

2017 december

Les Amis de Cuisine Den Haag · Winter

Brickdeeg hoorntje met baba ganoush

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
brickdeeg	4	vellen
aubergine	1	
knoflook	1	teen
tahin (sesampasta)	1	el
citroen (sap van)	0.5	
komijn	1	tl
peper en zout		
olijfolie		
granaatappel		

Het hoorntje van brickdeeg: Knip de vellen brickdeeg in vieren. Gebruik 20 driehoeken van brickdeeg. Knip 20 even grote driehoeken uit bakpapier. Rol hoorntjes van het bakpapier. Maak zn. ter opvulling proppen aluminiumfolie. Smelt de boter in de magnetron en bestrijk de vellen brickdeeg vlak voor het oprollen met boter. Rol het brickdeeg om de hoorntjes en leg ze met de naad onder op de bakplaat. Bak de hoorntjes in 10 minuten op 180°C goudbruin. Trek de hoorntjes er voorzichtig uit en laat de hoorntjes afkoelen. N.B. alternatief voor de papieren hoorntjes: metalen cornetmallen (mits beschikbaar). De baba ganoush: Was de aubergine en prik er gaatjes in met een vork. Bestrijk de aubergine met olijfolie en rooster de aubergine in ongeveer 3 kwartier gaar in de oven op 200°C. 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. n.b. zeef de puree mocht deze erg vochtig zijn. Voeg de tahin, de komijn toe. Voeg naar smaak vers geperst citroensap toe. Hak de knoflook fijn en meng dit door de aubergine dip. Breng de baba ganoush op smaak met peper en zout. Doe de baba ganoush in een spuitzak. AFWERKING EN UITSERVEREN: Snij de granaatappel doormidden en sla met een pollepel op de bolle kant, de pitjes vallen er dan uit. Spuit de baba ganoush in de hoorntjes. Garneer met wat granaatappelpitjes. (n.b. kort voor uitserveren de hoorntjes opmaken, anders worden deze zacht.)

Kaki en geitenkaasamuse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe kaki (sharon fruit)	1	
rucola (klein zakje)		
geitenkaas	50	g
sakura cress of vene cress		

Schil het kaki fruit en snijd deze in kleine stukjes. Was de slablaadjes en maak deze droog. Leg een beetje sla in de amuseschaaltjes en verdeel er een eetlepel kaki fruit stukjes over. Snijd de geitenkaas in kleine plakjes en leg deze op de kaki blokjes. Smelt de geitenkaas met de brander vlak voor het serveren. Garneer met een takje cress.

Vegetarische oester

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
avocado (rijp)	1	
crème fraîche	100	g
zout		
oyster leaves	16	
salty fingers	16	
zwarte peper		
limoen		

De avocadocrème: Haal het vruchtvlees uit de avocado en weeg dit. Gebruik maximaal 200 g vruchtvlees. Indien er minder vruchtvlees is, gebruik dan een evenredige hoeveelheid crème fraîche. (verhouding 2:1). Draai het vruchtvlees van de avocado en de crème fraîche samen fijn in een blender en breng op smaak met zout. **AFWERKING EN UITSERVEREN:** Leg op een amuse lepel een Oyster Leave. Leg er een quenelle avocadocrème op en steek daar een Salty Finger bij. Werk af met een paar druppels limoensap en een draai van de zwarte peper molen. Serveer de amuses gezamenlijk op 1 bord.

Zalm | biet | yoghurt

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
appel (granny smith)	1	
gedroogde sago (tapiocakorrels)	50	g
bietensap	3	dl
zout		
boter		
rode bieten	2	grote
water	1	deciliter
witte wijnazijn	1	deciliter
gele bietjes	2	
chiocciabietjes	2	
kardemompeul	4	stuks
korianderzaad	8	stuks
suiker	100	gram
hangop	100	ml
eetbare bloemen	1	kleine verpakking

De gemarineerde zalm: Haal de in november gemarineerde zalm uit de vriezer en laat deze ontdooien. De appelchips: Snijd de appel flinterdun (<1mm) op de snijmachine of Chinese mandoline. Steek 32 rondjes uit van 1,5 cm doorsnee. Droog de appelchips in de oven 90 minuten op 100°C. De bietenkaviaar: Kook tapiocakorrels in bietensap met een snufje zout gaar. (let op, eerst sap aan de kook brengen, dan pas de tapioca toevoegen!) Spoel de korrels na met koud water en zet in de koeling. Aanwijzing t.a.v. kooktijd: Korrels koken tot ze doorzichtig zijn. Bij kleine pareltjes duurt dat ongeveer 20 minuten, bij grotere parels soms wel anderhalf uur. Spoel er een paar af om te testen of ze goed zijn. Dan in een zeef afgieten, goed koud afspoelen. De bietencrème: Kook de rode biet goed gaar (snijd zn. in blokjes om kooktijd te verkorten) en draai het met wat boter glad in de keukenmachine. Voeg zn. wat xantana toe om de crème minder vloeibaar te maken. De zoet zure bieten: Breng de azijn, water, suiker en kruiden aan de kook en koel het mengsel terug. Snijd de bieten op de snijmachine of op de Chinese mandoline in flinterdunne plakken. Vacumeer de bietenplakjes (per bietensoort apart verpakken!) in de afgekoelde vloeistof tot het opmaken van het bord. AFWERKING EN UITSERVEREN: Snijd de zalm als gravad lax. Dresseer de bietencrème en hangop (verhouding 3:1) met een lepel op een bord. Zet de in plakken gesneden zalm rechtop er tussen in. Leg de kaviaar er speels bij. Leg de zoetzure biet tegen de zalm. Garneer het geheel af met kruiden en bloemen als Oost-Indische kers, viool, roomse kervel, pimperl, mosterd, klaver, vogelmuur, grijskruid, venkelkruid en postelein.

Krab | garnalen (bisque)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
krabbenpoten	1	kg
visgraten	2	kg
prei	1	
ui	1	
knoflook	1	teentje
witte wijn	2	dl
tijm	1	tl
dragon	0.5	tl
peterselie	4	takjes
dille	4	takjes
gekneusde peperkorrels	10	
ongepelde garnalen	1	kg
venkelbol	1	
tomatenpuree	1	blikje
cognac	3	dl
noily prat	3	dl
room	3	dl
eidooier	100	g
eigeel	80	g

De krab: Breng de krabbenpoten met ruim (gezouten) water aan de kook. Laat ongeveer vijf minuten doorkoken. Haal de poten uit het water en bewaar het water voor de bouillon. Haal het krabvlees uit de poten. De bouillon: Snij de groenten fijn en bak ze aan in wat olijfolie. Voeg de visgraten toe en laat goed heet worden. Blus af met de wijn. Voeg het kookvocht van de krab toe en vul aan met water tot 3 l. Doe de kruiden erbij en laat zachtjes 30 minuten koken. Passeer de bouillon door een fijne zeef. De bisque: Hak de garnalen fijn. Bak ze aan in wat olijfolie. Doe de schoongemaakte en fijn gesneden groenten en kruiden erbij en bak kort mee. Bak vervolgens de tomatenpuree kort mee. Blus af met de cognac en laat inkoken tot er bijna geen vocht meer over is. Herhaal dit met de Noily Prat en vervolgens met de witte wijn. Voeg vervolgens de visbouillon toe en laat een uurtje zonder deksel zachtjes door koken. Passeer de soep door een fijne zeef. **AFWERKING EN UITSERVEREN:** Meng de room met het eigeel. Giet dit mengsel al roerend met een garde in de aan de kook gebrachte bisque. Haal de pan daarna direct van het vuur. Schep de bisque in de borden. Maak af met de krab en dille.

Eend | ui | port | pecannoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenbouten	2	
eenden- of ganzenvet	4	el
tijm	2	takjes
rozemarijn	2	takjes
laurier	2	blaadjes
knoflook	2	tenen
zout, peper		
eendenborstfilets	3	
rode uien	2	
rode port	2	dl
rode wijn azijn	1	dl
geleisuiker	100	gram
roomboter op kamertemperatuur	30	gram
witte basterdsuiker	100	gram
melk	20	milliliter
kaneel (gemalen)	0.25	theelepels
zout		mespuntje
pecannoten	60	gram
patisserie bloem	50	gram
eendenlever (zeer koud)	250	gr.
mesclun sla (mix)	75	g

De geconfijte eend: Bestrooi de bouten met zout en peper. Verwarm het eendenvet met de tijm, rozemarijn, laurier en knoflook. Vacumeer de eendenbouten per stuk met 2 el vet, 1 takje tijm, rozemarijn, 1 blaadje laurier en 1 teen knoflook. Gaar de bouten in een pan met net niet kokend water (ca 95°C) gedurende minimaal 2,5 uur. Let op, zorg dat de bouten helemaal onder water staan. De eend is klaar als deze goed los laat van het bot. Laat afkoelen tot gebruik. De gerookte eend: Verwarm het Sous Vide Systeem tot exact 65°C. Verwijder het overtollige vet van de eendenborst en snijd kruislings in. Kruid met zout en peper. Rook de eendenborsten maximaal 10 minuten in een warme rookoven. Gaar de eendenborst verder in een oven tot een kerntemperatuur van 65 °C. Laat afkoelen tot gebruik. De rode uien compote: Snijd de ui brunoise. Doe alle ingrediënten tegelijk in een pannetje en verwarm het mengsel tot het begint te binden. Haal het geheel uit het pannetje en laat het koud worden. De pecan-kletsoppen: Meng roomboter, witte basterdsuiker, melk, kaneel en het zout door elkaar in een keukenmachine. Hak de pecannoten fijn in de foodprocessor, maar maak ze niet té fijn. Meng deze door het deeg en voeg als laatste de patisserie bloem toe. Kneed goed door tot een egaal deeg. Rol het deeg tot een rol van ongeveer 4 centimeter doorsnee, pak in in huishoudfolie en leg minimaal 1 uur in de vriezer. Verwarm de oven voor op 180°C. Bekleed een bakplaat met een silicone mat of bakpapier. Snijd dunne plakjes van 2 à 3 millimeter van de bevroren rol en leg deze op een siliconen mat. Let op: de koekjes lopen uit. Bak de koekjes in 10 à 11 minuten af. De koekjes moeten helemaal bruin zijn. Laat iets afkoelen en haal van het siliconen matje af. Laat verder afkoelen op een rooster. Let op: de koekjes verbranden zeer

snel. Blijf er dus bij! **AFWERKING EN UITSERVEREN:** Snijdt op de snijmachine lange dunne plakken van de eendenborst. Maak hier 32 rolletjes van. Pluk het vlees van de eendenbout in kleine draadjes en bind het desgewenst met wat van het eenden of ganzenvet. Presenteer dit op het bord als rilette met behulp van de kleinste steekvorm. Presenteer de rolletjes eendenborst hier naast. Maak krullen van de eendenlever. Lukt dit niet, maak dan schotsen. Leg deze op de geconfijte eendenbout. Maak een kleine quenelle van de compote en leeg deze tegen naast de eend. Werk af met de mesclun en schotsen van de kletskep.

Hert | pastinaak | paddenstoelen | schorseneer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotjes	2	
knoflook	1	teentje
volle rode wijn	800	milliliter
vleesfond (2 glazen potten)	400	milliliter/gram
tijm	2	takjes
laurierblad	1	
boter	50	g
bloem	50	g
pastinaak	500	gr.
room	120	ml.
olijfolie	50	ml.
zout		
crème fraîche	120	gr.
eieren	3	
eiwit	90	ml.
peper en zout		
schorseneren	4	
fleur de sel		
water + azijn		
wilde paddenstoelen	400	g
hertenbiefstuk	1.3	kg
peper, zout		

De wildsaus: Snipper de sjalotjes en hak het teentje knoflook fijn. Verhit een beetje roomboter in een pannetje en fruit hierin de sjalot en knoflook aan. Voeg vervolgens de tijm en het laurierblad toe. Doe de wijn en de vleesfond in de pan en breng het geheel aan de kook. Laat de saus op middelhoog vuur zo'n 20 minuten tot de helft inkoken. Breng de saus op smaak met peper en zout en zeef vervolgens de saus boven een andere pan. n.b. Proef tijdens het inkoken regelmatig. Voeg zo nodig aan het eind zout en peper toe. Maak de beurre manie klaar door de boter en bloem goed met elkaar te mengen. Bind de saus kort voor het uitserveren met beurre manie door blokjes hiervan met een garde door de warme jus te mengen tot deze licht gaat binden. De gerookte pastinaak crème: Schil de pastinaken en snijd in grove stukken. Rook ze gedurende 10 warm in een rookoven. Laat ze hierna afkoelen. Snijd ze fijn en doe ze met de rest van de ingrediënten in een vacuümzak. Gaar de pastinaak sous vide voor minimaal 1 uur op 83,5°C. Draai het daarna glad met een blender en zeef de massa. Breng verder op smaak met zout. De wafel van pastinaak: Schil de pastinaak en snijd in stukken. Kook de pastinaak in ca 20 minuten gaar in water met zout. Draai een droge puree van de pastinaken en vermeng deze met de overige ingrediënten. Breng op smaak met peper en zout. Bij uitserveren: Vet een wafelijzer in en bak de wafels gaar in ongeveer 5 minuten. (n.b. let op, niet te grote wafels maken!) De schorseneer: Was de schorseneren en schil ze onder stromend water. Doe de geschilde schorseneren direct in een bak met water en azijn. Snij de schorseneren dan in de lengte in dunne plakken. Gebruik een mandoline of dunschiller.

Leg de plakjes op keukenpapier en dep goed droog. Frituur ze vlak voor het uitserveren in olie van 140 °C. Let op: dit gaat zeer snel. Schep de chips uit de olie zodra ze beginnen verkleuren. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met fleur de sel. Gebakken paddenstoelen: Maak de paddenstoelen goed schoon en snijd zo nodig in grove stukken. Bak de paddenstoelen in de boter. Het hert: Haal de biefstuk op tijd uit de koeling om op temperatuur te laten komen. Kort voor het uitserveren: Braad de biefstuk kort aan in de koekenpan. Leg deze vervolgens op een bakplaat en gaar deze verder in een voorverwarmde oven op 120°C. (n.b. gebruik desgewenst een kernthermometer en ga uit van een kerntemperatuur van 52°C) Laat het vlees rusten in aluminiumfolie. **AFWERKING EN UITSERVEREN:** Bak de wafels en schorseneer krullen voor het uitserveren af. Trancheer de hertenbiefstuk. Maak op het bord een basis van de gerookte pastinaak puree. Schik de biefstuk en pastinaak wafels op de puree. Zout de biefstuk na met fleur de sel. Werk af met de paddenstoelen. Leg een schorseneer krul op het vlees. Server de saus er los aan tafel bij.

DESSERT Peer | Roquefort | Stroopwafel

Peer | Roquefort | Stroopwafel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stoofperen	8	
witte port	500	ml
kaneelstokje	1	
vanillestokje	1	
slagroom	100	ml
roquefort	75	g
stroopwafels	3	

De stoofpeer: Schil de stoofpeertjes, halveer ze en verwijder het klokhuis. Kook de peertjes gaar in de port en het kaneelstokje. Voeg ook het merg van het vanillestokje toe en laat het stokje zelf ook meetrekken. Laat de halve peertjes afkoelen. Voor de roquefortmousse: Klop de roquefort romig met een spatel. Hoe langer je roert, hoe romiger en zachter hij wordt. Klop in een ander kom de slagroom lobbijg. Voeg de slagroom beetje bij beetje toe aan de kaas. Doe in een spuitzak met kartelmondje en laat opstijven in de koelkast. **AFWERKING EN UITSERVEREN:** Snijd de stroopwafels in reepjes van ca 2 mm. Leg op een bord een halve peer. Spuit hier de roquefortmousse in. Strooi hier wat stroopwafel over heen.

Kers | speculaas | Baileys

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	8	blaadjes
suiker	360	gram
kersencoulis	555	gram
slagroom	555	gram
room	300	ml
melk	225	ml
baileys	200	ml
eigeel	60	g
speculaaskruiden	3	theelepel
amandelschaafsel	75	gram
bloem	150	gram
heeleei	450	gram
speculaasjes	150	g
kersen (vers of pot)	24	
isomaltsuiker		
poedersuiker	30	g
vanille stokje	0.5	

De panna cotta van kers: Week de gelatine in koud water. Verwarm de kersencoulis met de suiker. Knijp de geweekte gelatine uit en voeg aan de coulis toe. Laat afkoelen, klop de slagroom lobbij, vermeng met de afgekoelde coulis. Bekleed een grote platte schaal met plastic en stort de panna cotta hier in (kies een schaal zodat de panna cotta ca 2 cm dik wordt). Dek af en laat opstijven in de koeling. Het Baileys ijs: Verwarm langzaam de room, melk en Baileys op laag vuur. Klop eigeel en suiker in een kom luchtig. Schenk een beetje van het warme roommengsel erbij terwijl je blijft kloppen. Zodra deze goed is gemengd, schenk je de rest van het roommengsel erbij en meng nog kort. Schenk het vervolgens weer terug in de pan en verhit het geheel op laag vuur tot het gaar is. Het mengsel is gaar als je op de spatel met je vinger een blijvende streep kunt trekken. Laat afkoelen en draai in de machine tot ijs. (ca 40 minuten). De sponge cake: Pureer alles in een blender en wrijf door een fijne zeef. Doe de massa in een kladde met twee gaspatronen. Spuit kartonnen bekertjes (waarin in de bodem wat gaatjes zijn geprikt!) 1/3 vol en bak ze 50 seconden op vol vermogen in de magnetron. Laat ze ondersteboven afkoelen. De speculaas kruimels: Verkruimel de speculaas heel fijn. De Cerises brûlée: Snijd de kersen rondom in over de pit. Halveer en verwijder de pit met de punt van het mesje. Duw de snijkant van de kers in de isomaltsuiker. Karamelliseer de kersen kort voor het uitserveren onder een salamander of met behulp van een brander. Serveer dan direct. De vanille slagroom: Haal het merg uit het vanillestokje. Klop de room, suiker en het merg van de vanille op tot een stevige slagroom. Doe de slagroom in een spuitzak.

AFWERKING EN UITSERVEREN: Maak in het midden van het bord een brede streep van de speculaaskruimels, leg hierop de panna cotta, een bolletje Baileys ijs en de sponge cake. Werk af met de gesuikerde kersen en puntjes slagroom.