

2010 juni

Cuisine Culinaire Amsterdam · Zomer

Tomatensoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zoete uien	3	
olijfolie	5	el
gele tomaten	10	
rode tomaten	5	

Snijd de uien in stukjes en zweet ze in olijfolie tot glazig. Voeg de in stukken gesneden tomaten toe en laat ongeveer 20 minuten pruttelen tot de tomaten gaar zijn. Pureer door de passe-vite met een fijne zeef. Zet in de koeling tot hij helemaal koud is. Breng op smaak met peper en zout.

Avocado-koriander ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe avocado's	3	
sap van limoen	1	
sorbet siroop	6	el
water	125	ml
verse koriander	0.5	bosje

Pureer de avocado's, limoensap, sorbetsiroop, water en gehakte koriander in de Magimix tot een gladde massa. Haal deze bij twijfel nog door een zeef. Doe het over in de ijsmachine en draai er ijs van. Doe het over in de vriezer tot gebruik.

Sorbetsiroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	25	cc
witte wijn	25	cc
suiker	250	gr.

Voeg ingrediënten bij elkaar en kook tot een dunne stroop.

Korianderolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koriander	1	bos
druivenpitolie	250	ml
olijfolie	250	ml

Check eerst of er nog korianderolie in de koeling staat. Blancheer de koriander 1 tel in kokend water en doe direct over in ijswater. Knijp het water uit de koriander en pureer het met de oliën tot egaal groen. Bewaar het in de koeling. Dit is voldoende voor enkele dagen.

Tomaatblokjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode tasty tom tomaten	1	doos
korianderolie	3	el

Pliceer de Tasty Toms en snijd ze in brunoise. Roer de korianderolie door de tomaatblokjes en laat marineren tot gebruik.

Rogvleugel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rogvleugel	2	kg
uien	2	
rode pepers	2	
boter		

Snijd de uien in dunne halve ringen. Haal de zaadjes uit de rode pepers en snijd ze in repen. Kruid het vlees met peper en zout. Halveer de vleugels. Doe over in vacuümzakken samen met wat rode peper en ui. Trek vacuüm met de vacumeermachine en gaar het in de oven van 50°C in 1 uur.

Kreeftenfond

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kreeften karkassen	1	
ui	1	
bleekselderij	1	stengel
tomatenspuree	1	blikje
cognac	1	el
visfond	1	liter

Check of er visfond in de diepvries staat. Fruit ui, bleekselderij en gehakte kreeftenkarkassen. Voeg tomatenspuree toe samen met cognac en visfond. Laat 30 minuten trekken en zeef het fond.

Kreeftenrisotto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
arborio rijst	300	gr.
sjalotten	2	
kreeftenfond	900	cl

Fruit de gesnipperde sjalot in olie tot glazig en voeg de rijst toe. Roer tot alle olie opgenomen is in de rijst. Voeg het kreeftenfond toe en breng aan de kook. Doe een vel vetvrije papier over de rijst en een deksel op de pan. Laat het in 16 minuten in de oven van 180°C gaar worden.

Rode currypasta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fijngehakte laos	4	el
fijngehakte citroengras	6	el
sinaasappelrasp	3	tl
fijngesneden sjalots	3	
fijngesneden knoflooktenen	3	
zout	6	tl
trassi	3	tl
gedroogde rode pepers	2	
verse rode peper	1	
peperkorrels	3	tl
komijnzaad	3	tl
korianderkorrels	3	tl
kardemomzaadjes	12	

Controleer of er nog currypasta in de koeling staat. Zo niet, dan nieuwe pasta maken en goed afgedekt met etiket wegzetten voor de volgende avonden. Fruit alle ingrediënten op laag vuur in een beetje olie tot de sjalotten gaar zijn. Rooster alle zaden tot de geuren vrij komen en stamp tot poeder. Doe de twee mengsels bij elkaar in de blender en pureer tot een gladde pasta. Voeg eventueel wat water toe. Na gebruik het restant met etiket in koeling wegzetten.

Currysaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode currypasta	50	gr.
sjalotten	2	
limoenblaadjes	2	
suiker	20	gr.
kokosroom	50	ml
gevogeltefond	5	dl

Bak de gesnipperde sjalotten bruin in olie en voeg de 50 gr. currypasta, limoenblaadjes, suiker, kokosroom en gevogeltefond toe. Laat tot de helft inkoken en zeef.

Kokosroom schuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kokosmelk	2	dl
slagroom	2	dl

Warm de kokosroom met slagroom op tot het kookpunt. Breng op smaak met zout en peper.

Biefstukken

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
biefstukken van ossenhaas (ieder 80 gr)	15	

Kruid de biefstukken met zout en peper en bak ze in hete olie 30 seconden per kant. Laat ze afkoelen.

Paddenstoelenduxelles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
champignons	750	gr.
gedroogde eekhoorntjesbrood	50	gr.
uien	3	
knoflook	6	tenen
tijm	6	takjes
laurierbladen	2	
slagroom	2	dl

Week de gedroogde paddenstoelen 15 minuten in heet water. Hak de champignons en geweekte paddenstoelen fijn. Bak de gesnipperde uien en knoflook samen met de blaadjes tijm en fijngehakte laurier tot het licht kleurt. Voeg de paddenstoelen toe en bak even mee, voeg de room toe en laat iets inkoken. Laat afkoelen.

Flensje met bieslook

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	8	
bloem	300	gr.
melk	4	dl
bieslook	4	el

De eieren en bloem los roeren in een kom. Klop de melk erdoor tot het een glad en dun beslag is. Voeg de gesneden bieslook toe en naar smaak zout en peper. Bak er héél dunne flensjes van in een hete pan met wat olie.

Opbouw pakketje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parma ham	30	plakjes
bladerdeeg	15	plakjes

Leg een flensje op het werkvlak met daarop 2 elkaar overlappende plakjes ham. Verdeel 2 volle eetlepels paddenstoelen duxelles dun over de ham en leg een biefstuk in het midden. Vouw het flensje dicht en knip het teveel aan flensje weg. Leg het pakketje op plasticfolie en draai het strak. Laat de pakketjes 1 uur in de koeling opstijven. Rol bladerdeeg uit tot het 2-3 mm dik is. Plaats een pakketje midden op een plak bladerdeeg (met de naad boven) en vouw het strak dicht. Zorg ervoor de een mooi rond pakketje ontstaat. Knip het teveel aan bladerdeeg weg. Druk de naden met wat water op elkaar en leg de pakketjes op een met bakpapier bedekte plaat met de naad naar beneden. Zet ze 15 minuten in de koeling.

Asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dikke asperges	15	

Schil de asperges goed. Verwijder een klein stukje van de onderzijde. Breng aan de kook in water met zout, beetje suiker en boter. Als het water 5 minuten kookt, van het vuur halen en nog 15-20 min. laten doorgaren.

Hollandaise saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijn	2	dl
sjalot	1	
laurierblad	1	
gekneusde peperkorrels	10	gr.
eierdooiers	2	
geklaarde boter	200	gr.

Laat de witte wijn, sjalot, laurierblad en peperkorrels sterk reduceren. Daarna zeven en de dooiers toevoegen. Laat dit al kloppend binden. Voeg dan al kloppend de geklaarde boter toe. Breng op smaak met zout & peper.

Bietengelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
basilicumblaadjes	20	gr.
bietensap	4	dl
frambozencoulis	6	dl
suiker	100	gr.
agar-agar	8	gr.

Hak de basilicumblaadjes zeer fijn. Kook het bietensap met de frambozencoulis en suiker. Voeg de agar-agar toe en laat nog even doorkoken. Zeef de gelei, roer er de gehakte basilicum door en giet de gelei in een vorm van 16x26 cm (bakblik), die bekleed is met plasticfolie. Laat opstijven in de koeling.

Bietensaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bietensap	1	liter
suiker	200	gr.
aceto balsamico	0.5	dl

Laat het bietensap met suiker inkoken tot het licht stroperig wordt. Voeg de aceto toe en zeef. Doe de saus over in een spuitzak en laat het afkoelen.

Bladerdeegrepen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
poedersuiker	150	gr.
eiwit	50	gr.
bladerdeeg	2	plakjes

Zeef de poedersuiker en meng er het eiwit door tot glazuur en doe in een spuitzak. Rol het bladerdeeg uit tot een rechthoek van 20x30cm. Snijd er mooie repen van en leg de repen los van elkaar met voldoende onderlinge afstand, op bakpapier. Spuit op elke plak een streep glazuur. Bak af in een oven van 180°C.

Mascarpone

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mascarpone	5	dl
honing	2	el

Meng de mascarpone met de honing.

Bieten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bieten	4	
frambozen	60	
aardbeien	15	
kersen	30	
blauwe bessen	60	

Kook de bieten gaar, schil ze, snijd ze in staafjes van $5 \times \frac{1}{2} \times \frac{1}{2}$ cm en houd ze koel en apart. Ontpit de kersen en halveer ze. Snijd de aardbeien in vieren.