heen. Garneer af met een plukje limon cress.

Cajun kruidenmix

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zout	2	theelepels
paprikapoeder	2.5	theelepel
knoflookpoeder	2	theelepels
gedroogde oregano	1	theelepel
cayennepeper	1	theelepel
zwarte peper	1	theelepel
uienpoeder	1	theelepel
gedroogde tijm	1	theelepel

Meng de kruiden door elkaar.

Gemarineerde Mahi Mahi

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mahi mahi fillets van 100 - 120g of 8 x 180 - 220 g	16	
cajun kruiden	4	eetlepel
limoenen	2	
extra vergine olijfolie		

Maak een marinade van de kruidenmix, zest van de limoenen en de olijfolie. Marineer hierin de vis voor minimaal 2 uur. Laat de vis op tijd op kamer temperatuur komen. Gril de vis kort voor het uitserveren op de grillplaat goudbruin in ca 1 a 2 minuten per kant. Houd de vis zo nodig warm in de oven op maximaal 50°C. (Let op als de oven eerder al gebruikt is is deze snel te warm!)

Chutney van tropisch fruit

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse ananas	6	plakjes
papaya	1	grote
mango	1	grote
rode uien	2	
rode peper	1	
koriander, gehakt	0.5	bosje
extra vergine olijfolie	3	dl
witte balsamico azijn	1	dl
agavesiroop	3	dl
zout en peper		

Maak de spaanse peper schoon en snijd in fijne stukjes. Schil het fruit en de ui en snijd in plakken. Wrijf alle groenten en fruit met olijfolie en grill van beide zijden. Snijd vervolgens in fijne stukjes en meng samen met (gehakte) koriander, azijn, siroop, zout en peper. Bewaren bij kamertemperatuur.

Jasmijn rijst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
jasmijn rijst	750	g
uien	2	
knoflook	3	tenen
gember	3	cm
koriander	0.33	bos
boter		
zout en peper		
water		

Ui snipperen. Knoflook fijn snijden. Gember raspen. Koriander fijnhakken. (bewaar 16 blaadjes / takjes voor opmaak) Fruit de ui in de boter. Voeg knoflook en gember toe. Voeg de rijst toe en kook met de aangegeven hoeveelheid water op de verpakking (koken tot vloeistof is opgenomen). Breng op smaak met zout en peper en voeg de fijngesneden koriander toe. Bewaar in de warmhoudkast.

Citroengras-Gewurztraminer botersaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gewurztraminer wijn uit de elzas	750	ml
sjalotten	2	
knoflook	2	tenen
citroengras	1	stengel
boter	450	g
sap van (van de vis)	2	limoenen
zout en peper		

Snipper de sjalot. Halveer de knoflook tenen. Fruit de sjalot kort aan in een steelpan. Voeg knoflook en gekneusde citroengras toe. Voeg wijn toe en laat inkoken tot ca 1/3. Verwijder de knoflook en citroengras. Saus kort voor serveren verder afmaken: Verwarm de saus en voeg gedoseerd de boter in kleine blokjes toe. Breng op smaak met limoensap, zout en peper.

Afwerking en uitserveren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bananenchips (langwerpig & hartig)	1	klein zakje
koriander		

Serveer de vis op de rijst. Leg hier een bananen chip en een schep van de chutney op en serveer de saus hier om heen. Leg een blaadje koriander op de chutney.

New York cheese cake

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bastogne koeken	200	g
ongezouten roomboter	75	g
roomkaas	600	g
eieren	5	
kristalsuiker	150	g
vanillestokje	1	

Maal in een keukenmachine de koekjes met een snufje keukenzout fijn en smelt ondertussen de boter. Meng met elkaar. Bekleed de bodems en zijanten van de springvormen met bakpapier en verdeel het boterkoekjesmengsel over de bodems. Strijk glad met de bolle kant van een lepel of klein paletmesje. Laat de bodem ten minste een uur 'hard' worden in de koelkast. Verwarm de oven voor op 160 graden. Roer de roomkaas glad met een garde of (staande) mixer. Voeg de suiker toe en meng goed. Roer nu één voor één de eieren door het roomkaasmengsel en voeg pas een volgend ei toe als de vorige volledig is opgenomen. Zorg dat het beslag goed gemengd is, maar niet te luchtig. Voeg nu het vanillemerg toe en giet het mengsel op de bodem. Bak de cheese cake gedurende 50-55 minuten in de oven, maar check na 45 minuten hoe ver hij is. Is de cake al vrij bruin, maar nog niet gaar? Bedek de bovenkant dan met een stuk aluminiumfolie en laat zo nog tien minuten doorgaren. Laat de cheesecake volledig afkoelen tot kamertemperatuur. Doe dit liever niet in de koelkast, hierdoor kan de structuur korrelig worden.

Pecan pralines

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lichtbruine suiker	150	g
donkerbruine suiker	150	g
slagroom	60	ml
boter	25	g
pecannoten	150	g

Halveer de pecannoten. Doe de 2 soorten suiker en de room in een pan met dikke bodem en breng al roerende rustig aan de kook en smelt de suiker. Verwarm de massa tot 125°C en voeg de noten toe. Laat nog 1 minuut zachtjes koken. Bekleed een plaat met bakpapier en laat met een theelepel steeds 1 noot met aanhangende siroop op het bakpapier lopen. Laat 1 tot 2 uur opstijven.

Banana Foster

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	90	g
bruine suiker	300	g
kaneel	1	tl
bananen likeur	100	ml
bananen	6	
bruine rum	100	ml

Boter, suiker en kaneel in een koekenpan mengen. De pan boven matig vuur plaatsen en de suiker laten oplossen. Snijd intussen de bananen in plakjes. Voeg de bananen likeur toe aan de gesmolten suiker en vervolgens de banaan. Als de vruchten zacht en bruin beginnen te worden de rum toevoegen. Laat de saus goed heet worden. Flambeer om de alcohol te laten verdampen.

Afwerking en uitserveren

Snijd de taart in punten. Schep de banana foster op de taart. Werk het bord af met de pecan pralines. Serveer koffie of thee bij het dessert.