

2024 februari

Les Amis de Cuisine Den Haag · Winter

Geroosterde aubergine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines	3	
sojasaus	100	ml
water	100	ml
maizena		

Schil de aubergines, snij in plakken van 1 cm en daarna in 16 vierkantjes. Kook de aubergine in het mengsel van sojasaus en water in ca 10 minuten gaar. Giet af. Doe de aubergine op keukenpapier in een bakblik waar ze net in passen en leg er keukenpapier en nog een bakblik met wat gewicht op. Laat uitlekken en giet af.

Gerookte burrata

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine burrata (50 g per stuk)	8	

Rook de burrata 3 minuten in de rookoven met wat folie op het rooster. Laat de burrata niet warm worden. Laat afkoelen.

Geconfijte tomaten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
middelgrote tomaten	600	g
olijfolie		
basilicum-azijn		
tijm		

Ontvel de tomaten. Snij de tomaten doormidden en plaats met het snijvlak omhoog op een bakplaat. Bestrooi met zout, peper, tijm, olijfolie en basilicumazijn. Zet de tomaten een uur in de oven op 120°C

Basilicumolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum	75	g
olijfolie	50	g

Blancheer de basilicum en koel terug in ijswater. Deep goed droog en blender de basilicum in de olijfolie, laat 15 minuten staan en haal door een zeef. Maak op smaak met zout en peper. Doe in een flesje.

Kappertjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kappertjes	50	g

Laat de kappertjes uitlekken. Frituur de kappertjes in de frituurpan of in een pan met een laagje olie op 180°C tot ze goudbruin en knapperig zijn.

Eindbereiding

Doe wat maizena op de aubergine en bak in olijfolie krokant.

Presentatie

Leg een stuk aubergine in het midden van het bord. Druppel er wat basilicumolie op. Maak af met de burrata, tomaat en enkele kappertjes.

Appelbollen met calvados

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
jonagold appels	450	g
geklaarde boter	4	el
suiker	100	g
calvados	150	ml
boter	75	g

Schil de appels en maak 32 bolletjes met een parisienne boor. Bak de appel kort in de geklaarde olie. Voeg de suiker toe en laat zonder te schudden kort karameliseren. Karameliseer de appel nu rondom en blus af met de calvados. Kook in tot licht stroperig. Voeg boter toe zodat een mooie karamel ontstaat. Houd warm in de warmhoudkast.

Kastanje crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gevacumeerde kastanjes	200	g
room	100	ml
zout/peper		

Verwarm de room tot ca 60°C. Blender de kastanjes en de room tot een fijne massa. Voeg zo nodig meer room toe voor de consistentie. Maak op smaak met zout en peper. Houd warm in de warmhoudkast

Nougat van camembert

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
camembert van rauwe melk (voldoende smaak)	2	
hazelnoten	60	g
pecannoten	60	g
pistache noten	60	g
kleingesneden gedroogde abrikozen (geweekt)	80	g
room	120	g
suiker	40	g
gelatine	8	bladen

Rooster de noten op 130°C tot ze lichtbruin zijn. Week de gelatine in koud water, knijp uit voor gebruik. Snij de korst extra dun af van de camembert, meng met de room tot 60°C. Voeg de gelatine toe, maak op smaak met zout en peper en voeg de noten en abrikozen toe. Leg een klein bakblik met plasticfolie. Laat het mengsel iets afkoelen en stort uit in het bakblik. Laat een uur koelen in de vriezer en snij in 32 stukjes. Laat op kamertemperatuur komen.

Ingelegde bieten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode biet	400	g
bietensap	250	ml
water	250	ml
frambozenazijn	50	ml
suiker	100	g
szechuanpeper	1,5	g
laurier	1	blaadje

Schil de bieten en schaaft met een mandoline in 32 dunne plakken. Breng het sap, water, azijn, suiker en pepers aan de kook. Doe de bieten in de pan, haal van het vuur en laat op kamertemperatuur afkoelen.

Presentatie

Leg twee stukjes nougat op het midden van het bord. Doe er een streep kastanje-crème onder. Rol de plakjes biet op. Leg de appelbollen en de bieten naast de nougat.

Dubbelgebakken kaassouffle

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter, plus wat extra om de ramekins te beboteren	60	g
bloem, plus wat extra voor de ramekins	80	g
melk	750	ml
dijon mosterd		
nootmuskaat		
munster kaas	300	g
geconcentreerde groentefond	10	ml
gescheiden eieren	8	
gruyere, grofgeraspt	75	g
room	100	ml
ramekins (klein)	16	

Verwarm de melk, voeg de geconcentreerde groentefond toe. Maak de béchamel. Smelt de boter, voeg de bloem toe en laat enkele minuten op een laag vuur gaar worden. Voeg de melk in kleine hoeveelheden toe en meng met de garde. Voeg een theelepel mosterd en naar smaak versgeraspte nootmuskaat toe. Snij de kaas (met korst) in grove stukken en voeg toe. Roer met de garde tot gesmolten. Haal van het vuur af en laat iets afkoelen. Maak op smaak met zout en peper. Voeg de eierdooiers toe. Klop het eiwit op tot het stijf is. Meng het voorzichtig met het beslag. Beboter met een kwastje de ramekins ruim met boter. Voeg een beetje bloem toe en klop de overtollige bloem eruit. Vul de ramekins voor driekwart met het beslag. Doe de ramekins in een bakblik en voeg kokend water toe aan het bakblik, tot ca 1/3 van de hoogte van de ramekins. Bak ca 15 minuten in de oven op 180°C. Haal uit de oven en laat afkoelen. Draai de ramekins om en tik tot de soufflé eruit valt. Leg op een bakblik, doe een beetje Gruyere en room op de soufflé.

Bloemkool-zwarte knoflook puree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkoolroosjes	400	g
zwarte knoflook	4	tenen
groentebouillon op basis van geconcentreerde groentefond	100	ml
boter	20	g
zout/peper		

Snij de bloemkool in roosjes, doe in een bakblik met wat olie en bak in de oven op 180°C tot bruin (circa 20-30 minuten). Doe de warme bloemkool en de zwarte knoflook met de helft van de bouillon in de mixer en pureer tot een fijne puree. Voeg de boter toe en monteer. Voeg bouillon toe tot het een smeùige puree is. Houd warm in de warmhoudkast.

Crumble van pompoenpitten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pompoenpitten	65	g
panko broodkruim	40	g
boter	30	g
zout		

Maal de pompoenpitten tot een grof kruim in een mixer en haal eruit. Doe hetzelfde met de panko. Klaar de boter en voeg de geklaarde boter toe aan het mengsel. Voeg zout naar smaak toe. Spreid het mengsel uit over een bakplaat met een siliconen mat en bak circa 20 minuten in de oven op 160°C, tot het goudbruin is. Schep iedere 4 minuten om.

Eindbereiding en presentatie

Bak de soufflé ca 10 minuten in de oven op 200°C. Serveer in het midden van het bord, met een kleine quenelle bloemkoolpuree en de pompoenpittercrumble.

Gevulde fazantfilet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fazantfilet	800	g
kastanjechampignons	300	g
oude kaas (bijv. oude remeker of vsop reypenaar)	160	g
truffeltapenade	2	tl
eidooier	35	g

Snij de champignons in stukken en bak ze aan in de pan. Laat afkoelen. Verwijder de haasjes van de filets, haal eventueel het peesje eruit. Draai de haasjes samen met de geraspte kaas, champignons en truffeltapenade in een keukenmachine fijn. Roer de eidooier erdoor en maak op smaak met zout. Snij de filets open, maar niet door, zodat er platte filets ontstaan. Bestrooi de filets met peper en zout. Verdeel het mengsel over de filets en vouw deze dicht. Rol strak op in plasticfolie. Vacumeer. Gaar sous vide 1 uur op 58 graden.

Gevulde aardpeer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardpeer	1	kilo
gevogeltebouillon van concentraat	150	ml
parmezaanse kaas	70	g
knoflook	2	tenen
peterselie	30	g

Maak de aardperen schoon, niet schillen. Doe in twee vacuumzakken met de gevogeltebouillon en de knoflook en stoom in de stoomoven in 25 minuten gaar. Laat de aardperen afkoelen en snij over de lengte doormidden. Probeer het vel heel te laten en schep de binnenkant van de aardpeer eruit. Bewaar de vellen. Snij de knoflook, meng met het vlees van de aardpeer, een beetje olijfolie en $\frac{3}{4}$ van de Parmezaanse kaas. Maak er een massa van in de blender. Maak op smaak met zout en peper. Doe in een spuitzak, warm houden in de warmhoudkast.

Spruitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spruitjes	700	g
pistachenootjes	50	g
salie	25	g

Rooster de pistachenootjes tien minuten in de oven op 140°C tot ze bruin zijn. Snij doormidden. Snij de salie. Maak de spruitjes schoon en bak de spruitjes in de oven op 200°C tot ze bruin zijn. Meng op het laatste moment de salie en de pistachenootjes erdoor. Maak op smaak met zout en peper. Warm houden in de warmhoudkast.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oesterzwammen	150	g
gedroogd eekhoorntjesbrood	50	g
sjalotten	75	g
slagroom	100	ml
gevogeltefond (uit concentraat)	250	ml

Week het eekhoorntjesbrood 20 minuten in een beetje water. Laat uitlekken in een zeef met wat keukenpapier. Bewaar het vocht en voeg later toe aan de saus. Snij de sjalotten fijn. Snij de oesterzwammen in kleine stukken en bak in de pan in wat olie. Draai het vuur laag zodra de oesterzwammen bruin worden en voeg de sjalotten en het eekhoorntjesbrood toe. Na een paar minuten fruiten, de gevogeltefond en de slagroom toevoegen. Breng op smaak met zout en peper.

Eindbereiding

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
marsala	100	ml

Bak de gevulde fazantfilet aan beide kanten bruin. Blus de pannen af met Marsala, laat iets inkoken en voeg toe aan de saus. Gaar in een ovenschaal na in de oven op een temperatuur van 120°C tot een kerntemperatuur van 60°C. Vul de aardpeer en maak af met een beetje geraspte kaas.

Presentatie

Trancheer de fazant. Maak het bord op met de saus, fazant, aardpeer en de spruitjes.

Kalfstong

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfstong, bruto ca 800 g	1	
wortel	150	g
ui	200	g
knoflook	6	tenen
tijm	4	takken
laurier	1	blaadje

Snij het vet van de tong en spoel goed schoon. Doe alle ingrediënten in de snelkookpan samen met de kalfstong. Voeg zoveel water toe dat alles onder water staat, voeg zout toe en breng aan de kook. Laat 1 uur op druk garen. Haal uit de pan, laat iets afkoelen en pel de buitenste laag er af. Snij in 16 dunne plakken en houd warm.

Kalfswang

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfswangen	1	kilo
sjalotten	100	g
bleekselderij	4	stengels
wortel	100	g
prei	100	g
rode wijn	200	ml
kalfsfond (uit concentraat)	400	ml
laurier	2	bladeren
tijm	2	takken
boter	50	g
zout en peper		

Zout en peper de kalfswangen en haal door de bloem. Braad de kalfswangen in een pan en houd apart. Snij de groenten en fruit deze met wat zout en peper in een snelkookpan. Doe de rode wijn, de kalfsfond, laurier, tijm en het vlees in de pan en gaar in 1 uur op een laag vuur. Haal het vlees uit de pan, laat afkoelen en snij de kalfswang in 32 kleine plakken. Plaats in de warmhoudkast. Haal de saus door een zeef en kook in tot ca 200 ml. Voeg een beetje suiker toe en maak op smaak met zout en peper. Voeg de boter in blokjes toe.

Mascarpone polenta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	800	ml
knoflook	2	tenen
tijm	2	takken
zout	8	g
sjalot	50	g
polentameel (instant)	200	g
mascarpone	80	g

Breng het water met de knoflook, tijm en zout aan de kook, haal van het fornuis en laat 10 minuten trekken. Haal door een zeef en bewaar het vocht. Snij de sjalot, fruit in de pan en blus af met het vocht. Voeg de polenta toe en meng op een laag vuur met een siliconen spatel ca 5 minuten. Voeg de mascarpone toe en roer tot het volledig is opgenomen. Stort uit in een met olie ingesmeerde bak. Laat afkoelen en snij 16 rondjes uit de bak. Houd warm in de warmhoudkast.

Geglaceerde peterseliewortel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peterseliewortel	500	g
boter	40	g
groentefond	200	ml
suiker	25	g
foelie	1	theelepel

Maak de peterseliewortel schoon en snijd over de lengte in plakken van ca 1 cm. Laat de boter samen met de foelie, zout en peper smelten in de pan. Bak op laag vuur de peterseliewortel in de pan voor 4 minuten. Voeg de bouillon en de suiker toe en kook in. Als de peterseliewortel gaar is, haal uit de pan, en plaats in de warmhoudkast.

Mierikswortelcreme

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
crème fraîche	125	g
mierikswortel		

Sla de crème fraîche tot room. Breng op smaak met zout en mierikswortel.

Wortel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boswortelen	1	bos
wortelsap	300	ml
groentefond uit concentraat	1	dl
boter	25	g

Maak wortelsap van de winterpeen met behulp van de sapcentrifuge. Schil de bospeen, snij doormidden en kook ze gaar in de wortelsap en de groentefond. Haal de peentjes uit het vocht en kook het in tot stroperig. Voeg de boter toe aan de stroop. Houd het warm in de warmhoudkast.

Lenteui

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lente-ui	8	stuks

Snij het uiteinde en de bovenkant van de lente-ui. Blancheer in gezouten water en koel in een ijsbad. Droog af. Snij in de lengte in vieren.

Eindbereiding

Plaats de lente-ui 5 minuten in de warmhoudkast. Bak de kalfstong. Smeer de wortelstroop over de wortelen.

Presentatie

Begin met een lepel saus in het midden van het bord. Bouw het gerecht op: een laag polenta, een plak kalfswang, kalfstong, kalfswang, peterseliewortel, lente-ui en een theelepelt mierikswortelcrème. Leg de wortel ernaast.

Gorgonzola ijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gorgonzola	150	g
volle melk	750	g
eidooier	80	g
slagroom	100	g
honing	150	g

Snij de korst van de Gorgonzola en snij in plakken. Meng in een pan de melk met de Gorgonzola, warm op laag vuur en roer tot de Gorgonzola is opgenomen in de melk. Voeg de overige ingredienten toe. Verwarm tot 80°C onder constant roeren. Koel de pan in koud water. Draai 1 uur voor serveren het ijs en laat verder opvriezen in de vriezer.

Compote van peer

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
handperen (conference)	1,3	kilo
suiker	200	g
water	50	ml
slagroom	100	ml
kardemom		
½ citroen		sap van

Schil de peer, snij het klokhuis er uit en snij in 16 plakken en de rest in kleine blokjes. Maak een karamel van de suiker met een beetje water in een koekenpan. Als de suiker lichtbruin is, voeg de room toe om de karamel op te lossen (let op spetters). Als de karamel is opgelost, voeg de peer toe. Voeg naar smaak de kardemom toe. Als de peer wat zachter is geworden, voeg het citroensap toe en haal van het vuur. Laat afkoelen in de koelkast.

Walnootcake

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
walnoten	200	g
bloem/7 g bakpoeder of zelfrijzend bakmeel	200	g
boter	200	g
suiker	200	g
eieren	200	g
zout	10	g

Rooster de walnoten in de oven op 130°C. Maal in de blender tot een fijne massa. Doe de boter, walnotenmassa, suiker en het zout in een beslagkom en klop met de mixer tot een luchtige massa. Klop de eieren er in delen door. Vet een laag bakblik in (geen cakeblik), doe er bakpapier in en vul met de massa. Bak in de oven op 160°C in ca 20-30 minuten goudbruin. Test of de cake droog is. Laat de cake afkoelen en doe drie kwartier in de vriezer. Snij de korst eraf en snij in 16 blokken.

Glaze van balsamico

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
balsamicoazijn	200	g
suiker	75	g

Meng de azijn met de suiker en kook in tot een stroperige massa. Laat afkoelen.

Presentatie

Begin met een plak van een peer en wat blokjes peertjes. Leg er een bol Gorgonzola-ijs op en een blok walnootcake naast. Maak af met een streep balsamico glaze.