

# 2017 november

Les Amis de Cuisine Den Haag · Herfst

---

## Vinaigrette

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
yuzu sap	120	gram
chardonnay-azijn	100	gram
olijfolie	200	gram

Meng de ingrediënten goed door elkaar.

## Groenten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kleine biologische flespompoen (ca helft gebruiken)	1	
granny smith appels	2	
walnoten	16	
bleekselderij	3	stengels
gele frisée sla	200	gram
olijfolie		
fleur de sel		

Schil de pompoen, verwijder de pitten en snijd er dunne plakjes van met een scherp mes. Geef de helft (rest vd pompoen) door aan gang 4. Steek met een stekertje rondjes uit (formaat coquille) en doe deze een minuut of 7 in de stoomoven op 100 graden. Bestrijk de pompoen m.b.v. een kwastje met de vinaigrette en bestrooi met iets Fleur de Sel. Blancheer de bleekselderij en snijd in brunoise blokjes en maak deze ook aan met de vinaigrette. Snijd de appel dun op de mandoline en steek ook uit en haal door de vinaigrette. Was de frisee sla en pluk mooie takjes eraf, mix met beetje olijfolie en leg klaar voor eindbereiding. Bak de walnoten in pan met antiaanbaklaag en hak in stukjes.

## Coquilles

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse franse coquilles	32	
fleur de sel		

Pak 16 coquilles. Snijd de coquilles in drie plakjes. Bestrijk de coquilles m.b.v. een kwastje met de vinaigrette en bestrooi met iets Fleur de Sel. Laat de coquilles minimaal 20 minuten marinieren in de vinaigrette.

## Pancetta

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pancetta	16	plakjes

Bak de pancetta krokant in de oven op 180 graden op een siliconenmat in circa 15 minuten en laat drogen op keukenpapier en dep vet af. Breek in stukjes.

## Dragonmayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooier	50	g
witte wijn-azijn	20	g
gladde mosterd	1/3	el
worcestershiresaus	4	druppels
tabasco	2	druppels
poedersuiker	1/4	el
maïskiemolie	0.275	liter
dragon	1/4	bos
peper en zout		

Doe de eidooier, mosterd, poedersuiker, azijn, worcestershiresaus, tabasco, peper en zout in een hoge smalle maatbeker en mix met een staafmixer. Voeg de maïskiemolie in 2 keer toe en haal omhoog met staafmixer (alternatief: druppelsgewijs toevoegen). Pluk de blaadjes dragon. Mix dit nog erdoorheen tot de mayonaise mooi groen is. Zet klaar voor gebruik in een spuitzak.

## Pompoensoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	3	el
grote ui	1	
wortels	2	
geraspte gemberwortel	1/2	el
nootmuskaat	1/2	tl
groene currypasta	1	tl
gevogelbouillon	1	liter
sereh	1	stengel
pompoen	500	g
kokosmelk	400	ml
slagroom	200	ml
vers sinaasappelsap	200	ml

Snipper de ui, schrap de wortel en snijd in kleine stukjes. Schil de pompoen en snijd in kleine stukken. Rasp de gemberwortel en kneus de sereh. Rasp verse nootmuskaat (1/2 theelepel). Fruit de ui 5 minuten in de boter en voeg dan wortel, gember, nootmuskaat en currypasta toe en fruit even mee. Voeg de bouillon, sereh, pompoen en kokosmelk toe. Breng aan de kook en laat 20 minuten zacht koken. Verwijder het citroengras. Voeg de room toe en laat koken tot de pompoen helemaal zacht is. Mix met de staafmixer en haal van het vuur tot eindbereiding. Pers de sinaasappels en zeef goed. Bewaar tot eindbereiding.

## Gerookte eendenborst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenborstfilet	500	g
rookmot	2.5	dessertlepels

Snijd de velkant van de filets kruislings in. Prepareer de rookpan. Zodra de houtmot begint te roken, eendenborst toevoegen (velkant naar beneden) en ca. 12-15 minuten roken tot de filets mooi rose zijn. Snijd het vet van de eendenborst en snijd in plakjes.

## Appelschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine, geweekt	3	blaadjes
(vers) appelsap uit fles	350	ml
limoen	1	
limoenschil geraspt	2.5	gram
kokosmelk	90	ml
koriander, gehakt	1/4	bosje

Reduceer 300 ml (niet alles) appelsap tot 100 ml. Voeg de geweekte gelatine toe. Rasp de limoen en pers uit. Weeg 2,5g rasp af en 25ml sap en voeg toe. Voeg het overige (50ml) appelsap toe. Zeef het mengsel door een fijne zeef. Voeg de kokosmelk toe en schenk het in een kinde. Voeg hier 3 patronen aan toe en laat het minimaal 1 uur in de koelkast staan.

## Inktvis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine pijlstaartinktvis (2 inktvis per persoon) of 1 kilo (diepvries)	32	
knoflook	4	tenen
citroensap		
peterselie (gehakt)	3	el
peper en zout		
zonnebloem olie		

Laat de inktvis eerst ontdooien (bak koud water). Trek voorzichtig de kop met tentakels en ingewanden uit de inktvis. Voel goed tijdens het trekken, zodat je in één keer alles meetrekt en je de boel niet stuk trekt. Snijd de tentakels net onder de ogen van de kop af. Trek de harde bek weg tussen de tentakels, dit gaat goed als je met je vinger van onder de tentakels het harde deel naar boven drukt. Trek de harde rugpen, dat lijkt op een plastic staafje, uit het lijfje. Trek het paarsige vlies eraf, dat gaat heel makkelijk. Spoel de tentakels en de inktviszak af en dep droog. Snijd in ringen van ca 1 cm (3 a 4 per bord). Kruid de inktvis met peper en zout. Bak kort (zowel tentakels als ringen) in een pan met wat zeer hete olie (max 30 seconden) en de knoflook. Verfris met citroensap en peterselie in de pan.

## Erwtencreme

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
(diepvries) erwten	600	g
knoflook	8	teentjes
tijm	6	takjes
rozemarijn	6	takjes
zeezout		
kippenbouillon (of meer)	50	ml
olijfolie	50	ml
ras al hanout	4	tl
chardonnay azijn	5	el
sushi azijn	2	el
biologische yoghurt	50	ml
peper en zout		

Kook de erwten met knoflook, tijm en rozemarijn (+zout). Giet af en maak fijn in Magimix. Voeg de bouillon, olie en ras al hanout toe. Breng verder op smaak met 1 teentje vers geperste knoflook, Chardonnay azijn, sushi azijn en de yoghurt. Breng op smaak met peper en zout. Speel nog evt met de verhoudingen sushiazijn en ras-al hanout om goed op smaak te krijgen. Voeg evt nog extra kippenbouillon toe. (Dikte moet voldoende zijn om bij opdienen gedroogde parmaham en inktvis ringen er rechtop in te zetten) Houd warm.

## Inktviscreme

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooier	15	g
azijn	5	ml
mosterd	1	theelepel
maiskiemolie	85	ml
inkt	2	zakjes
citroensap (citroen)		

Meng de eidooier, azijn, mosterd en meng tot een mayonaise door druppelsgewijs de maiskiemolie toe te voegen. Meng met de inktvisinkt en verfris met beetje citroensap.

## Parmaham

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parmaham	150	gram

Leg de plakken parmaham op een siliconenmatje of bakpapier in een grote oventray. Laat in circa 15 minuten krokant worden op 160 graden. Controleer of de parmaham goed krokant is. Droog zo nodig verder. Breek in stukken van 2 cm. (moeten rechtop in creme kunnen staan)

## Courgette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene courgette	1	
gele courgette	1	
vleesbouillon	50	ml
roomboter	2	el
citroensap		

Snijd met een hoefijzer dunschiller rondom in dunne linten (pak elke keer kleine stukje van schil mee voor mooi effect, het moeten dus plakken zijn van zo'n 2 cm breed met donkergroen randje aan de lange zijkant). Verwarm de bouillon met 2 eetlepels roomboter in een brede pan en meng. Stoof / glaceer hierin de linten in 2 minuten tot beetgaar. Breng op smaak met citroensap. Rol ze op en houd evt warm.

## Kruidenolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie extra vergine	50	ml
ras al hanout	1.5	tl

Meng de ingrediënten.

## Artisjok en bleekselderij

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
artisjokken	4	
bleekselderij	2	stengels
citroen	1	
ansjovisfilets	16	gezouten
volle melk	150	ml
sjalotten	3	
knoflook	8	teentjes
witte wijn	100	ml
krachtige kippenbouillon	300	ml
munt	6	takjes

Verwijder de steel van de artisjok; leg de artisjok op de rand van het werkblad zodat de steel uitsteekt, houd de artisjok vast en trek met een draaiende beweging van boven naar beneden de steel eraf. (meest draden uit de bodem). Snijd met een zaagmes de top van de artisjok op het breedste gedeelte weg. Snijd de stugge buitenblaadjes eraf tot het hart met de malse blaadjes overblijft. Schep met een kleine lepel het hooi eruit. Wrijf snel in met citroen, anders wordt het bruin. Blancheer 2 minuten. Snij de bleekselderij in grote blokjes. Leg de ansjovisfilets 10 minuten in de melk en spoel af. Snijd in reepjes. Snipper de sjalotten en snijd de knoflook in plakjes. Fruit in een pan met olijfolie de sjalotten en knoflook glazig. Voeg de artisjokbodems (geheel) toe en laat 2 minuten mee fruiten. Blus af met witte wijn en kippenbouillon en laat op laag vuur 20 minuten stoven.(beetgaar). Voeg na 10 minuten de stukjes selderij toe. Laat afgedekt liggen tot eindbereiding.

## Caponata

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pompoen van gang 1	1/2	
courgette	2	
aubergines	2	
rode paprika	1	
ui gesnipperd	1	
bleekselderij	1	Stengel
knoflook	2	teentje
cherry tomaten blokjes (mutti)	2	blikjes 400 gr
kappertjes (gespoeld)	1	el
frambozenazijn	60	ml
peper & zout		
suiker		
pijnboompitten		

Schep met een meloenschep 32 bolletje courgettes en 32 bolletjes aubergine uit. Snijd 16 bolletjes pompoen uit. Frituur paar minuten in een laagje zonnebloemolie. Snijd de rest van de courgette, aubergine en de paprika's in blokjes van ca 1 cm. Frituur deze in zelfde pan in laagje van 2,5 cm zonnebloemolie. Snipper de ui en snijd de selderij in boogjes. Fruit in wat olie, bak knoflook kort mee en voeg vervolgens de tomaten en selderij erbij en laat 10 min zachtjes sudderen. Breng op smaak met frambozenazijn, suiker en peper en zout. Voeg de kappertjes en gefrituurde groenten toe (behalve de bolletjes) en warm kort mee. Uiteindelijk lauwwarm serveren. Rooster de pijnboompitten.

## Zoetzure groenten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	150	gram
kristalsuiker	150	gram
witte wijnazijn	150	gram
cherry tomaatjes	16	

Meng water, suiker en witte wijnazijn en verwarm in steelpan tot suiker is opgelost. Laat afkoelen. Plicheer / ontvel de tomaatjes. (inkruisen, 30 seconden in kokend water, daarna meteen in koud water). Marineer de tomaatjes en groenten zo lang mogelijk in de zoetzuur.

## Burrata

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
burrata	500	g

Verwarm de artisjokbodems en selderij. Verwarm de caponata. Maak een vierkant bord op met in het midden een ring (5 of 7 Cm) caponata (lauwwarm), daaromheen de zoetzure groenten, de artisjok en de selderijblokjes netjes geschikt om de ring. Lepel met meloenschep plukjes burrata uit de schil en verdeel over het gerecht. Verdeel de pijnboompitten over het bord.

## Haas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
haasfilets	12	
peper en zout		

Zet sous-vide aan op 50 graden. Kruid de haasfilets met peper en zout en trek vacuüm. Gaar 20 minuten in de sous-vide van 50°C. Bak à la minute kort in roomboter. Dit is alleen voor de smaak want de garing is al perfect.

## Saus van rode biet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotjes, gesnipperd	3	
appel, granny smith	1	
korianderzaad	10	gram
steranijs	10	gram
kruidnagel	10	gram
rietsuiker	2	el
aceto balsamico	4	el
rode biet, gekookt	800	gram
verse laurier	3	blaadjes
wildfond	400	ml
roomboter	150	gram

Vijzel het korianderzaad, steranijs en kruidnagel tot een poeder, gebruik 1 eetlepel van deze specerijenmix. Snipper de sjalotten en snijd appel in kleine stukjes. Fruit de gesnipperde sjalot en appel in de boter en karamelliseer met de rietsuiker en de specerijenmix. Voeg de aceto balsamico toe en laat reduceren tot een siroop. Voeg de in stukken gesneden bieten, wildfond en laurierblad toe en laat rustig inkoken. Verwijder het laurierblad en pureer de saus met een staafmixer. Duw door een zeer fijne zeef en breng op smaak met peper en zout. Monteer bij opdienen met klontjes koude boter.

## Boerenchlorofyl

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boerenkool	200	gram
water	600	gram

Was de boerenkool. Maal met het water in de keukenmachine tot heel fijn. Het groen moet heel fijngemalen zijn anders komt er niet genoeg bladgroen vrij. Zet een fijne zeef in een passende pan en giet de gemalen kruiden op de zeef. Vang het vocht op (dit is wat je verder gaat het gebruiken!). Verwarm het vocht in de pan tot ongeveer 80°C. Het chlorofyl gaat nu scheiden van het water. Passeer het vocht door een passeerdoek en laat uitlekken tot al het vocht eruit is. Wat achterblijft op de passeerdoek is het chlorofyl. Leg het doek op een snijplank en schraap het chlorofyl ervan af.

## Boerenkoolgort

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
alkmaarse gort	150	gr.
boter	75	gr.
de boerenkoolchlorofyl		
zout		

Kook de gort in water (40 min, kan zonder weken) met zout gaar en laat afkoelen. Warm à la minute op in een pannetje met boter en naar smaak boerenkoolchlorofyl en zout toe tot een soort risotto ontstaat.

## Uiensiroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	4	grote
water	2	liter
zout	10	gram
witte wijnazijn	10	gram
suiker	50	gram

Maak de uien schoon en snijd in stukken. Kook de gesneden ui in water met het zout en de witte wijnazijn circa 15 minuten. Schep de ui uit het water en gooi weg. Voeg de suiker aan het water toe en kook heel rustig in een brede pan in tot een stroop. Giet in een spuitfles je en laat afkoelen.

## Spruitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fijne spruitjes	750	gram
boter		

De spruitjes schoonmaken en blancheren in water met zout (minuut of 5). Later a la minute kort stoven met boter.

## Knolselderij crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij (ca. 1 knolselderij)	600	gram
citroentijm	12	takjes
koksroom	6	dl
peper en zout		

Snijd de knolselderij in grove stukken en kook samen met de citroentijm gaar in de Koksroom. Verwijder de citroentijm, pureer in de blender en wrijf door een fijne bolzeef. Breng op smaak en zet weg in warmhoudkast.

## Passiegelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	125	g
water	125	g
citroensap (2 citroenen)	60	g
passiecoulis	225	g
agar agar	7	g
gelatine	4	blaadjes

Breng suiker, water, citroensap en passiecoulis aan de kook. Voeg al roerend de agar-agar en gelatine toe en breng nog eens aan de kook. Gebruik een grote pan. (Je moet er straks 32 bolletjes uit kunnen halen). Laat de massa afkoelen en opstijven.

## Passieganache

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
passiecoulis	100	g
glucose	45	g
gelatine	3	blaadjes
melk chocolade	250	g

Doe de passiecoulis en glucose bij elkaar en verwarm zodat de glucose kan oplossen. Voeg dan de gelatine toe en meng goed. Smelt de chocolade en meng dit daarna met de massa en laat afkoelen.

## Witte Chocoladegelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	24	g
glucose	24	g
room	500	g
zout	4	g
fijne suiker	50	g
agar agar	5	g
gelatine	1	blad
witte chocolade	200	g

Doe water, glucose, room, zout en suiker in een pan en breng al roerend aan de kook. Voeg de agar-agar toe en laat nogmaals 1 minuut doorkoken. Haal de pan van het vuur en los de geweekte gelatine op in de massa. Doe dan de chocolade erbij en roer tot de chocolade gesmolten is. Mix de massa nog met een staafmixer zodat alles goed vermengd is. Bekleed een kleine bakplaat (circa 30\* 50 cm) met bakpapier en stort daar de massa op en laat opstijven in de koeling.

## Pure chocoladegelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suikerwater 1/1	24	g
glucose	24	g
room	500	g
zout	4	g
suiker	50	g
agar-agar	5	g
gelatine	1	blad
pure chocolade	200	g

Doe water, glucose, room, zout en suiker in een pan en breng al roerend aan de kook. Voeg de agar-agar toe en laat nogmaals 1 minuut doorkoken. Haal de pan van het vuur en los de geweekte gelatine op in de massa. Doe dan de chocolade erbij en roer tot de chocolade gesmolten is. Mix de massa nog met een staafmixer zodat alles goed vermengd is. Stort de massa op een plaat en laat opstijven in de koeling.

## Chocoladechips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade	100	g
suiker	80	g
xantana	1	g
glucose	10	g
water	200	g

Verwarm de ingrediënten in een pannetje op de inductiekookplaat tot max 70°C en probeer deze op deze temperatuur te houden onder continue roeren voor zo'n 10 minuten. Meng heel goed en laat afkoelen. Smeer dun uit op de gladde kant van een siliconenmat van een grote bakplaat en bak in 1 uur af op 120°C in oven. Zet de ovendeur op een kier.

## Chocoladebiscuit

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	225	g
suiker	360	g
gemalen amandelen	150	g
cacao	30	g
heeleei	400	g

Leg de boter op een enigszins warme plaats. Verwarm de oven voor op 160°C. Maal de suiker in een keukenmachine fijn en meng daar de gemalen amandelen en cacao door. Roer de boter in een mengkom met een bishop tot een smeuijge massa, niet luchtig. Voeg in een keer het drogestofmengsel toe aan de geroerde boter en meng dit rustig tot een homogene massa. Voeg heeleei toe tot je een mooi beslag hebt. Bekleed een kleine bakplaat (30\*50 cm) met bakpapier en stort daar de massa op. Bak de biscuit gedurende 20 minuten in de oven. Laat de biscuit afkoelen tot deze op kamertemperatuur is en haal hem dan uit de bakplaat. Bekleed de bovenkant van de biscuitplak met de plak witte chocoladegelei. Snij de plak doormidden (2\*25\*30 cm) en leg de delen op elkaar. Laat verder afkoelen in de koeling.

## Chocolade-ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	375	g
pure chocolade	200	g
eidooier	50	g
suiker	82	g
room	125	g

Breng de melk aan de kook en smelt de chocolade erin en breng opnieuw aan de kook. Klop de eidooier in voeg in aantal keer de suiker toe. Meng de chocolademassa met de eidooiers en voeg de room toe. Draai er ijs van.