

2010 maart

Cuisine Culinaire Amsterdam · Lente

Bitterballen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
risottorijst	300	gr.
boter	100	gr.
sjalotten	2	
groentebouillon	9	dl
parmezaanse kaas	40	gr.
pesto	2	el
gorgonzola dolce	300	gr.

Fruit de gehakte sjalot zonder deze te kleuren. Voeg de risottorijst toe en fruit mee. Voeg groentebouillon van het soepgerecht en wat zout toe. Breng aan de kook en dek af met vetvrij papier en een deksel. Plaats de pan in de oven van 180°C gedurende 16 minuten om de rijst te laten garen. Laat de rijst afkoelen tot lauwwarm en meng de pesto en Parmezaanse kaas door de risotto. Breng op smaak met wat zout. Weeg porties af van 15 gram. Druk hierin 5 gr gorgonzola en rol er een bolletje van. Haal dan door losgeslagen eiwit; paneer en frituur in olie van 180°C.

Pesto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	2	tenen
basilicum	1	bos
pijnboompitten	50	gr.
parmezaanse kaas	50	gr.
olijfolie		

Laat de gesneden knoflook 1 minuut in olijfolie fruiten. Doe de knoflookolie, basilicum, pijnboompitten, Parmezaanse kaas in de Magimix en draai er een dikke pasta van. Voeg zo nodig olijfolie toe. Breng op smaak met peper en zout. Bewaar de eventuele rest van de pesto in de koeling voor de volgende avond(en).

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	125	gr.
knoflook	1	teen
sjalot	1	
tijm	1	takje
gedroogde tomaten	2	
slagroom	50	ml
groentebouillon	2	dl
crème fraîche	20	gr.
gepelde tomaten	200	gr.
basilicum	6	blaadjes

De gesnipperde sjalot, tijm en knoflook aanzetten in olie en dan de gedroogde, in reepjes gesneden tomaat toevoegen. Pliseer en snijd de tomaten in parten en voeg toe aan sjalotten en laat mee aanzweten. Als de tomaten vocht gaan verliezen de slagroom, crème fraîche en bouillon toevoegen. Dit rustig laten inkoken tot sausdikte. De saus in de Magimix doen samen met de basilicum blaadjes en pureren. Zeef de saus en breng op smaak met zout en peper.

Groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene courgetten	2	
gele courgetten	2	
rode paprika's	3	
reuzenchampignons	3	
venkelknollen	2	

De venkelknol in zijn geheel gaar koken in lichtgezouten water. De venkelknol in partjes snijden en grillen. De courgettes in de lengte in repen snijden en grillen. De rode paprika schillen en konfijten in olie, hierna grillen en in puntjes snijden. De champignon schillen, ontdoen van de steel en in plakken snijden.

Dragonolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
arachideolie	1	dl
dragon blaadjes	0.5	bos

Blancheer de dragonblaadjes 5 seconden en doe ze direct over in ijswater. Dep ze droog en cutter met de olie 10 minuten tot een egale groene saus. Zeef de olie en breng op smaak met zout.

Mossel fond

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen	2	kg
prei	100	gr.
wortel	200	gr.
venkel	200	gr.
bleekselderij	200	gr.
sjalotten	6	
olijfolie		
boter		
witte wijn	1	fles
lavas	5	takjes
salie	2	takjes
laurierblaadjes	2	
peperkorrels		
water	3	liter

Snijd alle groenten in stukken van gelijke grootte en zet aan in boter en olie. Blus af met witte wijn en voeg alle ingrediënten behalve de mosselen toe. Laat 20 minuten zachtjes pruttelen. Zeef de fond. Geef hiervan ca 1 liter aan het voorgerecht. Doe nu de mosselen erbij. Kook ze kort tot de schelpen open staan. Zeef de fond, houd de fond apart voor de currysoep. Haal de mosselen uit de schelp en bewaar in de koeling.

Currysoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wortel	100	gr.
venkel	100	gr.
prei	100	gr.
bleekselderij	100	gr.
zachte kerriepoeder	10	gr.
saffraan		draadjes
sinaasappels	2	
tijm	2	takjes
dragon	4	takjes
laurierblaadjes	2	
witte wijn	2	dl
mosselond	2.5	liter
slagroom	3	dl

Verhit wat boter en olie in een grote pan en fruit de klein gesneden groenten aan. Zweet even aan en voeg kerriepoeder en saffraan toe, vervolgens het sinaasappelvruchtvlees en de kruiden. Laat dit licht fruiten en blus af met witte wijn. Laat even opkoken en voeg de mosselond toe en laat 20 minuten zachtjes koken. Zeef de soep en voeg de slagroom toe en kook in tot gewenste dikte. Eventueel kan de soep nog gebonden worden met enkele eierdooiers uit het nagerecht. Maak dan een mariage met nog wat room. Na toevoegen niet meer laten koken!

Runderrib

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
runderribben met bot	3	
olijfolie	1	dl
boter	125	gr.
tijm	5	takjes
knoflook	5	tenen

Haal het vlees 's ochtends uit de koeling. Wrijf het in met zout en peper. Braad het vlees aan alle zijden bruin in een braadpan met olie en boter. Voeg gesnipperde knoflook en tijm takjes toe en laat 2 minuten meefruiten. Doe het vlees in de heteluchtoven van 80°C. Haal het vlees eruit als de kerntemperatuur 50°C is. Laat het vlees afgedekt met aluminiumfolie tenminste 30 minuten in de warmhoudkast rusten alvorens het aan te snijden. Giet het vet van het braadvocht af en gebruik het voor de saus.

Mierikswortelcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mierikswortel	0.5	el
slagroom	2	dl
mosterd	1	el
witte wijnazijn	2	tl

Rasp bovenste deel van de mierikswortel (de bovenkant is scherper dan de punt). Klop de slagroom lobbig. Voeg enige eetlepels slagroom toe aan de geraspte mierikswortel. Maak de crème niet te dun. Controleer telkens goed op smaak! Het moet niet te scherp zijn. Breng op smaak met een beetje mosterd, witte wijn en zout en peper.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode wijn	5	dl
aceto balsamico	1	dl
kalfsfond	1	l

Blus het braadvocht van het ribstuk af met rode wijn en aceto balsamico. Voeg kalfsfond toe en laat inkoken tot saasdikte. Zeef de saus en monteer het met boter. Breng op smaak met peper en zout.

Yorkshire pudding

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	225	gr.
eieren	3	
eiwit	1	
melk	375	ml
zout	1	tl

Klop melk met eieren en eiwit en zout goed schuimig. Voeg bloem toe en klop tot een schuimig beslag. Zet in de koeling tot gebruik. Doe een halve eetlepel olijfolie in ieder minibakje. Doe de bakjes in de oven van 225°C en laat het vet gloeiend heet worden. Werk nu snel: Verdeel het beslag over de 15 bakjes. Doe de bakjes direct terug in de oven. Bak de pudding in 7 minuten op 225°. Breng dan de temperatuur terug tot 50° en laat de pudding in de oven staan tot gebruik. De deur van de oven niet tussentijds open doen!

Groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
winterwortel	1	
verse doperwtten	1	kg

Snijd de winterwortel tot brunoise gelijk aan de grootte van de doperwtten. Gaar ze tot beetgaar met een snuffje zout.

Terrine

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bleu de wolvega	100	gr.
stolwijkse kaas	200	gr.
jonge bokkensprong geitenkaas	200	gr.
hervekaas of rommedoe	200	gr.
kernhem	500	gr.
melk	2	dl
crème fraîche	4	el
gelatine	4	blaadjes

Verwarm de melk en los de gewelde gelatine erin op. Roer de crème fraîche erdoor. Draai de geiten- en Limburgse kazen in de Magimix tot een romige massa. Spatel de gelei erdoor. De Stolwijkse en Bleu de Wolvega in blokjes van ½ cm snijden en door de crème mengen. Verwijder de korst van de Kernhem en snijd het in dunne plakken op de snijmachine. Bekleed een plastic terrine met U-vorm met vershoudfolie en daarna met plakjes Kernhem. Vul de vorm verder met kaascrème. Klop de luchtballen eruit en dek af met plakjes Kernhem. Laat opstijven in de koeling.

Garnering en presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rinse appelstroop	10	el
witte wijn		
rozijnen	100	gr.
pijnboompitten	50	gr.
kletzenbroodje	1	

Verdun de appelstroop met enkele eetlepels witte wijn zodat het enigszins vloeibaar is. Rooster de pijnboompitten goudbruin in een pan. Wel de rozijnen in hete witte wijn. Snijd op de machine 15 dunne plakjes van het Kletzenbrood. Stort de terrine op een snijplank. Verwijder de folie en snij in plakken. Leg een plak kaasterrine op een bord met een streep appelstroop ernaast en een plakje brood. Strooi wat pijnboompitten en rozijnen op het bord.

Merengue

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eiwitten	7	
poedersuiker	250	gr.
suiker	400	gr.
zout		mespuntje

Klop de eiwitten en zout in een schone kom tot ze volume krijgen. Voeg nu beetje voor beetje de suiker toe. Klop tot een zeer stijve crème ontstaat. Proef of alle suiker is opgelost; klop anders door. Vouw de gezeefde poedersuiker erdoor. Doe de crème over in een spuitzak. Spuit rondjes van 8 cm doorsnede op vetvrij papier of silpad. Maak 30 rondjes. Bak ze in de oven van 110°C in 30 minuten.

Vossenbessensaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vossenbessen	1	kg
suiker	300	gr.

Breng de vossenbessen met suiker al roerend aan de kook. Laat doorkoken tot de bessen allen geknapt zijn. Zeef en vang het sap op. Dit is de saus. Laat afkoelen en opstijven in de koeling.

Vossenbessenmousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eiwitten	4	
suiker	50	gr.
slagroom	1	dl

Pureer de vossenbessen in de Magimix. Klop de eiwitten stijf met de helft van de suiker. Klop de slagroom met de helft van de suiker stijf. Spatel de eiwitten en slagroom door de vossenbessen en doe over in een spuitzak. Laat in de koeling opstijven.

Eindbewerking en presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eetbare viooltjes	15	
lemon en honey cress of shiso green		

Leg een merengue op een bord. Spuit er wat mousse op en dek af met een tweede merengue. Lepel wat vossenbessensaus eromheen. Decoreer met een viooltje en cress.