

2024 april

Les Amis de Cuisine Den Haag · Lente

Zacht gegaarde zeeduivel op een salade van snijboon en tuinboon met een zoete aardappelcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeeduivel filet (niet schoongemaakt)	1	kg
zeste van citroen	1	
zout		
witte peper		
zonnebloemolie	110	ml
olijfolie	40	ml
citroensap	10	g
mosterd	5	g
verse dille	10	g
verse bieslook	5	g
snijboon	300	g
tuinbonen (diepvries)	500	g
zoete aardappels	600	g
room	100	ml
melk	250	ml
sinaasappel, sap en zeste	1	

Maak de zeeduivel schoon (ontbenen en ontvliezen). Voor een instructievideo zie: <https://www.youtube.com/watch?v=ptzYNRsrBZM> Besprenkel de filet met zout, witte peper en werk af met zeste van de citroen. Rol de filet in plastic folie zodat deze gelijkmatig van vorm (overall even dik) is. Zorg dat de folie goed afgesloten is zodat er geen water bij de vis komt. Leg de "worst" gedurende 30 minuten in de sous vide met een temperatuur van 54 °C (alternatief is stoomoven 100% vocht en 54°C). Hak de kruiden. Doe alles bij elkaar en maak een dressing met een staafmixer in een maatbeker. Breng goed op smaak. Voeg evt. wat extra mosterd en bieslook toe. Het mengsel mag een beetje zuur zijn. Bewaar de dressing in een spuitfles. Dubbeldop de tuinbonen. "Schil" met een dunschiller de snijbonen langs de lange kant, in de lengte zodat je lange strengen krijgt. Blancheer de tuinbonen 30 seconden en blancheer de snijbonen door deze in een zeef te leggen en deze 1 seconde in kokend water te dompelen en dan vervolgens gelijk terug te koelen in ijswater. Giet de tuinbonen af. Meng de tuinbonen met de snijbonen in een kom en breng het geheel op smaak met de dressing, zout en peper. Schil de zoete aardappel en snijd deze in gelijke stukken. Doe de brokken zoete aardappel in een pan met room, met de melk, peper en zeste van de gehele sinaasappel en een beetje sap van 1 halve sinaasappel (geen zout). Kook de aardappels. Giet ze af maar bewaar het kookvocht. Kook het kookvocht in tot $\frac{3}{4}$ van de oorspronkelijke hoeveelheid. Draai de zoete aardappels glad in een blender of magimix en voeg de reductie van het kookvocht toe om het licht lopend te maken. Breng het geheel op smaak met zout. Serveer de vis lauw warm. Eventueel nog even kort bakken of even met de gasbrander er over heen als de vis "nog een tikje mag hebben". Maak een nestje van de salade op elk bord. Versier het geheel met wat dotten creme. Trancheer de zeeduivel in gelijke plakken van 40 gram. Plaats de vis op het nestje. Sprenkel wat van de dressing op de vis en rond de garnituur.

Erwtenvichyssoise met een remoulade van gerookte forel en garnaal

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
prei	275	g
aardappelen	275	g
uien	2	
doperwten (diepvries)	350	g
gerookt spek (aan een stuk)	160	g
gevogeltebouillon	1,5	l
olijfolie	15	ml
limoen	1	
vastkokende aardappelen	400	g
doperwten (vers)	200	g
gerookte forelfilets	4	
hollandse garnalen	150	g
tomaten	2	
lente-uitjes	4	
zure room	200	g
truffelolie		
kervel		
garnalen	50	g

Schil de aardappelen. Snijd deze in blokjes van 2 cm. Snijd de prei in ringen van 1 cm. Snipper de ui. Fruit de prei, de ui en de aardappelblokjes in de olijfolie. Voeg het gerookt spek toe en blus af met de bouillon. Laat het geheel ca. 15 minuten koken. Voeg de doperwten toe en laat het geheel nog ca. 5 minuten doorkoken. Verwijder het spek. Doe de soep in een blender en breng deze op smaak met peper, zout en limoensap. Zorg dat deze lauw warm kan worden geserveerd. Schil de aardappelen en snijd deze in blokjes van 6 mm. Kook de aardappelblokjes kort. Blancheer de doperwten. Snijd de gerookte forel in blokjes van 6 mm. Snijd de lente ui in kleine ringen. Ontvel de tomaten. Ontpit de tomaten en snijd deze in blokjes van 3 mm. Meng 150 g garnalen met de aardappelblokjes en de forel. Voeg de zure room, de tomatenblokjes, een derde van de geblancheerde erwten en de lenteui toe. Beng op smaak met zout, peper en wat truffelolie. Vul een ring met wat remoulade, verspreid daarom heen wat geblancheerde erwten. Schenk de lauw warme soep eromheen. Garneer de remoulade met kervel en garnalen. Draai wat peper op het torentje.

TUSSENGERECHT Wortelquiche met koriander, salade van groene asperge in zoetzuur marinade, appel, witlof en frambozendressing

Wortelquiche met koriander met salade van groene asperge in zoetzuur marinade, appel, witlof en frambozendressing

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
limoen	1	
rijstazijn	2	dl
witte wijn	2	dl
verse gember	4	g
citroenblaadje	1	
stengel citroengras	1	
klein rood pepertje (max 7 g)	1	
sjalotje	½	
diepvriesframboos	20	g
frambozenazijn	45	ml
olijfolie	60	ml
hazelnootolie	40	ml
zout en peper		
groene asperges	8	
witlof (=3 stronken)	160	g
appel	1	
mango	1	
bloem	200	g
boter	75	g
blokje verse gist of een half zakje droge gist	¼	
suiker	1	mespuntje
lauw warm water	4	el
zout	1	tl
wortels	500	g
platte peterselie	25	g
zure room	200	g
ei (of 3 eieren)	180	
maizena	1	tl
citroen	1	
gemberpoeder	1	tl
gemalen koriander	1,5	tl
peterselie		
witte peper		

Snijd het pepertje fijn. Splijt het citroengras. Snijd de gember heel fijn. Doe alle ingrediënten in een pan en breng het aan de kook. Haal de pan van het vuur en laat de ingrediënten 2 uur trekken. Zeef de marinade als deze koud is. Snipper het sjalotje. Ontdooi en pureer de frambozen (met een koksmes). Meng het sjalotje met de andere ingrediënten. Breng op smaak

met zout en peper. Snijd de asperges in dunne plakjes van 5 mm dik. Breng aan de kook met 3 dl zoet zure marinade. Haal de pan van het vuur en laat het afkoelen. Verwijder de bittere kern van de witlof en maak de blaadjes los. Schil de appel en ontdoe deze van het klokhuis. Snijd de appels julienne. Schil de mango, ontpit deze en snijd de mango eveneens julienne. Meng de uitgelekte asperges met witlof, appel en mango en maak de salade aan met frambozendressing. De gist met de suiker en het lauw warme water door elkaar roeren. De bloem, de boter en het zout mengen met de handen tot een kruimelige massa. Voeg vervolgens de gist erbij en kneed het mengsel tot een glad deeg. Laat rusten. Verwarm de oven voor op 225°C. Vet een ronde bakvorm van minimaal 28 cm in met boter. Rol het deeg uit over een licht met bloem bestrooid werkblad. Bekleed de bodem en de rand van bakvorm met het deeg. Bak het deeg blind gedurende 10 minuten op 225°C. Haal deze uit de oven. Maak de wortels schoon. Kook de wortels met een beetje zout beetgaar. Giet de wortels af en laat afkoelen. Was de peterselie. Dep de peterselie droog, houd wat takjes apart voor de garnering en hak de rest fijn voor de vulling. Snijd de wortels in de lengte in repen van cm 1 cm dik. Bestrijk de plakken met wat olijfolie. Meng de zure room met de maizena, de eieren, de citroenschil, het gemberpoeder en de koriander. Breng op smaak met peper, zout en eventueel extra korianderpoeder, m tabasco of mosterd. Schenk het mengsel over het het blind gebakken deeg. Leg vervolgens de wortelplakken in waaivorm op de vulling waarbij de dikkere uiteinden naar buiten wijzen. Bak de taart verder in ca. 25 minuten op het onderste rooster in de oven. Bestrooi vlak voor het uitserveren met de opzij gelegde blaadjes peterselie. Leg op een ovaal bordje een punt worteltaart met daarnaast een nestje gemengde salade.

Koningsboleten met pastinaak en spitskool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koningsboleten	10	
olijfolie		
zout		
kerriepoeder madras	2	el
spitskool	500	g
rozemarijn	5	takjes
pastinaak	350	g
sjalotjes	1	
teentje knoflook	1	
witte wijn	45	ml
gevogeltefond	150	ml
slagroom	75	ml
olie	5	ml
zout en peper		
kwarteleitjes	16	
natuurazijn	150	ml

Maak de boleten schoon. Smeer de boleten in met wat olijfolie en bestrooi deze met zout. Doe de paddenstoelen 25 minuten in een oven op een temperatuur van 180°C. Snij de hoedjes van de paddenstoelen en gebruik deze bij de pastinaak. Snij de voetjes in stukken van 1 cm. Verhit olijfolie tot 100°C. Haal van het vuur en voeg de kerriepoeder toe. Roer het mengsel goed door. Laat infuseren tot gebruik. Zeef de olie voor gebruik. Snij de spitskool doormidden en verwijder de kern. Snij de bladeren in kleine stukken. Hak de rozemarijnblaadjes fijn. Bak op het laatst de spitskool in wat olijfolie met de rozemarijn. Breng op smaak met zout. Snipper de sjalotjes en de knoflook. Schil de pastinaak en snijd deze in kleine blokjes. Doe wat olie in een pan en fruit de sjalotjes en de knoflook. Voeg de pastinaakblokjes bij de sjalotjes in de pan en bak ze kort mee. Voeg de witte wijn, fond en slagroom toe samen met de takjes rozemarijn en breng dit aan de kook. Zet het vuur medium en laat de pastinaak in ca 20 minuten gaar koken. Verwijder de rozemarijntakjes. Doe de blokjes in een blender en houdt het kookvocht achter. Voeg tijdens het mengen in de blender wat kookvocht toe totdat er een romige creme ontstaat. Breng op smaak met zout en peper. Schenk een laagje azijn in een bekken (max 150 ml). Snijd de 16 kwarteleitjes open met een tomatenmes en giet ze in de azijn. Laat 5 minuten staan. Breng een pan water aan de kook. Giet eitjes en azijn in een keer in het kokend water. Zet het vuur laag en haal na 1½ minuut de eitjes met een schuimspaan uit het hete water en doe direct over in koud water. Vlak voor het opdienen de gepocheerde eitjes in wat warm water opwarmen. Alternatief is om dit al la minute te doen vlak voor het serveren. Maak een spiegel van pastinaakcrème op de borden. Verdeel de boleetplakjes en spitskool over de pastinaakcrème. Leg een kwarteleitje op het geheel en lepel kerrieolie rondom.

HOOFDGERECHT Lamsfilet met een korst van basilicum, geconfijte tomaatjes en gegrilde courgettes

Lamsfilet met een basilicumkorstje met geconfijte tomaat en gegrilde courgette

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lamsfilet	1000	g
bloem	30	g
basilicum	70	g
zachte roomboter	100	g
druivenpittenolie	20	ml
kleine trostomaatjes	500	g
olijfolie	1	dl
teentjes knoflook	2	
takjes rozemarijn	2	
takjes tijm	2	
courgettes	2	
lamsbotten	2	kilo
ui	1	
winterwortel	500	g
prei	1	
blikjes tomatenpuree	2	
tak rozemarijn	1	
flinke scheut rode wijn	1	
water		
hanout	½	tl
boter	200	g
peper en zout		

Dep de lamsfilet droog. Kruid de filet met zout en peper. Verhit een koekenpan met olie en bak hierin de lamsfilet kort aan alle kanten bruin. Haal de filet uit de pan en laat het filet afkoelen. Dep de lamsfilet droog. Was de basilicum en pluk de blaadjes. Hak in een keukenmachine de basilicum fijn met de boter. Voeg bloem, zout en peper toe en meng het geheel tot een deeg. Haal het mengsel uit de keukenmachine. Rol het mengsel uit tussen twee lagen vershoudfolie. Snijd de plak op maat. Verwarm de oven voor op 150 °C. Was de tomaatjes. Halveer de tomaatjes. Hussel ze door de olie met de geperste knoflook, zout en peper. Verdeel ze over een met bakpapier beklede bakplaat. Rits de blaadjes van de verse kruiden en bestrooi de tomaatjes met de kruiden. Gaar de tomaatjes in ongeveer 20 minuten. Was de courgettes. Schaaf de courgette met een mandoline in lange dunne plakken. Bestrijk de plakken licht met olijfolie. Verhit een grillpan en grill de courgetteplakken a la minute kort aan beide kanten in een mooie ruit. Verwarm de oven voorop ca. 180 °C. Doe de botten in de schaal en bak ze in de oven mooi bruin. Snijd de ui, de winterwortel en de prei grof. Verhit vervolgens in een pan de olie en bak de gesneden groenten aan. Voeg de tomatenpuree en de gebruide botten erbij. Voeg vervolgens de wijn, de tijm en de rozemarijn toe. Voeg er zo veel water bij tot alles onder het water staat. Laat het geheel zachtjes inkoken. Als het niveau van de jus te laag wordt, dan bij vullen met water. Zodra de jus na enige tijd is ingedikt de botten verwijderen en de jus zeven. Vervolgens de jus afmaken met ½ tl el hanout en naar smaak met peper en zout

evt wat port. Monteer de saus met boter zodat deze lichtgebonden is. Bak het lamsvlees om en om zodat deze een bruin korstje heeft en nog roze van binnen is. Leg de basilicumkorst over de bovenkant van de gebakken lamsfilet. Druk stevig aan. Leg kort even onder de salamander grill zodat de korst knapperig wordt. Laat het lam even rusten voor het aansnijden. Serveer het vlees op warme borden met tomaatjes en de gegrilde courgette. Maak met de dispenser een spiegeltje waar het vlees op wordt gelegd. Serveer aan tafel het restant van de jus met de dispenser.

DESSERT Sinaasappelfestijn, abrikozenbavarois, sinaasappelsorbet, geconfijte sinaasappel, meringue met Grand Marnier

Sinaasappelfestijn - Sinaasappelbavarois, sinaasappelsorbet, geconfijte sinaasappel, meringue met Grand Marnier

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappel	1	
citroen	½	
eiwit	120	g
fijne kristalsuiker	200	g
grand marnier	5	ml
sinaasappels	3	
suiker	100	g
water	150	ml
abrikozenpuree	500	ml
slagroom	500	ml
gelatine	14	g
volle melk	600	ml
pistachenoten (roosteren)	160	g

Was de sinaasappel. Pers de sinaasappel en zet het sap klaar voor de sinaasappelsorbet. Rasp de schil. Doe het eiwit in een kom. (let op dat deze schoon is, wrijf eventueel in met een halve citroen). Voeg de Grand Marnier en de sinaasappelrasp toe. Klop het eiwit en voeg geleidelijk de suiker toe. Klop onder een hoge stand het eiwit stevig (zodanig dat je de kom ondersteboven kunt houden zonder dat het eiwit eruit valt). Doe het schuim over in een spuitzak en spuit op een met bakpapier beklede bakplaat platte schijven van 1 cm hoog met een doorsnee van ca 5 cm. Zet de meringue in een oven op 100 °C. Bak gedurende ca 1,5 uur tot de buitenkant hard is en de binnenkant zacht en wat kleverig. Was de sinaasappels. Schil het oranje laagje er netjes vanaf en pers ze vervolgens uit. Bewaar het sap voor de sinaasappelsorbet. Snijd de schil van de sinaasappels in dunne reepjes van 5 mm. Let erop dat er zo weinig mogelijk wit meekomt (het wit smaakt bitter). Doe de schilletjes in een pan en zet ze net onder water met een beetje zout. Kook de schilletjes 1 minuut. Giet de schilletjes af en zet ze opnieuw onder water (nu zonder zout) en kook 1 minuut. Herhaal deze bewerking zodat de schilletjes drie keer zijn gekookt. Giet af en laat ze enigszins afkoelen. Kook het water met de suiker totdat de suiker is opgelost. Doe de schilletjes erin en laat het ca. 30 minuten trekken. Verwarm de oven voor op 100°C. Laat de schilletjes uitlekken en droog ze in de oven op een vel bakpapier. Duur ca. 35 minuten. Week eerst de gelatine in koud water. Verwarm de abrikozenpuree met de suiker totdat de suiker geheel is opgelost. Haal de puree van het vuur. Voeg de geweekte en uitgeknepen gelatine bij de abrikozenpuree. Laat dit afkoelen, totdat ze begint te geleren. Klop de slagroom op. Voeg het abrikozenmengsel als spatelend bij de opgeklopte slagroom en verdeel dit over 16 kleine vormpjes (siliconen). Laat ze 2 uur in de koelkast opstijven voordat ze uit de vormpjes worden gehaald. Haal de bavarois uit de vormpjes door ze een paar seconden tot aan de rand van het vormpje in een bak met heet water te zetten. Schud aan het vormpje en zet de bavarois zo op het bord. Was de sinaasappels. Rasp de schil van de sinaasappels. Pers de sinaasappels uit. Vul het verse sinaasappelsap aan met het sinaasappelsap van de meringue en de geconfijte sinaasappel tot 600 ml. Meng de melk, de suiker, de sinaasappelrasp en het sinaasappelsap. Verwarm het mengsel kort tot de suiker goed is opgelost. Proef of het voldoende zoet is. Zet het mengsel weg in de koelkast tot een anderhalf uur voor de eindbereiding. Haal het mengsel uit de

koelkast en doe dit in de ijsmachine ca 30 minuten voordat wordt gestart met de opmaak van het dessert. Voeg de helft van de stukjes geconfijte sinaasappel toe. Draai ijs in de machine en start met de opmaak van het dessert. Hak de pistachenoten grof. Rooster ze. Plaats de bavarois op de lesteen en leg daarnaast de meringueschijf. Serveer een bolletje sinaasappelsorbet op de meringue. Garneer het ijs en de bavarois met wat pistache en geconfijte sinaasappelschilletjes. Serveer zo snel mogelijk want het ijs smelt snel.