

2025 juli

Les Amis de Cuisine Den Haag · Zomer

Groenten uit het Westland

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
prei	1	
bosuitjes	4	
kropsla	1	
sugarsnaps	16	
groene asperges	16	
chioggia bieten	2	
bimi	2	
avocado's	3	
bospenen	8	
mini venkels	6	
koolrabi	1	
meiknollen	2	
doperwten	8	el
tuinbonen	8	el
stengels bleekselderij	3	
limoenen, geraspt	2	
paar eetbare kleine viooltjes		
paar blaadjes red vein sorrel		
kervel	1/4	bos
sushi azijn	200	ml
olijfolie	150	ml
zout naar smaak		
peper naar smaak		
suiker naar smaak		
rasp van limoenen		

Was alle groenten. Snij waar nodig in een gewenste vorm (zie opmaak foto's voor inspiratie). Gebruik mandoline om dunne plakjes te snijden (bijvoorbeeld van venkel of koolrabi, of dunne strookjes van wortel of biet). Voor een mooie opmaak is het belangrijk om fijn te snijden. Zorg per groentesoort dat de stukjes even groot zijn, want met blancheren moet alles gelijkmatig gaar worden. Blancheer alle groenten per soort (heel kort - ongeveer 1 minuut), behalve de avocado, per soort beetgaar in gezouten water. Gebruik een grote pan met water (om smaak en kleur overdracht te minimaliseren), en blancheer met behulp van een zeef. Dompel direct in ijswater. De kern van dit gerecht is de opmaak. Probeer een schilderijtje te maken. Speel met vorm, kleur en hoogte bij plaatsing van de elementen. Maak eerst een voorbeeldbordje op en ga dan in een treintje met 3 tot 4 mensen opmaken. Leg een stuk avocado in het midden van het bord. Haal de groenten door de vinaigrette en leg de stukjes speels op elkaar op het bord tot een mooie salade ontstaat. Garneer met de kruiden en viooltjes.

Het zand

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pecannoten	160	gr.
groot vel nori	1/2-1	
zeezout grof		

Leg de pecannoten 15 minuten de oven op 130 graden om te drogen, laat ze niet verkleuren. Zet ze daarna in een schaal in diepvries. Doe de koude pecannoten en een snufje zeezout in de Magimix (niet de blender!). Voeg (niet te veel; direct uit pak, anders wordt het vochtig) nori toe totdat je een mooie structuur en smaak hebt. Kort pulseren tot een mooie zand consistentie.

Vorbereiding gestoomde oesters

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote stevige oesters gillardeau of vergelijkbaar	16	
olijfolie		
sojasaus		
limoen	1	
rode puntpaprika in heel kleine blokjes	1/2	
beetje tabasco 2-3 optioneel		druppels
koriander fijn gehakt		

Rasp de schil van de limoen en meng de zeste met de paprikablokjes, de koriander naar smaak in olijfolie met een beetje sojasaus en eventueel wat druppels limoensap en fijngehakte koriander. Hou je van pit, voeg er dan nog een beetje tabasco aan toe. Het stomen van de oesters doe je als eindbereiding.

Vorbereiding scheermessen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
scheermessen 1 pp	16	
knoflook in dunne plakjes	1	teentje
peterselie	1/2	bosje
medium dry sherry		Scheutje

Spoel de scheermessen goed af onder stromend water (let op ze kunnen erg zanderig zijn!) en laat ze in een vergiet uitlekken. Snij de knoflook in dunne plakjes en hak de peterselie. Het smoren van de scheermessen doe je als eindbereiding.

Vorbereiding kokkels

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kokkels ±5-6 pp	1	zakje
kippenbouillon		
knoflook	1	teentje
sjalot	1	
rode curry pasta	1	tl

Was de kokkels goed en gooi de exemplaren die nog open staan weg. Snij de knoflook en sjalotjes fijn en maak wat kippenbouillon. Het verwarmen van de kokkels met de curry pasta doe je als eindbereiding.

Lamsoren

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lamsoren	250	gr.
olijfolie		
peper		

Verwarm 1 eetlepel olijfolie in een wok en roerbak de lamsoren vlak voor het uitserveren in 1-2 minuten beetgaar. Voeg wat versgemalen zwarte peper naar smaak toe.

Eindbereiding

Scheermessen: Verwarm 2 eetlepels olijfolie in een hapjespan en fruit de plakjes knoflook zachtjes glazig. Leg de scheermessen in de pan en strooi de peterselie erover. Schenk de sherry erover en smoor de scheermessen 3-4 minuten tot ze allemaal openstaan.

Scheermessen uit de pan nemen en apart leggen. Laat het vocht wat verdampen tot een jus.

Oesters stomen: Leg de oesters in een stoommandje en stoom ze lichtjes open. De oesters kan je nu heel eenvoudig openen. Haal de bovenste platte schelp eraf. Maak de oesters los van de andere helft en draai ze om. (zo ziet het er mooier uit) Schep de dressing erover.

Kokkels bereiden: Neem een kleine braadpan (met deksel) en fruit hierin de fijngesneden ui en knoflook. Voeg 1 tl rode currypasta toe en twee kleine kopjes kippenbouillon. Doe nu de kokkels erbij en schud de pan regelmatig om. Breng het vocht aan de kook en laat de schelpen opengaan. Lamsoren: Verdeel de lamsoren over de borden en schep er nog wat van de jus van de scheermessen op.

Brioche

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde gist	8	gr.
tarwebloem	400	gr.
zout		mespunt
kristalsuiker	40	gr.
eieren	5	
melk	40	ml
ongezouten boter zacht geroerd	190	gr.

Los de gistkorrels op in lauwe melk en laat een kwartiertje weken. Stort de bloem op het werkvlak. Maak in het midden een kuiltje. Giet de opgeloste gist in het kuiltje. Strooi suiker en zout aan de buitenkant. Klop de eieren los en giet ze in het kuiltje. Werk dan van buiten naar binnen en kneed een soepel/elastisch deeg. Werk vervolgens de boter erdoor. Voeg eventueel nog wat bloem toe om er een mooi deeg van te maken (dat net niet meer al te plakkerig aanvoelt). Wikkel het deeg in plasticfolie en laat ruim een half uur rusten en rijzen bij een temperatuur van tussen de 25 en 30 graden. Sla het deeg daarna door en vouw dubbel. Leg het deeg daarna in een beboterde en met bloem bepoederde bakvorm (lange cakevorm waaruit je later zeker 16 plakken kunt snijden) en dek opnieuw af met plasticfolie. Laat het dan nogmaals ruim een half uur rijzen bij opnieuw 25 à 30 graden. Als het goed is, is het deeg dan in volume verdubbeld. Verwarm in die tijd de oven voor tot 170 à 180 graden. Bak de brioche in ongeveer 40 minuten gaar. De brioche is gaar wanneer je een satéprikker of iets dergelijks er droog uit kunt halen. Als de brioche is afgekoeld, snijd in niet al te dikke plakken. Steek daarna uit elke plak een rondje van bescheiden formaat (circa 5-6 cm doorsnee). Mocht de brioche mislukken, of je hebt niet voldoende tijd, dan ligt er in de diepvries een kant en klare brioche. Snijd deze in 16 plakjes en steek rondjes van 5-6cm.

Gekarameliseerde ui

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote uien ongeveer 1 kg	6	
roomboter		

Snij de uien in dunne ringen. Met een mandoline gaat dat makkelijk en zijn alle ringen dezelfde grootte. Bak de uien aan in de boter tot ze bruin zijn. Gebruik de grote (oranje) gietijzeren braadpan met dikke bodem (geen koekenpan!). Ga 'tot het randje' en bak ze flink bruin, maar pas wel op dat je niet te hard bakt, want je wilt de ui uiteindelijk karameliseren. Karameliseer de uien vervolgens op laag vuur voor langere tijd. Blijf de uien regelmatig omscheppen. Na verloop van tijd komen de suikers vrij vanuit de ui en die zetten zich om in karamel. Als ze mooi zacht zijn en goed op smaak, zijn ze klaar. Zet weg tot gebruik.

Avocado mousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote avocado ready to eat	1	
crème fraîche		
limoen	1	
peper en zout		

Pureer de avocado in een schaalte met een vork en voeg naar smaak wat crème fraîche, limoensap, zout en peper toe. Dek af en zet weg tot gebruik.

Gegrilde asperge tips

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperge tips		bakje

Snijd eventueel de onderkant van de asperges af. Blancheer de asperges heel kort. Grill de aspergetips kort in een hete, om een licht streepjespatroon te krijgen. Snij de aspergetips in stukken van 5-6 cm.

Hollandaise saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ongezouten roomboter	250	gr.
peperkorrels	1	tl
witte wijnazijn	3	el
witte wijn	2	el
eigeel	80	gr.
citroen	1	
zout		

Klaar de boter. Je kunt het de boter direct laten smelten op laag vuur of au bain-marie in een maatbeker (makkelijker). Scheid de heldere bovenlaag (vet) en een troebele onderlaag (eiwitten). Schenk voorzichtig de heldere bovenlaag in een maatbeker. Stop met schenken als de eiwitten meekomen. Zet apart tot gebruik. Let op! Bij gebruik moet de temperatuur van de geklaarde boter onder de 60 graden zijn. Gastrique: Kneus de peperkorrels met een mes. Doe met de azijn, de witte wijn in een kleine steelpan en breng aan de kook. Draai het vuur laag en laat tot $\frac{1}{3}$ inkoken. Zeef de gastrique en zet apart tot eindbereiding. Breng een laag water aan de kook in een pan waar een kom op past. Schenk de gastrique bij het eigeel in een grote schone kom en zet de kom op de pan met kokend water. Zorg ervoor dat de kom het water niet raakt. Klop met een garde totdat de saus begint te binden. De saus is goed als deze als een lint aan de garde blijft hangen. Neem de kom van de pan en roer de geklaarde boter er druppelsgewijs door, blijf kloppen. Breng de hollandaise saus eventueel op smaak met zout en wat citroensap.

Gerookte eidooier

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse eieren	16	
gevogelte bouillon		
rookmot		

Splits de eieren en doe de dooiers per stuk in een ramequin waarin je van tevoren wat gevogeltesbouillon hebt gedaan, en zet ze in een rookoven. Rook de eigelen gedurende 5 tot 10 minuten (afhankelijk van de temperatuur in de rookoven). Indien niet genoeg rooksmak, kan je de rooktijd nog enkele minuten verhogen. Let erop dat de dooier niet te zeer begint te garen, maar wel enigszins. Laat de dooier nu (in de bouillon) minstens 10 minuten afkoelen.

Eindbereiding

Warm de gekarameliseerde ui op in de pan. Rooster de brioche rondjes even kort onder de salamander. Smeer op elk rondje wat van de avocadomousse. Schep daarbovenop de gekarameliseerde ui en daarbovenop de gerookte eidooier en stukken groene asperge. Schenk wat Hollandaise saus over de helft van het geheel en laat de saus gedeeltelijk op het bord stromen. Zorg dat de ui, groene asperges en de eidooier nog gedeeltelijk zichtbaar zijn.

VISGERECHT De Zee met gekonfijte kabeljauw, gebakken zeebaars, sous vide gegaarde schol en een salsa van tomaat en venkel

Gekonfijte kabeljauw

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauw op de huid	500	gram
olijfolie		
zeezout		

Maak een pekeldbad met 70 gram zout per liter water. Leg de kabeljauwfilet hierin en laat ongeveer anderhalf uur in de koelkast liggen. Spoel daarna schoon en droog af. Hooguit half uur voor uitserveren: verwarm in een (kleine) schaal de olijfolie tot ruim 55 graden en leg vervolgens de kabeljauw hierin (de kabeljauw moet net onder staan, neem dus een kleine schaal om efficiënt met olijfolie om te gaan); zet in de oven die is voorverwarmd op 55 graden en laat in ongeveer 15 à 20 minuten de vis garen, zodanig dat de lamellen loslaten (check of dit het geval is, kan eventueel iets langer zijn).

Gebakken zeebaars

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaars	500	gram
boter		

Schrap de zeebaars schoon. Portioneer de vis (in 16 porties) en zout/peper. Leg de vis nog even in de koeling tot vlak voor de finale afwerking bij het uitserveren. Klaar de boter. Kort voor uitserveren: bak de vis op de huidzijde in de geklaarde boter totdat de bovenkant net gaar is. De huidzijde moet krokant worden. Indien nodig nog heel even op de andere zijde bakken.

Sous-vide schol

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schol	500	gram
dille	1/2	bosje
kervel	1/2	bosje
boter		
citroen		

Fileer en portioneer de vis (16 porties). Zout en peper de stukken vis. Verdeel de stukken vis in enkele zakjes voor in de sous vide. Voeg per zakje wat boter, twee schijfjes citroen, wat kervel en wat dille toe. Gaar vervolgens de vis sous vide op een temperatuur van 50 graden, gedurende 18 minuten.

Salsa

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	10	
grote of 3 kleine venkelknollen	2	
kleine hollandse noordzeegarnalen gepeld	300	gram
citroenen	2	
kappertjes	5	el
platte peterselie		een bos
basilicum		half bosje
olijfolie		

Ontvel de tomaten na ze heel even in kokend water te hebben ondergedompeld. Verwijder het natte deel met de pitjes. Snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Snijd ook de venkel in kleine blokjes. Rasp beide citroenen en pers ze uit. Snijd de peterselie en de basilicum (niet al te fijn). Laat de kappertjes in water weken en spoel ze af. Maak een salsa van alle ingrediënten; voeg de citroenrasp en het citroensap naar smaak toe. Haal voorzichtig de lamellen van de kabeljauw los.

Rendang

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	6	
knoflook	3	tene
sambal badjak	2	el
gember	8	cm
gezouten cashewnoten	150	gr.
kurkuma koenjit	4	tl
gemalen komijn	3	tl
gemalen koriander	3	tl
gemalen kaneel	2	tl
arachide olie rijstolie	4	el
kokosmelk	800	ml
kokoscream santen	200	gr.
kippenbouillon tablet	2	
stengels sereh citroengras	4	
blaadjes djeruk purut citroenblad		Volle hand
ketjap manis	6	el
blikken young jackfruit	2	
verse koriander voor de opmaak		

Snijd de sjalotten in parten. Verwijder de droge stelen van het citroengras (bewaars dit wel) en snijd het zachtere deel in grove stukken. Schil de gember en snijd in stukken. Doe samen met de knoflook, sambal, cashewnoten en alle specerijen in de keukenmachine en pureer tot een gladde boemboe. Doe de jackfruit in een zeef, spoel af onder koud stromend water en laat uitlekken. Snijd grof in de lengte. Verhit de olie in een pan met dikke bodem en bak de boemboe 5 minuten op middelhoog vuur. Voeg de kokosmelk, santen, de ketjap manis, citroenblad en de achtergehouden delen van de stengels citroengras toe en laat met het deksel op de pan 45 minuten zachtjes stoven (als het heel droog wordt kun je eventueel een klein beetje water toevoegen). Neem het deksel van de pan, voeg de jackfruit toe en laat nog 15 minuten inkoken. Verwijder de stengels citroengras, citroenblad en breng verder op smaak met zout.

Atjar Tjamper groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wortel	100	gr.
witte kool	100	gr.
komkommer	1	
rode paprika	100	gr.
groene paprika	100	gr.
zilveruitjes	50	g
bloemkool in kleine roosjes	50	g
gember	10	cm
knoflook	3	teentjes
ui	1	
water	750	ml
suiker	7	el
azijn	7	el
kunjit gemalen kurkuma	1	el
zout	3	el

Snijd de wortel en de kool in dunne reepjes. Snijd de komkommer in de lengte doormidden. Verwijder de zaadlijsten en snijd de komkommer in dunne plakjes. Verwijder de zaadlijsten van de paprika en snijd in dunne reepjes. Doe de gesneden groente met de uitjes en de bloemkool in een grote kom. Maak de saus. Hak eerst de gember, knoflook en ui heel fijn in de keukenmachine. Doe dan het water, de suiker, azijn, kunjit en het zout in een pan en verwarm al roerend tot de suiker en het zout zijn opgelost. Laat iets afkoelen. Mix de afgekoelde vloeistof met het gember/knoflook/ui mengsel en giet daarna de saus over de groenten. Schep goed door elkaar. Zorg ervoor dat je dit zodanig vroeg doet dat de saus goed in de groenten kan intrekken.

Sate Jamur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kastanjechampignons	500	gr.
ketjap manis	8	el
suiker	2	el
sambal	2	tl
zonnebloemolie	4	el
sesamolie	4	el
ketumbar gemalen koriander	1	tl

Snijd de champignons in vieren. Maak een marinade van de ketjap manis, suiker, 4 el zonnebloemolie, 4 el sesamolie, sambal, ketumbar en zout/peper naar smaak (meng goed door zodat de suiker wordt opgenomen). Giet de marinade over de champignons, en laat marineren. Schep af en toe om zodat het gelijkmatig verdeeld wordt. Verwarm 2 el zonnebloemolie in een wok. Fruit de knoflook en gesnipperde sjalotjes kort aan, voeg de champignons toe en bak al omscheppend 2-3 minuten, zorg dat de champignons bruin worden maar ze moeten stevig blijven!

Nasi Kuning

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pandanrijst	400	gr.
kokosmelk	200	ml
santen van een blok	100	gr.
blaadjes djeruk purut citroenblad	6	
kunjit gemalen kurkuma	2	el

Kook de rijst in gezouten water en giet af als hij beetgaar is (zorg dat het niet te gaar wordt!, anders wordt het een plakbol). Verwarm de kokosmelk met de santen, djeruk purut en kunjit op zacht vuur. Laat 5 minuten trekken. Zet het vuur uit, voeg de beetgare rijst toe en roer goed door. Laat 10 minuten staan met het deksel op de pan. Haal dan het citroenblad en de pandanbladeren eruit. Houd de rijst warm in de warmhoudkast. Roer de nasi kuning voor het serveren goed los met een vork.

Sambal goreng buncis

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
cashewnoten	12	
gember geschild en in stukken	6	cm
blaadjes djeruk purut nerf verwijderd	6	
rode puntpaprika schoongemaakt	1	
zout	1	tl
gemalen witte peper	1	tl
sambal oelek	4	tl
ui	1	
knoflook	2	teentjes
stengel citroengras sereh in stukken en gekneusd	1	
blaadjes djeruk purut	2	
sperziebonen	300	g
water	100	ml
santen	25	gr.
tahu tofu in blokjes van 1x1 cm	125	gr.

Maak de bumbu. Stop alle bumbu-ingredienten in een blender en mix fijn. Doe een beetje olie in een wok en fruit ui en knoflook 3 minuten aan. Voeg de bumbu, sereh en djeruk purut toe en bak regelmatig omscheppend 15 minuten (voeg water toe als het dreigt aan te bakken). Haal dan de sereh en djeruk purut uit de pan met gebakken bumbu. Snijd sperziebonen in stukjes van circa 4 cm lang en voeg ze aan de bumbu toe, samen met het water en breng het geheel aan de kook. Laat ongeveer 5 minuten garen of zolang totdat de boontjes nog een stevige beet hebben. Voeg de santen toe en laat deze smelten. Verhit olie in een koekenpan en bak de tahublokjes omscheppend bruin (dit moet kort en echt heet, anders wordt het taai). Haal uit de pan, laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi licht met zout.

DESSERT Aups, ik heb ut toetsje late klettere - een Haagse variant op Massimo Bottura's klassieke "Oops! I dropped the lemon tart"

Arretjescake

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	150	gr.
pure chocolade	50	gr.
bruine basterdsuiker	200	gr.
cacaopoeder	60	gr.
volkorenkoekjes	200	gr.

Vet een ronde taartvorm van 24 cm in met boter en leg er bakpapier in. Smelt de pure chocolade in een pannetje of au bain marie. Smelt de roomboter langzaam in een ander pannetje. Meng de gesmolten boter met de basterdsuiker en cacao poeder. Breek de koekjes in 1-2 cm brokjes erboven, schenk de gesmolten chocolade er doorheen en roer goed door. Schep het mengsel in de vorm en druk goed aan. Laat de cake circa 1 uur opstijven in de koelkast.

Hopjescreme

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mascarpone	250	gr.
haagse hopjes	10	

Maal de hopjes tot poeder in de blender. Verwarm daarna het poeder samen met twee eetlepels water op laag vuur in een pan tot het geheel vloeibaar is. Laat afkoelen en meng er de mascarpone door. Vul er een spuitzak mee.

Yoghurt-honing ijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kristalsuiker	200	gr.
water	350	gr.
glucose	25	gr.
honing	100	gr.
limoensap	30	gr.
griekse yoghurt	200	gr.
slagroom	50	gr.
crème fraîche	100	gr.

Breng de suiker, het water en de glucose aan de kook en laat enkele minuten doorkoken. Laat afkoelen in de koeling en roer er vervolgens de honing en limoensap door. Roer de yoghurt, slagroom en de crème fraîche met elkaar en roer dit door de suikersiroop. Zet in de koeling en draai pas vlak voor het uitserveren tot ijs.

Crumble

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
amandelmeel	20	gr.
roomboter	60	gr.
witte basterdsuiker	60	gr.
bloem	60	gr.

Knead alle ingrediënten tot een deeg. Laat 30 minuten in de koeling rusten. Rasp met behulp van een grove rasp tot een crumble. Bak het gaar en mooi bruin in 20 minuten op 180 graden.

Haagse Bluf

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eiwitten van gerecht haagse harry of 135g vloeibaar eiwit	4	
poedersuiker	200	gr.
rode bessensap hero	100-150	ml

Sla de eiwitten stijf in een (vetvrije!) kom met de poedersuiker, tot het pieken heeft. De bessensap geleidelijk er doorheen spatelen zodat het goed kleur krijgt, maar nog wel lobbijg blijft.

Presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode bessen		
bosbessen		
frambozen		
flesje kruidebagguh		

Haal de arretjescake maximaal een half uur voor het serveren uit de koelkast en breek de cake in kleine brokjes van ongeveer 1-2 centimeter. Haal de fles Haagse Kruidebagguh uit de vriezer en pak een Schnaps Glaasje per persoon. Plaats wat crumble in een kleine cirkel op het bord. Spuit een toef hopjesmascarpone tegen de crumble aan, en leg het verse fruit naast de crumble en de mascarpone aan. Verspreid een aantal stukjes arretjescake over het bord. Leg nu een bolletje ijs op de crumble (ijs zo laat mogelijk om het niet te laten smelten, en op de crumble zodat het niet glijdt). Neem een flinke lepel Haagse Bluf en gooi met een stevige beweging over het gerecht zodat het mooi uiteen spat over en tussen de arretjes cake. Serveer aan tafel met een klein glaasje Kruidebagguh.