

# 2025 april

Les Amis de Cuisine Den Haag · Lente

---

## Funghi in bladerdeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	125	ml
roomboter	12.5	g
patentbloem	5	g
parmezanse kaas	0.5	el
nootmuskaat	0.25	tl
peper en zout naar eigen smaak		
grote kastanjechampignons	8	
lente-uitjes- fijngehakt	2	
rode peper-fijngehakt	1	
olijfolie exta virgine	1	el
rol bladerdeeg-ontdooit	1	
pittig belegde kaas	80	gr.
eidooier	1	el
parmezaanse kaas-geraspt	2	el

Bechamel saus: Verwarm, op middelhoog vuur, de melk in een steelpan en voeg vervolgens de roomboter en de patentbloem toe. Blijf heel goed roeren. Voeg de overige ingrediënten toe en roer tot een stevig glad geheel. Vulling: Snij de kastanjechampignons in kleine blokjes van een 0,5cm. Verhit, in een koekenpan, de olijfolie en bak de ingrediënten gaar. Pakketjes maken: Rol de bladerdeeg uit zodat 32 rondjes uitgestoken kunnen worden. Zorg voor voldoende bloem aan boven en onderkant van het bladerdeeg zodat het bladerdeeg niet op het blad en/of deegrol blijft plakken. Neem een uitsteker van 7 cm doorsnede en steek 32 rondjes uit het bladerdeeg. Leg alvast 16 rondjes op de bakplaat bekleed met bakpapier. Schep op elk rondje een beetje bechamelsaus, verdeel vervolgens hierop de vulling en leg daarop een plakje kaas. Klop de eidooier los. Smeer de rand van de onderste rondjes in met de eidooier. Plaats de andere rondjes erop en druk met de vingertoppen rondom voorzichtig aan. Het eigeel zorgt ervoor dat de zijkant dicht plakt. Neem een vork en druk de pakketjes, met alleen de tanden nogmaals heel stevig rondom aan. Er ontstaat een prachtige rand. Smeer de bovenkant in met het laatste ei geel en geef in elk pakketje, met een scherp mes bovenop twee kerfjes. Strooi als laatste nog een beetje Parmezaanse kaas erover. Plaats de pakketjes in de oven op 190 graden en bak deze in 20 minuten gaar.

## Aubergine parmigiano

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aubergine 400g	1	
olijfolie		
buffelmozzarella	160	g
tomatensaus	120	g
versgeraspte parmezaanse kaas	8	tl
blaadjes basilicum	16	

Snij de aubergine in de lengte in lange plakken van 0,5cm dik. Gril de plakken aubergine met een sliertje olijfolie tot ze mals en goudbruin zijn. Breng ze op smaak met wat zout. Snijd de mozzarella in plakken van ongeveer 0,5cm en dan in repen van 2 cm breed. Schep een theelepel tomatensaus op een plak aubergine. Strooi er wat Parmezaanse kaas over. Leg dan onderop de plak 2 blaadjes basilicum en een reep mozzarella. Rol het geheel op en snijd de rolletjes dan in tweeën. Zet de rolletjes op de lepels en druppel er nog wat tomatensaus over.

## Courgette met paprika

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
snedes casinobrood	4	
courgette	1	
rode punt paprika	3	
kwarteleitjes	16	
philadelphia light	1	

Steek broodrondjes uit met een ring van 4 cm. Bak ze in een klein beetje olijfolie knapperig aan beide kanten. Besmeer de afgekoelde rondjes met een laagje Philadelphia light. Verwijder zaadlijsten uit de paprika en gril de paprika's zodat je ze kan ontvellen. Beleg de broodrondjes met een stukje ontvelde paprika en een courgetterondje. Bak de kwarteleitjes in een licht ingevette poffertjespan of bak in 4cm ringen en leg ze op de courgetterondjes. Presentatie: Plaats de aubergine parmigiano, courgette/paprika en bladerdeegpakketje per persoon op een leisteen plateau. Strooi een klein beetje zwart lavazout op het kwarteleitje.

**Erwtenroomsoep met gemarineerde geitenkaas**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
doperwten	1	kg
aardappelen - kruimig	1	kg
witte ui - grof gehakt	1	
teen knoflook - grof gehakt	1	
takjes munt	2	
parmezaanse kaas - geraspt	50	g
slagroom	125	ml
olijfolie	3	el
glas droge witte wijn	1	
groentebouillon	500	ml
peper en zout naar eigen smaak		
geitenkaas zacht en zonder korst	300	gr.
teen knoflook	2	
bladpeterselie	2	el
rode peper	2	
olijfolie e.v.	2	el
citroen - rasp	2	

Crème: Fruit in een ruime kookpan, in de olijfolie, de ui en knoflook aan. Voeg de doperwten toe en blus af met de wijn en voeg direct 200ml groentebouillon toe. Zet vuur laag en doe deksel op de pan. Schil, was en hak vervolgens de aardappels in kleine blokjes, voeg deze toe en laat het geheel op laag vuur 20 à 25 minuten gaar koken. Zet nu het vuur uit en voeg de overige groentebouillon, slagroom en munt toe. Maal het geheel fijn met de staafmixer en passeer daarna door een zeef. Eventueel nog wat extra bouillon toevoegen als de soep nog wat te dik blijft. Voeg peper, zout naar smaak en Parmezaanse kaas toe. Puree: Hak de knoflook, bladpeterselie zeer fijn. Verwijder het zaad uit de peper en hak ook deze zeer fijn. Doe de geitenkaas in een kom en voeg de kruiden, de olijfolie, de citroenrasp en peper en zout toe. Meng de ingrediënten tot een mooi glad geheel. Maak vervolgens met twee eetlepels, 16 mooie quenelles. Eindbereiding: Verdeel de crème over warme diepe borden en leg een quenelle in het midden. Bestrooi naar eigen smaak met een beetje Parmezaanse kaas.



## Ovenkabeljauw uit Noord Italië

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauwhaas	1600	g
aubergine	1	
courgette	1	
rode paprika- brunoise	1	
witte ui	1	
teen knoflook	1	
blaadjes basilicum	20	
glas droge witte wijn	1	
olijfolie e.v.	4	el
kappertjes	3	el
ansjovisfilets- julienne	6	
peper en zout naar eigen smaak		
slagroom	375	ml
teen knoflook - grof gehakt	1	
blaadjes basilicum - grof gehakt	15	
pijnboompitten	3	el
risotto rijst	450	gram
venkelknol	1.5	
ui	1	
teentjes knoflook	1.5	
parmezaanse kaas	120	gr.
italiaanse kruiden	1.5	tl
boter		
peper & zout		
vis bouillon (aanwijzingen verpakking)		
glas witte wijn	1	

Verwarm de oven voor op 180 graden. Verdeel de kabeljauw in 16 stukken dunne stukken zodat er later voldoende groente op de kabeljauw gedaan kan worden, plaats deze in een ovenschaal bekleed met bakpapier en bestrooi met peper en zout naar eigen smaak.

Groenten: Snij de aubergine, courgette, rode paprika, witte ui en knoflook brunoise. Zorg voor gelijke hoeveelheden aubergine, courgette en paprika. Verwarm de olijfolie in een grote koekenpan en fruit op middelhoog vuur de ansjovis, de knoflook en de kappertjes aan. Voeg vervolgens de overige groenten toe en bak voor 4 minuten mee. De groente mag vooral niet te gaar worden! Blus af met de wijn, zet het vuur uit. Voeg eventueel peper toe naar eigen smaak. Voeg de blaadjes basilicum toe, meng goed en zet weg in de warmhoudkast. Saus: Rooster de pijnboompitten licht bruin. Verwarm op laag vuur in een steelpan de slagroom tot crème, voeg peper en zout naar eigen smaak toe, zet het vuur uit en voeg dan de knoflook, pijnboompitten en basilicum toe. Maak een mooie gladde saus met de staafmixer. Zet in de warmhoudkast. Risotto: Snipper het uitje fijn, snijd de venkel in kleine blokjes. Bewaar het groen van de venkel, deze kun je voor de garnering gebruiken. Hak de knoflook teentjes fijn.

Rasp de Parmezaanse kaas. Verhit in een ander pannetje een beetje boter en bak op laag vuur de blokjes venkel gaar. Haal uit de pan en zet weg in de warmhoudkast tot de risotto bijna gaar is. Fruit het uitje aan in een klontje boter. Voeg de knoflook toe zodra de ui glazig is. Voeg de risotto rijst toe aan de ui en knoflook en bak je deze een paar minuutjes mee totdat de rijstkorrel glazig is. Blus af met de witte wijn en zet weg in de warmhoudkast. Zet de bouillon klaar. Eindbewerking Risotto: Verwarm de risottorijst en voeg steeds 1 soeplepel bouillon toe en laat deze opnemen in de risotto. Herhaal dit stap voor stap tot telkens de rijst de bouillon opgenomen heeft. Laat de risotto niet te gaar en te droog worden!! En breng op smaak met peper en zout. Voeg de venkel aan de risotto toe en meng met de Parmezaanse kaas tot een smeug geheel. Kabeljauw: Verdeel de groente over de vis in de groenteschaal. Plaats de vis in de oven voor ongeveer 12 minuten. Kern temperatuur 60 gr C. Let goed op, door de dikte van de vis, kan de gaar tijd afwijken. Presentatie: Serveer de risotto op een plat bord, leg vervolgens de kabeljauw op de risotto, leg vervolgens de de groente op de kabeljauw en vervolgens de blaadjes basilicum op de groente. Besprenkel het bord met de saus en enkele druppels olijfolie naar eigen smaak en garneer af met het groen van de venkel.

**HOOFDGERECHT** Ravioli carne met parmezaanse kaas en truffel

---

## Ravioli carne 1

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
patentbloem	800	g
eieren	8	
stoofvlees	800	g
stengels bleekselderij - grof gesneden	4	
rode ui - grof gesneden	2	
bospeen - grof gesneden	2	
blaadje laurier	2	
blaadjes salie	4	
takje rozemarijn	2	
jeneverbessen	4	
kruidnagel	2	
kaneelpoeder	1	tl
nootmuskaat	1	tl
rodewijn	1000	ml
olijfolie e.v.	8	el
roomboter	100	g
melk	700	ml
parmezaanse kaas- geraspt	70	g
truffelpasta	50	g

Pastadeeg: Meng de patentbloem met de eieren en kneed tot een gladde deegbal. Blijf net zo lang kneden totdat het deeg terugveert als je dat indrukt! Dit zal bereikt worden na ongeveer 10-15 minuten goed kneden! Blijft het deeg te plakkerig, voeg dan wat extra bloem toe. Wikkel de deegbal in vershoudfolie en laat rusten in de koelkast. (minimaal 30 minuten rusten). Vulling: Verwarm de oven voor op 150 graden. Snij het stoofvlees in kleine stukjes. Snij de bleekselderij, rode ui en bospeen in niet te kleine stukjes. Vul een pan met 1 liter water en breng aan de kook. Voeg het stoofvlees toe en laat op laag vuur 5 minuten doorkoken. Giet daarna het vlees af en gooi het kookvocht weg. Neem een grote koekenpan en fruit, op middelhoog vuur, de groenten aan in de olijfolie en voeg alle kruiden (laat deze heel) toe. Voeg het vlees toe, meng en zet het vuur laag. Maak een roetje van de roomboter en de bloem, en voeg toe, goed mengen, wijn erbij, vuur hoog zetten en tot kookpunt brengen. Let op, blijf goed roeren zodat het geheel niet gaat plakken! Voeg peper en zout naar eigen smaak toe. Doe alles in een snelkookpan en laat 40 minuten koken. Controleer of het vlees gaar is, laat afkoelen (verwijder de restanten laurier, rozemarijn, jeneverbessen en kruidnagel), daarna afgieten en bewaar het vocht. Maal het vlees- en groentemengsel fijn in de keukenmachine en vul een spuitzak. Kook het bewaarde vocht, van de vleesvulling uit de oven, goed in tot een geconcentreerde saus. Creme: Verwarm, op middelhoog vuur, de melk in een steelpan en voeg vervolgens de roomboter en de patentbloem toe. Blijf heel goed roeren. Voeg de overige ingrediënten toe en roer tot een stevig glad geheel. Zet in de warmhoudkast. Ravioli maken: Neem het pastadeeg uit de koelkast en maak deze op maat en goed plat zodat deze in de pastamachine past op de grootste stand. Draai vellen van 30cm lang zo dun mogelijk, door de machine steeds smaller in te stellen. (in stappen van stand 6 naar 4 naar 2). Bestrooi de

vellen, alvorens door de pastamachine te draaien, steeds goed met bloem. Dit voorkomt het blijven plakken aan de pastamachine. Leg het pastavel, op een met bloem bestoven werkvlak. Steek 64 rondjes uit van 7 cm doorsnede. Bestrijk elk rondje met een beetje losgeklopt ei en verdeel de vulling over de rondjes. Leg vervolgens een 2e plakje op de vulling en druk voorzichtig de buitenranden met een vork goed dicht. Bewaar de Ravioli op een met bloem bestoven dienblad. Eindbereiding: Breng, een kookpan (eventueel 2) met water en zout aan de kook. Kook de tortelloni, zodra ze gaan drijven, in 4 à 5 minuten gaar. Doe in een ruime warme koekenpan (zonder vuur) een beetje kookvocht en een eetlepel roomboter. Voeg de ravioli toe en meng. Presentatie: Schep op elk warm bord, eerst de creme en verdeel vervolgens de Ravioli en maak af met de geconcentreerde saus. Bestrooi naar keuze een beetje parmezaanse kaas en garneer met een stukje cress.

**HOOFDGERECHT** Kwarteltje in een nestje van pasta en groene asperge

---

## Kwarteltje in een nestje van pasta en groene asperge

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
semola	400	g
eieren	4	
spinazie	150	g
kipgehakt	200	g
slagroom	125	ml
porcini secchi - gedroogd eekhoortjesbrood	30	g
teen knoflook	0.5	
tijm	0.5	el
bieslook- fijnggehakt	0.5	el
eendenlever	25	g
kwartel	8	st
kwartelboutjes	16	
olijfolie e.v.	4	el
takje rozemarijn	2	
glas droge witte wijn	1	
gevogeltefond	200	ml
groene asperges	32	
tenen knoflook	3	
olijfolie		
zout en peper naar smaak		
balsamico azijn		
parmezaanse kaas		

Deeg Tagliolini: Kook de spinazie en spoel deze af met ijskoud water, knijp heel goed uit. Maal de spinazie goed fijn in de keukenmachine. Meng de semola met de eieren en de spinazie en kneed tot een gladde deegbal. Blijf net zo lang kneden totdat het deeg terugveert als je dat indrukt! Dit zal bereikt worden na ongeveer 10-15 minuten goed kneden! Wikkel de deegbal in vershoudfolie en laat 30 minuten rusten in de koelkast. Neem de deegbal uit de koelkast, maak deze op maat en goed plat zodat deze in de pastamachine past op de grootste stand. Draai vellen van ongeveer 30cm lang en 1 mm dikte, door de machine steeds smaller in te stellen. Draai vellen van 30cm lang en 2 mm dikte, door de machine steeds smaller in te stellen. (in stappen van stand 6 naar 4 naar 2). Bestrooi de vellen en het werkblad, alvorens door de pastamachine te draaien, steeds goed met bloem. Dit voorkomt het blijven plakken aan de pastamachine en het blad. Gebruik nu het spaghetti opzetstuk en maak tagliolini van 1 mm dik. Breng in een kookpan water aan de kook met zout en kook de tagliolini kort beetgaar. Giet af en spoel onder de kraan met ijskoud water af. Laat goed uitlekken en doe in een kom, voeg olijfolie, peper en zout naar eigen smaak toe. Vulling: Maal alle ingrediënten, behalve de bieslook, in de keukenmachine fijn. Spatel als laatste de bieslook erdoorheen. Doe de vulling in een spuitzak. Kwartel uitbenen: Ontbeen de kwartels en maak 8 dubbel filets en 16 kwartelboutjes. Snij vervolgens de pootjes en de vleugeltjes van de filet af zodat er 1 dubbelfilet per kwartel overblijft. Leg 8 kwartelfilets op een snijplank. Bestrooi met peper en zout naar eigen smaak. Verdeel met de spuitzak de vulling en klap de dubbel filet dicht. Leg in

de koelkast. Kwartelboutjes: Laat de knoflook en de rozemarijn heel en fruit deze in een grote koekenpan samen met de olijfolie en de kwartelboutjes aan. Blus af met de wijn en voeg het gevogeltefond toe. Laat het geheel op laag vuur garen. Kwartelnestjes maken: Verdeel en leg de tagliolini uit in 8 gelijke porties van 10 cm breed. Leg een gevulde kwartelfilet, aan het begin, op de tagliolini en rol deze redelijk strak op. Leg de ingerolde kwartelfilet voor ongeveer 30 minuten in de koelkast. Verwarm de oven voor op 160 graden. Groene asperges: Verwarm allereerst de oven op 220 graden. Snijd daarna de houtige uiteinden van de asperges. Verdeel de groene stengels over een ovenschaal of bakplaat en besprenkel ze met olijfolie. Masseer de olie goed in en breng het geheel op smaak met zout en peper. Sla nu de knoflooktenen plat met een mes en voeg deze toe aan de ovenschaal. Kwartelnestjes en asperges: Verhit in een koekenpan, op middelhoog vuur, 5 el olijfolie, en fruit hierin, aan alle kanten, de kwartelnestjes goed en krokant aan. Plaats de kwartelnestjes, met de jus van de kwartelboutjes in een ovenschaal en zet deze voor ongeveer 20 minuten in de oven. (kerntemperatuur 70-72 graden celcius) Laat daarna 5 minuten buiten de oven rusten. Hou de kwartelboutjes warm in de warmhoudkast. Groene asperges: Plaats de asperges voor 20 minuten in de oven. Na de oventijd: sprenkel over de loeihete asperges de balsamico. Rasp er vervolgens naar smaak Parmezaanse kaas overheen. Presentatie: Snij de kwartelnestjes door midden. Neem warme platte borden, leg op elk bord een ½ kwartelnestje, 1 kwartelboutje, 2 asperges en de jus. Besprenkel nog met een beetje olijfolie naar eigen smaak.

**Crème patisserie met mascarpone, Granny smith en granola**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
havermout	80	gram
pitten van pompoen	16	gram
pitten van zonnebloem	16	gram
eidooiers	10	
suiker	128	gram
maïzena	48	gram
melk	0.8	liter
vanillestok	0.8	
witte chocolade	96	gram
mascarpone	400	gram
boiron (puree van granny smith)	800	gram
suikerwater	560	gram
citroen	1	st
vanillestokje	1	
fijne kristalsuiker	75	g
grannysmith appel	2	st
citroen sap		

Granola: Verwarm de oven op 180 graden. Laat de havermout, pompoen en zonnepitten kleuren in de oven. (ongeveer 20 minuten). Banketbakkersroom: eigelen + suiker + maïzena loskloppen en opzij zetten. Kook dan melk met een vanillestok: maak een ruban (luchtige massa) en laat terug op het vuur indikken. Voeg dan de witte chocolade toe en laat smelten. Nadien mascarpone eronder roeren en afgedekt met folie laten afkoelen. Sorbet van Granny Smith: fruitpuree van granny smith merk Boiron ontdooien en hiervan 800gr mengen met 560 gr suikerwater (2delen suiker; 1 deel water) en sap van 1 citroen. Afdraaien in sorbetiere. Crème anglaise: Snijd het vanillestokjes open en schraap met de punt van een mesje het merg er uit. Breng melk met het vanillestokje en merg in een steelpan met een dikke bodem aan de kook. Let goed op dat de melk niet aanbrandt. Draai het vuur laag en laat de vanillemelk op een vlamverdelers rustig 15 minuten trekken. Klop intussen eidooiers met suiker luchtig. Voeg de warme melk onder voortdurend kloppen beetje bij beetje toe aan de dooiers. Schenk mengsel terug in de pan en bind de saus onder voortdurend roeren op laag vuur\*. (Je kunt hiervoor een thermometer gebruiken: laat de temperatuur dan niet boven de 80°C komen, anders stollen de eieren. Als dat gebeurt, koel de saus direct door de pan in een kom met ijskoud water te zetten.) De crème anglaise is klaar als die op de achterkant van een bolle lepel blijft liggen. Zeef de saus en laat afkoelen. Espuma van mascarpone: Meng crème anglaise + mascarpone, in espumafles en met 5 gaspatronen opdraaien en zet weg in de koelkast of vrieskast. De espuma mag echter niet bevriezen. Eindbereiding: Snij de Granny Smith julienne vlak voor het opdienen en besprenkel met citroensap. Presentatie: Onderaan banketbakkersroom, daarop granola, sorbet van granny, fijne julienne van granny smith en bovenaan espuma van mascarpone. Garneren met de cress.