

2025 maart

Les Amis de Cuisine Den Haag · Lente

Salmorejo

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe tomaten	1200	g
olijfolie	150	ml
oud wit brood	200	g
knoflook	0.25	bol
zout naar eigen smaak		
sherry	1	scheutje
gerookte paprikapoeder naar eigen smaak		
jamon iberico	150	g
eieren (medium formaat), hardgekookt	2	stuks

Stap 1: Ontvel de tomaten (kort in kokend water en vervolgens in ijswater) en haal het hart en de zaadjes eruit. Hak de tomaten in grove stukken. Stap 2: Doe de stukken tomaten in de blender samen met de knoflook (eventueel naar smaak meer tenen toevoegen) en blend tot er een glad mengsel ontstaat. Je mag dit mengsel echt best even een paar minuten blenden totdat het compleet pulp is. Stap 3: Snijd het brood ook in stukken en voeg toe in de blender. Begin met 150 g (indien nodig kan achteraf naar eigen inzicht de rest worden toegevoegd). Laat dit ongeveer vijf minuten trekken, zonder te blanderen, zodat het brood zacht wordt en het sap van de tomaten goed kan absorberen. Stap 4: Voeg sherry, paprikapoeder en zout (naar smaak) toe en mix nu het zacht geworden brood en tomaat tot het glad is. Stap 5: Voeg de olijfolie langzaam toe in een dunne straal terwijl de blender op maximaal vermogen draait. Doe dit echt beetje bij beetje, zodat het mengsel een emulsie wordt. Let op, er gaat echt de nodige hoeveelheid olijfolie in, het moet een crème/zalf worden. Stap 6: De soep is nu klaar. Proef even of de soep genoeg op smaak is en voeg naar smaak nog wat peper en/of zout toe. Zet de soep nu weg in de koelkast. De soep moet echt koud geserveerd worden (eventueel koelen in ijswater wanneer de beschikbare tijd kort is). Stap 7: Verdeel de salmorejo over de bakjes (serveersuggestie: in een klein Spaans laag glas) en garneer met wat jamon Iberico (in kleine stukjes gesneden) en kleine stukjes hardgekookt ei (eventueel ook porties met alleen ei voor de vegetariërs).

Geitenkaaskroketjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	70	g
bloem	120	g
groentebouillon	350	ml
gedroogde tijm	0.5	el
zachte geitenkaas	270	g
eierdooier	1	stuks
eieren	3	stuks
slagroom	70	ml
fijn paneer	150	g
panko	150	g

LET OP: zie stap 5 hieronder, het kaasmengsel heeft tijd nodig om in de ijskast op te stijven. Begin daarom op tijd met het bereiden zodat er voldoende tijd is om het kaasmengsel op te laten stijven. Stap 1: Smelt de boter in een pan. Voeg de bloem toe en roer tot er een zanderige massa ontstaat. Bak de roux een minuut of 2 om hem te garen. Stap 2: Voeg een scheut bouillon toe en roer tot deze is opgenomen. De rest van de bouillon voeg je in delen toe terwijl je blijft roeren. Laat de ragout een paar minuten doorkoken. Stap 3: Doe de geitenkaas en de tijm in de pan en roer door de ragout tot het helemaal is opgenomen. Stap 4: Haal het kaasmengsel van het vuur en roer de eidooiers en slagroom er doorheen. Roer tot alles is opgenomen in het mengsel. Stap 5: Giet het kaasmengsel in een ovenschaal en dek deze af. Laat het kaasmengsel in de ijskast staan om op te stijven (eventueel koelen in ijswater wanneer de beschikbare tijd kort is). Stap 6: Snijd het opgesteven kaasmengsel in 16 stukken, vorm van elk stukje 2 kroketjes. In totaal dus 32 kroketten. Leg de kroketjes weer terug in de koelkast. Stap 7: Kluts de eieren los in een diep bord. Doe de fijne paneer in een bord en doe de panko in een ander bord. Haal een kroket eerst door het ei, vervolgens door de fijne paneer, dan weer door het ei en als laatste door panko. Koel de kroketjes 15 minuten in de vriezer. Stap 8: Frituur de kroketjes, verdeeld over 2 pannen met dikke bodem. Verhit de olie tot 180 graden. Frituur de geitenkaaskroketjes in 3 tot 4 minuten goudbruin en krokant. Laat even uitlekken op een stukje keukenpapier.

Aioli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
heel ei (middelgroot)	1	stuks
zonnebloemolie	200	ml
knoflooktenen	2	stuks
biologische citroen (middelgroot)	0.5	rasp
peper en zout naar eigen smaak		

Stap 1: Mix 1 ei in een smalle maatbeker. Voeg hier vervolgens de fijn geperste knoflook en citroenrasp aan toe. Meng het geheel met een lepel. Stap 2: Giet vanuit een ander kannetje de zonnebloemolie langzaam langs de schacht van de maatbeker bij het eimengsel terwijl je de staafmixer langzaam naar boven beweegt. Stap 3: Breng als laatst de saus op smaak met zout en peper en verdeel nog wat citroenrasp eroverheen.

Tortilla Española

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eieren (middelgroot)	12	stuks
olijfolie	250	ml
aardappelen (vastkokend)	1200	g
uien (middelgroot)	0.5	kg
teentjes knoflook	4	stuks
zout en peper naar eigen smaak		

Stap 1: Schil de aardappelen en snijd deze in dunne gelijkmatige plakjes (mandoline). Stap 2: Doe de olijfolie in een pan en laat het warm worden op hoog vuur. Draai het vuur laag en voeg de aardappelen toe. Schud regelmatig even met de pan. Stap 3: Snijd ondertussen de ui in halve ringen en snijd de knoflook fijn. Voeg uien en knoflook toe aan de aardappelen. Laat het samen 15 tot 20 minuten smoren. Stap 4: Klop ondertussen de eieren los in een grote kom, met zout en peper naar smaak. Stap 5: Haal de aardappelen en ui uit de pan en giet de olie af. Let op: doe dit in een schaal, want je hebt de olie zo weer nodig. Stap 6: Voeg de aardappelen en uien toe aan de losgeklopte eieren en roer goed door. Stap 7: Verhit de pan opnieuw boven een medium vuur met een paar eetlepels van de bewaarde olie. Voeg het eimengsel toe en bak dit ongeveer 10 minuten totdat de onderkant gestold is. Schud de pan af en toe, zodat je tortilla niet aan de pan gaat plakken. Controleer de randen van de tortilla. Als deze een beetje vast zit aan de pan, maak je dit voorzichtig los met een spatel. Plaats een groot bord op de pan en keer de pan en het bord samen om zo dat de tortilla op het bord terecht komt. Als je een tortilla-pan gebruikt, hoeft dat niet en keer je de pan simpelweg om. Stap 8: Laat de tortilla voorzichtig weer in de pan glijden. Laat het geheel nog een minuut of 8 bakken totdat de eieren gestold zijn en de onderkant goudbruin is. Stap 9: Leg de tortilla op een bord en snijd hem in 16 punten.

Hartige deegrollen met chorizo en tijm, en pittige paprika saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboterbladerdeeg (diepvries, 10 plakjes)	1	pakje
rundergehakt	450	g
pittige chorizo (stukje worst)	100	g
paneer	60	g
hele eieren (middelgroot)	2	stuks
punt paprika (groot)	1	stuks
tijmblaadjes	6	el
eieren (middelgroot)	2	stuks
zeezout	2	snufjes
peper	2	snufjes
bakplaat bekleed met bakpapier	1	stuks

Stap 1: Verwarm de oven voor tot 200 °C. Doe 2x: leg 5 deegplakjes met de bebloemde zijde naar beneden achter elkaar en iets overlappend op het bakpapier, in een lange rij. Druk de naden goed aan zodat een lange lap ontstaat. Je hebt nu dus 2x 1 groot deegvel (bestaande uit 5 aan elkaar geplakte deegplakjes). Stap 2: Kneed in een kom het gehakt met de chorizo, 1 heel ei, 60 g paneer, de paprika, de helft van de tijm en peper naar smaak. Tip: gebruik handschoenen of smeer je handen in met olie. Stap 3: Smeer de 2 deegvellen (bestaande uit 5 aan elkaar geplakte deegplakjes) in met een losgeklopt ei om te voorkomen dat het gehakt aan het deeg blijft plakken. Vorm van het gehakt met je handen een lange rol die iets korter is dan de 2 deegvellen. Leg de gehaktrol op het deeg. Bestrijk het deeg rondom de rol gehakt dun met de helft van het ei. Rol het deeg om het gehakt; trek het deeg er een beetje overheen zodat het gehakt helemaal ingepakt is. Druk de naad goed aan en vouw ook de uiteinden dicht. Stap 4: Leg de 2 deegrollen met de naad naar beneden op een ovenrooster. Bestrijk het deeg dun met de rest van het ei en bestrooi met de rest van de tijm en peper en zeezout naar smaak. Stap 5 Bak de 2 deegrollen in de voorverwarmde oven op 200 °C in 30 min. goudbruin en gaar. Tip: Leg een bakplaat onder in de oven om te voorkomen dat het vet van het gehakt op de bodem lekt. Laat de deegrollen afkoelen tot lauwwarm en snijd in plakjes van 1,5 cm breed (per bord 2 plakjes).

Paprika saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode puntpaprika's (middelgroot)	8	stuks
teentjes knoflook	2	stuks
rode ui (middelgroot)	1	stuks
roomkaas	4	el
cayennepeper	2	tl

Stap 1: Verwarm de oven voor op 220 °C. Stap 2: Was de paprika's en droog ze af. Stap 3: Pak een ruime ovenschaal en leg daar de paprika's in. Voeg ook de halve rode ui toe zonder schil. Stap 4: Schil het teentje knoflook en verpak het teentje in een stukje aluminiumfolie. Leg ook in de ovenschaal. Stap 5: Besprenkel alles met olijfolie. Stap 6: Rooster de paprika's samen met de ui en knoflook 15 minuten in de oven. Stap 7: Haal de ovenschaal uit de oven en laat helemaal afkoelen. Verwijder nu heel voorzichtig de schil van de paprika's en de zaadlijsten. Haal ook de knoflook uit het folie en snij de ui in grove stukken. Stap 8: Pureer de paprika's, de ui en de knoflook met een staafmixer of in de keukenmachine tot een gladde saus. Breng de paprikasaus op smaak met zout en peper. Stap 9: Voeg als laatste de roomkaas toe voor een iets romigere saus. Wil je liever een vegan saus? Dan kan je dit achterwege laten.

Groentebouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
extra vergine olijfolie	7	el
uien	300	g
stengels bleekselderij	6	stuks
wortel	225	g
takjes tijm	7	stuks
laurierblaadjes	5	stuks
bladpeterselie	30	g
water	2.0	liter
groentefond concentraat indien nodig		

Stap 1: Pel de uien en snijd in grove stukken. Snijd de bleekselderij in stukken en de wortels schrappen en in grove stukken snijden. Stap 2: Verhit 4 eetlepels olijfolie in een snelkookpan en voeg ui, bleekselderij en wortel toe. Smoor alles 5 minuten op halfhoog vuur tot de groenten zachter maar niet gekleurd zijn. Stap 3: Voeg de tijm, laurier en peterselie toe en overgiet met 2,0 liter water. Breng zonder deksel aan de kook, sluit de pan en zet het ventiel dicht. Warm verder op matig vuur tot de pan (bijna) gaat sissen. Zet het vuur gelijk op de laagste stand en laat 20 minuten trekken. Haal van het vuur en laat de pan 15 minuten afkoelen. Zet het ventiel voorzichtig open om eventueel resterende overdruk te laten ontsnappen. Stap 4: Giet de bouillon door een fijne zeef, druk het vocht uit de groente (gooi groenten weg). Eventueel nog verder op smaak brengen door in te koken of met groentefond-concentraat, als smaak niet krachtig genoeg is.

Pompoensoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie	300	ml
uien, middelgroot, (zoet)	4	stuks
gember (geschild en in plakjes gesneden)	120	g
rode peper (zaadlijsten verwijderd)	1	stuks
teentjes knoflook (gekneusd)	4	stuks
sereh stengels (gekneusd)	3	stuks
flespompoen (geschild en in stukken gesneden)	1500	g
sinaasappelsap (vers)	750	ml
groentebouillon	1500	ml
stokbrood (200 g)	1	stuks
garnalen (gepeld)	250	g
pompoenpitten	4	el
lupine cress		
pimenton de la vera (dulce)		

Stap 1: Verhit de helft van de zonnebloemolie en bak de fijngehakte ui, gember, fijngehakte rode peper, fijngehakte knoflook en gekneusde sereh \pm 5 min. Voeg de stukken pompoen toe. Stap 2: Blus af met de sinaasappelsap en bovenstaande groentebouillon. Kook de soep gaar in \pm 20 min. Stap 3: Pureer met een staafmixer, zeef de soep en kook in \pm 10 min. in tot de helft. Breng op smaak met peper en zout. Stap 4: Snijd ondertussen 6 mooie plakjes stokbrood, snijd hier croutons (dobbelseentjes) van. Stap 5: Verhit de rest van de zonnebloemolie. Bak de croutons krokant en goudbruin (kan eventueel ook op bakpapier 10 minuten in de oven op 200 graden).

Het gevulde lijf

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schoongemaakte en geprepareerde lijfjes van de pijlstaart inktvisjes	16	stuks
de tentakels		
schoongemaakte garnalen	500	g
teentjes knoflook	4	stuks
zout/ peper naar smaak		
olijfolie		
gerookte paprika poeder	1	tl
peterselie		

Stap1: Snijd de tentakels in kleine blokjes, zodat ze qua formaat overeenkomen met de garnalen. Verhit een sauspan op een lage temperatuur en bak de geperste knoflook in de olijfolie goudbruin. Voeg de gesneden tentakels en het paprikapoeder toe en bak kort mee. Voeg de garnalen toe en verwarm deze kort mee. Breng op smaak met peper en zout. Stap 2: Vul de inktvislijfjes met het garnalen mengsel en maak ze goed dicht met een cocktail prikkertje. Stap 3: Bak, vlak voor het serveren de inktvisjes in een grillpan tot ze gaar zijn, maar niet te lang dan worden ze taai.

Sherry saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels (middelgroot)	2	stuks
medium dry sherry	500	ml
visfond of visbouillon	400	ml
rode paprika's (middelgroot)	2	stuks
takjes tijm	4	stuks
olijfolie	6	el
boter	150	gr.
slagroom	250	ml
peper en zout naar eigen smaak		

Stap 1: Boen de sinaasappel schoon en snijd de oranje schil er dun af. Snijd de helft van de schil in dunne reepjes. Stap 2: Breng in een (saus)pan 4 dl sherry met de fond, tijm en de rest van de sinaasappelschil aan de kook. Kook het vocht op hoog vuur in ongeveer 10 minuten in tot er nog een kwart over is. Stap 3: Maak intussen de paprika's schoon en snijd ze in smalle stroken. Verhit 1 eetlepel olijfolie in een pan, schep de paprika en de rest van de sherry erdoor en stoof de paprika in 3-4 minuten heel zachtjes beetgaar. Houd ze warm. Stap 4: Verwijder de sinaasappelschil en tijm uit het ingekookte vocht. Roer de slagroom erdoor en kook het geheel op hoog vuur nog even in tot een vrij dikke saus ontstaat. Voeg de rest van de boter toe en klop de saus met een staafmixer mooi schuimig. Houd de saus warm tot gebruik.

De vleugels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren (middelgroot), losgeklopt	2	stuks
zonnebloemolie		
maïzena		
peper en zout naar eigen smaak		
chili-vlokken		

Stap 1: Leg de vleugels op een snijplank en snij een ruitpatroon in de bovenkant. Dit kan goed door langs de vleugels 2 satéprikkers te leggen zodat je niet door de vleugels heen snijdt.

Stap 2: Vlak voor het serveren: Dep de vleugels droog, haal ze even door het losgeklopte ei en daarna door een de peper/zout en chili vlokken op smaak gebrachte maïzena en bak de vleugels kort in een flinke laag hete zonnebloemolie. Een perfecte temperatuur van de olie is belangrijk: zorg dat deze 180 graden is (dit is te zien als je de onderkant van een houten lepel in de olie houdt; dan moeten er belletjes vanaf komen).

De calamares

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
inktvis ringen	32	stuks
zonnebloemolie		
eieren, losgeklopt	2	stuks
zout naar eigen smaak		

Stap 1: Dep de inktvisringen droog. Bestrijk de inktvis ringen een voor een helemaal met het geklopte ei. Hergebruik de pan met de flinke laag zonnebloemolie. Stap 2: Bak, zodra de olie 180° heeft bereikt, de calamares tot ze goudbruin zijn, 45 sec tot 1 minuut en schep ze voorzichtig uit de hete olie, bestrooi ze met een beetje zout en laat kort uitlekken op keukenpapier.

Romesco Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gegrilde paprika (uit pot)	215	g
gepelde tomaten	400	g
gerookte amandelen	140	g
peterselie	5	g
zout	1	snufje
teentjes knoflook	2	stuks
citroen	0.5	stuks
chili vlokken	0.5	tl

Stap 1: Plaats alle ingrediënten (behalve de chilivlokken) in de blender en pureer het tot een saus met stevige consistentie en niet helemaal fijn. Stap 2: Voeg chilivlokken naar smaak toe.

Aubergines

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines	1500	g
olijfolie	300	ml
zout en peper naar eigen smaak		
uien middelgroot	4	stuks
blikken gepelde tomaten (elk van 400 g)	3	stuks
droge sherry	75	ml
groentebouillon	225	ml
knoflooktenen	4	stuks
zout	1	snufje
geroosterde amandelen	100	g
peterselie	0.5	bosje

Stap 1: Verwarm de oven op 200°C. Stap 2: Bekleed een bakplaat met bakpapier. Snij de aubergines in gelijke plakken en verdeel ze over het bakpapier. Kwast ze aan beide kanten in met olijfolie en bestrooi ze met peper en zout. Stap 3: Bak de aubergines 30 tot 45 minuten (afhankelijk van de dikte) in de oven tot ze gaar en wat bruin zijn. Draai ze om de 10 minuten om. Stap 4: maak ondertussen de picada: rooster de amandelen in een droge koekenpan goudbruin. Stap 5: Meng in een keukenmachine de knoflooktenen met een snufje zout tot een fijne pasta. Doe daar de peterselie en amandelen bij en wrijf alles fijn. Zet apart. Stap 6: Verhit wat olijfolie in een pan en bak op een zacht vuur de fijngesneden uien tot ze glazig en een beetje bruin beginnen te worden. Voeg de in kleine stukjes gesneden gepelde tomaten uit blik. Laat de sofrito 15 minuten zachtjes bakken tot het meeste vocht verdwenen is. Schenk de sherry en de groentebouillon toe en laat nog een minuut of drie zachtjes koken. Hevel een paar lepels van het kookvocht van de sofrito over naar de picada en roer goed door zodat er een sausje ontstaat. Voeg deze aan de sofrito toe en laat alles een paar minuutjes doorkoken. Stap 7: Meng voorzichtig de gebakken plakken aubergines door de sofrito en leg ze in een oenvaste schaal. Lepel hierover de rest van de sofrito. Verwarm door in de oven.

Guiso de pollo, chorizo y patatas

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kipkarbonades (1000 g in totaal), ontveld	16	stuks
rode paprika, in stukjes gesneden	3	stuks
groene paprika, in stukjes gesneden	3	stuks
chorizo, in plakjes gesneden	500	g
takjes tijm	5	stuks
takjes rozemarijn	5	stuks
knoflook	0.5	bol
gerookte paprikapoeder	10	g
ñora, opengesneden en ontpit	4	stuks
uien, fijngesnipperd	2	stuks
krieltjes van stevige aardappelen, geschild	750	g
blikken tomatenblokjes op sap (per blik 400 g)	3	stuks
bloem		

Stap 1: Wrijf de kip in met peper, zout en gerookte paprikapoeder. Zet een half uurtje weg in de koelkast zodat de smaken in de kip trekken. Stap 2: Wentel de kipstukjes door de bloem en bak ze in olijfolie goudbruin. Haal ze uit de pan en zet apart. Stap 3: Bak in dezelfde olie de chorizo plakjes kort aan, voeg ui, paprika, aardappelen en knoflook toe en bak een paar minuten al roerend om. Voeg de tomaten, tijm, de ñora, rozemarijn (tip: maak van de tijm, rozemarijn en ñora een bouquet garni zodat dit na afloop makkelijker is te verwijderen) en de kip toe en schenk er wat water bij tot de aardappelen net onderstaan. Breng aan de kook en laat op een zacht vuur stoven tot de aardappelen en kip gaar zijn. Verwijder de tijm, rozemarijn en ñora en breng op smaak met peper en zout.

Pan Basico (Brood)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water (van 25-27 °c)	160	ml
gedroogde instantgist	8	g
zout	4.5	g
bloem (van ongeveer 12% eiwit, dus wel bloem om brood te bakken. bijvoorbeeld frans t 65 of amerikaans bloem)	250	g

Stap 1: Verwarm de oven voor op 240 °C. Met de later te gebruiken bakplaat erin zodat die goed op temperatuur komt (als er een stenen pizzaplaat is, gebruik dan deze). Stap 2: Doe het water en de gist in een kom van de standmixer en roer totdat de gist volledig opgelost is. Voeg vervolgens de bloem toe en pas als dat goed is gemengd het zout (om te voorkomen dat het zout het gist doodslaat). Meng alles zo'n 5-6 minuten met de deeghaken. Tip: Start op een lage stand, pas als alle ingrediënten goed zijn opgenomen in het deeg, dan stand verhogen. Meng alles goed en geef de bloem de tijd om het vocht op te nemen. Stap 3: Doe wat bloem op het werkblad en stort het deeg op het werkblad en vet de gebruikte kom licht in met wat bakspray of olie. Breng het deeg op spanning zoals in door het meerdere malen (door met licht vochtige handen, het brood aan de uiteinden iets uit te rekken en de uitgerekte stukken terug naar het midden te vouwen, maak er daarna een bol van en draai deze nog een paar keer op het werkblad om meer spanning in het deeg te brengen). Doe het opgebolde deeg terug in de eerder gebruikte kom en dek deze af met plasticfolie of een licht vochtige theedoek. Laat het deeg 30 minuten rijzen op een warme en tochtvrije plaats. Herhaal dit nogmaals laat het deeg nogmaals 30 minuten rijzen. Stap 4: Leg het gerezen deeg in een ovale vorm op een bakpapier, bestrooi het gevormde brood met wat extra bloem en laat het onder een theedoek of plasticfolie nog een laatste keer 30 minuten rijzen. Wrijf je handen in met olijfolie en leg het deeg met ingevette handen op de bakplaat. Stap 5: Zet een schaalte met heet/ kokend water onder in de oven (dit zorgt voor stoom in de oven), schuif het brood met bakpapier en al (zonder plastic natuurlijk) op de plaat, verlaag de temperatuur naar 220 °C en bak het brood in 35 minuten af. Stap 6: Laat heel even afkoelen op een rooster en scheur het brood, vlak voor het opdienen, in stukken.

Crema Catalana

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
halfvolle melk	1	l
kaneelstokjes	2	stuks
citroen, middelgroot	0.5	stuks
sinaasappel	1	stuks
suiker	180	g
eidooiers (of 160 gr eierdooier uit een pak)	8	stuks
custard	50	g
rietsuiker, om te karamelliseren		
bruine, aardewerken schaaltes	16	stuks

Stap 1: Doe de melk samen met het kaneelstokje in een pan. Gebruik een dunschiller om slierten van de citroen- en sinaasappelschil te snijden (let op niet het wit van de citroen of sinaasappel) en doe deze bij de melk. Breng dit aan de kook. Haal de pan van het vuur, dek deze af met een deksel of met plasticfolie en laat de melk een 1/2 uur staan. Dit zorgt ervoor dat de smaken van de citrus schillen en de kaneel in de melk kunnen trekken. Stap 2: Zeef de melk en breng deze opnieuw aan de kook. Meng intussen in een kom de suiker met de eidooiers en de custard tot een glad papje. Giet de helft van de kokende melk erbij en roer het mengsel goed door. Giet het vervolgens terug in de pan en verhit de massa al roerend, tot 85-90 °C. Laat de crème niet koken (je kan dit ook au bain-marie doen). Stap 3: Haal de pan van het vuur en verdeel de crème over 16 hittebestendige bakjes met een inhoud van minimaal 175 milliliter. Strijk de bovenkant glad en zet de crèmes minimaal 2 uur in de koelkast om op te stijven. Stap 4: Bestrooi de crema catalana voor het serveren met rietsuiker en brand deze af met een brander, of zet de schaaltes kort onder de hete grill in de oven.

Polvorones (Spaanse amandel koekjes)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ongebrande amandelen	25	g
geroosterde amandelen	20	stuks
sinaasappel	0.5	stuks
tarwebloem	175	g
kristalsuiker	100	g
middelgroot ei	1	stuks
ongezouten roomboter	95	g
poedersuiker		

Stap 1: Verwarm de oven voor op 175°C. Rooster de amandelen lichtbruin in een koekenpan, laat afkoelen om vervolgens de amandelen in de keukenmachine fijnmalen tot poeder. Rasp de oranje schil van de sinaasappel. Meng in een kom de amandelpoeder, bloem, suiker, 1 tl sinaasappelryasp en een snufje zout. Stap 2: Rooster de 20 amandelen lichtbruin in een koekenpan. Stap 3: Splits het ei en bewaar de eidooier. Meng de boter en de helft van de eidooier door het bloemmengsel en kneed tot een samenhangend deeg. Is het deeg te plakkerig, voeg dan nog wat bloem toe. Verpak het deeg in vershoudfolie en laat 30 minuten in de koelkast rusten. Stap 4: Rol een pil van het deeg. Dit is een dikke staaf met een diameter van 4 centimeter. Snijd hier 16 plakjes van. Bestrijk deze plakjes met eidooier en druk in ieder plakje een geroosterde amandel. Leg de koekjes op een met bakpapier beklede bakplaat en bak in ca. 20 minuten goudbruin. Laat de koekjes 10 minuten op een rooster afkoelen. Voor het presenteren de koekjes bestrooien met poedersuiker.

Hielo

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vanillestokje	1	stuks
volle of halfvolle melk	500	ml
eierdooiers	5	stuks
suiker	150	g
slagroom	250	ml

Stap 1: Schraap de zaadjes met een theelepeltje of mes uit het vanillestokje. Breng de melk met het vanillestokje én de zaadjes tegen de kook aan en laat het ± 15 minuten trekken. Door de melk zachtjes te verwarmen (niet laten koken), wordt het aroma van het vanillemerg beter opgenomen door de melk. Neem de pan van het vuur en zeef de melk. Stap 2: Klop de eidooiers en de suiker 10-15 minuten met een garde tot een romige crème die als een breed lint van de garde loopt. Schenk nadat je het ei/suiker-mengsel romig hebt geklopt, al kloppend de hete vanillemelk in een dunne straal bij het dooiermengsel. Stap 3: Schenk alles terug in de pan. Om een optimale binding te krijgen, wordt het dooiermengsel verwarmd, waardoor de dooiers garen. Doe dit op zo laag mogelijk vuur en onder voortdurend roeren met een houten lepel, zodat alles gelijkmatig warm wordt en bindt. Het mengsel niet heter laten worden dan 80 graden. Stap 4: Schenk de substantie uit de pan in een metalen kom en roer er de slagroom door. Laat onder regelmatig roeren afkoelen tot kamertemperatuur. Stap 5: Giet het mengsel in de ijsmachine en draai het in ± 1 uur tot ijs.

Espresso Martini

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
espresso	480	ml
wodka	200	ml
licor 43	200	ml
ijsblokjes	32	stuks

Stap1: Zet de espresso en laat 15 minuten afkoelen tot kamertemperatuur. Doe de espresso samen met wodka, Licor 43 en de ijsblokjes in een blender of keukenmachine en maal 5 seconden. Stap 2: Verdeel over martiniglazen. Laat 5 minuten staan tot het schuimlaagje wat is opgetrokken.