

2018 januari

Les Amis de Cuisine Den Haag · Winter

Kastanjeblini's

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
halfvolle melk	250	ml
droge gist (à 7 gr)	1/2	zakje
kastanjemeel	125	gr.
bloem	75	gr.
eieren	2	
suiker	1	tl
zout		mespunt
boter	20	gr.
boter om te bakken		

Verwarm de melk tot lauw. Weeg 65 gr kastanjemeel en 40 gr bloem af en zeef boven een kom. Meng met de gist. Meet 150 ml warme melk af. Maak een kuiltje en schenk er de warme melk bij, roer goed en zet het beslag op een warme plek (warmhoudkast). Laat 1 uur rijzen. Splits de eieren en roer de eidooiers in een kommetje los met de suiker en een mespunt zout. Bewaar de eiwitten. Warm de resterende 100 ml op en laat er 20 gr boter in smelten. Klop het eierdooiermengsel samen met de botermelk door het gerezen beslag. Schep de rest van de bloem en kastanjemeel plus een mespunt zout erdoor en klop het beslag 3 minuten goed door. Klop de eiwitten stijf en spatel door het beslag. Laat het beslag weer afgedekt 30 minuten rijzen. Verwarm de oven op 150°C. Verhit wat boter in een koekenpan en schep 2 eetlepels beslag per blini in de boter. Maak 3 blini's per keer met een Ø7 cm (gebruik na afkoelen eventueel een bakring voor een mooi rond resultaat). Bak in 1 minuut aan de onderkant bruin, keer om, en bak de andere zijde ook ca. 1 minuut. Het beslag is voldoende voor 20 blini's. Houd de blini's afgedekt warm in de warmhoudkast.

Gemarineerde bietjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote gekookte rode bieten	5	
extra vierge olijfolie (meng wat hojiblanca en picuda)	100	ml
witte wijnazijn	3	el
honing	2	el
tijm	2	takjes
knoflook fijngesneden	2	teentjes

Schil de bieten en snijd in een kleine brunoise (1/2 cm). Maak de marinade door de ingrediënten te mengen. Schep de bietjes om met de marinade en zet weg op keukentemperatuur tot gebruik.

Kaascrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe camembertkaasjes (ca. 500 gram)	3	
roquefort	150	gr.
sjalotten	3	
room	8	el
peterselie	1/2	bosje
worcestersaus		
peper		
cognac of calvados		scheutje

Haal de korst van de camemberts en snijd in kleine stukjes. Idem met de roquefort. Pel en hak de sjalotten fijn. Fruit de sjalotjes. Laat beide kaassoorten heel zachtjes in de room smelten. Voeg de sjalotjes toe. Laat iets afkoelen en blender tot een gladde saus. Druk de saus nog door een zeef voor een fijner resultaat. Hak de peterselie fijn. (geef stelen door aan de soep). Breng de kaascrème op smaak met worcestersaus en peper. Eventueel een scheutje cognac of calvados. Doe over in spuitzak en zet weg op kamertemperatuur.

Afwerking en uitserveren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
walnoten	16	halve
vene cress		

Bak de walnoten knapperig in de oven. Laat de gemarineerde biet goed uitlekken. Leg in een bord (let op maat, het is een amuse) een blini. Spuit er een toef kaascrème op en schep er wat bietjesblokjes op. Werk af met een halve walnoot en Vene cress. Bordjes op keukentemperatuur.

Kippenbouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1	
prei	2	dunne
winterpeen	1	
zwarte peperkorrels	10	
kippenvleugels	1	kg
peterselie	6	takjes
selderij	4	takjes
tijm	4	takjes
foelie	2	stukjes
water	2	liter

Snipper de ui. Was de prei en snijd in ringen. Schrap de winterpeen en snijd in plakjes. Kneus de peperkorrels. Hak de kip in kleinere stukken voor meer smaak. Leg de kipdelen in een grote soeppan. Verdeel de kruiden erover en schenk het water erbij. Breng de bouillon aan de kook en laat een 45 minuten trekken. Verwijder opkomend schuim. Zeef de bouillon door een fijne puntzeef, proef af (voeg zo nodig een ietsje kippenbouillonextract toe). Zet klaar voor de venkelsoep. Het kippenvlees wordt verder niet gebruikt.

Venkelsoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon	2	liter
venkels met veel loof	4	
aardappel	1	dikke
uien	3	witte
knoflook	2	teentjes
tijm	3	takjes
peterseliestengels		wat
steranijs	4	
room	2	dl
peper		
pastis of ouzo		scheutje
olijfolie		scheutje

Snijd het loof van de venkel en bewaar dit voor de broodstengels en decoratie. Snijd onderzijde van de venkel en snijd de venkel in kleine stukken. Pel de uien en de knoflook en snijd in stukjes. Verhit een stoofpan met een scheutje olijfolie. Stoof de uisnippers en de knoflook glazig. Stoof de venkel mee. Bind de kruiden samen met een stukje keukentouw en voeg toe samen met de steranijs. Schil de aardappel, snij in stukken en voeg toe. Voeg de kippenbouillon toe en laat met de deksel schuin op de pan 30 minuten pruttelen. (Maak intussen de vis klaar) Verwijder de kruidentuil en steranijs uit de soep en pureer de soep met de handmixer. Laat enkele minuten draaien en voeg de room toe. Breng op smaak met peper en een scheutje pastis. Schenk nog eens door een zeef voor een fijner resultaat. Zet weg tot gebruik.

Gerookte schelvisfilet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte schelvisfilet of forelfilet	200	gram

Pluk de gerookte visfilet in kleine stukjes en laat warm worden in de warmhoudkast.

Venkelbroodstengels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oud casinowit	4	snee
ei	1	
melk	6	el
gedroogde venkel, zout, peper		

Snijd de korstjes van het brood en elk sneetje in 4 repen. Klop het ei los met de melk en breng op smaak met de kruiden. Schenk het mengsel op de broodreepjes en laat volzuigen. Leg de reepjes op een bakmat en bak in de oven van 220°C in ca. 10 minuten knapperig.

Afwerking en uitserveren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeekraal		bakje
venkelgroen		

Blancheer de zeekraal 2 á 3 minuten om zout te verwijderen. Breek in mooie stukjes en verwijder taaie uiteinden. Neem de soepborden en leg een bergje visfilet in het midden. Giet de venkelsoep erom heen en leg wat zeekraal rond de visfilet. Decoreer met venkelgroen. Warme komborden.

Risotto

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
risotto	350	gr.
vis fond (3 à 4 potten)	1,25	liter
intvisinkt (2 zakjes)	8	gr.
olijfolie	0,4	dl

Verhit een pan met de olijfolie en rooster de risotto kort, maar laat niet kleuren. Verwarm de vis fond. Voeg de fond in kleine hoeveelheden toe aan de risotto. Maak de risotto goed gaar en goed droog. Voeg als laatste de inktvisinkt toe. Laat de risotto afkoelen tot keukentemperatuur. Maak met behulp van een steker met Ø7cm 16 platte schijven en druk goed aan met een cocktailstampertje. Laat stevig worden in de koeling.

Spruitjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
niet schoongemaakte spruitjes	200	gr.

Pluk de buitenste (losse) blaadjes van de spruitjes. Blancheer de blaadjes in licht gezouten water en koel direct in koud water.

Scampi

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
scampi's (diepvries) (1,5 doos/zak maat 13/15)	48	

Ontdooi de scampi's in koud water, pel ze, maar laat de staartjes eraan. Snijd de rug in en verwijder het darmkanaal. Zet opzij.

Mayonaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vers ei	1	
mosterd	1/2	theel
azijn	1	el
citroensap	2	el
zonnebloemolie	150	à 175 ml
peper en zout		

Doe het ei en de mosterd in een hoge mengbeker. Giet het azijn hier overheen. Giet de olie daar weer over. Zet de staafmixer midden in de beker en op de bodem. Zet hem aan een trek hem langzaam omhoog. Pers de citroen uit en voeg sap naar smaak 1 à 2 eetlepels toe aan de mayonaise. Maak op smaak af met peper en zout.

Pittige citroenaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroenmayonaise	150	gr.
zure room	150	gr.
yuzusap	1	el
sinaasappelsap	2	el
gele currypasta	2	theel

Meng de ingrediënten en breng eventueel nog hoger op smaak met zout. Doe over in een spuitfles en zet weg tot gebruik.

Afwerking en uitserveren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	200	gr.
lemon cress	2	bakjes

Klaar 150 gr boter. Zet 3 koekenpannen op het vuur. In 2 pannen worden de risottoschijven aan een zijde krokant gebakken in de geklaarde boter (let op gaat snel). In de 3e pan worden de scampi's in 50 gr boter gebakken. Haal de scampi's uit de pan (houd warm) en voeg het spruitjesblad toe. Presentatie: plaats een risottoschijf midden op het bord. Plaats er per schijf 3 scampi's op (als een kampvuurtje). Top af met wat lemon cress. Strooi wat spruitjesblaadjes en jus van scampi rond de risotto en spuit er wat citroenmayonaise tussen.

Spitskool

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
spitskolen of witte kolen	2	

Trek de bladeren voorzichtig van de kool. Verwijder een klein stukje van de middennerf, zover als nodig is om te kunnen rollen. Blancheer de bladeren 4 minuten en koel direct met ijs water. Droog de bladeren tussen 2 (geurloze) keukendoeken of heel voorzichtig tussen keukenpapier.

Tomatensaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	4	teentjes
passata (gezeefde tomaten)	1	liter
basilicum		bos
pitloze zwarte olijven	100	gr.

Pel en hak de knoflook fijn. Breng de passata met de knoflook aan de kook in een brede lage koekenpan. Pluk de basilicum fijn en snijd de olijven in ringetjes. Voeg alles toe en laat 5 minuten koken. Zet dan weg voor de latere bereiding.

Koolrolletjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	2	
olijfolie		
verse spinazie	600	gr.
walnoten	100	gr.
pecannoten	100	gr.
parmezaanse kaas	100	gr.
balsamico azijn	2	el
eieren	4	
ricotta	400	gr.
keukentouw		
dragon	8	takjes

Pel en snipper de sjalotten. Fruit de sjalotten 1 minuut in een scheut olijfolie Voeg de spinazie toe en bak nog 2 minuten. Laat uitlekken en druk goed uit in een vergiet. Hak voor de vulling de noten en de Parmezaanse kaas grof. Klop de eieren -met de hand- in een kom, en schep er de spinazie, noten, kaas, balsamico azijn en ricotta. Leg de koolbladeren apart van elkaar uit en schep in het midden een flinke lepel vulling. Vouw elk koolblad dicht door de zijkanten naar het midden te vouwen en rol het dan op vanaf de nerf. Knoop het koolrolletje dicht met een stukje keukentouw. Pluk de dragonblaadjes en zet apart.

Afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ciabatta	2	
dragon	8	takjes
olijfolie (hoijblanca)		

Verhit een grillpan. Snijd de ciabatta in repen van 1 cm. Vijzel de dragonblaadjes met de olijfolie. Bestrijk de ciabatta met de dragonolie. Grill de repen in ca. 6 minuten om en om krokant. Leg de koolrolletjes naast elkaar in de pan met saus en laat 10 minuten op een heel laag vuur sudderen met de deksel op de pan. De inhoud wordt gaar, maar de kool moet knapperig blijven!

Uitserveren

Lepel wat van de tomatensaus op een klein bordje en leg er een koolrolletje half op. Strooi wat van de dragonblaadjes over het rolletje en leg er de ciabatta naast. Klein voorverwarmd bordje.

Pulled rabbit

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tamme konijnenbouten	8	
neutrale olie om in te bakken		
ui	3	gele
half gedroogde zoete abrikozen	20	
knoflook	10	teentjes
rozemarijn en tijm		takjes
witte wijn azijn	100	ml
trappist (dubbel) bier	4	flesjes
kippenbouillon (instant)	11/2	liter
hollandse mosterd	3	el
hot english mustard	3	el
gemalen zwarte peper	1	tl
bacon	150	gr.
crème fraîche	6	dl

Verhit de oven op 150°C. Snijd de ui, abrikozen en knoflook fijn. Neem een zware pan die in de oven pas. Breek de bouten voorzichtig op het gewricht. Braad de konijnenbouten bruin in de olie. Haal de bouten uit de pan. Voeg de ui, abrikozen en fijngesneden knoflook toe aan het vet en bak tot de ui glazig is. Blus af met bier en azijn en schraap het aanbaksel los van de bodem. Voeg de kippenbouillon toe, en mosterd en peper naar smaak. Doe er een takje rozemarijn en wat takjes tijm bij. Doe de bouten terug in de pan. Zet de pan in de oven en laat zo'n 1,5 uur stoven. Controleer elk half uur of er voldoende vocht in de pan is. Voeg anders nog wat bouillon toe. Controleer daarna elk volgend kwartier. Zodra het vlees van de botjes valt, kan de pan uit de oven en de konijnenbouten uit de pan. Haal het konijnenvlees van de botten en trek met 2 vorken uiteen. Terwijl het konijn in de oven staat bakt u de bacon zacht uit en snijd in kleine stukjes. Doe het konijnenvlees terug in de pan, samen met de bacon. Roer crème fraîche door de saus. Laat het mengsel op het fornuis sudderen tot veel van het vocht verdwenen is. Het vlees lijkt nu op sappig draadjesvlees. Houd het vlees warm.

Pie bakjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	320	gr.
zeezout	2	tl
koude ongezouten boter	240	gr.
verse roomkaas	125	gr.
ijswater	8	el
zeer fijn geraspte cheddar	200	gr.
metalen quichevormpjes van tenminste 1cm hoog en ø 10 cm	16	

Snijd de boter in kleine blokjes. Doe de bloem, zeezout, blokjes boter en roomkaas in de mengkom en mix de ingrediënten met de pulseerknop tot een grof kruimeldeeg. Voeg het ijswater toe en mix tot het een samenhangend geheel begint te vormen. Leg het deeg op de werktafel en kneed de geraspte kaas erdoor. Weeg het deeg af in 16 gelijke porties. Zet een half uurtje in de koeling. Bebloem de werkplek. Rol iedere portie uit tot een cirkel van 13 cm. Leg tussen de plakken deeg een stukje bakpapier en omwikkel de stapel met plasticfolie. Leg 30 minuten in de koelkast. Vet 16 quichevormpjes in. Haal nu voorzichtig het bakpapier van elk deeglapje en stuif er wat bloem over. Druk heel voorzichtig in de bakvormpjes. Snij het overhangende deeg weg en zet de vormpjes 15 minuten in de vriezer. Verhit de oven op 180°C. Prik de bodem van de piebakjes in met een vork (tegen het opbollen). Bak de piebakjes gedurende 10 minuten. Draai de piebakjes in de oven en prik zonodig nog even in de bodems. Laat nog zo'n 10-12 minuten bakken. Houd ze in de gaten! Ze zijn goed als ze bruin en bros zijn. Haal ze héél voorzichtig uit de vormpjes en houd ze op kamertemperatuur tot gebruik.

Abrikozenchutney

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
appelazijn	3	dl
halfgedroogde zoete abrikozen	240	gr.
rode ui	300	gr.
geel mosterdzaad	4	el
maanzaad	4	el
paprikapoeder	1	tl
zout		snuf

Snipper de rode ui en snijd de abrikozen heel klein. Doe alle ingrediënten in de pan en kook totdat er geen vocht meer in de pan is en de abrikozen zacht zijn. Laat afkoelen tot gebruik.

Aardappelpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemige aardappelen	1,2	kg
volle melk	150	ml
slagroom	150	ml
boter	60	g
hot english mustard	3	á 4 el
zout, peper, nootmuskaat		

Schil en kook de aardappelen. Laat droogstomen en pureer met de pureeknijper. Roer er boter, melk en slagroom door en voeg naar smaak de hot mustard toe. Doe over in een spuitzak - met spuitmondje - en houd warm in de warmhoudkast.

Kruiden pistou

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kervel	1	bosje
platte peterselie	1	bosje
bieslook	30	sprietjes
extra vierge olijfolie	2	dl
zeezout		

Haal het blad van de kervel en peterselie en snijd de bieslook klein. Doe alles in de blender, samen met de olijfolie tot een mooie saus ontstaat. Voeg zeezout toe. Proef af!

Gefrituurde wortel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
winterwortel	1	
maïzena		

Zet de frituur aan op 150°C. Winterwortel met dunschiller schillen, in stukken van 8 cm verdelen en hiervan een zeer fijne julienne snijden (1 mm). Lepeltje maïzena erdoor. De worteljulienne frituren en uit laten lekken op keukenpapier.

Erwten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
diepvrieserwten	300	gr.

Verwarm de erwten in heet water.

Afwerking en uitserveren

Verhit de piebakjes nog even in een oven op 180°C. Vul het piebakje met het konijnenvlees. Spuit rozetjes aardappelpuree aan de rand van het bakje. Schep wat erwten op en naast het piebakje. Maak een streep van de abrikozenchutney en druppel kruidenpistou rondom. Decoreer met de gefrituurde wortel. Voorverwarmde borden.

DESSERT Panna cotta van witte chocolade | bieten-bramensorbet | bosvruchtencompote | garnituur van fruit en chocolade

Panna cotta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	500	ml
room	500	ml
witte chocolade	300	gr.
amandellikeur	4	el
gelatine	12	blaadjes

Week de gelatine in koud water. Smelt de chocolade met 50 ml slagroom au bain-marie of in de magnetron. Klop de rest van de slagroom stijf. Verwarm de likeur. Knijp de gelatine uit en los deze op in de likeur. Schep de likeur en de afgekoelde gesmolten chocolade door de verwarmde melk. Laat afkoelen tot lobbijg. Spatel de slagroom er voorzichtig door. Spoel de vormpjes om met water en schep het chocoladeroommengsel erin. Laat de panna cotta ca. 4 uur opstijven in de koelkast.

Bramencoulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse bramen	200	gr.
water	1	el
suiker		

Pureer de bramen met het water en een schepje suiker.

Suikerwater

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	1,25	dl
suiker	125	gr.

Neem een steelpan en breng het water aan de kook. Zet het vuur lager en doe de suiker in het warme water, los de suiker al roerend op. Haal de pan van het vuur zodra de suiker is opgelost.

Bieten-bramensorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bietensap	1,25	dl
bramencoulis	2	dl
suikerwater	1,25	dl

Meng bietensap met bramencoulis en suikerwater. Draai in de ijsmachine tot een sorbet. Maak mooie quenelles en zet in de vriezer tot gebruik.

Bodem van chocolade suikerkoek

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte basterdsuiker	90	gram
vanillesuiker	30	gram
boter	120	gram
ei	1	klein
bloem	220	gram
cacaopoeder	30	gr.

Verwarm de oven voor op 180°C. Klop boter, suiker en vanillesuiker romig. Voeg het ei toe en mix tot deze helemaal is opgenomen. Voeg bloem en cacao poeder toe aan het mengsel en meng tot een stevig koekjesdeeg. Maak een rolletje van het deeg en zet minstens een half uur in de koelkast. Rol het deeg onder plasticfolie uit tot 2 mm op een glad oppervlak. Steek koekjes uit ter grootte van de vormpjes. Bak de koekjes in 10-12 minuten. Koekjes zijn dan nog zacht. Zet de bakplaat weg tot de koekjes uitgehard zijn. Bewaar in een trommel tot gebruik.

Bosvruchtengelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
diepvries bosvruchten	250	gram
suiker	2	el
maïzena	1	eetlepel

Doe de bosvruchten en de suiker in een pan en verwarm tot het fruit uit elkaar valt. Haal van het vuur en voeg de maïzena toe. Roer flink door en laat afkoelen. Zet in de koeling tot gebruik.

Chocoladegarnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade	200	gr.

Smelt de chocolade au bain-marie. Doe over in een spuitzak met kleine spuitmond. Leg bakpapier op een gastroplaat. Spuit wat chocoladefiguurtjes en laat uitharden in de koelkast (of vriezer als er tekort tijd is).

Afwerking en uitserveren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gemengde bramen en frambozen	2	bakjes
chocolade figuurtjes		
blaadjes munt		

Neem de koude bordjes uit de koeling. Plaats in het midden de bodem van chocoladekoek. Keer de panna cotta op de chocolade. Zet er een quenelle sorbet op. Werk af met de bosvruchtengelei, het fruit en de chocolade. Garneer met een blaadje munt. Zeer koude bordjes.