

2018 april

Les Amis de Cuisine Den Haag · Lente

De Scheermes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
scheermessen	2	kg
olijfolie		
witte peper		
knoflook	2	tenen
tijm	2	takjes
rozemarijn	2	takjes
witte wijn	1	scheut

Snijd de knoflook fijn. Week de scheermes in water op kamertemperatuur 10 minuten en was de scheermessen daarna grondig, verwijder de lelijke stukken en zet ze aan in hete olie. Kruid met witte peper en voeg knoflook, tijm en rozemarijn toe. Blus met witte wijn en laat een minuut afgedekt garen. Maak de scheermessen schoon en snijd in 3 stukjes per scheermes. Bewaar de jus en afsnijdsels voor de vinaigrette.

Het Zand

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
risotto (arborio)	300	g
gemberwortelpoeder naar smaak		
azijnpoeder naar smaak		
zout		
arachide-olie		

Kook de rijst helemaal gaar. Giet af en was de rijst goed. Laat de rijst op plateaus goed drogen onder warmtelamp. Als de rijst droog is kan ze gefrituurd worden in hete arachide olie (in zeef of metalen mandje). Haal de rijst er meteen uit zodat ze alleen maar poft. Draai de rijst fijn met een blender en breng op smaak met flink wat azijnpoeder, gemberwortelpoeder en zout.

De creme van zeekraal

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeekraal	40	g
kippenfond	50	g
eiwit	25	gr.
xantana	2	g
sushi azijn	20	g
olijfolie	80	g
maisolie	80	g
sap van citroen	0.5	citroen
peper en zout		

Maak de zeekraal schoon en breek harde stukjes af. Doe de zeekraal, kippenfond, xantana, sushi azijn, het citroensap en eiwit samen met wat peper en zout in de blender en draai fijn. Bindt de massa met de olijfolie en maisolie. Breng op smaak met peper en zout. Doe in een spuitzak.

De citrusgel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroensap	100	ml
limoensap	100	ml
yuzusap	100	ml
gembersap	50	g
agar agar	5	g

Voeg alle ingrediënten bij elkaar, behalve de agar agar. Breng aan de kook. Voeg de agar agar toe en breng nogmaals aan de kook. Laat de massa afkoelen en klop met een garde tot een gel. Doe in een spuitzak.

De vinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
jus van scheermessen	200	ml
afsnijdsels van scheermessen		
citroensap		
witte peper en zout		
olijfolie	100	ml

Breng de jus met de afsnijdsels aan de kook. Laat 20 minuten trekken / kook tot de helft in (100 ml). Laat afkoelen en zeef de jus, verfris met citroensap en breng op smaak met peper en zout. Vermeng met zelfde hoeveelheid olijfolie.

De Dashi bouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	1.5	liter
gedroogde kombu (20 cm)	3	stukken
katsuoboshi (gedroogde tonijnvlokken)	25-30	gram
japanse lichte sojasaus	4	el
mirin	4	el

Breng de kombu met koud water op laag vuur in 15-20 minuten aan de kook. Verwijder het (eventuele) schuim dat aan de oppervlakte komt en neem het zeewier met een schuimspaan uit het kookvocht. Voeg de tonijnvlokken toe. Breng weer aan de kook. Laat de vlokken naar de bodem zakken en zeef de bouillon. Voeg de sojasaus en mirin toe.

De heilbot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
heilbotfilet	800	g
fijn zeezout		
olijfolie	8	el

Bestrooi de heilbotfilets aan beide zijden licht met zeezout. Dek af met plasticfolie en laat onder lichte druk minstens 10 minuten staan. (Zet er een plateau op met een zware schaal). Snijd in 16 platte stukjes.

De zoetzure radijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijnazijn	100	ml
chilivlokken	1	tl
suiker	1	el
radijsjes	1	bosje

Breng in een pan de azijn, chilivlokken en de suiker aan de kook. Haal de pan van het vuur zodra de suiker is opgelost. Laat iets afkoelen. Snijd de radijsjes in dunne plakjes, schep ze in de pan en laat minimaal 40 minuten marineren.

De gegrilde prei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
prei	4	stuks
olijfolie		
peper en zout		

Was de prei, verwijder het groen en halveer. Maak van deel van het groen "touw": lange linten van circa ½ cm. Blanceer deze even. (nu gereed om prei te binden). Smeer de prei in met olijfolie en bestrooi met peper en zout. (bind evt de preistukken met dun lint preigroen aan elkaar voor opmaak) Verwarm de salamander. Blaker de prei donker. De buitenkant mag tegen zwart aan blakeren. Verwijder de geblakerde buitenkant voorzichtig. Laat afkoelen en snijd daarna in 2-en of 4-en zodat je 16/32 stukken overhoud. Van binnen is de prei zacht geworden en heeft een licht zoetje gekregen. Laat salamander aanstaan voor venkel.

De venkel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkelknollen	3	stuks

Was de venkel onder stromend water en verwijder de onderste schijf. Snijd de venkel verticaal in 16 dunne plakken. Bestrijk de plakken venkel met een beetje olie. Gril de plakken venkel onder de salamander bruin en gaar.

De kimchi

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
chinese kool	1	stuks
kraanwater	1200	ml
zout	50	g
knoflook	5	tenen
verse gember	5	cm
appelciderazijn	50	ml
vissaus	3	el
suiker	2	el
paprikapoeder	2	el
chilipoeder	1	el

Was de kool in zijn geheel. Snijd daarna in kwarten en verwijder de harde kern. Halveer de kwarten in de lengte en snijd die stukken in vieren. Doe in een ruime kom. Breng ondertussen het water aan de kook en voeg het zout toe en laat 1 minuut koken. Schenk het hete zoute water over de kool en laat 30 minuten staan. Schep af en toe om. Giet af en spoel met koude stromend water. Laat goed uitlekken. Doe de knoflook, gember, azijn en vissaus in de magimix en draai tot een gladde massa. Voeg de suiker, paprikapoeder en chilipoeder toe en meng tot een dikke marinade. Meng de marinade door de kool tot alle kool bedekt is. Breng evt nog op smaak. Laat de kimchi zo lang mogelijk in de koeling (afgedekt) marineren. Serveer op kamertemperatuur dus om 20.30 uit koeling halen.

De marinade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sap van de komkommers op zuur	200	gram
boter	75	gram
citroen		

Verhit het sap. Voeg de boter toe. Breng op smaak met zout en citroensap.

De groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gele cherry tomaten	16	stuks
rode cherry tomaten	16	stuks
gele courgettes	2	stuks
groene courgette	1	stuks
rainbow mini wortels	500	gram
komkommers in the zuur	2	kleine potten
bietplakjes (mini bietjes voorgekookt)	200	gram

Pliceer de mini-tomaatjes (inkerven, max 30 sec in kokend water en dan in koud water af laten koelen). Snijd met dunschiller / kaasschaaf (of mandoline) dunne plakken van de courgettes. Kook de wortels 5 minuten, koel meteen af in koud water en trek de schil eraf (laat bovenkant zitten). Verdeel de groenten over 5 individuele bakken / schalen en marineer met de marinade. Van de komkommers circa $\frac{1}{4}$ gebruiken in plakjes snijden. Snijd ook de bietjes in plakjes.

De paprika coulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
paprika's	3	stuks
witte ui	1	stuks
sushi azijn naar smaak		

Snijd de paprika en ui in blokjes. Kook in wat gezouten water voor 10 minuten en daar fijn in de blender. Breng de paprikacoulis op smaak met zout en sushi azijn en bewaar tot gebruik in de koeling.

De basilicumolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
druivenpitolie	300	gram
basilicum	75	gram

Blancheer de basilicum heel kort en koel terug. Giet af en druk het overtollige vocht eruit. Verwarm olie tot 80 graden en meng met de basilicum en draai fijn in de magimix voor minimaal 5 minuten.

De tongschar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tongscharfilets	8	stuks
citroengras	4	stengels
verse gember	4	cm
rozemarijn	6	takjes
zeezout	2	tl

Fileer de tongschar. Haal het buitenste stugge blad van de citroengras, plet de stengels met de onderkant van een pan of deegroller en trek deze wat uit elkaar. Snijd de gember in dunne plakken. Breng in 2 pannen waar een stoommand of grote zeef op past een laagje water met zout aan de kook. Vul het stoommandje of grote zeef met takken rozemarijn, citroengras en gember. Snij de tongscharfilets tot 16 of 32 stukken en rol deze op. Leg de tongscharfilets op de kruiden in stoommandje of zeef. Laat de vis in circa 7 minuten gaar stomen tot ze net niet meer glazig is. (alternatief in stoomoven op kruiden in 6 minuten op 100 graden)

De misosaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lichte miso (pasta)	3	el
licht zoute sojasaus	2	el
rijstwijn	2	el
lauw water	4	el

Roer in een kom miso, sojasaus en de rijstwijn door elkaar. Roer hier lauw water door tot je de gewenste dikte hebt bereikt. Miso kan wat zouter of minder zout uitvallen, los dit op door meer of minder water toe te voegen.

De topinamboer blokjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardpeer	1	kilo
witte wijnazijn	40	ml
mirin	90	ml
suiker	20	gram
sushi azijn	10	ml
olie		
zout		

Schil de aardpeer en snijd in gelijke stukjes (dobbelseentje 6mm). Rooster deze in een braadslee met een snuf zout en scheut olie op 175°C tot ze diep goudbruin zijn. Breng ondertussen de overige ingrediënten voor het zoetzuur aan de kook. Blus de aardpeer af met het zoetzuur en zorg dat je het vocht gebruikt om alle beetjes aardpeer los te weken uit de braadslee.

De aubergine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines	2	stuks
olijfolie om in te bakken		
kippenbouillon	250	ml

Snijd de aubergines in plakken van circa 3 millimeter dik. Verwarm olijfolie in paar koekenpannen en bak de aubergines op laag vuur tot ze licht kleuren. De aubergines zullen (net als een spons) de olie al snel opzuigen. Voeg dan een scheutje bouillon toe en herhaal dit zodra de aubergine de bouillon weer heeft geabsorbeerd. Ga hier mee door tot de aubergine in circa 7-8 minuten gaar is. Breng ze op smaak met een beetje zeezout en peper uit de molen.

De rouleau van lam

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsbout zonder bot (netto gewicht)	1200	g
currypasta (3 tl per rol)	6	tl
olijfolie	30	ml
limoenen	2-3	stuks
room	100	ml

Maak de lamsbout schoon van vliezen, vet. Snijd de schoongemaakte lamsbout in zo groot mogelijke plakken van ongeveer 1 cm dik. Sla deze plakken tussen vershoudfolie zo plat mogelijk. Maak, op vershoudfolie, van de plakken een vierkant van ongeveer 30 x 30 cm. Kruid met peper en zout. Meng de currypasta met wat olijfolie en smeer dat over de plakken. Rasp de limoenen voor limoenschil. Sprenkel de geraspte limoenschil over de plakken. Rol ze strak op in plastic folie en knoop de uiteinde dicht. Doe per rol in vacumeerzakken en vacumeer. Gaar ze 55 minuten in de sous-vide op 62 graden. Voor het opdienen ontdoen van de folie en in hete boter rondom even bruinen.

De knoflookolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	50	ml
druivenpitolie	30	ml
knoflook	5	teentjes

Meng de olijfolie, druivenpitolie en knoflook in een keukenmachine tot knoflookolie.

De aioli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	3	tenen
eierdooiers	1	stuks
zout	2	gram
witte peper	1	snufje
olijfolie	200	ml
citroensap naar smaak		

Pof de tenen 25 minuten in een oven van 180 °C. Pers de knoflook. Meng met een garde de knoflookpulp met de eidooier, zout en peper. Voeg nu in een dunne straal de olie toe en blijf langzaam doorroeren. Niet opkloppen! Breng op smaak met beetje citroensap.

De fleur de courgette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fleurs de courgette	16	stuks

Haal de bloemen van de stelen en snijd de stelen of minicourgette in heel kleine blokjes. Kruid met peper en zout en breng op smaak met de knoflookolie.

De zoete ui

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zoete uien	10	stuks
knoflook	3	teentjes
gevogeltebouillon	100	ml
citroen	1	stuks

Snijd 7 zoete uien grof en 3 in lamellen. Fruit de grof gesneden uien in olijfolie, kruid met peper en zout en voeg knoflook en de helft van de bouillon toe. Giet af (van bouillon op voor dikte crème) en maal in de magimix tot een mooie crème, voeg nog evt wat opgevangen bouillon toe om dikte te perfectioneren. Pocheer de lamellen in 3 minuten in de overige bouillon. Kruid met peper en zout en citroenrasp.

De mikado van aardappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappel, kruimig	500	gram
boter	150	gram
melk	15	gram
eieren	2	stuks
nootmuskaatpoeder	3	gram
room	150	ml

Kook de aardappels gaar en pureer deze. Meng de aardappelpuree met de boter, melk en breng met zout en nootmuskaat op smaak. Meng de afgekoelde puree met de eieren. Spuit de massa met het kleinste spuitmondje op 25 cm lengte op een beklede bakplaat. Zorg dat het bakpapier niet oversteekt anders blaast het op in de oven (anders iets zwaars op het bakpapier leggen). Droog ze in de oven op 150°C tot ze krokant zijn.

De cremeux van gember en citroen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
room	1000	g
eidooiers	235	g
suiker	175	g
gelatine	20	g
verse gember	150	g
zeste en sap van citroenen	2	stuks

Snijd de gember in een plakken en breng de room aan de kook. Zet op laag vuur (inductieplaat) en laat daarna de gember erin trekken tot de melk goed naar gember smaakt. Klop de dooiers een de suiker zachtjes tot een romige ruban (er vormt zich een lint bij het optrekken van de garde). Los de gelatine op in de warme gezeefde room, laat minuutje afkoelen en giet het op de dooiers. Meng alles goed en voeg als laatste het sap en de zestes van de citroen toe. Dek af met keukenfolie en laat een uur opstijven in de koeling. Roer de massa voorzichtig door met een garde en vul de silicone vormen (ronde schijven) en plaats ze in de vriezer.

De sabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooier	160	g
witbier	150	ml
suiker	150	g
room	500	g
rasp en sap van citroen	1	stuks
poire williamlikeur	50	g

Klop de room. Klop de dooier, witbier en suiker in een grote kom au bain-marie tot een goed gebonden sabayon. Blijf kloppen van het vuur af tot verder afgekoeld. Rasp de citroen en pers uit. Voeg de zeste en sap van citroen en de Poire Williamlikeur toe. Spatel de room voorzichtig door het eigeel-biersuikermengsel en zet in de koeling.

De meringue

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	150	g
poedersuiker	50	g
suiker	250	g
witbier	125	ml
sap en rasp van citroen	1	stuks

Sla het eiwit op en bind met de poedersuiker in een grote keukenmachine met de bolmixer. Kook het bier en de suiker in een ruime pan tot een siroop van 115 graden. (op inductieplaat). Zodra de siroop de juiste temperatuur heeft bereikt, schenk je de siroop langzaam bij het schuim (vermijd contact met de bolmixer) terwijl de machine op halve kracht draait. Blijf kloppen tot het schuim koud is en er pieken ontstaan. Breng op smaak met rasp van citroen en een klein scheutje witbier. Maak hier 32 mooi kleine rondjes van op siliconenmatten en laat circa 1,5 uur drogen op 90 graden.

De perenchips

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
conferenceperen	2	stuks
suiker	100	gram
water	200	gram

Breng de suiker en het water aan de kook. Snijd zeer dunne plakjes van de peer met behulp van een snijmachine. Laat de plakjes peer in porties kort pochieren in de siroop tot ze glazig zijn. Leg ze op siliconenpapier en droog 2 uur in de oven van 90°C. (zelfde oven als meringues)