

2018 november

Les Amis de Cuisine Den Haag · Herfst

Thaise yoghurt

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
griekse yoghurt	600	ml
koriander	20	g
munt	20	blaadjes
sushi-azijn	6	el
vissaus	3	el
limoensap	3	el

Hak de munt en koriander en meng alle ingrediënten in de Magimix tot je een fijne yoghurt hebt.

Kaffirvinaigrette

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	30	ml
suiker	25	g
limoensap	25	ml
kaffirblaadjes	4	stuk
olijfolie	75	ml
druivenpitolie	75	ml

Hak de kaffirblaadjes. Maak eerst een marinade van de eerste 4 ingrediënten en voeg daarna de olies toe tot een vinaigrette.

Oesters (1)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zeeuwse platte oesters	16	stuk
zwarte bonen	100	g
knoflook	10	g
gemberwortel	1	tl
rode pepers	2	stuk
oestersaus	2	el
bosui	1	stuk
zonnebloemolie		

Hak de zwarte bonen, knoflook, gemberwortel en rode peper. Doe een flinke scheut olie in een wok en fruit de gehakte ingrediënten. Voeg de oestersaus toe en laat 15 minuten zachtjes sudderen. Steek de oesters open en giet het vocht (zeewater) af, snijd de oester los en draai om. Snijd de bosui fijn in ringetjes en bewaar.

Oesters (2)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeeuwse platte oesters	32	stuk

Steek de oesters open, haal uit de schelp en snijd in drieën.

Eendenleverpaté

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenlever	500	g
madeira	50	ml
zout	7	g

Maak de eendenlever schoon door de bloedvaten eruit te 'plukken'. Meng het zout met de Madeira en giet dit over de schoongemaakte lever en prak door elkaar. Marineer 45 minuten in de koeling. Breng sous vide op temperatuur van 65°C. Vorm een rol van de eendenlever door de lever lichtelijk samen te knijpen en vervolgens strak op te rollen in plasticfolie. Trek de rol vacuüm en plaats in de sous vide voor 20 minuten. Koel de rol terug en leg in de koeling om op te stijven, eventueel eerst in vriezer. Maak rol ongeveer even groot als de uitgestoken focaccia, bijv. 7 cm.

Focacciadeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	500	g
griesmeel	500	g
zout	15	g
suiker	2	el
verse gist	40	g
melk	600	ml
water	125	ml
olijfolie		
fleur de sel		

Meng griesmeel, bloem, zout en suiker. Voeg de melk bij het water en laat de gist hierin oplossen. Voeg hier een scheut olijfolie aan toe. Draai het deeg minimaal 5 minuten in de deegmenger. Kneed goed door en laat een klein uurtje rijzen. Kneed het daarna nog een keer door en rol het deeg uit tot het een plak van ongeveer een halve centimeter dikte vormt. Leg op een grote plaat en laat dit een beetje opkomen en besprenkel met olijfolie en fleur de sel. Bak circa 12 minuten in oven van 200°C.

Hazelnootcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnoten	200	g
kippenbouillon	30	ml
eidooier	120	g
druivenpitolie	90	ml

Maal de hazelnoten fijn in de keukenmachine en meng met de kippenbouillon en de eidooiers. Monteer met de olie tot een mooie crème. Doe in een spuitzak met fijn mondje.

Hoisin saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
donkerbruine basterdsuiker	6	el
water	3	el
sojasaus	3	el
honing	2	el
mirin	4	tl
witte-wijnazijn	2	el
geplette tenen knoflook	2	stuk
5-kruidentpoeder	0.5	tl
sesamolie	0.5	tl
sriracha	0.5	tl
snufje zout		

Meng de ingrediënten in een sauspannetje en breng op middelhoog vuur aan de kook. Laat vervolgens nog tien minuten inkoken op laag vuur tot een stroperige consistentie. Proef en breng eventueel extra op smaak en verwijder de knoflookteentjes. Doe in een spuitzak en leg in de warmhoudkast. Later lauwwarm serveren.

Soep van topinambur

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
topinambur	800	g
rucola	80	g
kippenbouillon	2	liter
tenen knoflook	15	stuk
bosuien	10	stuk
eieren	2	stuk
mirin	2	el
griekse yoghurt	500	g
peper en zout		

Schil en was de topinambur en snijd in blokjes (2cm). Hak de knoflook fijn. Doe samen in een grote pan met de rucola, bouillon en paar snuffjes zout. Breng alles aan de kook en laat de aardperen ca. 25 minuten koken tot gaar. Snijd ondertussen de bosuien overlangs doormidden en snijd in kleine blokjes. Breek de eieren in een grote mengkom en klop de yoghurt erdoor. Zet weg tot eindbereiding.

Gerookte tofu

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tofu	1	blok
rookmot	2	dessertlepels

Prepareer de rookpan. Zodra de houtmot begint te roken, tofu toevoegen en ca. 5 minuten roken tot de tofu een mooie lichtbruine kleur heeft. Geef de rookpan door aan gang 5.

Steranijsolie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
steranijs	10	stuk
olijfolie	70	ml

Maal de steranijs in de magimix of koffiemolen, zeef en meng dit met de olie.

Citroenzeste

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
citroenen	2	stuk

Rasp de citroenen en bewaar de zeste tot eindbereiding.

Schol en papillotte

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote scholle	6	stuk
taugé	400	g
winterwortel	350	g
wit van prei	350	g
pernod	80	ml
roomboter	150	g
zout en peper		
bakpapier	16	vel

Fileren. Leg de vis met de donkere huid naar boven en de staart naar je toe op een plank. Snijd met een scherp mes de kop weg. Snijd dan in een rechte lijn van staart tot kop tot op de ruggengraat. Steek de punt van het mes bij de kop onder het vlees en werk van kop tot staart. Houd het mes bijna plat tegen de graten en maak de visfilet los met een schrapende beweging. Doe dat ook met de andere filet en de twee filets aan de andere zijde. Verwijder het vel: leg de filet met de velkant naar beneden en de staart naar je toe op een plank en pak de filet bij de staartkant vast. Steek hier een puntig plat mes tussen het visvlees en het vel en snijd met een zagende beweging de filet los, terwijl je het vel strak houdt. Schrap de winterwortel en was de prei. Snij de winterwortel en de prei in flinterdunne julienne. Smelt roomboter in een pan en stoof de wortel en prei beetgaar. Voeg halverwege de Pernod toe en stoof verder. Voeg de taugé toe en stoof kort mee. Breng op smaak met zout en peper. Verdeel de schol in 16 delen. Kruid de scholfilets met zout en peper. Vouwtechniek papillotte: Pak een vel bakpapier, vouw dubbel en knip in de vorm van een hart. Het hoeft niet heel precies, maar zolang je maar kunt zien dat het een hart is. Leg de fijn gestoofde groenten links van het midden / de vouw van het papier. Leg hierop de vis en sprenkel er nog klein beetje pernod over. Vouw het papier dicht (de puntjes in kleine hoek vouwen, stukje dubbel meepakken en rondom dichtvouwen tot luchtdicht). Bewaar tot eindbereiding.

Beurre blanc

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
noilly prat	100	g
witte wijn	250	g
sjalot, ringen 5 mm	1	stuk
dragonazijn	30	g
laurier	1	stuk
tijm	1	takje
peperkorrels wit	3	stuk
boter, koud	375	g
citroensap		
zout		
cayennepeper		

Snijd de boter in kleine blokjes en zet even in vriezer. Verwarm de noilly prat, witte wijn, sjalot, dragonazijn, laurier, tijm en peperkorrels. Breng aan de kook en laat tot één derde indampen. Passeer door een zeef. Monteer de gezeefde gastrique met de koude blokjes boter. Breng op smaak met citroensap, zout en cayennepeper.

Chinees vijfkruidenpoeder

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
steranijszaden	5	stuk
hele kruidnagels	0.5	tl
hele venkelzaadjes	1	tl
szechuan-peperkorrels	1	tl
gemalen kaneel	1	tl

Pak de echte maatlepels. Maal in de keukenmachine of koffiemolen tot poeder.

Gerookte eendenborst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenborstfilets	10	stuk
zout		
chinees vijfkruiden poeder		
rookmot	2	dessertlepels

Verwarm de sous vide tot 65°C. Verwijder het overtollige vet van de eendenborst en snijd om de halve cm kruislings in (tot het vlees, niet erin). Kruid beide kanten met zout en vijfkruidenpoeder. Bereid de rookoven voor samen met gang 3 (roken tofu). Rook de eendenborsten maximaal 10 minuten in een warme rookoven. Laat afkoelen en trek ze daarna vacuüm en laat ze vervolgens 25 minuten garen in de sous vide op 65°C. Koel direct terug en bewaar tot gebruik in de koeling.

Groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
teentjes knoflook	8	stuk
halfvolle melk	4	dl
stronken paksoi	8	stuk
mirin	150	ml
lichte sojasaus	3	dl
rode chilipepers	2	stuk
gemberwortel	30	g
diepvriesdoperwten	250	g
sojabonen	200	g
lente-uitjes	5	stuk

Blancheer de knoflook 4 keer in 1dl melk. Gebruik elke keer 1dl verse melk. Hak de knoflook fijn en zet apart. Maak de paksoi schoon en halveer de stronken. Verhit olie in een wok en voeg de paksoi toe. Bak hem 3 minuten aan een kant tot hij bruin kleurt. Keer om en bak de andere kant bruin. Voeg de mirin toe en laat bijna volledig verdampen. Wentel de paksoi erdoorheen. Bak de paksoi helemaal gaar (voeg zondig nog water toe). Verwijder de zaadjes van de chilipepers en hak fijn. Meng de knoflook met de sojasaus, chilipeper en gember en bewaar voor eindbereiding. Snijd de lente-uitjes in fijne ringen. Gaar de doperwten en sojabonen tot beetgaar en koel terug en bewaar.

Sinaasappelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gevogelte fond	4	dl
sinaasappels sap	4	stuk
sinaasappelrasp	2	el
honing	3	el
boter	70	g
peper en zout		

Doe de fond in de pan en laat het de fond wat in koken. Voeg het sinaasappelsap en de -rasp bij de fond, breng het geheel aan de kook, laat verder inkoken en breng de saus op smaak met peper, zout en honing. Klop vlak voor het serveren de in klontjes verdeelde ijskoude boter door de saus.

Bloemkoolrisotto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte bloemkool	1	stuk
sjalot	1	stuk
sinaasappelsap	0.35	liter
kaffirbladeren	10	stuk
boter	1	klontje

Haal de bladeren van de bloemkool, snijd de stengel eraf. Snijd de rest van de bloemkool in zeer kleine stukjes tot risotto formaat. Hak de kaffir. Snijd de sjalot brunoise. Zet de sjalot aan. Voeg de bloemkool toe en zet aan. Voeg beetje bij beetje de sinaasappelsap toe, laat het steeds bijna inkoken. Als de bloemkool gaar is, voeg de kaffir en boter toe en breng op smaak (einde).

Tapioca

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kokosmelk	1	liter
vanillestokjes	2	stuk
pandanblad	75	g
tapioca	100	g
suiker	100	g

Breng kokosmelk met vanillestokjes en pandanblad aan de kook en haal van het vuur. Laat 30 minuten trekken en zeef dan de massa. Breng opnieuw aan de kook en voeg tapioca toe; laat zachtjes kokend en regelmatig roerend garen. Voeg als de tapioca gaar is de suiker toe en laat nog 5 minuten doorkoken. Stort de tapioca op een plaat en laat in de koeling helemaal afkoelen.

Szechuan ijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gemalen szechuan pepper	12	g
eidooier	300	g
room	600	ml
melk	300	ml
suiker	225	g
glucosestroop	400	g

Breng de room met de melk, suiker en de glucose aan de kook. Giet de helft ervan al roerend op de eidooiers. Giet dit mengels weer terug in de pan en verwarm tot het iets dikker wordt. Meng er van het vuur af de peper doorheen. Laat afkoelen en draai in de machine tot roomijs. (evt voor vorm, net voor einde uit ijsmachine halen en dan in ronde siliconenvormen in vriezer)

Mangosorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mangocoulis	1	kg
vanillestokjes	2	stuk
pro sorbet	50	g

Schraap het merg uit het vanillestokje. Doe mangopuree, vanillemerg en pro sorbet in de Magimix en pureer tot glad. Draai er sorbet van in de machine.

Ananas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ananas	1	stuk
water	1	liter
suiker	500	g
limoen	1	stuk
citroen	1	stuk
vanillestokje	1	stuk
verse gember	5	cm

Rasp de schil van de citroen en limoen en pers het sap eruit. Schraap het merg uit het vanillestokje. Snij gember in stukjes. Breng alle ingrediënten (behalve rasp) aan de kook en haal van het vuur. Roer citroen en limoen rasp door de siroop. Maak de ananas schoon en snijd het in blokjes van 5 mm. Bewaar de afsnijdsels. Doe ananas samen met marinade in een bakje en laat marineren tot gebruik.

Mango

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mango's	2	stuk
water	5	dl
suiker	250	g
limoenen	3	stuk

Rasp de limoenen en pers het sap eruit. Breng water, suiker en limoensap aan de kook en haal van het vuur. Roer limoenrasp door de siroop en laat afkoelen op ijswater. Maak mango's schoon en snij ze in blokjes van 5 mm. Doe mangoblokjes en marinade in een bakje en laat marineren tot gebruik. (Bewaar afsnijdsels).

Ananas-mango gel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
afsnijdsels van mango		
afsnijdsels van ananas		
ananas coulis	2.5	dl
verse verveine	15	g
agar agar	6	g

Doe alle ingrediënten in een pan en breng aan de kook. Laat 2 minuten goed doorkoken en pureer alles met de staafmixer. Stort de massa op een plaat en laat afkoelen en opstijven in de koeling. Als het stijf en koud is de gelei in de Magimix doen en draaien tot een gladde gel. Doe over in een spuitzak.

5-spice siroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
honing	100	g
5-spice poeder	2.5	g

Breng honing en 5-spice poeder aan de kook en haal van het vuur. Laat 15 minuten trekken en zeef dan door een fijne zeef. Doe over in een spuitflesje.