

2024 juni

Les Amis de Cuisine Den Haag · Zomer

Rijst in panko

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sushirijst	200	g
inktvisinkt	1	zakje
bloem		
ei (uit pak)	100	g
panko		
zonnebloem olie (olitalia)		

Kook de rijst volgens instructies, hij moet plakkerig zijn. Meng vervolgens met zwarte inktvisinkt. Leg vershoudfolie op een sushimatje (anders kleurt deze zwart). Rol / duw met behulp van een sushimatje de rijst tot een vierkante staaf van ongeveer 4 cm bij 4 cm. Wentel de rijststaaf door de bloem, het ei en vervolgens goed door de panko, herhaal eventueel als er niet genoeg panko op de rol blijft. Druk de panko eventueel een beetje aan. Zorg dat de staaf rondom goed bedekt is. Bak de rijststaaf (roterend) in een pan met een laagje olie, snij vervolgens in plakken van 8 tot 12 mm totdat 32 plakken zijn verkregen.

Wasabi mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eigeel	35	g
sushiazijn	1	tl
mosterd	1	tl
citroensap	0.5	tl
zonnebloemolie	300	ml
wasabi	0.5	tl
crème fraîche	2	el

Maak voor drie gerechten mayonaise; eigeel, azijn, mosterd en citroensap op dezelfde temperatuur brengen en mengen in een smalle hoge maatbeker met de staafmixer. Voeg zonnebloemolie toe en trek de staafmixer langzaam omhoog. Geef de 100 ml aan het volgende gerecht (groen - kletskep) en 100 ml aan het hoofdgerecht (paars - lam). Gebruik de resterende 100 ml voor dit gerecht. Voeg crème fraîche en wasabi toe tot deze licht pittig op smaak en stevig van structuur is. Zet gekoeld weg in een spuitzak tot gebruik.

Ingelegde gember

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gember	6	cm
rijstazijn	90	ml
suiker	50	g
zout	1	tl

Maak de gember schoon en snijd in flinterdunne plakken op de mandoline, maak vervolgens reepjes van 'haar'. Bestrooi met zout en zet even weg. Kook de azijn met suiker tot deze is opgelost, spoel de gember af en droog deze alvorens ze toe te voegen aan de azijnoplossing. Zet weg.

Oestersaus foam

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
inktvisinkt	1	zakje
mirin	25	ml
rijstazijn	20	ml
water	3	el
gelatine	1	blaadje

Meng inktvisinkt, mirin, rijstazijn en water en test op smaak. Pas op dat deze niet te krachtig wordt (is snel te zuur), verwarm deze vloeistof tbv het oplossen van de gelatine. Week de gelatine en los deze op in de vloeistof. Schenk over in de kidde en zet minimaal 1 uur weg. Voeg voor serveren 2 patronen toe en maak het schuim.

Pittige ketjap

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ketjap	100	ml
gember	2	cm
lichte bruine basterd suiker	1	el

Snij de gember in grove stukken. Meng alle ingrediënten, kook even door, zeef de ingrediënten uit en zet de saus weg. Verdun eventueel met water totdat het gemakkelijk aan te brengen is met een kwast op het bord.

Eindbereiding

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijstpapier		
sesamzaad		
nori vel		
coquilles	32	st

Knip het rijstpapier in vierkante stukken van 4 x 4 cm en frituur deze op 180oC, gebruik hiervoor zonnebloemolie (olitalia) in een bakpan, anders verkleurt het papier. Knip het zeewier in reepjes van 4 cm lang en 1 cm breed. Dep de coquilles droog. Smeer 2 à 3 pannen in met een dun laagje olijfolie. Bak kort voor het opdienen de coquilles aan beide kanten ongeveer 0.5 tot 1 minuut aan. Zet met een kwast een streep pittige ketjap op het bord. Plaats de rijst-torentjes (2 p.p.) en de coquilles (2 p.p.) tegen elkaar. Spuit op de rijst-torentjes een dot schuim en plaats hier enkele stukjes ingelegde gember op. Spuit dotjes mayonaise op de stukken kroepoek. De overige ingrediënten ondersteunend rond de torentjes plaatsen.

Kletskop cilinders

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
jus d'orange	60	ml
ongezouten zachte roomboter (kamertemperatuur)	75	g
wit sesamzaad	60	g
zwart sesamzaad	15	g
bloem	37	g
poedersuiker	120	g
cayennepeper	1	tl
bakpapier		
houten stok met diameter van 2,5 cm		

Let op: deze stap vergt veel tijd, begin hier als eerste mee. Smelt de boter in een pan en meng met alle ingrediënten. Overbrengen in een spuitzak en kort in koelkast plaatsen. Leg bakpapier op een metalen bakplaat. Spuit 4 stroken van 5 cm bij 15 cm lang op het bakpapier. Plaats iets zwaars op de randen van het bakpapier (anders waait dit weg in de oven). Bakken op 200 graden gedurende 9 minuten. Voorkom dat de kletskoppen te veel afkoelen buiten de oven door niet te veel in één keer te maken. Maak de lange kant van de stroken strak door de kartelrand eraf te snijden. Rol ieder stuk direct op tot een cilinder met behulp van een houten steel (diameter 2.5 cm). Leg weg inclusief houten steel tot de cilinder niet meer vanzelf uitrolt. Pas op; de kletskoppen zijn warm, zoek een goede manier om dit veilig uit te voeren. Maak eventueel gebruik van het bakpapier. Maak 32 kletskop cilinders.

Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
avocado's	5	
limoensap en rasp van 1 limoen		
sojasaus	1	el
verse tonijn	300	g
verse koriander	15	g
gemberpoeder		snuf

Snij de tonijn en avocado's en Brunoise (5 mm blokjes). Besprenkel met wat limoensap om verkleuring tegen te gaan. Zet ongeveer 32 tot 48 blokjes koel weg voor de eindbereiding. Meng het restant van de blokjes met de overige ingrediënten. Start met de helft van het limoensap, en breng op smaak met peper (evt nog wat zout). Zet koel weg.

Gember mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gemberpoeder	5	g
sojasaus		
limoensap		
mayonaise voorgerecht	100	ml
crème fraîche	1	el

Ontvang 100 ml mayonaise van het voorgerecht. Meng deze mayonaise op smaak met de overige ingrediënten, let op dat deze niet te zuur wordt.

Mierikswortelolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
honing	2	tl
geraspte mierikswortel uit potje	4	tl
olijfolie extra	5	el

Pureer alle ingrediënten, zeef en breng over in een spuitflesje.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
natte zeewier	100	g
losse avocado blokjes		

Vul de cilinders met de vulling. 'Lijm' de wakame / zeewier met behulp van mayonaise op de cilinder. Maak gebruik van mayonaise onder het rolletje om weggrollen te voorkomen. Leg de avocadoblokjes eromheen. Spuit de mierikswortelolie bovenop.

Zoete aardappel creme

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
groentebouillon van concentraat	0.6	liter
aardappelen	400	g
tijm	3	takken
rozemarijn	3	takken
citroensap		
crème fraîche	2	el

Snij de aardappels in grove stukken. Kook de geschilde zoete aardappelen in blokjes gaar in de groentebouillon en voeg hieraan de kruiden toe. Als deze goed gaar zijn, afgieten en het kookvocht bewaren. Met de staafmixer tot een crème draaien, voeg kookvocht toe voor de dikte. Het geheel door een zeef drukken en op smaak maken met crème fraîche, citroensap, zout en peper.

Paprikaschuim

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	2	
rode paprika's	4	
dille	2	takken
groentebouillon obv concentraat	250	ml
lecithine		
kruidenzakje		

Fruit de sjalotten in een heel klein beetje olie, voeg de paprika toe en bak nogmaals door, voeg daarna de groentebouillon toe en kook goed door met de dille (in een kruidenzakje zodat je deze na het koken kan verwijderen). Pureer het geheel met een staafmixer en passeer door een zeef, laat afkoelen tot deze massa lauw is. Gebruik 4x zoveel lecithine als aangegeven op de verpakking. Schuim op met staafmixer (met opschuim opzetstuk) net voor de bereiding. Lees verder bij de presentatie hoe je het beste schuim kan maken.

Radijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
balsamico azijn	2	el
rijstazijn	2	el
limoensap	1	tl
radijzen	8	

Meng de balsamico, rijstazijn en limoensap. Snijd de radijzen op de mandoline en zet dit weg. Kort voor het serveren de radijs-schijfjes door de marinade mengen.

Zalm

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter		
zalm	800	g
zout		

Verwijder de huid van de zalm en gebruik deze bij de volgende stap. Snijd de zalm zodat er 16 stukken ontstaan. Bestrooi de zalmblokjes met zout. Bak vervolgens de zalm in geklaarde boter rosé.

Zalm huid chips

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gebruik de huis van de zalm hierboven		
zout	80	g
water	1000	ml

Ontvang de huid van de zalm van de vorige stap. Zorg dat de huid goed schoon is, anders wordt deze niet knapperig. Pekel de huid in zout water. Droog ten slotte de huid 10 minuten in de oven op 180oC. Snij in 32 vierkante stukjes (5x5mm). Optioneel: frituur de gedroogde huid voor een extra knapperig effect.

Eindbewerking

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bieten kiemgroente	50	g
(of klein bakje) zeekraal	100	g
roze peper		
grof zeezout		

Blanceer kort de zeekraal en droog af met een schone theedoek. Zet een schaaltje met bieten kiemgroente klaar, let op dat er geen harde pitjes meer in zitten. Goed wassen / plukken in ruim water. Schud roze peperkorrels in een vergiet en verzamel een schaaltje met roze peper schilletjes voor de opmaak. Decoreer met de zeekraal.

Presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
voorverwarmde bordjes		

Zet een streep van de zoete aardappelcrème, hierin zet je de zalmblokjes. Rondom plaats je de kiemgroente met daarin de radijsschijfjes en de zalm huid chips. Voeg paprikaschuim toe om het af te maken. Ingrediënten moeten elkaar raken. Voor het maken van het schuim gebruik je een smalle maatbeker. Deze vul je halfvol met de paprika-vloeistof (incl. lecithine), met de schuim-staafmixer net in het oppervlakte van de vloeistof ontstaat er een schuim, deze kan je met een eetlepel opscheppen. Het zal niet lukken om in 1 keer al het schuim te maken, elke keer na het pakken van een paar eetlepels schuim moet je weer met de staafmixer schuim maken.

Mosterdsoep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
prei (witte deel ~300 g)	2	
ui	1	kleine
sjalotten	2	
aardappel (150 g)	1	
knoflook	1	teen
room		
groninger mosterd		
kippenbouillon uit concentraat	1	l
witte wijn		
steranijs	2	st
tijm	2	takken
saffraan	0.1	g

Fruit de kleingesneden ui en knoflook, snijd het witte deel van de prei en voeg deze toe, bak door en blus af met de wijn. Bewaar het groene deel voor de volgende bewerking. Voeg de bouillon, kruiden, klein gesneden aardappels erbij en kook tot de aardappels zeer gaar zijn. Haal de kruiden uit de soep en draai met de staafmixer tot een gladde soep. Breng op smaak met room en mosterd (ongeveer 3 el).

Spek schuim

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte spek	300	g
ui	0.5	
knoflook	2	tenen
tijm	1	tak
whisky	80	ml
kipfond van concentraat	250	ml
melk	150	ml
slagroom	250	ml
peperkorrels (zwart)	10	
pro-espuma warm (op 350 ml)	25	g

Snijd de spek in stukken en bak deze zeer goed uit tot deze goudbruin is. Voeg de ui, knoflook en tijm toe en bak tot de ui glazig is. Blus af met whisky en kook helemaal in. Voeg de fond toe en kook voor de helft in. Voeg de melk, slagroom en peperkorrels toe en dek de pan af. Haal deze van het vuur en laat een half uur trekken. Zeef met een fijne zeef de vloeistof, breng op smaak met zout en peper. Meet deze op met een maatbeker en voeg 100% van de geadviseerde hoeveelheid pro-espuma warm toe. Daarna mag het in een sifon, 1 patroon inspuiten en houd deze warm op ongeveer 60 graden (in de warmhoudkast). Voor serveren een 2e patroon inspuiten en het schuim kan gebruikt worden.

Prei haar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
de groene delen van de prei		

Snijd de groene delen van de prei in heel fijn haar; bijvoorbeeld door de prei eerst in platte delen op je plank te leggen en dan deze heel dun in reepjes te snijden. Blancheer deze en koel terug met koud(ijs) water.

Kaasstengel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg	6	plakjes
parmezaan	100	g
ei	1	
fijn gemalen zwarte peper		

Bouw een stapel van alle bladerdeeg blaadjes door afwisselend een blaadje en een dun laagje ei, parmezaan en (heel licht en fijn) peper toe te voegen. Rol dit tot het geheel weer zo dun is als het originele bladerdeeg. Vouw dit nogmaals dubbel met wat ei en peper er tussen (heel licht en fijn), rol uit tot het net niet stuk gaat. Strooi als bovenste laag een flinke laag geraspte parmezaan en snijd in repen. Bak op 180 graden totdat de stengels mooi goudbruin zijn.

Eindbereiding

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gele kleine tomaatjes	16	
gele paprika's	2	

Was de gele tomaten en paprika. Snijd de paprika in dunne repen.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
leisteel		
voorverwarmde glazen		

Presenteer op een leisteel als een borrelplank met een biertje. Soep in het glas met preihaar er in, schuimkraag van spekschuim). Leg de kaasstengel er naast samen met de tomaat en paprika. Maak gebruik van een lange lepel in plaats van een eetlepel. Voor de show, de schuimlaag aanbrengen, na het opdienen aan tafel.

Lam

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsrump	1000	g
rozemarijn	5	takjes

Begin met het opzetten van de bieten en zet een wekker. Haal uit de koelkast, pareer indien nodig. Bind het vlees op zodat het een perfect ronde rollade vormt. Smeer het vlees in met olie, peper en zout. Voeg enkele takken rozemarijn toe, daarna vacumeren. Gaar de lam minimaal 90 minuten op 55 graden (langer mag) sous vide. Let op de timing met het bakken. Voor de eindbereiding zie: 'Presentatie'.

Pistou voor crust

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicumblaadjes (ong 9 takken)	6	g
muntblaadjes (ong 6 takken)	6	g
pistachenoten (135 g gepeld)	6	el
parmezaan (27 g)	3	el
knoflook	2	teen

Blancheer de kruidenblaadjes ongeveer 30 seconden en koel direct terug met behulp van ijswater. Droog de kruidenblaadjes met behulp van keukenpapier. Snij de knoflook zo fijn mogelijk. Hak alle ingrediënten fijn (of gebruik een vijzel). Maak een kruimeldeeg van alle ingrediënten, eventueel wat olijfolie toevoegen. Droog roosteren in pan en zet weg in warmhoudkast tot presentatie.

Geitenkaas crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bettine naturel (geitenkaas)	100	g
witte peper (uit de molen)		
kookroom	10	g

Voeg een beetje room bij de geitenkaas en meng dit tot een zachte spuitbare crème, breng op smaak met peper. Zet gekoeld weg in een spuitzak tot eindbereiding.

Bieten rondjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode bieten	6	

Kook de bieten al dente (ongeveer een uur), ze moeten van de vork afvallen als je er in prikt. Snijd de gekookte bieten in dunne plakken (3 mm) en steek rondjes (4 cm diameter). Zet gekoeld weg tot eindbereiding. Geef het snijafval door aan de stap: 'bieten creme'.

Pastinaak crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaak	200	g
sjalot	1	
knoflook	1	teen
droge witte wijn	50	ml
gevogelte fond van concentraat	150	ml
kookroom		
rozemarijn	3	takken

Schil en snijd de pastinaak in blokken. Fruit de knoflook en sjalot en voeg hierna de pastinaak toe. Blus af met wijn en voeg de fond en rozemarijn toe. Kook tot de pastinaak gaar is. Verwijder de kruiden, giet af (bewaars het vocht) en pureer de massa tot een fijne crème, voeg portiegewijs wat vocht toe en voeg naar smaak room toe, zet warm weg in een spuitzak in de warmhoudkast.

Bieten creme

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
snijafval van de bieten rondjes		
balsamicoazijn	4	el
glucosesiroop	2	el
mayonaise	6	el

6 el mayonaise van het voorgerecht mengen met gepureerd snijafval van de bieten. Op smaak brengen met de overige ingrediënten.

Bietenchips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode biet	1	

Gebruik de snijmachine of de mandoline om dunne bietenchips te snijden. Besprenkel met zout en plaats op een ovenplaat. Droog 15 minuten in een oven op 160 graden. Daarna 30 seconden frituren (op hoogste temperatuur - 200 graden). Besprenkel met grof zeezout. Als je niet frituurt: Pak een bakplaat (met en zonder gaatjes er overheen leggen om de biet-plakjes niet weg te laten waaien. Met gaatjes kunnen sneller verbranden, zonder gaatjes kan wat vochtig blijven en heeft wat meer tijd nodig). Regelmatig kijken hoe het gaat, anders verbranden ze.

Eindbereiding

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
granaatappel		

Granaatappel pitten verzamelen door de granaatappel open te maken (in twee stukken) en de pitten eruit te kloppen door met een houten lepel op de schil te slaan.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
warme borden		
steakmessen		

Plaats een steekring (diameter 8 cm) op het bord en vul de steekring met een 2mm dikke laag bietencrème . Dit creëert een gesloten cirkel. Maak vervolgens 2 type torentjes: Type A: bieten rondje, geitenkaas crème, bietenchipje. Type B: bieten rondje, bloemkoolcrème, bietenchipje. Plaats dotten pastinaakcrème verspreid over het bord. Het vlees uit de sous vide halen, droog deppen en in geklaarde boter bakken en portioneren. Vlees op rand van bietencirkel leggen. Leg / druk / strooi wat pistou op het vlees. Plaats de bietentorentjes willekeurig op het bord. Bestrooi met de granaatappelpitten. Maak gebruik van steakmessen.

Mango Bavarois

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mango's vruchtvlees	400	g
citroensap	1	el
suiker	40	g
witte gelatine	3.5	blaadjes
slagroom	170	ml

Vroeg beginnen en probeer zo snel mogelijk de bavarois in de koelkast te hebben. Snijd het vlees van de mango's in kleine stukjes, dit is belangrijk om te zorgen dat het een goed puree wordt. Haal het door de keukenmachine (langer is beter) tot een puree en druk dan nog eens door een zeef om te zorgen dat er zo min mogelijk stukjes overblijven. Week de gelatine. Verwarm een deel van de puree en los daarin de suiker op en voeg het citroensap toe. Knijp daarna de gelatine uit en meng langzaam door de warme massa tot deze zijn opgelost. Roer de mango-gelatine door de rest van het mango mengsel. Zet weg in de koelkast tot deze gaat opstijven. Gebruik een brede kom of plaat om dit te versnellen. Klop de slagroom half stijf en spatel deze door het lobbige mango mengsel. Giet uit in de vormen die zijn gespoeld met koud water. Laat opstijven in de koelkast.

Kano koekjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	150	g
bakpoeder	7	g
koude boter	160	g
witte basterdsuiker	100	g
amandelspijs (klaargemaakt)	150	g
ei	25	g

Meng de bloem, bakpoeder, zout en zeef dit nog eens. Voeg de blokjes boter toe en wrijf het samen met de bloem tot het mengsel op heel grof zand lijkt. Voeg de basterdsuiker toe en breng het snel samen tot een deeg (let op dat je het deeg niet overwerkt/kneedt omdat je anders niet die kruimelige textuur krijgt!). Koel dit mengsel in de koelkast voor 45 min of langer. Amandelspijs mengen met ei. Op een siliconenmat steekringen vullen, of gebruik een siliconen vorm voor ronde cilinders (rechte zijanten). Druk 50% van het deeg met een cocktail roerstaaf losjes aan in de vormpjes. Voeg overal een dikke druppel amandelspijs toe, dit mag wat uitlopen maar probeer de randen schoon te houden. Top af met de rest van het deeg. Smeer in met eigeel. Bak de kano rondo's 15-18 minuten in de oven op 180 graden goudbruin. Bewaar in de warmhoudkast tot serveren.

Kokos vanille ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vette kokosmelk	375	ml
slagroom	300	ml
bloedsinaasappel (sinaasappel als alternatief)	1.5	
eigeel uit pak	100	g
suiker	180	g
vanille extract		

Let op: start op tijd. Kook het sap van de sinaasappels in tot 80 ml, laat wat afkoelen. Meng de kokosmelk, room en 80 ml gezeefde sap van de bloedsinaasappel. Breng dit langzaam net aan de kook, tijdens het opwarmen de eierdooiers en suiker goed doorkloppen in een aparte kom. Rasp met de grove rasp de huid van de bloedsinaasappel en meng dit door de warme vloeistof die net gekookt heeft, houdt deze 5 minuten nog net onder kookpunt. Voeg ook 5 druppels vanille extract toe. Giet het warme mengsel door een fijne zeef langzaam in het dooier mengsel terwijl je deze continu blijft kloppen, verwarm deze tot 80 graden Celsius (au bain marie) en haal deze dan gelijk van het vuur. Zet weg in de vriezer maar voorkom bevriezing. Zodat het beslag al goed is afgekoeld voordat je het ijs in de machine gaat draaien. Anders zal je heel lang moeten wachten tot het ijs klaar is.

Bloedsinaasappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloedsinaasappels (sinaasappel als alternatief)	2	
suiker		
water		

Maak suikerwater door water te verwarmen en suiker door te mengen in een verhouding 1:1. Was de sinaasappels goed schoon en snijd deze in perfecte plakken van 3 mm, zorg voor een scherp mes en maak veel snijbewegingen zodat je het vruchtvlees niet platdrukt (eventueel snijmachine gebruiken, niet de mandoline). Leg de plakken in het pruttelende suikerwater voor ten minste 30 minuten. Het suikerwater zou nu wat ingedikt moeten zijn. Droog de plakken in de oven op 100 graden celcius. Ze zijn goed als de schijfjes makkelijk breken na het afkoelen.

Eindbereiding

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bastognekoeken	4	stuks

Verkruimel de bastognekoeken tot kruim.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wit bord		

Leg een streep bastognekruim over het bord. De mango bavarois gaat op het kanokoekje. Plaats een ruime bol ijs op het kruim en steek een gedroogde schijfjes sinaasappel in het ijs. Het kruim zorgt (behalve voor decoratie) ook voor een isolatie-laagje tussen het ijs en het bord waardoor het ijs minder snel smelt.