

2018 september

Les Amis de Cuisine Den Haag · Herfst

Zoetzuur van courgette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	75	gr.
water	75	gr.
witte wijnazijn	75	gr.
rode peper	½	
zwarte peperkorrels	5	
mini courgettes	8	

Verwijder de zaden van de rode peper en snij in stukken. Kook alle ingrediënten van de marinade samen op en laat dit 10 minuten zachtjes trekken. Pan van het vuur. Snij de mini courgette in 1 cm dikke plakjes en voeg aan de hete marinade toe. Laat afkoelen.

Mierikswortel-crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
yoghurt	45	gr.
eiwit	45	gr.
sushiazijn	30	gr.
zonnebloemolie	150	gr.
potje mierikswortel	1	

Meng het eiwit, sushiazijn en yoghurt met de staafmixer. Voeg al draaiende in een dun straaltje de olie aan toe. Tot een dikke gebonden mayonaise. Houd een paar eetlepels apart voor de tartaar van makreel. Maak op smaak met mierikswortel, peper en zout. Bewaar in spuitzak in de koeling

Venkel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote venkel	1	

Schaaf de venkel op de Japanse mandoline tot zeer dunne linten. Stoom voor 2 minuten en laat afkoelen. Breng op smaak met wat olijfolie, drupje sushiazijn, peper en zout.

Licht gerookte makreel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
makreelfilet (vers)	1	kilo
rookmot		

Controleer de filets op graten. Snij de filets in mooie en gelijke stukken (1 pp). Bewaar in de koeling, deze worden vlak voor uitserveren gerookt en verder gegaard (zie eindafwerking).

Tartaar van makreel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
afsnijdsels van makreelfilet		
sjalot	1	
kappertjes		
limoen	½	
olijfolie		

Verwijder de huid van de afsnijdsels van de filet. Snij tot een fijne tartaar. Meng naar smaak de fijngesneden sjalot en kappertjes toe. Bewaar in de koeling. Vlak voor uitserveren op smaak brengen met de achter gehouden mayonaise basis (van de mierikswortel crème), limoensap, olijfolie, peper en zout.

Dressing & salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
frisee sla	1	
olijfolie		
azijn		
mosterd		

Was de frisee sla en snij van de stronk. Maak een dressing en voeg naar smaak aan de frisee toe. Het lichte binnenste gedeelte van de krop is het lekkerste voor een salade.

Appel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
appels (jona gold)	1	
limoen	½	
drupje olijfolie		

Schil de appel, verwijder klokkenhuis en snij in fijne brunoise. Meng het sap van ½ limoen door.

Croutons

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ciabatta	1	
olijfolie		

Verwarm de oven voor op 150°C. Snijd de ciabatta in de lengte in ½ cm dikke plakken. Besprenkel met wat olijfolie en bak tot goudbruin.

Sjalot ringen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
dikke sjalotten	3-4	
tempura bloem	100	gr.
wodka	150	gr.
panko		

Verwarm de frituur op 180°C. Maak de sjalotten schoon, snij in 1/3 cm dikke ringen. Maak en tempurabeslag met wodka en tempurabloem. Zorg dat het beslag yoghurt dikte is, het mag nog wat klontjes bevatten. Vlak voor uitserveren (zie ook eindbewerking) Haal de ringen door een beetje droog temprabloem. Haal de ringen door het beslag en dan door de panko. Frituur op 180°C en laat uitlekken op keukenpapier. De alcohol in de wodka zal tijdens het frituren razendsnel verdampen waardoor je een superkrokant resultaat krijgt.

Langoustine

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
doosjes langoustines (diepvries)	2	

Ontdooi de langoustines. Pel de langoustines en verwijder darmkanaal. Zet koel weg. Bewaar de koppen, scharen en pantsers, hiervan wordt een bouillon getrokken die door de makers van het derde gerecht wordt gebruikt.

Langoustine bouillon (voor 3e gerecht)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eetlepels zonnebloemolie	2	
grote ui	2	
tenen knoflook	4	
glas witte wijn	1	
citroenblad	2	
citroengras	½	
gember	1	cm
rode currypasta (naar smaak)	½	eetlepel

Plet/hak de scharen. Snijd sjalot, knoflook en fruit aan in een grote gietijzeren pan. Als de sjalot glazig is, de scharen, koppen en pantsers toevoegen. Bak aan tot roze en blus af met de witte wijn. Voeg 1 liter water, de gember, currypasta, citroengras en citroenblad toe en laat ½ uur zacht pruttelen. Proef geregeld en naar smaak het citroengras, -blad en gember tussentijds verwijderen. Zeef de bouillon en geef aan de makers van het 3e gerecht.

Quinoa salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
quinoa	150	gr.
eigeel	40	gr.
witte wijnazijn	1	eetlepel
dijonmosterd	1	eetlepel
zonnebloemolie	200	ml
augurk	150	gr.
kappertjes	50	gr.
sjalot	40	gr.
citroen	1	
fles pompoen	1/2	

Kook de quinoa in gezouten water gaar. Afgieten op een zeef en laten uitlekken en afkoelen. De ingrediënten van de mayonaise ruim van tevoren uit de koeling leggen, ze dienen op kamertemperatuur te zijn. Meng in een hoge smalle kan met een staafmixer het eigeel, citroensap, azijn, mosterd. Voeg druppelsgewijs de olie toe. Als er wat binding is, met een dun straaltje de olie toevoegen. Breng op smaak. Zet 1/3 van de mayonaise apart voor de kerrie mayonaise (zie verderop). Blender de augurk, kappertjes en de ui in het kleine blenderbakje tot een fijne structuur. Meng naar smaak door de mayonaise en breng op smaak met citroensap, peper en zout. Schil de pompoen, snij in kleine brunoise (3-4 mm).

Marinade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
azijn	100	gr.
water	100	gr.
suiker	100	gr.
laurierblaadje	1	
tenen knoflook	2	
zwarte peperkorrels		

Kook alle ingrediënten van de marinade samen op en laat dit 10 minuten zachtjes trekken. De pompoen blokjes toevoegen en pan van het vuur. Laat in de marinade afkoelen.

Gestoofde ui

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote ui	1	

Snijdt de ui in kleine brunoise (3-4 mm) en stooft gaar in wat roomboter.

Geroosterd hennepzaad

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hennepzaad	6	el

Rooster het hennepzaad licht in een droge pan. Meng de verschillende componenten naar smaak tot een quinoasalade.

Snijbonensap

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
snijbonen	1	kg
sushiazijn		
xantana		

Blancheer de hele snijbonen voor 2 minuten in gezouten water. Laat afkoelen en draai tot sap. Breng op smaak met rijstazijn, snuf cayennepeper en zout. Bind het sap licht af met een snuf xantana en passeer door een fijne zeef.

Kerriemayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mayonaise		
kerrievoeder		
gembersiroop		

De achtergehouden mayonaise (van remoulade aanmaaksaus) naar smaak mengen met kerrievoeder, gembersiroop en zout. Bewaar in spuitzak in de koeling.

Nipponnaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	2	
laurierblaadje	1	
zwarte peperkorrels	15	
korianderkorrels	8	
takje tijm	1	
witte wijnazijn	50	ml
witte wijn	150	ml
lichte sojasaus	25	ml
eierdooiers	75	gr.
gesmolten boter	100-150	gr.

Maak een castric; snij de sjalotten fijn. De witte wijn, azijn, sjalotten en kruiden inkoken tot 1/3. Zeef de wijnreductie en kook verder in tot 75 ml. Vlak voor uitserveren Klop de eidooiers, 75 ml castric, 25 ml lichte sojasaus, 'au bain-marie' tot er een 'zalvige' binding optreedt. Neem de kom van de pan af en klop de lauwwarme boter er in een dun straaltje door, zodat een romige saus ontstaat. Breng op smaak met zout en peper. Houd warm van het vuur.

Gefrituurde mossel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen	34	
bloem		
heel ei		
panko		

Stoom de mosselen open in een hete pan met een beetje water. Zodra open van het vuur. Haal uit de schelp en haal door de bloem, ei en panko. Vlak voor uitserveren frituren.

Fregola

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
fregola	200	gr.
langoustine bouillon		

Kook de fregola in de langoustinebouillon gaar. (De langoustinebouillon wordt door de makers van de 2e gang bereid). Giet af en bewaar de bouillon. Kook de afgegoten bouillon in. Dit wordt in de eindafwerking gebruikt.

Sojaboon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sojabonen (diepvries)	200	gr.

Blancheer in gezouten water beetgaar. Laat uitgespreid afkoelen.

Griet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
griet	800	gr.

Portioneer de griet. Kruid en bak vlak voor uitserven tot glazig in roomboter.

Picanha

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
picanha (staartstuk)	2	kg

Vul de sous vide met warm water en stel in op 55°C. Snij de vetkap van het vlees. Kruid en vacumeer. Gaar zo lang als mogelijk in de sous vide. Vlak voor uitserveren Picanha uit vacuüm halen, droogdeppen, kruiden, fel aanbakken en trancheren.

Aardappelpuree

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardappel	1	kg
belegen kaas	100	gram
roomboter		
melk		

Schil de aardappels en kook gaar in gezouten water. Knijp de aardappelen door de pureeknijper. Rasp de kaas en smelt door de puree. Maak smeug met melk en boter. Naar smaak peper en zout toevoegen. Doe in een spuitzak en houdt warm.

Jus van lavas

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
potten runderbouillon	2	
stengels bleekselderij	1	
ui	1	
prei	½	
restant wortel		
lavas	80	gr.
roomboter		

Snij de groente in stukken. Zet de runderbouillon met de groente en lavas op en laat 1 uur trekken op laag vuur. De deksel op de pan. Zeven en inkoken tot gewenste dikte. Vlak voor uitserveren de gekookte bouillon monteren tot een saus met koude blokjes roomboter.

Wortel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wortels	1/2	bos
kardemom peulen	6	

Schil de wortels, snij in mooi te presenteren stukjes. Gaar in gezouten water met gekneusde kardemom. Vlak voor uitserveren glaceren in wat roomboter.

Doperwten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
doperwten	300	gr.

Dop de erwten en kook beetgaar in lichte kippenbouillon. Vlak voor uitserveren een uitje fruiten en de erwten hierin opwarmen. Breng op smaak met peper en zout en eventueel een snuf kerrie.

Gegrilde courgette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgette	2	
tenen knoflook	4	
olijfolie		

Snij de knoflook fijn en giet wat olijfolie er op. Snij de courgette in plakken van 1 cm dik. Bestrijk met knoflook olijfolie. Kruid met peper en zout. Vlak voor uitserveren aan beide zijde grillen. Snij de courgette na het grillen doormidden.

Aardappelkaantjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote vastkokende aardappel	1	

Schil de aardappel en snij op de mandoline tot 2 mm dikke plakjes. Snij deze plakjes in 2 mm dikke reepjes en vervolgens in 2 mm grote blokjes. Spoel af met water, in een zeef. Laat goed uitlekken. Bak tot krokant in ruim olijfolie. Giet af in een zeef en laat uitlekken op papier. Droog na in warmhoudkast.

Hangop

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
volle yoghurt	0,5	liter
poedersuiker	1	el
yuzu sap	2	el

Spoel een theedoek en wring goed uit. Leg de doek in een zeef en giet de yoghurt erin. Laat in de koeling zo lang mogelijk uitlekken. Af en toe door roeren over de bodem bevordert het uitlekken. Doe over in een bakje en meng naar smaak poedersuiker en yuzusap door. Bewaar in een spuitzak in de koeling.

Komkommer appelsorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	100	gr.
water	150	gr.
takje rozemarijn	½	
granny smith	3	
komkommer	1	
citroen	1	
gin	2	el

Kook een siroop van de suiker, water en rozemarijn. Na 10 minuten trekken terug koelen. Draai sap van de appel en komkommer (beide met schil). Meng dit door de afgekoelde siroop. Breng op smaak met citroensap en Gin. Draai in de ijsmachine tot sorbet.

Yuzu-curd

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
yuzu sap	100	ml
witte basterdsuiker	100	gr.
boter	120	gr.
ei	2	
eigeel	4	

Smelt de boter en meng in een bekken alle ingrediënten door elkaar. Klop het mengsel, au bain-marie, tot een zalvige consistentie. Bewaar in een spuitzak in de koeling.

Komkommer-appelsalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	1	
appel (jona gold)	1	
citroen	1	
poedersuiker		
sushiazijn		

Schil de komkommer, snij in de lengte doormidden, verwijder zaadlijst en snij brunoise. Breng op smaak met sushiazijn en poedersuiker. Schil de appel, verwijder klokhuis en snij brunoise. Besprenkel met citroensap. Meng naar smaak de komkommer en appel tot een salade.

Komkommersap

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	1	
gin		
citroen		
poedersuiker		
xantana		

Draai de komkommers tot sap. Naar smaak wat Gin en poedersuiker toevoegen. Verfris met wat citroensap. Bind een met klein beetje xantana. Mespunt xantana uitstrooien over het sap, door mengen en even laten rusten. Zonodig herhalen. Bewaar in de koeling.

Kersenmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kersenpuree (boiron)	350	gr.
yoghurt	125	gr.
slagroom	125	gr.
gelatineblaadje	4	
citroen	1	
poedersuiker (naar smaak)		

Ontdooi de kersenpuree (niet warm laten worden). Week de gelatine in koud water. Meng de kersenpuree, yoghurt en citroensap tot een gladde massa. Verwarm de geweekte gelatine en aanhangend vocht in een pan op laag vuur op. Voeg het kersenmengsel (in delen) toe aan de opgeloste gelatine en meng steeds goed door. Proef en zoet zo nodig bij. Klop de slagroom op en meng in een keer door het kersen mengsel. Vul de halve bollenvorm (4 cm) met de mousse en zet in de vriezer. Laat uiharden en na lossen ontdooien op het te serveren bord.

Vanilleijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	500	gr.
room	500	gr.
eigeel	85	gr.
suiker	150	gr.
zout	1	snuf
vanillestokjes	3	

Verwarm de melk, room, 100 gr suiker. Laat tenminste 15 minuten trekken, niet laten koken. Klop het eigeel met de overgebleven suiker luchtig. Maak een crème anglaise. Voeg het eigeelmengsel onder voortdurend roeren toe aan de warme melk. Warm onder voortdurend roeren op tot maximaal 83 graden (heel laag vuur, goed over de gehele bodem van de pan. Bij bereiken van 83 graden de pan in koud water direct terugkoelen. De crème anglaise terugkoelen op ijswater. Verwijder de vanillestokjes en draai tot ijs. Vul kleine steekringen met het ijs, strijk/druk plat. Werk snel en zo koel als mogelijk. Laat opstijven in de vriezer. Het ijs mag goed uiharden. Vlak voor uitserveren ijs uit steekring drukken en als laatste warme kersen erover heen scheppen.

Pistache sponscake

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	90	gr.
pistache	100	gr.
bloem	25	gr.
zout		snufje
olijfolie	15	gr.
eierdooier	80	gr.
eiwit	130	gr.

Meng de suiker, pistache, de bloem en het zout in een blender en draai op hoge snelheid tot poeder. Voeg de olijfolie, eidooier en eiwit toe en draai nogmaals door. Wrijf de massa door een fijne zeef en vul een siphon. Plaats er 2-3 patronen op. Laat rusten op de werkbank. Doorboor de onder- en zijkant van de kartonnen bekertjes met veel messteken, daar kan stoom uit ontsnappen. Schud de sifon goed en vul 4 bekertjes voor de helft en gaar meteen in de magnetron op vol vermogen voor circa 1,5 minuut en laat in de bekertjes afkoelen. Snij de cake vlak voor uitserveren uit de beker en pluk er stukjes van.

Gekarameliseerde pistache

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	60	gr.
water	10	gr.
pistachenoten	100	gr.
zout		Snuf

Rooster de pistache voor 5-10 minuten in de oven. Halverwege omroeren. Hak de noten in grove stukken en houd warm in de warmhoudkast. Bestrijk een bakplaat dun in met wat olie. Laat de suiker op laag vuur karamelliseren kleuren tot een blonde karamel. Zodra de karamel gereed is de pistache doorroeren en dun uitspreiden op de bakplaat. Laat afkoelen.

Geflambeerde kersen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ontpitte kersen	750	gr.
suiker	40	gr.
citroenen	2	
aardappelzetmeel	1	el
rode wijn	40	ml
kirsch	75	ml

Giet de kersen af en bewaar het vocht. Halveer de kersen. Zet apart. Warm het kersenvocht op en los naar smaak suiker door. Verfris met citroensap. Om eventueel te binden: Meng van 1 eetlepel aardappelzetmeel met wat rode wijn tot een papje en roer beetje voor beetje door aan het kokende kersensap tot de gewenste dikte. Voeg de kersen toe. Verwarm door. Verwarm in een aparte steelpan 75 ml kirsch. Steek aan en giet over de warme kersen.