

2026 januari

Les Amis de Cuisine Den Haag · Winter

Tartaar van tomaat

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomodori tomaat	12	
tomatenketchup	5	tl
chilisaus	10	tl
gladde mosterd (dijon)	5	tl
jonge prei	2	stangen
sushi azijn		
sesamzaadjes	5	eetlepel
sesamolie		
xantana		
zout/peper		
tabasco		
koriander		

Tomaat: 1. Snijd een kruis in de bolle kant van de tomaten 2. Leg de tomaten in het kokend water en laat ze ondergedompeld liggen tot het vel loskomt aan de kruisjes. 3. Dat duurt ongeveer 30 seconden (of korter, als ze heel rijp of kleiner dan gemiddeld zijn). 4. Haal de tomaten uit het water en laat ze direct schrikken in koud water. 5. Nu kun je de tomaten pellen. 6. Snijd de gepelde pomodori tomaten in kwarten en verwijder de zaadlijst van de tomaat. 7. Bewaar de zaadlijsten in een apart bakje. Vang ook het vocht in hetzelfde bakje op. 8. Snijd de rest van de tomaat in kleine blokjes (max 1cm x 1 cm) en doe deze in een kommetje. 9. Voeg per tomaat ½ - 1 tl tomatenketchup, 1 tl chilisaus en een halve tl (Dijon) mosterd hieraan toe. Meng dit vervolgens goed door.

Prei: 1. Snijd het groene gedeelte zo af dat er ten minste 20 cm van het witte gedeelte overblijven. 2. Snijd de prei aan de lange kant open tot het midden en maak de mooie, rechte, langwerpige preistroken los. Je hebt een strook prei per persoon nodig (plus eventueel reserve) 3. Blancheer de preistroken in gezouten water (ca. 4 minuten) en koel daarna terug. De prei moet zacht zijn, maar nog structuur hebben. 4. Snijd vervolgens de stroken in de lengte en in de hoogte zodat ze sluitend om een ring van 5 cm doorsnee passen. Prei mag niet uitsteken boven de vulling. 5. Marineer de prei kort in sushi azijn.

Sesamzaadjes: 1. Rooster in een schone, droge pan de sesamzaadjes goudbruin, let op dit kan best hard gaan dus houdt de pan goed in de gaten voordat ze aanbranden.

Vinaigrette: 1. Maak een vinaigrette van het opgevangen tomatenvocht. 2. Gebruik het tomatenvocht van de zaadlijsten en giet hier een scheutje sesamolie bij. 3. Voeg een klein beetje xantana (1 mespunt) toe en roer met een pureerstaaf goed door tot een licht gebonden vinaigrette ontstaat. Houd er rekening mee dat het binden met xantana enige vertraging heeft. 4. Wees dus geduldig voordat je te veel xantana toevoegt. 5. Breng op smaak met weinig zout en peper en enkele druppels Tabasco als je het iets pittiger wenst.

Eindbewerking en presentatie: 1. Gebruik een 5 cm stekertje en een stampertje voor een mooie opmaak. 2. Vouw de gemarineerde prei netjes overlappend om het stekertje. 3. Vul het stekertje met de tomatenblokjes en druk dit zachtjes aan met het stampertje. 5. Houd de prei vast en haal het stekertje rustig omhoog. 6. Paneer de zaadlijsten van de tomaat in de geroosterde sesamzaadjes, zorg dat hij goed bedekt is met de sesam. 7. Leg deze boven op de tomatenblokjes, doe dit voorzichtig zodat alles netjes op zijn plek blijft. 8. Decoreer met korianderblaadjes. 9. Schep wat vinaigrette rondom de steak tartaar van tomaat.

Coquille, worteljus, geroosterde pinda's, wortelcouscous

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	16	
citroengras	5	stengels
gember	20	g
komijnzaad	2	el
pindaolie	100	ml
noilly prat	200	ml
kreeftenfond	400	ml
wortelsap	400	ml
arachideolie		
koriandergroen		
piment d'espelette		
citroensap		
arrowrootpoeder		
ongezouten pinda's	3	el
kristalsuiker	50	g
miniwortels met groen	16	
verse koriander	45	g
gevogeltebouillon	400	ml
witte wijn	50	ml
couscous	200	g
bospeen	2	bospeen
pinda's	4	el
ras el hanout		
boter		

Coquille: 1. Leg coquilles op keukenpapier en dep ze goed droog. 2. Bewaar ze koel, maar haal ze $\frac{3}{4}$ uur voor het bakken uit de koeling
Worteljus: 1. Plet het citroengras met de rug van een mes en hak het klein. Hak de gember klein. 2. Bak het citroengras en de gember met het komijnzaad in arachideolie aan. 3. Blus af met Noilly Prat en laat inkoken tot de helft. 4. Voeg de kreeftenfond toe en laat weer inkoken tot de helft. 5. Voeg de wortelsap en de koriander toe, laat kort koken en trek het vervolgens 20 min. van het vuur. 6. Los het arrowrootpoeder op in een paar eetlepels koud water. Voeg het papje dat ontstaat aan de saus toe. 7. Gebruik ongeveer 15 gram arrowroot voor het indikken van 500 ml dunne vloeistof. Arrowroot gaat pas goed binden als het gerecht kookt. 8. Breng op smaak met zout, citroensap en Piment d'Espelette. 9. Voeg 2 el arachideolie toe en pureer met een pureerstaf. 10. Passeer de saus vervolgens door een zeef.
Gekarameliseerde pinda's: 1. Doe de suiker met een snufje zout en een $\frac{1}{2}$ tl water in een pan. 2. Zet op het vuur en wacht tot het mengsel begint te verkleuren. 3. Roer de pinda's erdoor als de karamel een beetje begint te kleuren. Blijf goed roeren. 4. Haal de gekarameliseerde pindanoten vervolgens van het vuur en laat ze uitlekken op een siliconen matje. 5. Hak de pinda's vervolgens klein.
Miniwortels: 1. Gaar de miniwortels in de stoomoven (sluit aan bij de rouleau). 2. Bewaar afgedekt met folie.
Korianderolie: 1. Blancheer

de koriander. Dep zeer goed droog met keukenpapier. 2. Snijd de koriander klein en pureer met de olie. Laat het mengsel rusten. Passeer door een zeef en vul het in een spuitfles.

Wortelcouscous: 1. Plet het citroengras met de rug van een mes en hak het klein. 2. Rooster de pinda's in een droge pan. 3. Meng de gevogeltebouillon, de wijn en het fijngesneden citroengras en laat het mengsel kort koken en laat het vervolgens 10 minuten trekken van het vuur. 4. Passeer door een zeef. 5. Breng op smaak met zout, peper en Cayennepeper. 6. Breng even aan de kook, neem van het vuur en roer couscous in tot het vocht opgenomen is. 7. Snijd de wortel in piepkleine blokjes. 8. Hak de korianderblaadjes en de pinda's. 9. Bak de wortelblokjes in arachideolie aan en voeg toe aan de couscous. 10. Voeg de gehakte pinda's en koriander toe en roer goed door. 11. Breng de couscous op smaak met ongeveer ½ tl Ras el Hanout, zout en peper. Couscous moet sappig zijn. Voeg indien nodig iets hete bouillon toe.

Eindbewerking: 1. Bak de coquilles verdeelt over drie droge pannen even om en om, zodat ze in het midden nog glazig blijven. Voeg tenslotte een klein klontje boter toe. 2. Smelt de boter in een pan en glaceer de mini-wortels. Verwarm de worteljus en de couscous. 3. Zeef de korianderolie en vul deze in een spuitfles.

Presentatie: 1. Vul de couscous in een ring van 5 cm doorsnee en druk zachtjes vast met een stamper. 2. Leg hierop een gebakken coquille. 3. Werk af met gehakte gekarameliseerde pinda's en enkele blaadjes koriandergroen. 4. Giet de jus om de couscous en druppel korianderolie in de jus (zie foto). 5. Leg een miniwortel naast de coquille.

Limoensoep met shiitake paddenstoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	250	g
venkel	100	g
sjalotten	8	
rode chili	1	
gember	20	g
citroengras	2	stengels
kaffir-limoenblaadjes	10	
witte wijn	250	ml
gevogelte bouillon (50 ml / l)	1	l
kurkuma	2	tl
kokosmelk (light)	500	ml
boter		
limoenen	5	
shiitake paddenstoelen	24	
zout en peper		
jonge prei	2	stangen
olijfolie		

Limoensoep: 1. Schil de knolselderij en snijd in blokjes. 2. Verwijder de harde onderkant van de venkel en snijd de rest in blokjes. 3. Schil de sjalotten en de gember en snijd ze in blokjes. 4. Plet het citroengras met de rug van een mes en hak het klein. 5. Snijd de chili in de lengte open, de zaadjes verwijderen en vervolgens klein hakken. 6. Bak de sjalotten in boter aan. Gember, citroengras, limoenblad, chili, selderij, venkel en kurkuma toevoegen en met de witte wijn afblussen. Rasp de schil van drie limoenen erbij. 7. Maak de gevogeltebouillon: 50 ml extract per liter. De gevogeltebouillon en kokosmelk toevoegen. Breng op smaak met zout en het sap van 2-3 limoenen (portiegewijs). 9. Laat de soep zachtjes koken tot alle groenten zacht zijn geworden. 10. Giet in porties in een blender en pureer glad. 11. Controleer nog eens de smaak en passeer de soep door een fijne zeef. Paddenstoelen: 1. Verwijder de stengels van de paddenstoelen. 2. Snijd de paddenstoelen in gelijke stukken. 3. Reserveer per bord een hele shiitake paddenstoel. Als hij te groot is snijd hem dan met een 5 cm - snijring op maat. Prei: 1. Was de prei zorgvuldig. 2. Snijd het witte gedeelte in ringen van ½ cm breed. 3. Blancheer de preiringen en koel terug. 4. Laat uitlekken in een zeef. Eindbewerking: 1. Bak de shiitake paddenstoelen in olijfolie en breng ze op smaak met zout en peper. 2. Glaceer de preiringen in boter. 3. Verwarm de soep. Presentatie: 1. Plaats prei en paddenstoelen in het midden van het diepe bord. 2. Serveer de soep (80 -100ml per persoon) uit aan tafel m.b.v. de dispenser.

Zeebaars, bietenrisotto, boekweit, venkelschuim, rijstcracker

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
risottorijst	350	g
kalfsfond	1000	ml
rozemarijn	2	takken
witte wijn	150	ml
sjalotten	3	
knoflook	3	tenen
olijfolie		
verse rode bieten (ca. 8 cm doorsnee)	3	
zout		
handschoenen		
boekweitzaadjes	6	el
venkelknol	1	kleine
gember	15	cm
melk	100	ml
room	300	ml
limoen (sap hiervan)	1	
lecithine	1	el
venkelzaad	1	el
bietensap		
zout en peper		
zeebaarsfilets	8	
limoensap		
griesmeel (semola di grano duro)		
boter	100	g
dunne, droge rijstvellen	4	
furikake strooisel		
parmezaanse kaas		
shisokres	2	pak

Bietenrisotto: 1. Snipper sjalotten en knoflook zeer fijn. 2. Verwarm de kalfsfond en aromatiseer deze met de rozemarijn. 3. Bak de sjalotten en knoflook aan in olijfolie maar laat niet verkleuren. 4. Voeg de risottorijst toe en bak tot de rijst glazig is. 5. Blus af met witte wijn en laat inkoken tot de wijn bijna is verdwenen. 6. Voeg nu portiegewijs de kokende fond toe en roer slechts af en toe om (niet te veel omdat anders de risotto slijmerig wordt). 7. Ga zo door totdat de risotto $\frac{3}{4}$ klaar is. Hier kun je stoppen en de risotto afmaken kort voor het uitserveren. 8. Laat de rijst niet droog rusten! Rode bieten: Begin hiermee! 1. Was de rode bieten. 2. Wikkel ze vervolgens één voor één, samen met grof zeezout en een tak rozemarijn, in aluminiumfolie. 3. Laat ze in de oven poffen bij 180C gedurende 70 minuten. 4. Controleer met een saté-prikker of de bieten gaar zijn. 5. Laat ze vervolgens afkoelen. 6. Pel de bieten (gebruik handschoenen!) en snijd ze in blokjes van maximaal 1 cm x 1 cm. 7. Bewaar

afgedekt. Boekweit: 1. Rooster in een schone, droge pan de boekweitzaadjes goudbruin, let op dit kan best hard gaan dus houdt de pan goed in de gaten voordat ze aanbranden.

Venkelschuim: 1. Kook de in stukjes gesneden venkelknol, de venkelzaad en de gember gaar in melk, room en limoensap. 2. Pureer met de staafmixer of in de blender. 3. Passeer door een fijne zeef. 4. Voeg op het vuur lecithine toe. Vermeng met de staafmixer. 5. Breng het geheel aan de kook. 6. Breng op smaak met zout en peper. 7. Kleur in met bietensap.

Zeebaars: 1. Was de filets en dep goed droog met keukenpapier. 2. Controleer of er nog graten in de vis zitten. 3. Kruid de vis aan de vleeskant met limoensap, zout en peper. 4. Snijd elk filet in twee even grote stukken. 5. Wentel de vis met de huidkant in griesmeel. 6. Klaar de boter om later de vis in te bakken.

Rijstpapier cracker: 1. Snijd het ronde, droge rijstvel in vier driehoeken. 2. Verwarm de frituur op 180C. 3. Frituur de dunne rijstvellen kort voor het uitserveren tot ze boven komen drijven (2 tellen) in de hete olie. Het is heel belangrijk dat de olie heet genoeg is. Zodra het rijstpapier de pan in gaat moet het vrijwel meteen weer boven komen drijven. 4. Haal het nog zachte rijstpapier direct uit de olie en bestrooi het op keukenpapier met Furikakepoeder (dat blijft plakken aan de warme crackers). Na het afkoelen (binnen paar tellen) wordt het gefrituurde rijstpapier luchtig en krokant.

Eindbewerking: 1. Frituur de rijstcrackers. 2. Schuim het venkelschuim op met de staafmixer. 3. Verwarm de risotto en kook gaar. 4. Maak de risotto af met boter en Parmezaanse kaas. Voeg tenslotte bietensap toe zodat de risotto een mooie rode kleur krijgt. 6. Glaceer de bietenblokjes in boter. 7. Haal de vis ½ uur voor het uitserveren uit de koeling. Bak de vis op de huidkant in vier pannen in een mengsel van geklaarde boter en olijfolie. 8. Zorg ervoor dat je de hulp van 3-4 mensen hebt om uit te serveren.

Presentatie: 1. Schep de risotto in het midden van het bord. 3. Strooi de boekweit eroverheen. 4. Drapeer de bietenblokjes eromheen. 5. Leg er een stuk vis op en decoreer met kres. 6. Werk af met enkele wolkjes van het venkelschuim en de rijstcracker.

Rouleau van scharrelkip, ham, groentes, sabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
maiskipfilets of suprême	4	
kipdijfilets	8	
armagnac	50	ml
geroosterde pistachenoten	4	el
rozijnen	4	el
eiwitten	2	
kookroom	50	g
gerookte ham	16	plakjes
gerookt zout		
gerookt paprika		
peper		
radijsjes	1	bos
bospeen	8	
gele biet	1	
eidooiers (120 g eigeel)	4	
limoen (sap en rasp)	1	½
witte wijnazijn	50	ml
witte wijn	200	ml
gladde mosterd	2	el
geklaarde boter	200	g
honing		
erwtenschuitjes		

Rouleau van scharrelkip: Begin hiermee en werk snel

- Week de rozijnen in armagnac.
- Snijd 3 kipdijfilets in kleine stukjes en draai deze in de keukenmachine met de eiwitten en de kookroom tot een zeer gladde massa. Houd alles koel en zorg ervoor dat de farce niet gaat schiften!
- Voeg er de pistachenoten en de geweekte rozijnen aan toe en breng stevig op smaak met zout en peper. Je kunt de smaak controleren door een kleine portie in kokend water te garen en te proeven. Proef nooit rauw gevogelte! Maak twee rouleaus volgens de onderstaande beschrijving voor een rouleau.
- Verwijder het vel van de 2 kipfilets indien van toepassing. Snijd 2 kipfilets in de lengte doormidden en sla tussen 2 stukjes plasticfolie plat met de achterkant van een pan of met een deegroller.
- Verwijder al het vet van 2 kipdijfilets en sla ze vervolgens ook plat tussen folie.
- Leg 3 laagjes folie op het aanrecht. Neem ruim folie zodat je later de uiteinden goed kunt pakken en er een knoop in kunt draaien.
- Leg 8 plakjes gerookte ham overlappend: 6 verticaal en 2 horizontaal eronder.
- Leg er de platgeslagen kipfilet en dijfilets zo op dat er een gesloten oppervlakte ontstaat. Kruid met gerookt zout, gerookt paprika en peper.
- Schep op het onderste derde van de kipfilets de helft van de farce en rol het geheel met behulp van de folie zo strak mogelijk op.
- Knoop de uiteinden van de folie dicht en leg de rouleau in een ovenschaal. Herhaal het bovenstaande om een tweede rouleau te maken.
- Verwarm de stoomoven voor op 140C en 100% stoom.
- Steek er een kernthermometer aan het einde in (zie pijl) en stel deze in op 65°C.
- Laat garen in de oven tot de kerntemperatuur is bereikt. Groente garnituur: 1. Maak de radijsjes

schoon maar laat iets van het groen staan. 2. Schil drie bospeen en snijd ze dwars in 1 cm dikke rondjes. 3. Snijd de overblijvende bospenen overlans in vieren. 4. Schil de gele biet en steek ze in 0,5 - 1 cm dikke schijfjes. Steek er met een kleine steekring rondjes zodat je 2-3 rondjes per persoon krijgt. 5. Doe de groenten in een stoommand en doe ze samen met de rouleau 's in de stoomoven. 6. Laat garen totdat ze nog wat bite hebben (ca 15 min.)

Sabayon:

1. Laat ondertussen de witte wijn met de wijnazijn en het sap en de rasp van de limoen in een steelpan inkoken tot de helft. Kort voor het uitserveren:
2. Roer de eidooiers erdoorheen en klop er au bain-marie een stevige sabayon van.
3. Neem van het vuur en klop nog 2 minuten door.
4. Voeg er al kloppende druppelsgewijs de lauwwarme geklaarde boter aan toe.
5. Klop er ten slotte de mosterd doorheen en breng eventueel op smaak met zout en peper.
6. Als de saus te zuur is voeg er honing aan toe om het zuur te balanceren.
7. Houd de saus warm aan de rand van het fornuis onder aluminiumfolie.

Eindbewerking:

1. Haal $\frac{3}{4}$ uur voor het uitserveren de rouleau uit de koeling.
2. Verwarm een klontje roomboter en glaceer de groenten. Kruid met zout en peper. Snijd de radijsjes doormidden.
3. Neem de rouleau uit de folie en dep droog met keukenpapier.
4. Bak de rouleau rondom mooie bruin in de geklaarde boter en snijd vervolgens in mooie tranches (16 per rouleau).

Presentatie:

1. Dresseer 2 plakjes rouleau harmonieus met de gesmoorde groenten op het bord en serveer er de sabayon bij.
2. Decoreer met erwtenschuitjes.

Mandarijnen - amandeltaart met yoghurt-limoen espuma

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mandarijnen (ca. 300 g)	5	
eieren	6	
limoenen (de zest daarvan)	2	
bruine basterdsuiker	240	g
olijfolie	150	ml
amandelpoeder	270	g
bakpoeder (9 g)	3	tl
volle yoghurt	400	ml
room	100	ml
poedersuiker	25	g
vanille-extract	1	tl
limoen (het sap ervan)	½	limoen
pro-espuma koud (sosa)	50	g/L
sifon (1 liter)	1	
gaspatronen	2	
sinaasappels	3	
suiker	20	g
limoen (het sap daarvan)	1	

Taart: 1. Doe de mandarijnen in een pan en bedek ze met water. 2. Breng aan de kook en laat 20-30 minuten zachtjes sudderen tot ze gaar zijn. 3. Doe de mandarijnen, inclusief schil, in een blender en mix tot een zeer gladde pasta. 4. Verwarm de oven voor op 180C. 5. Vet een springvorm van 28 cm in en bekleed de bodem met bakpapier. 6. Klop de eieren, limoenzest en basterdsuiker in een kom heel luchtig. 7. Voeg de olijfolie toe en klop tot het licht en goed gemengd is. 8. Roer de mandarijnenpasta erdoor en spatel de gemalen amandelen en het bakpoeder erdoor. 9. Schep het mengsel in de vorm en bak 50 minuten of totdat de taart goed gerezen en goudbruin is. 10. De taart moet aan de zijkanten iets gekrompen zijn en veerkrachtig aanvoelen. 11. Prik met een naald gaatjes in de oppervlak van de taart. 12. Besprenkel de hete taart met de limoensiroop (zie onderstaand). Yoghurtespuma: 1. Meng de room, yoghurt en suiker goed door. 2. Breng op smaak met limoensap. 3. Meng beetje voor beetje 25 g Pro-espuma met een staafmixer erdoor. 4. Passeer door een fijne zeef in een sifon. 5. Controleer of de O-ring in de sifonkop zit. 6. Sluit de fles, draai de fles ondersteboven en breng op druk met 2 gaspatronen en schud enkele keren krachtig. 7. Bewaar in de koeling. Sinaasappels: 1. Ontvel de sinaasappels en snijd de sinaasappelpartjes tussen de vliezen eruit. 2. Marineer de sinaasappelpartjes eventueel in Cointreau of in gembersiroop. Limoensiroop: 1. Verwarm de suiker en het limoensap in een kleine pan op laag vuur tot de suiker is opgelost. 2. Laat de taart volledig afkoelen in de vorm. Eindbewerking: Bestuif de taart met poedersuiker. Presentatie: 1. Haal de taart uit de vorm. 2. Snijd de taart in 16 stukjes en plaats op een bord. 3. Spuit er yoghurt-espuma ernaast en decoreer met sinaasappel.