

2017 oktober

Les Amis de Cuisine Den Haag · Herfst

Visworst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
prei	150	g
kabeljauwfilet	400	g
gamba's	500	g
eiwit	40	g
room	200	g
peterselie	0.5	bosje
bieslook	0.5	bosje

Snij de prei fijn en blanceer kort. Pel de gamba's (schalen bewaren). Pureer de kabeljauw met de gamba's en het eiwit. Schenk de room erbij terwijl de machine draait. Voeg de prei en kruiden toe en breng op smaak met peper en zout. Laat de worst massa een half uur goed afkoelen. Verdeel het worstvlees in vieren en leg het op vier stukken plasticfolie. Rol het folie strak op zodat je worstjes krijgt die ongeveer de dikte van een braadworst hebben. Rol de worsten vervolgens in nog een laag folie. Gaar ze in ongeveer 12-15 minuten in het waterbad.

Zuringsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	1	stuk
gamba schalen		
witte wijn	200	ml
water	200	ml
room	200	ml
zuring	100	g
pernod	50	ml

Snipper de sjalot. Bak de sjalot in een beetje olie. Voeg de gamba schalen toe en bak goed aan. Blus af met de Pernod, wijn en het water. Laat 20 minuten trekken. Zeef de saus en kook in tot je zo'n 100 ml over hebt. Voeg dan de room toe en kook in tot de helft. Snij de zuring fijn. Voeg vlak voor het uitserveren de zuring toe en pureer kort. Breng op smaak met peper, zout en citroensap.

Sla

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
veldsla	200	g
olijfolie		
citroensap		

Was de veldsla. Maak aan met de olie en het citroensap.

Groente bouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
winterpeen	250	g
ui	2	stuk
prei	400	g
bleekselderij	2	stengel
platte peterselie	0.5	bosje
tijm	3	takje
zwarte peperkorrels	0.5	el

Snij de gewassen 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. Leg een schone, uitgespoelde theedoek in een vergiet en giet de bouillon af boven een schone pan.

Peterseliewortelsoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peterseliewortel	1	kg
citroensap		

Schil de peterseliewortel en snij in kleine stukjes. Bak de peterseliewortel aan in een beetje boter. Voeg de groentebouillon en laat 20 minuten gaar koken. Pureer en zeef. Breng op smaak met peper, zout en citroensap.

Gerookte zalm

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalm met vel/huid	600	g
grof zeezout	225	g
gele of bruine basterdsuiker	50	g
dille		
schil van citroen		
witte peperkorrels		

Meng het zeezout met de basterdsuiker, dille, gekneusde witte peperkorrels en de schillen van de citroen. Wrijf de zalmfilets met dit mengsel goed in en vacumeer. Laat de vis vervolgens 30 minuten rusten in de koelkast. Spoel de vis daarna goed af onder koud stromend water, dep de vis droog en laat ca. 10 minuten nadrogen in de oven (lage temperatuur, 50 graden) en met deur op een kiertje of op/in de warmhoudkast. Rook de vis 20 minuten voor uitserveren gaar in de rookoven.

Peterselieolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
platte peterselie	1	bosje
knoflook	2	teen
sap van limoen	1	stuk
olijfolie	200	g

Doe alle ingrediënten in een maatbeker en pureer met een staafmixer. Laat een half uur staan. Zeef vervolgens.

Koolraap

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
koolraap	1	kg
gedroogd eekhoortjesbrood	40	g

Schil de koolraap en snij ze in lange balkjes van 2cm x 2cm. Kook ze in 7 minuten beetgaar. Maal het eekhoortjesbrood tot fijn poeder met de elektrisch koffiebodemaler. Meng met peper en zout. Paneer de koolraap balkjes met het eekhoortjesbrood. Snij de balkjes dan in plakjes van 5 mm dik. Verdeel in 16 porties en leg die dakpansgewijs op een bakplaat.

Gort

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
groente bouillon	1	liter
gort	200	g

Kook de gort beetgaar in de bouillon (ongeveer 30 min).

Eekhoortjesbrood crumble

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	30	g
gedroogd eekhoortjesbrood	20	g
suiker	10	g
bloem	30	g

Draai alle droge ingrediënten fijn in de elektrische koffiemolen. Voeg de boter toe en verkruiemel het mengsel met je handen. Laat de kruimels 10 minuten in de oven op 120C drogen. Laat afkoelen en verkruiemel nog iets verder.

Amandel crème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
amandelolie	100	g
eiwit	45	g
sushi azijn	20	g
zonnebloemolie	150	g
yoghurt	30	g

Doe alle ingrediënten, behalve de olie, bij elkaar in een maatbeker. Voeg vervolgens de olie toe terwijl je met een staafmixer alles mengt, tot er een dikke crème ontstaat. Doe de crème in een spuitzak en bewaar in de koelkast tot gebruik.

Rozijnen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijn	150	ml
rozijnen	50	g

Verwarm de witte wijn maar laat hem niet koken. Haal van het vuur en laat de rozijnen een half uur wellen. Snij de rozijnen in 3-4 stukjes.

Paddenstoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
shiitake	150	g
cantharellen	150	g
oesterzwammen	150	g
grotchampignons	150	g
boter		

Maak de paddenstoelen schoon (uiteraard zonder water) en snij in plakjes. Verhit wat boter en bak de paddenstoelen gaar. Breng op smaak met peper en zout.

Eend

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wilde eenden	8	stuk
ganzenvet	150	g

Snijdt de boutjes van de karkassen en breek het ruggedeelte eraf zodat er een koffertjes ontstaat; de borst filets op het karkas. Verdeel de boutjes over drie vacuum zaken en voeg aan elke zak ongeveer 50 g ganzenvet toe. Breng een pan met water tegen de kook aan en leg de zakken met de pootjes hierin. Gaar ze zo lang mogelijk. Laat ze konfijten tot ze gaar zijn (ca. 2 uur).

Eenden fond

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ruggen en karkas van de eenden		
wortel	100	g
ui	50	g
prei	50	g
tomaten puree	1	el
madera	20	ml
laurierblaadjes	4	stuk
jeneverbessen	4	stuk
kruidnagels	5	stuk
tijm	5	takje
knoflook	1	teen

Hak vleugels en rest van het karkas van de eend fijn. Kleur ze mooi bruin in een ruime pan in weinig (olijf)olie. Voeg de fijngesneden groenten toe en laat dit mee kleuren. Voeg de tomatenpuree toe en ontzuur deze even op laag vuur. Blus de pan met de madera, giet er 600 ml water bij en voeg alle kruiden en het knoflookteentje toe. Laat 1 uur trekken in de snelkookpan. Laat inkoken tot ongeveer 200 ml.

Jus van winterpeen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
winterpeen	1.2	kg
ui	0.5	stuk
knoflook	2	teen
prei	50	g
bleekselderij	30	g
tomaat	1	stuk
eendenfond	1	dl

Pers de wortelen door de sapcentrifuge. Snij de groente fijn en zet aan in een beetje olijfolie. Blus af met de fond en smoor de groente gaar. Voeg de helft van het wortelsap toe en laat dit tot een dikke saus indampen. Voeg de rest van het wortelsap toe en laat indampen tot jus dikte. Zeef vervolgens de jus en breng op smaak.

Jus van rode biet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode biet	1.2	kg
ui	0.5	stuk
knoflook	2	teen
prei	50	g
bleekselderij	30	g
tomaat	1	stuk
eendenfond	1	dl

Pers de bieten door de sapcentrifuge. Snij de groente fijn en zet aan in een beetje olijfolie. Blus af met de fond en smoor de groente gaar. Voeg de helft van het bietensap toe en laat dit tot een dikke saus indampen. Voeg de rest van het bietensap toe en laat indampen tot jus dikte. Zeef vervolgens de jus en breng op smaak.

Pommes maxime

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dore aardappelen	600	g
boter	100	g

Klaar de boter. Schil de aardappelen en snij met de snijmachine (stand 2). Doe de aardappelen in een kom en voeg de geklaarde boter toe. Voeg wat zout toe en schep goed om. Leg de schijfjes iets overlappend in 16 waaiers op een bakplaat. Gaar de aardappel in 20 minuten in de oven op 200C.

Kastanjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kastanjes	600	g

Kerf de schil van de kastanjes aan de bovenkant kruislings in en leg ze op een bakplaat. Pof ze in ca 25 minuten in de oven op 225C. Pel ze terwijl ze nog warm zijn.

Eendenborst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olie		

Verwarm de oven voor op 120°C. Verhit olie in een koekenpan en bak de eenden rondom bruin. Braad de eenden in de oven in 15-20 minuten rosé, kern temperatuur 60 graden. Laat afgedekt 10-15 minuten rusten.

Kokos panna cotta

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	200	ml
kokosmelk	400	ml
suiker	50	g
gelatine	6	blaadje
amandelolie		

Week de gelatine een koud water. Verwarm de slagroom en los hier de suiker in op. Los de gelatine in de warme slagroom op. Voeg de kokosmelk toe. Smeer een vierkante vorm in met amandelolie. Giet de panna cotta massa in de vorm en laat opstijven.

Bananen bitterbal

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bananen	600	g
citroensap	10	g
kaneel		
gemberpoeder		
bloem	50	g
amandelmeel	200	g
ei	200	g
panko	250	g

Pel de bananen. Pureer ze met een vork (het hoeft niet helemaal glad te worden). Voeg het citroensap, de kruiden en het bloem toe. Verdeel in 16 siliconen vormpjes en laat opvriezen in de vriezer. Als dit mengsel goed opgevroren maar nog niet volledig stijf is kan je ze vormen in mooie ronde ballen. Paneer vervolgens de ballen als volgt: doop de bitterballen in het ei, haal ze dan door het amandelmeel, de panko en herhaal dit alles nogmaals. Bewaar de bitterballen weer in de vriezer.

Karamelkoekje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg	3	blaadje
suiker	50	g

Ontdooi het bladerdeeg. Snij de plakjes in de lengte in 6 reepjes. Bestrooi de reepjes aan beide kanten met de suiker. Leg de reepjes op een bakplaat. Leg daarop een vel bakpapier en een andere bakplaat. Bak ze 20 minuten in de oven op 180C. Haal de bovenste plaat van de koekjes af en bak ze nog zo'n 5 minuten.

Chocoladesaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	150	g
pure chocolade	150	g
suiker	20	g
boter	20	g

Verhit de slagroom met de suiker en de boter. Laat dan, van het vuur af, de chocolade hierin smelten.

Biscuit

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	200	g
suiker	225	g
zout	1	snufje
amandelpoeder	175	g
poedersuiker	75	g
vanillestokje	1	stok
bloem	40	g
geschaafde amandelen	3	el

Klop de eiwitten, suiker en een snufje zout tot stijve pieken. Meng het amandelpoeder met de poedersuiker. Halveer het vanillestokje in de lengte, schraap het merg eruit en meng door de bloem. Spatel het amandel-poedersuikermengsel door het eiwit en zeef het bloem-vanillemengsel erboven. Spatel voorzichtig door elkaar en schep het beslag in een spuitzak met glad spuitmondje. Spuit bokkenpootjes op een met bakpapier beklede bakplaat en bestrooi ze met amandelen. Bak de bokkenpootjes circa 15 minuten in de oven en laat ze afkoelen.

Banketbakkersroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vanillestokje	1	stok
melk	250	ml
suiker	50	g
eidooier	2	stuk
bloem	1	el

Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit. Breng in een pan de melk met het vanillemerg, het uitgeschraapte stokje en de helft van de suiker aan de kook. Roer de eidooiers met de rest van de suiker los en roer de bloem erdoor. Meng een scheutje melk door het eimengsel en schenk terug in de pan. Roer goed door en verwijder het vanillestokje. Breng de banketbakkersroom aan de kook en laat op laag vuur garen. Laat de banketbakkersroom afgedekt afkoelen.

Botercrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zachte boter	250	g
poedersuiker	60	g
banketbakkersroom	250	g

Draai de boter met de poedersuiker luchtig en roer de banketbakkersroom erdoor. Schep de crème in een spuitzak. Spuit op de platte kant van de helft van de koekjes botercrème en druk er voorzichtig een koekje tegenaan.