

# 2010 april

Cuisine Culinaire Amsterdam · Lente

---

## Boekweitblini

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boekweitmeel	75	gr.
harde bloem	25	gr.
zout	4	gr.
gedroogde aardappelpuree	50	gr.
verse gist	3	gr.
bier	75	gr.
water	100	gr.
boter	40	gr.
ei	1	

Zeef het meel en zout in een kom. Klop in een andere kom de aardappelpuree met gist, bier en water glad. Roer het bloemmengsel erdoor en laat 2 uur afgedekt op kamertemperatuur rusten. Roer eenmaal om na 1 uur. Klop de gesmolten boter en eierdooier door het gistmengsel. Klop het eiwit stijf en vouw het door het beslag. Bak er blini's van in een koekenpan met antiaanbaklaag (eventueel in een ring).

## Oesters

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
oesters	45	
zalmeitjes	1	potje
haringeitjes	1	potje

Maak de oester open en vang het vocht op. Zeef het vocht twee keer en bewaar de oesters in de koeling.

## Soep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
uien	3	
prei	1,5	
bladpeterselie	0,25	bos
bieslook	0,25	bos
zoete witte wijn	2	dl
kippenbouillon	5	dl
melk	2,5	dl

Fruit de gesnipperde ui en prei in wat boter. Voeg gesneden peterselie en bieslook toe en fruit heel even mee. Blus af met het oestervocht en zoete wijn en kook in. Voeg kippenbouillon toe en laat 20 minuten trekken. Zeef de soep, voeg melk toe en laat nog minstens 20 minuten op 80°C staan.

## Mirepoix

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
worteltjes	3	
groen van 1 preien		

Snijd de wortel en preigroen in zeer kleine mirepoix.

## Langoustinesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
langoustines	45	
koppen en pantsers van langoustines		
sjalotten	2	
olijfolie		
witte wijn	2	dl
water	2	liter
boter	150	gr.

Haal het vlees heel voorzichtig uit de staarten van de langoustines. Bewaar ze in de koeling. Stamp de koppen fijn en zet aan met sjalotten in wat olijfolie. Voeg water toe en laat 15 minuten trekken. Zeef de langoustinebouillon en kook in tot de helft. Monteer met blokjes boter.

## Gnocci

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemige aardappelen	600	gr.
geraspte parmezaanse kaas	8	el
ei	1	
zout	0,5	tl
zwarte peper	0,5	tl
griesmeel	175	gr.

Kook de aardappelen in de schil in gezouten water. Laat ze afkoelen en pel ze; pureer ze door een pureerknijper in een gelijkmatige laag in een gastronom bak. Laat 15 minuten helemaal afkoelen. meng daarna de kaas, ei, zout en peper. Als het gemengd is griesmeel toevoegen en kneden tot een elastische bal. Verdeel het deeg in 4 stukken en rol uit tot vingerdikke rollen. Snijd de rollen in 3 cm stukjes. Vorm er gnocci van door er met een vork ribbels in te duwen.

## Prei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
preien	8	
boter		

Snijd de prei in de lengte doormidden (alleen wit en binnenste bladeren). Snijd ze vervolgens in de lengte in lange repen. Smelt 50 gr boter in een pan. Doe de prei erbij en net zoveel water dat het net onderstaat. Kook het op hoog vuur geheel in.

## Varken

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uitgebeend varkensmiddel	2	kg
schenkels	2	
ui	200	gr.
wortelen	200	gr.
oregano	10	g
tijm	10	gr.
bonenkruid	10	gr.
salie	10	gr.
korianderpoeder	10	gr.
nootmuskaatpoeder	5	gr.
acaciahoning	150	gr.
sherry azijn	3	dl
kalfsfond	1,5	l

Braad alles bruin in een braadpan met wat olie. Haal het vlees uit de pan en laat de mirepoix daarin zweten. Voeg honing toe en laat nog eens 3 minuten bakken. Blus af met azijn. Leg de stukken vlees weer in de pan en voeg zoveel fond toe dat alles net onder staat. Breng aan de kook en doe het over in de oven van 85°C. Laat het vlees in 3 uur garen. Verwijder de stukken vlees en laat het stoofvocht inkoken tot bijna stroopdikte. Verwijder het buikvet van de rug. Portioneer het vlees en doe terug in de saus. Schep het voorzichtig om zodat alle vlees bedekt wordt door de saus.

## Pompoenpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
flespompoen	1	
boter		

Snijd de pompoen in stukken en kook gaar in gezouten water. Pureer in de Magimix met een klont boter en wat kookvocht tot een egale dikke puree. Breng op smaak met peper en zout.

## Uitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine uitjes	1	kg

Maak de uitjes schoon en fruit ze rondom bruin in olie. Breng op smaak met zout.

## Cannellono

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
paksoi	3	stronken
peen	1	bos
haricots verts	750	gr.

Schil de bospenen en snijd ze in stafjes ter grootte van de haricots verts. Kook de worteltjes en haricots gaar in gezouten water. Blancheer de paksoi bladeren een tel in kokend water. Doe gelijk over in ijswater. Dep de bladeren droog en snijd eventueel de nerf eruit. Vul de paksoi bladeren met wat wortel en haricots en rol op tot een cannellono. Doe ze over in een beboterde gastronormbak. Maak 15 cannelloni.

## Peterselieaardappelen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen	1,5	kg
blue band	150	gr.
bladpeterselie	1	bos

Schil de aardappelen, snijd ze in staafjes en tourneer ze. Kook ze bijna gaar in gezouten water (5 minuten). Smelt de Blue Band in een pan en doe de aardappeltjes erbij. Laat op niet te hoog vuur goudbruin bruisen. Giet af en bedek ze met gehakte peterselie.

## Roze peperijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	0,5	liter
slagroom	0,5	liter
suiker	260	gr.
stabilisator	1	mespunt
eierdooiers	3	
roze peper	20	gr.

Breng melk, slagroom, suiker en stabilisator aan de kook tot de suiker is opgelost. Roer de dooiers los en giet al roerend de hete vloeistof erop. Zeef het room mengsel en laat afkoelen. Roer de peperkorrels door een zeef zodat de schilletjes erdoor gaan. Voeg de schilletjes bij de vloeistof en draai er ijs van.

## Ananassalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ananas	1	
honing	4	el
basilicum	10	blaadjes

Snijd de schoongemaakte ananas in kleine brunoise. Breng op smaak met honing en fijngesneden basilicum. Gebruik de helft voor de salade en de andere helft voor de krokantjes.

## Ananaskrokantjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
filodeeg	15	vellen
geklaarde boter		

Snijd de vellen filodeeg in vierkanten van 10 bij 10 cm. Smeer ze in met geklaarde boter. Leg een eetlepel ananassalade midden op 2 vellen. Maak een pakketje door de zijkanten op te vouwen. Zorg dat het goed afsluit. Leg de pakketjes op bakpapier met de vouwzijde naar beneden. Bak ze krokant en goudbruin in de oven van 250°C.

## Roze peperolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie	1	dl
roze peperkorrels	1	el

Stamp de roze peperkorrels fijn in een vijzel. Roer de peper door de olie en laat trekken tot gebruik.