

2010 mei

Cuisine Culinaire Amsterdam · Lente

Tonijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tonijn	1	kg
maldon zout		
peper		
sesamolie	3	el
sap van limoenen	2	
olijfolie	1	dl
sojavinaigrette	0,5	dl
koriander	0,5	bosje
munt	0,5	bosje
ingemaakte gember (gari)	8	plakjes
sesamzaadjes	3	el

Snijd de tonijn in sashimi plakjes (0,5 cm) dwars op de draad. Hak de koriander, munt en ingemaakte gember fijn. Maak een marinade van alle ingrediënten zonder de sesamzaadjes en leg de plakken tonijn er ca. 20 min. in. Zorg dat alles goed vermengd is. Veeg voor het serveren de marinade van de tonijn. Rooster de sesamzaadjes.

Champignons

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote champignons	15	
boter		
citroen	1	sap van
peper		
zout		

Breek de steeltjes van de champignons af. Schil ze en verwijder met een lepeltje de sporen. De champignons stoven in een pan met deksel in wat boter, water, citroensap (voorzichtig!), peper en zout.

Groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
prei	1	
winterwortel	1	
balsamico		
limoensap		
koriander		
munt		
zout		
peper		

Maak ragfijne julienne van de prei en wortel. Marineer de julienne in een mengsel van balsamico azijn, limoensap, gesneden koriander, gesneden munt, zout en peper.

Sojavinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sojasaus	1	dl
maïsolie	3	dl
knoflook	1	teen
citroen	1	
suiker		
witte wijnazijn	1	el
peper		
zout		

Pers de knoflook uit en voeg de rest van de ingrediënten voor de vinaigrette toe. Roer tot een gebonden vinaigrette ontstaat. Breng op smaak met peper en zout.

Koriandercrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	2	dl
crème fraîche	2	dl
verjus	1	dl
groene tabasco		
koriander	0,5	bosje
zout		

Pureer de korianderblaadjes in de Magimix met de verjus. Roer er de crème fraîche en opgeklopte slagroom door. Breng op smaak met enkele druppels groene tabasco en zout.

Pastinaak chips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaak	1	
frituurolie		
maldon zout		

De pastinaak goed schoonborstelen en met schil op de snijmachine in dunne chips snijden. Frituren op 150°C tot krokant en kruiden met enkele vlokken Maldon zout. Let op: de chips verbranden snel.

Duif

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
duiven	8	
peper		
zout		
geklaarde boter		

De duiven schoonmaken (kop en uiteinde van de poten eraf, en ingewanden eruit halen). Kruiden met peper en zout en rondom bruin bakken in geklaarde boter. Op een bakplaat in de oven op 55°C in 2½ uur gaar laten worden. De borsten en poten zodanig van de karkassen snijden dat ze aan elkaar blijven. Leg de borsten op een gastronormplaat en laat ze 2 minuten op 275°C op de finishing stand warm worden vlak voor het opdienen. Gebruik de karkassen van de voorgaande avond en ingewanden voor de duivenfond. Karkassen van je eigen avond in de koeling wegzetten.

Balluchon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spitskolen	3	
eendenlever	15	dunne plakjes
truffelsap	1	dl
gevogeltefond	1	dl
boter		
peper		
zout		

Van twee spitskolen de bladeren even blancheren in gezouten water tot mals. Tussen 2 theedoeken drogen en plat drukken. Eventueel te dikke nerven eruit snijden. Bijsnijden op maat. Beleg de bladeren met een plakje eendenlever en kruid deze met peper en zout. De bladeren van de 3e spitskool in ragfijne reepjes snijden en in een beetje boter bakken. Voeg truffelsap en gevogeltefond toe en haal van het vuur. Laat afkoelen en verdeel de reepjes over de koolbladeren met lever. Rol de 15 pakketjes strak op en plaats op een bakplaat. Stoom de rolletjes 2 minuten vlak voor het opdienen.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
duivenfond	1	liter
gevogeltefond	1	liter
tijm	2	takjes
boter	150	gr.

Maak van de ingewanden en de karkassen (van de voorgaande avond) een duivenfond. De duivenfond met de gevogeltefond en takjes tijm tot de helft laten inkoken.

Tuinbonen à la crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tuinbonen	3	kg
slagroom		scheut
zout		
peper		

De tuinbonen dubbel doppen en in een klein beetje room met zout en peper gaar koken. 10 seconden blancheren en daarna afkoelen in koud water vergemakkelijkt het dubbel doppen aanzienlijk.

Lamsvlees

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsracks (45 botjes)		
tijm	4	takjes
rozemarijn	4	takjes
knoflook	5	tenen
peper		
zout		

De lamsracks op hoog vuur bruin bakken aan alle kanten. Tijdens het bakken de knoflook, tijm en rozemarijn toevoegen. (let op verbranden!). Het vlees laten garen in een oven van 50°C. (oven met open deur even 'downcoolen')

Aardappelkoekje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen	600	gr.
melk		scheutje
slagroom		scheutje
bloem	40	gr.
eiwitten	4	
eieren	2	
peterselie		gehakte
knoflook	2	tenen
geklaarde boter		
zout		
peper		

Aardappelen gaar koken en met de pureeknijper pureren. Roer de bloem, melk, room en eieren erdoor tot een mooi, niet te dun beslag. Kruiden met zout en peper en verder op smaak brengen met knoflook en peterselie. Laat het 1 uur rusten en bak er daarna 45 koekjes van in geklaarde boter vlak voor het uitserveren.

Lamsjus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	4	
knoflook	4	teentjes
lamsfond	8	dl
verse oregano	10	takjes

Fruit de fijngesnipperde sjalot en knoflook aan. Voeg de lamsfond toe en laat zachtjes inkoken. Voeg op het laatst de takjes oregano toe.

Rode lof

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode lof	8	struiken
balsamico azijn		
zout		

Snijd de struiken rode lof in de lengte doormidden. Grill ze aan de snijkant tot ze karameliseren. Grill de bolle kant kort. Sprenkel er weinig balsamico azijn over en een beetje zout.

Gekonfijte tomaten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	15	
suiker		snuifje
zout		
peper		
tijm en rozemarijn		
olijfolie	4	dl
knoflook	4	tenen

Ontvel de tomaten en snijd ze in vieren. Verwijder de zaadjes en plaats ze op een gaatjesbakplaat met de bolle kant naar boven. Strooi er wat suiker, zout en peper over en wat tijm en rozemarijn. Mixer de olijfolie met de knoflook in de Magimix. Besprenkel de olie over de tomaten. Laat in ca. 1 uur konfijten in een oven van 100°C met een opvangbak onder de gaatjesbak!.

Kletskoppen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
poedersuiker	400	gr.
bloem	200	gr.
boter	150	gr.
melk	150	gr.

Zeef de bloem en poedersuiker en meng er de gesmolten boter en melk door. Laat een half uur rusten. Maak dunne koekjes door knikkergrote bolletjes beslag op een silpad te leggen en deze uit te smeren in rondjes van ca. 7 cm.. Maak 60 koekjes. Bak af op 180°C tot ze goed bruin zijn.

Oranjabloesemcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	140	gr.
oranjabloesem water	60	gr.
suiker	160	gr.
boter	160	gr.
eieren	2	
eierdooiers	4	
vanillestokje	1,5	
gelatine	2	blaadjes
slagroom	3	dl

De melk met oranjabloesemwater, vanillestokje en boter aan de kook brengen. De geweekte gelatine oplossen in de melk. Klop de eieren, eidooiers en suiker tot een crème en roer dit door het hete melkmengsel. Voorzichtig met een spatel laten binden op zacht vuur. In de koeling op laten stijven. Op het laatst de geklopte slagroom erdoor spatelen.

Rabarber

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rabarberstengels	3	
frambozencoulis	1	dl
poedersuiker	100	gr.

De rabarber schillen en met de dunschiller in lange repen snijden. Op smaak brengen met poedersuiker en frambozencoulis. Het moet zoetzuur zijn.

Aardbeien en pistachenootjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	3	bakjes
pistachenootjes	100	gr.
suiker		

Maak de aardbeien schoon en halveer ze. Haal de vliesjes van de pistachenootjes en hak ze grof. Rooster ze in oven van 100°C. Maak van het aardbeienafval met wat suiker een siroop.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
poedersuiker		
frambozencoulis		

Een torentje opbouwen door een klont oranjebloesemcrème op een kletskep te spuiten en wat aardbeien hiertegen te plakken. Hierop een tweede kletskep plaatsen met wederom crème en aardbeien. Als laatste een laag met crème en rabarber. Dek het torentje af met een vierde koekje en strooi er wat poedersuiker en nootjes op. Decoreer met aardbeienstroop, frambozencoulis en oranjebloesemcrème.