

# 2010 december

Cuisine Culinaire Amsterdam · Winter

---

**SOEP** Soepje van witte bonen

---

## Witte bonensoep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon	1	L
witte bonen	250	g
crème fraîche	0,5	dl
eendenlever, afsnijdsel van het hoofdgerecht	50	gr.
balsamico azijn	2	el
tijm	1	takje
knoflook	0,5	bol
ui	0,5	
olijfolie		
rode wijn azijn		
tabasco		
sojasaus		
slagroom		beetje

De witte bonen, ui, tijm en knoflook gaar koken in de kippenbouillon. Wanneer de bonen gaar zijn, met de staafmixer er een gladde massa van maken en dit door een bolzeef wrijven. Opkoken en crème fraîche, eendenlever en azijn toevoegen. De eendenlever met de staafmixer glad draaien. Op smaak brengen met olijfolie, rode wijnazijn, tabasco, sojasaus en zout. De hete soep in de dispenser doen en in glaasjes gieten. Kleine beetjes soep met een scheutje room opschuimen met de staafmixer. Werk steeds met 2 pannen, waarbij de soep in de ene pan wordt opgeschuimd en vanuit de andere het schuim wordt verdeeld over de glaasjes. Tegelijk serveren met de rilette.

## Gekonfijte fazantpoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fazantpoten	6	
laurier	1	blaadje
tijm	1	takje
rozemarijn	1	takje
jeneverbessen	5	
knoflook	4	tenen
ganzenvet	0,5	liter
kleurzout	1	el

Maak de fazantpoten schoon. Haal het vel eraf en doe over in een pannetje. Zeef het ganzenvet van de vorige avond en gebruik het opnieuw. Doe de kruiden erbij en zet alles onder in ganzenvet. Laat de poten in 2 uur garen in een oven van 90°C. Zet weg voor de volgende brigade. Het ganzenvet kan 3x gebruikt worden.

## Rilette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fazantpoten pluksel		
augurken	3	el
zilveruitjes	2	el
eendenlever (van hoofdgerecht)	150	gr.
sjalot	1	
gehakte peterselie	2	el
gehakte bieslook	2	el
jus de veau		
cognac		
amora mosterd		
zout en peper		

Snijd de augurken, zilveruitjes en sjalotten fijn. Pluk de fazantpoten. Maak de eendenlever schoon en verdeel in blokjes. Meng de geplukte poten met de leverblokjes en voeg beetje bij beetje de hete jus de veau toe. Kijk naar de hoeveelheid! Het moet nat zijn maar niet vloeibaar. Roer de rest van de ingrediënten door de massa en breng op smaak met mosterd, cognac en zout en peper. Serveer op koele kamertemperatuur, dus niet uit de koeling.

## Walnotenmayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
walnotenolie	2,5	dl
eigeel	1	
azijn	1	scheut
mosterd	1	el
tabasco		
zout		

Meng eigeel, mosterd en azijn in een beker. Voeg langzaam walnotenolie toe en breng op smaak met tabasco en zout. Verdeel de rilette over de bordjes. Doe er een toefje mayonaise op.

## Gerookte zalm

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmzijde	1	
zout	500	gr.
suiker	250	gr.
jeneverbessen	10	
zwarte peperkorrels	10	

Controleer de zalm op graten. Snijd de wangen bij en eventueel de vingraat aan de bovenzijde. Vijzel de peperkorrels en jeneverbessen en maak een pekelmengsel van de kruiden met zout en suiker. Wrijf de zalm in met de pekel, dek af met plasticfolie en laat in de koeling pekelen voor de volgende avond. Deze zijde is dus voor de volgende brigade! Spoel de zijde schoon en dep droog. Stook de rookoven op tot deze rook afgeeft. Rook de zalm nu 5 minuten van het vuur af en laat daarna verder afkoelen in de rookoven.

## Terrine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
crème fraîche	4	dl
visbouillon	2,5	dl
gelatine	20	gr.
bieslook	0,5	bos
worchestershire saus		
tabasco		
eieren	6	
groene asperges	10	

Breng de crème fraîche en visbouillon aan de kook. Voeg de gewelde gelatine blaadjes toe en los ze op. Breng op smaak met Worcestershire saus, tabasco en eventueel een beetje Pernod. Kook de eieren en snijd ze in vieren. Blancheer de asperges en doe ze over in ijswater. Snijd de bieslook fijn. Haal het vel van de zalm af. Snijd een dunne plak over de lengte van de zalm welke gebruikt wordt als afdekking van de terrine. De overgebleven zalm in dikke banen snijden. Plasticfolie in de terrinevorm doen. Haal de getrancheerde zalmplakken door het crème fraîche mengsel en bekleed de wanden van de terrine ermee. De terrine opvullen met de resterende ingrediënten (asperges in de lengte halveren) en zalmstukken en af en toe wat gelei toevoegen. Afdekken en in de koeling laten opstijven.

## Garnalen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
garnalen 16/20	15	
tempura bloem	200	gr.
kerrie		vleug
bloem		
frituurolie		

De garnalen schoonmaken. Laat de staart eraan en verwijder het darmkanaal. Bewaar ze in de koeling. Vlak voor het opdienen de tempurabloem mengen met ijswater tot een nogal dun beslag. Op smaak brengen met kerrie, zout en peper. Haal de garnalen eerst door de bloem en vervolgens door het tempurabeslag. Frituur de garnalen in olie van 180°C.

## Saffraansaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
saffraan	20	draadjes
visbouillon	1	dl
boter	200	gr.

Breng de visbouillon met de saffraan aan de kook. Rustig inkoken tot deze bijna verdampt is. Klop er steeds klontjes boter door zonder dat de saus gaat koken. Voeg zoveel klontjes boter toe tot een dikke gladde saus ontstaat.

## Basilicummayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
arachideolie	2,5	dl
basilicum	6	takjes
eigeel	1	
verjus de perigord	1	scheut
mosterd	1	el
tabasco		
zout		

De basilicumblaadjes met de olie in de Magimix draaien en daarna zeven. Eigeel, azijn en mosterd in een bekken kloppen en druppelsgewijs de olie toevoegen. Op smaak brengen met zout en tabasco. De mayonaise kun je ook met de staafmixer in een smalle mengkom maken. De terrine in plakken snijden. Leg een plak terrine op een bord. Decoreer met saffraansaus en basilicummayonaise. Strooi iets Maldon zout over de terrine. DAN PAS het tempurabeslag maken en garnalen frituren. Leg een garnaal naast de zalm.

## Kumquatmarmelade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kumquats	500	gr.
suiker	150	gr.

Kijk of er marmelade van de vorige avond over is. De kumquats halveren en opzetten in water met de suiker. Op laag vuur in 1 uur garen. Met vocht en al de kumquats in de Magimix pureren tot een homogene massa. Daarna nog door een zeef halen. Dat is wat veel voor een avond; doe de niet gebruikte marmelade met sticker in de koeling voor de volgende avond.

## Kabeljauw

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauw rugfilet	1,5	kg
maanzaad	150	gr.
sesamzaad	150	gr.

De huid van de kabeljauwfilet halen en in tranches snijden. De eerste snede niet geheel doorsnijden, de tweede wel, openklappen waardoor je een "vlinder" krijgt. De helft van de tranches insmeren met kumquatmarmelade en daarna een andere helft erop leggen. De kabeljauw pakjes aan een zijde door het sesam- en maanzaadmengsel halen. Leg de vis op een geolieerde bakplaat met de zaadzijde naar boven. Ca. 10 min. afbakken in de combioven van 120°C. Check gaarheid. Voeg iets zout toe.

## Krabravioli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
japanse ravioli vellen	30	
krabvlees	1	pak
sjalotten	3	
koriander	0,5	bosje
sherry		
olijfolie		
sojasaus		
knoflook		
verse gember		
eigeel		
zout en peper		

Snijd de krab tot tartaar. Snipper de sjalotten en hak de koriander fijn (houd 15 blaadjes achter). Maak een mengsel van krab, sjalot en koriander. Breng op smaak met de rest van de ingrediënten. Leg de ravioli vellen uit en bestrijk de helft met eigeel. Leg op de bestreken vellen een hoopje krab en een blaadje koriander. Leg een tweede vel bovenop de eerste en druk de lucht eruit met de handpalmen. Knijp de randen goed dicht.

## Dragoncrème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
dragon	1	bosje
visbouillon	5	dl
crème fraîche	3	dl
boter	250	gr.

De visbouillon tot  $\frac{1}{4}$  laten inkoken. Voeg de crème fraîche en gesneden dragon toe en laat 30 minuten tegen de kook aan trekken. Zeef de dragon eruit en klop er de blokjes boter door tot een dikke crème. Breng op smaak met zout. Voor gebruik opschuimen.

## Avocadocrème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe avocado	2-3	
vitamine c tabletten	10	
limoncello		scheut
slagroom		scheut
tabasco		
worchestershire saus		

Los de vitamine C tabletten op in de Limoncello. De avocado's schoonmaken en pureren in de Magimix. Voeg de rest van de ingrediënten toe en draai tot een gladde crème. Breng op smaak met tabasco en Worcestershire saus.

## Bieten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gekookte bieten	1	kg
notenolie	1	scheut

De bieten schillen en schoonmaken. Hak ze in blokjes en breng op smaak met notenolie en zout. Verwarm de bietjes. Frituur de krabravioli goudbruin en knapperig. Doe een streep avocadocrème op een bord. Leg er een stuk kabeljauw bij en een krabravioli. Doe er een hoopje bietenblokjes bij en decoreer met dragoncrème.

## Zuurkool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gespoelde zuurkool	1	kg
ganzenvet	3	dl
laurierblaadje	1	
jeneverbessen	2	
witte wijn		scheutje
zuurkoolspek	100	gr.
katenspek	50	gr.

Alles samen opzetten en 1,5 uur langzaam laten garen. 400 gr is voor de rouleau, de rest voor de groente garni.

## Rouleau van fazant

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fazanten	6	
gerookt spek	500	gr.
eendenlever	500	gr.
bloedworst	200	gr.
zuurkool		

Snijd het spek en eendenlever dun op de snijmachine. De eendenlever terug in de koeling doen tot gebruik. Haal de filets van het karkas en sla ze plat tussen slagersfolie (snijd ze evt. over de lengte doormidden). Gebruik de karkassen voor de jus de fazant. Snijd de bloedworst in lange repen. Leg repen spek op slagersfolie ter grootte van 4 fazantfilets. Leg 4 fazantfilets op het spek met de randen iets over elkaar. Leg de eendenlever op de filets. Doe daar weer filets overheen. Leg een pluk zuurkool op de filets. Op de zuurkool de bloedworst leggen. Rol strak op en leg in de koeling tot gebruik. Als de rol goed is afgekoeld en stevig aanvoelt, snijd er dan plakken van van ca. 3 cm dik. De plakken aan één zijde bakken met het folie er nog omheen. Met gebakken zijde omhoog op een bakplaat leggen en wegzetten tot 10 min. voor uitgifte. Zet het vlees dan 5 min. in een oven van 180°.

## Jus de fazant

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fazantkarkassen		
uien	2	
winterwortel	1	
knoflook	2	tenen
gevogeltebouillon	2	liter

Zet de karkassen en overgebleven poten (denk aan de poten voor de rilette) aan in een ruime pan. Doe er de gesneden groeten bij en laat nog een paar minuten meebakken. Voeg de gevogeltebouillon toe en laat inkoken tot 5 dl. Zeef de jus en gebruik het voor de mosterdsaus.

## Mosterdfazant saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
jus de fazant	5	dl
crème fraîche	3	dl
sherry	1	dl
zaanse mosterd	5	el
boter	250	gr.

Breng de jus de fazant aan de kook. Voeg de crème fraîche toe en laat opnieuw opkoken. Voeg de mosterd toe en opschuimen met de staafmixer. Op smaak brengen met sherry. Voor het opdienen de saus aan de kook brengen en opmonteren met klontjes koude boter.

## Aardappels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ratte aardappels	30	
vanillestokje	1	
boter	200	gr.

Tourneer de aardappels en kook ze af in gezouten water. Breng 1 dl water aan de kook met het uitgeschraapte vanillestokje. Klop er telkens klontjes boter door tot een saus ontstaat. Warm de aardappels op in de saus.

## Pompoen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fles pompoen	1,5	kg
stokjes kaneel	3	
steranijs	10	
water	1	liter
natuurazijn	1	liter
suiker	500	gr.

De pompoen schoonmaken en op de snijmachine of met de dunschiller in lange dunne linten snijden. Breng water en azijn met kruiden aan de kook en giet het over de pompoenlinten.

## Kweeperen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kweeperen	3	
witte wijn	5	dl
jus d'orange	5	dl
jeneverbessen	3	
foelie	3	stukjes
verse gember	45	gr.
steranijs	3	
vitamine c tabletten	15	

De kweeperen schillen en in schijven snijden "zonder klokkenhuis" op de snijmachine. Zet de schijven op in het vocht met de overige ingrediënten. Aan de kook brengen en in het vocht af laten koelen. Doe een beetje zuurkool in het midden van het bord en plaats hierop het vlees. Leg er ruim saus overheen en doe de resterende saus in kommetjes op tafel. Garneer de borden verder met een aardappel, pompoenlinten en kweeperen.

## Kaassoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gevogeltebouillon	1,5	liter
slagroom	5	dl
talegio kaas	1	kg
bleekselderij	300	gr.

Breng de slagroom en kippenbouillon aan de kook. Voeg de gesneden bleekselderij en kaas toe. Laat zachtjes garen maar niet meer koken!. Pureer de soep en wrijf het door een zeef. Breng de soep op smaak met zout en peper.

## Garnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bleekselderij	3	stengels
hazelnoten	45	
verse zilveruitjes	45	
tomaten	3	
gedroogde abrikozen	15	
rainwater madeira		

De hazelnoten goudbruin branden in een droge pan. De zilveruitjes schoonmaken en blancheren. De bleekselderij in kleine brunoise snijden en rauw laten. De tomaten pliceren en in concassé snijden. De abrikozen wellen in witte wijn en fijn snijden. Probeer gelijke blokjes te maken. Verdeel het garnituur over de borden. Schenk hier de kaassoep over.

## Karamelijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	450	gr.
water	1,5	dl
melk	6	dl
slagroom	4	dl
eidooier	200	gr.
sucro	1	tl

Maak een "drijfzand" van de suiker en water. Gebruik een grote pan zodat het vuur niet langs de randen van de pan gaat, maar onder de pan blijft. Verhit het tot een donkere karamel en deze bijna verbrand is. Laat de pan met rust en ga er niet in roeren. Voeg de melk toe. Roer tot alle karamel is opgelost. Haal van het vuur en voeg de slagroom toe en tenslotte de dooiers. Verwarm het mengsel tot het begint te binden. Let op temperatuur! Los de sucro op in een beetje water en roer het door het mengsel. Zeef en draai er ijs van in de ijsmachine. Het ijs heeft veel kou nodig, dus lang in de machine laten draaien. Laat verder opstijven in de vriezer.

## Peer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
comice peren	8	
witte wijn	1	liter
suiker	1	kg
vanille stokje	1	
vitamine c	2	el

Los de vitamine C op in een beetje witte wijn. Voeg de rest van de wijn toe en het doormidden gesneden vanille stokje. Schil de peren, snijd ze doormidden en verwijder het klokkenhuis. Doe ze direct over in de wijn. De wijn met peren aan de kook brengen, de suiker toevoegen en van het vuur af de peren laten afkoelen in het vocht.

## Chocoladetaart

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	400	gr.
suiker	500	gr.
eieren	12	
chocolade	680	gr.
bloem	120	gr.

Klop de boter en suiker romig. Doe een voor een de eieren erbij. Giet de gesmolten chocolade erbij. Spatel de gezeefde bloem door het mengsel. Doe het beslag over in kleine ringen met bakpapier en bak af in 50 minuten in een oven van 150°C.. Maak 8 taartjes.

## Saus van advocaat

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
advocaat	4,5	dl
slagroom	1,5	dl
limoncello	1,5	dl

Klop de slagroom lobbig. Meng advocaat en Limoncello erdoor tot een saus. Leg een half taartje, een halve peer en een bol karamelijs op een bord. Schenk er wat saus over. Het ijs kan ook apart in een cocktailglas geserveerd worden.