

# 2024 januari

Les Amis de Cuisine Den Haag · Winter

---

## Soesjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	125	ml
water	125	ml
boter	125	g
snuf zout		
bloem	125	g
eieren	5	

Verwarm de melk met het water en de boter breng aan de kook. Neem de pan van het vuur en voeg de gezeefde bloem toe. Roer goed tot een bal. Zet pan weer op het vuur en gaar het beslag (bal komt goed los van de bodem en laat een lichte vetlaag achter op de bodem). Roer het beslag rustig zodat de hitte er vanaf is. Roer dan een voor een de eieren door het beslag. Het beslag wordt glanzend en moet een mooie spuitbare dikte hebben. Doe het beslag in een spuitzak met een klein spuitmondje. Verwarm een oven op 200/210°C. Spuit op een bakplaat met bakpapier (of mat) 32 (48) middel kleine bolletjes. Bak de soesjes op in ongeveer 15/20 minuten tot ze mooi bruin zijn. Laat afkoelen.

## Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene kool (of spitskool)	300	g
gerookt spek (plakjes)	150	g
boter		
zout		
peper		
escargots (één blikje)	32	

Leg de spek 15 minuten in de vriezer. Blancheer 300 gesneden gram kool in kokend, gezouten water. Snij de spek zeer fijn. Bak de spek in boter in een koekenpan met wat verse peper. Voeg samen met de goed uitgelekte kool en verwarm. Voeg slakken toe en verwarm het geheel goed. (Laat niet koken) Maak "hoog" op smaak met zout en peper.

## Beurre cidersaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotjes	2	
teentjes knoflook	2	
ciderazijn	50	cl
appels	2	
cider	2	dl
boter	200	g
zout/peper		

Verwarm de gehakte sjalotjes in de ciderazijn tot de azijn verdampt is. Voeg de cider en de in stukjes gesneden appel toe, laat stoven en indikken. Voeg de boter, zout en peper toe. Zeef de saus. Moet dunne mooie botersaus worden. Maak de saus mooi glad met blender/ staafmixer.

## Avocado's / tuinbonen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote avocado's	4	
tuinbonen (diepvries)	1	kg
olijfolie (extra vierge)	100	ml
citroenen	2	
zout/peper		
enkele druppels tabasco		

Blancheer de tuinbonen kort met wat zout en spoel ze af met koud water. Druk de bonen uit de vliezen (=dubbeldoppen) en houd 200 gram apart. Haal met een zesteur schilletjes van de citroenen (voor straks) en pers ze uit. Pel de avocado's en hak ze grof. Doe de rest van de bonen in een keukenmachine en voeg de avocado, de citroensap (naar smaak), olijfolie, wat zout, (kleine tl) en wat peper toe. Pureer alles bijna glad. (mag nog wat grove structuur hebben) Tip Do1: enkele druppeltjes tabasco (voorzichtig).

## Forel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
middelgrote forellen	4	

Fileer de forellen. Rook visheften in de rookoven in 10/15 minuten. Leg een stukje aluminiumfolie op bodem van de rookpan. Strooi beetje rookmot op de folie. Leg lekplaat en rooster in pan. Leg de visfilets op het rooster. Sluit de pan af met het schuifdeksel op een kier. Zet op laag vuur tot er rook uitkomt. Zet dan het vuur uit en sluit de rookpan. Controleer na 10 minuten op gaarheid. Portioneer in 16 stukjes. Warm houden. Tip: Het team van Do1 adviseert om de forel in zijn geheel te roken en daarna te fileren. Hiermee minder uitdroging en geeft sappiger structuur.

## Bosuitjes/tuinbonen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bosuien fijn gesneden ringen	8	
de zeste van de 2 citroenen		
aparte gehouden tuinbonen		
zout en peper		
olijfolie om in te bakken	4	el

Vlak voor het opdienen. Verhit de bakolijfolie in een aanbakvrije koekenpan en bak de fijn gesneden bosuiringetjes met de citroenschilletjes 1 minuut. Haal van het vuur af en roer de rest van de tuinbonen erdoor met wat zout en peper tot dat ze lauw warm worden.

## Bouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rundvlees schenkel	1,5	kg
bloem		
uien	2	
bleekselderijstengels	2	
winterwortel	1	
laurierblaadjes	5	
tak rozemarijn	1	
peperkorrels	10	
gedroogde tijm	2	tl
salie	2	tl
oregano	2	tl
bosje verse peterselie	½	
zout, peper		

Schenkel kort aanbakken met wat zout/peper in pan. Schil de peen en hak in grove stukken. Uien pellen en in vieren snijden. Snij bleekselderij in grote stukken. Doe alle ingrediënten in hoge drukpan. Vul de pan aan met water tot maximaal ½ van de pan. (ingredienten moeten net onder staan). Zet op hoog gas en verwarm tot tegen de kook. Deksel erop en als stoom uit ventiel komt, gas laag. Laat 45 minuten staan op laag vuur. Koel snelkookpan in koud water. Haal de schenkel uit de bouillon, het vlees kleine stukjes snijden. De bouillon zeven. Dan het vlees weer terug in de bouillon. Tip Do1: het vlees heeft geen smaak meer, weggooien. Maak op smaak met zout/peper. Maak eventueel extra op smaak met kalfsfond.

## Uien

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	1	kg
boter	50	g
brandy (scheut)		
flesje guinness	33	cl
bloem	2	el

Uien schoonmaken en in kwart ringen snijden. In grote pan licht bruin bakken. Wat zout erbij, afblussen met brandy en 10 minuten zachtjes laten sudderen. Nog 2 el bloem erbij even garen en uitzetten. Voeg uien bij de bouillon en voeg Guinness toe.

## Batonnets de fromage

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
plakjes bladerdeeg	10	
kummelzaadjes		
pittige geraspte oude kaas	200	g
boter	100	g

Smelt de boter. Leg 5 plakjes bladerdeeg op een snijplank. Besmeer met gesmolten boter. Stooi geraspte kaas erop met wat kummelzaadjes. Leg op de plakjes bladerdeeg met kaas/kummelzaad nog een plakje bladerdeeg wat is ingesmeerd met gesmolten boter. Druk zeer goed aan en besmeer bovenkant met gesmolten boter en stooi met kaas en beetje kummelzaadjes. Druk zeer goed aan. Snij elk pakketje bladerdeeg in 6 repen repen en draai paar keer voordat deze op bakplaat gelegd worden. Bak af in oven van 175°C. Plus minus 20 minuten. Zet laatste 5 minuten oven op 150 graden. Laat de kaasstengels niet te donker worden. Eventueel wat nagaren in de warmhoudkast.

## Salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stevige conference handperen	3	
walnoten	100	g
honing		
champignons	200	g
oesterzwam	200	g
granaatappels	1	

Schil de peren, verwijder het klokhuis en snijd de peren in lange repen. Laat boter smelten in een koekenpan en bak de peren in circa 3 minuten goudbruin. De perenparten moeten heel blijven. Voeg de honing toe en karamelliseer de peren. (één reep peer per persoon) Verhit een scheut olijfolie en een beetje boter in een koekenpan en bak de paddenstoelenmix circa 4 minuten. Breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper en laat uitlekken op keukenpapier. Rooster de walnoten in een droge koekenpan in circa 5 minuten goudbruin. Laat afkoelen en hak de walnoten grof. Halveer de granaatappels en klop de pitjes los met de hand of een houten pollepel.

## Eendenborst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenborst	800	g
teentjes knoflook	3	
honing	3	el
sojasaus	75 á 100	ml
olijfolie	75 á 100	ml

Snijd de vetkant van de eendenborst kruislings circa een halve centimeter in (niet in vlees snijden) en leg de eendenborsten in een ovenschaal. Pel de knoflook. Meng de honing, sojasaus, olijfolie en de knoflook. Doe het mengsel over de eendenborst, bestrooi met versgemalen peper en marineer circa 30 minuten. Leg de eendenborst op de vetkant in een koude koekenpan en bak langzaam in circa 10 minuten tot de vetrand nagenoeg is weggesmolten en een krokant korstje is ontstaan. Vlees omdraaien en nog twee/drie minuten aan de vleeskant laten bakken (kerntemperatuur 65 graden). Uit de pan halen en een minuut of tien laten rusten. Het vlees moet licht rosé zijn. Tip Do1: Bak de eendenborst op de huid en laat garen in de oven (slow cooking) afgedekt met folie op 80 C voor 90 minuten. Dan is deze lekker mals en sappig.

## Dressing

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappelen	4	
mosterd	1	el
olijfolie extra vierge	100	ml
zout en peper		
rijstazijn		

Rasp de schil van 2 sinaasappels en pers de vruchten uit. Meng het sap met mosterd en olie tot een dressing. Maak op smaak met zout en peper en eventueel wat rijstazijn. Snijd met een scherp mes uit de twee overgebleven sinaasappels mooie partjes tussen de vliesjes uit.

**Zuurkool**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zuurkool (twee zakjes)	500	g
uien	100	g
teentjes knoflook	2	
ganzenvet	3	el
hamschijf	300	g
zuurkoolspek	300	g
peperkorrels	3	
laurierblaadjes	2	
jeneverbessen	3	
kruidnagels	3	
fles pinot blanc	½	
bio rookworsten	1	
crème fraîche	50	g

Snij de uien in ringen. Karamelliseer de ui glazig samen met de uitgeperste knoflook in het ganzenvet. Gebruik hiervoor een pan met dikke bodem. Was de helft van de zuurkool en pers uit alle zuurkool het vocht. Verdeel de zuurkool samen met de hamschijf en zuurkoolspek in lagen over het uienmengsel samen met de kruiden (pan van het vuur). Schep nog drie lepels ganzenvet op de zuurkool en voeg zoveel wijn (pinot blanc) toe dat het geheel net onder staat. Sluit de zuurkool af met vetvrij papier. Sluit geheel af met iets kleinere deksel op het vetvrije papier. Laat 45 minuten op zeer laag vuur stoven met deksel op de pan. Roer alles door elkaar en laat nog eens 45 minuten stoven. De hamschijf valt tijdens het stoven uit elkaar wordt door de zuurkool gemengd. Voeg laatste 10 minuten de rookworst toe in het vocht, onder het papier. De rookworst wordt nu nog verder gebakken met de bloedworst. (zie receptuur verderop) De zuurkool/hamschijf wordt afgegoten en warm gehouden tot het uitserveren. Roer vlak voor het uitserveren de crème fraîche door de zuurkool. Zuurkool mag niet nat zijn. Maak op smaak met zout en peper. Snij de zuurkoolspek in plakjes en bewaar warm.

## Aardappelpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen (kruimig)	500	g
volle melk	50	ml
roomboter	25	g
slagroom	50	ml
zout en peper		
snuf nootmuskaat		

Schil de aardappelen en kook in licht gezouten water gaar. Laat na het afgieten even indrogen voordat je de aardappelen in pureeknijper fijnmaakt. Verwarm de melk (bijna aan de kook) en voeg toe aan de aardappelen. Voeg boter, slagroom en zout/peper/nootmuskaat toe. De puree moet een mooie spuitbare substantie worden. Vul spuitzak met de puree en zet in warmhoud kast.

## Tompouce

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
plakjes diepvries bladerdeeg	8	
heel ei	1	
geschaafde amandelen		

Leg de plakjes bladerdeeg op een bakplaat met bakpapier. Snij de plakjes in tweeën (twee rechthoeken) en prik met een vork veel gaatjes. Besmeer de plakjes (16) met heel ei en bestrooi met geschaafde amandelen. Bak de tompouces in een voorverwarmde oven op 190 graden mooi goudbruin in 20/30 minuten. Laat nadrogen in warmhoudkast (of oven 100°C). Snijd het bladerdeeg horizontaal overlangs in twee delen. Boven- en onderdeel van de tompouce.

## Rookworst met bloedworst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rookworst	1	
bloedworst	300	g

Snij de warme rookworst en in bloedworst in plakjes. Bak de bloedworst zeer kort in beetje boter "knapperig" en voeg de rookworst toe. Zorg dat de bloedworst zijn vorm behoud en niet uit elkaar valt.

## Piccalilli saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
halve pot piccalilli	200	g
dikke griekse yoghurt	50	ml

Doe de piccalilly samen met de yoghurt in een blender en pureer tot mooie saus. Vul spuitzak.

## Foie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eendenlever (of ganzenlever)	300	g
pedro ximenez (sherry)	25	ml
zout en peper		
kersenhoutrookmot		

Verwijder de adertjes uit de lever. Rook de lever in dikke plakken in 10 à 15 minuten in een rookpan. Leg een stukje aluminiumfolie op bodem van de rookpan. Strooi beetje rookmot op de folie. Leg lekplaat en rooster in pan. Leg de lever op het rooster. Sluit de pan af met het schuifdeksel op een kier. Zet op laag vuur tot er rook uitkomt. Zet dan het vuur uit en sluit de rookpan. Controleer na 10 minuten op gaarheid. Laat afkoelen. Snij de lever in blokjes van 2x2 cm (of maak grove massa met vork). Voeg de sherry toe en meng goed. Maak op smaak met peper/zout. Rol de lever strak op in huishoudfolie; de rol krijgt een doorsnede van ongeveer een euro. Laat opstijven in de koelkast. Rol moet goed snijbaar zijn!! Zo nodig vlak voor t snijden even in diepvries.

## Vanilleijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	250	ml
vanillepeul	1	
room	250	ml
suiker	175	g
eidooiers	150	g

Verwarm de melk en room in een pan tot 70 graden. Voeg merg en lege vanillepeulen toe en laat even trekken. Meng ondertussen suiker en de eidooiers met een garde. Doe hier een klein beetje van het roommengsel bij roer stevig door met de garde en giet de rest erbij. Doorgaren tot 80 graden. Door fijne zeef passeren en minimaal een uur laten trekken. Daarna ijs draaien. Zet ijs in diepvries of koelkast (afhankelijk van tijdstip uitserveren).

## Brioche gekaramelliseerd

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
briochebrood	100	g
kristalsuiker	50	g

Snijd het briochebrood in piepkleine brokjes (een crumble). Smelt de suiker in een klein pannetje en laat karameliseren tot goudbruin. Roer de stukjes brioche er goed door heen en leg de stukjes op vetvrijpapier.

## Notencrumble

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
macademia	100	g
hazelnoten	100	g

Rooster de noten in een hete oven en hak fijn.

## Gekaramelliseerde macademia's

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
macadamianoten	32	
water	2	dl
suiker	240	g

Water in kleine pan met suiker verwarmen tot 175 graden. Macadamianoten toevoegen en roeren dat ze goed bedekt zijn. Laat noten licht karamelliseren. Leg de noten op een siliconen matje (los van elkaar) en laat afkoelen.