

# 2011 november

Cuisine Culinaire Amsterdam · Herfst

---

## Truffelmerengue

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eiwitten	6	
zout	2	g
witte balsamico azijn	2	el
truffel	50	gr.

Begin pas vlak voor aan tafel gaan met de merengue. Bewaar de dooiers voor de dooiersaus. Klop eiwitten tot merengue en voeg op het laatst zout en azijn toe. Snijd de truffel fijn en roer voorzichtig door de merengue. Verdeel de merengue op een met bakpapier (of silpad) bedekte bakplaat. Laat de merengues 6 minuten stomen op 75°C (combistand).

## Stokbrood

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bevroren stokbrood	1	
gesmolten boter		

Snijd 30 dunne plakjes van het bevroren stokbrood. Kwast de plakjes met wat gesmolten boter en leg in onregelmatige vormen op een bakplaat. Laat het brood in 7-8 minuten goudbruin en krokant bakken in een oven van 180°C. Breng op smaak met wat zout.

## Cêpesolie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
cêpes	50	gr.
gedroogde cêpes	10	gr.
druivenpitolie	1	dl

Week de gedroogde cêpes enkele minuten in heet water en knijp ze daarna goed uit. Hak de gedroogde en verse cêpes fijn en doe met de olie in een bakje. Laat het tot gebruik in een oven van 100°C trekken.

## Dooiersaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
dooiers	6	
cêpes olie		

Laat de dooiers 15 minuten sous-vide garen in water van 65°C. Klop de dooiers met de gezeefde cêpesolie tot een homogene saus. Breng op smaak met zout en peper.

## Cêpes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
cêpes	100	gr.
gesmolten boter		

Snijd de cêpes in flinterdunne plakjes. Kwast wat gesmolten boter over de plakjes en leg op een bakplaat met bakpapier. Laat de cêpes 2 minuten warmen in een oven van 200°C. Breng op smaak met zout.

### Eindbewerking en presentatie

Dresseer 1-2 eetlepels dooiersaus in een cirkel op een bord. Leg een truffelmerengue op de saus en verdeel de stukjes brood en cêpes over het bord.

## Groentebouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wortel		
bleekselderij		
prei		
ui		
bouquet garni		
peperkorrels		

Maak 1 liter groentebouillon.

## Pastavellen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	200	gr.
eieren	2	
zout	1	tl
olijfolie	2	el

Maak een pastadeeg in Magimix van alle ingrediënten. Laat het deeg 30 minuten rusten en draai er vellen van op stand 7.

## Kastanjevulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kastanjes	250	gr.
laurierblaadjes	2	
groentebouillon	½	liter
mascarpone	250	gr.
truffelolie		

Doe de kastanjes met bouillon en laurierblad in een pan en laat 15 minuten zachtjes koken. Zeef de kastanjes maar bewaar het vocht. Doe de kastanjes zonder laurier in de Magimix en pureer. Doe er net zoveel kookvocht bij tot een homogene pasta ontstaat. Doe de pasta over in een schaal en roer de mascarpone en boter erdoor. Breng hoog op smaak met truffelolie en zout. Vul een spuitzak met een opening van 2 cm Ø met de kastanjevulling. Maak 45 ravioli en leg ze op een bebloemde plaat. Dek ze af met een theedoek tot gebruik.

## Kaassaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1	
knoflook	1	teen
knolselderij	175	gr.
aardappel	1	
groentebouillon	½	liter
slagroom	1,25	dl
fontinakaas	100	gr.

Snipper de ui en knoflook en fruit zachtjes tot ze zacht zijn. Voeg de blokjes knolselderij en aardappel toe en net zoveel groentebouillon tot alles onder staat. Laat zachtjes garen en giet af maar bewaar het kookvocht. Pureer de groenten in de Magimix en voeg een beetje kookvocht toe tot alles egaal glad is. Doe de groentepuree over in een pan, voeg de slagroom en wat van het kookvocht toe en laat 10 minuten zachtjes koken tot een niet te dikke saus. Rasp de kaas.

## Beurre monté

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	125	gr.

Breng 3 el water aan de kook in een pannetje. Klop de boter in blokjes door het water tot een saus ontstaat.

## Eindbewerking en presentatie

Breng water met zout aan de kook in een grote pan. Kook de ravioli in ongeveer 5 minuten zachtjes gaar. Breng de saus aan de kook en klop de geraspte kaas erdoor tot het opgelost is en roer er tenslotte de beurre monté door. Breng op smaak met truffelolie en zout en peper. Leg drie ravioli in een kombord en verdeel er wat saus overheen.

## Fazantborst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fazanten	5	

Snijd de borsten van de fazantenkarkassen maar laat het vel eraan. Gebruik de karkassen voor de saus. Wrijf de borsten in met zout en peper. Bak de fazantborsten op matig vuur 2 minuten aan iedere kant. Plaats de borsten minimaal 30 minuten in een oven van 60°. Snijd de borsten in dunne plakken.

## Fazantensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fazantkarkassen		
gevogeltebouillon	1	liter

Hak de karkassen in stukjes en zet aan in olie. Als de fazant goed gekleurd is, de gevogeltebouillon toevoegen en de bodem van de pan goed schoonschrapen. Laat inkoken tot sausdikte en zeef. Breng op smaak met zout en peper.

## Prei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
preien	8	
boter	2	el
gevogeltebouillon	½	liter

Maak de prei schoon en snijd in stukjes. Doe de prei met boter en gevogeltebouillon in een pan en laat zeer zachtjes inkoken tot het vocht bijna helemaal weg is.

## Aardbeien

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	2	bakjes
pistacheolie		

Snijd de kroontjes van de aardbeien en daarna doormidden. Hussel wat pistacheolie door de aardbeien en verwarm ze in een hete pan.

## Abrikoos-kerriesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde abrikozen	100	gr.
kerriepoeder	2	tl
mirin	2	dl
water		

Doe de abrikozen en kerrie in de Magimix en pureer. Voeg de mirin toe en laat draaien tot een egale gladde puree. Voeg eventueel water toe tot een saus ontstaat. Zeef de saus.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pistachenootjes	100	gr.
blaadjes basilicum		
pistacheolie		

Hak de pistachenootjes grof. Snijd de basilicumblaadjes ragfijn. Verdeel de prei midden op een bord. Maak een rondje abrikozensaus rondom de prei. Lepel de fazantsaus over de prei en leg de plakken fazant op de prei. Verdeel de pistachenootjes en basilicumblaadjes over het geheel. Geef een draai zwarte peper over het bord.

## Bietensap

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode bieten	ca. 4	

Boen de bietjes schoon en verwijder de wortelaanzet. Maak met behulp van de sapcentrifuge ½ liter bietensap.

## Bietenstroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bietensap	½	l
rode wijn azijn	2	el

Kook het bietensap zachtjes in tot grote bellen ontstaan. Voeg azijn toe en laat inkoken tot stroop. Doe over in een doseerfles.

## Gepofte bieten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rauwe rode bieten	5	
rauwe gele bieten	5	

Doe de bieten afzonderlijk in aluminiumfolie met een eetlepel olie. Vouw de pakketjes goed dicht en laat in een oven van 200°C in 1½ tot 2 uur garen. Controleer met een prikker of ze gaar zijn. Laat ze afkoelen, schil ze en snijd de rode bieten in julienne van 5 x ½cm. Snijd de gele bieten in plakjes van ½ cm en maak van de plakjes rondjes van 5 cm met een uitsteker. Breng de bieten op smaak met olijfolie en zout.

## Bietenpoeder

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rauwe rode bieten	2	

Schil de rauwe bieten en hak ze fijn in de Magimix. Dep het pulp zo goed mogelijk droog met keukenpapier en spreid het uit over een bakplaat. Laat de bietenpulp drogen in een oven van 100°C. Maal de pulp fijn in de koffiemolen tot poeder.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bokkensprong geitenkaas met as		
bietenblaadjes		

Portioneer de geitenkaas. Maak de bietenblaadjes aan met olijfolie en zout. Decoreer het bord met druppeltjes bietenstroop. Leg midden op het bord een plakje gele biet, daarop 3 staafjes rode biet julienne, daarop weer 3 staafjes rode biet julienne (op 90° van de onderste) en daarop weer een plakje gele biet. Leg een stukje geitenkaas hierop. Verdeel wat bietenblaadjes over de geitenkaas en strooi een beetje bietenpoeder over het bord.

## Yoghurtcharlotte

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
griekse yoghurt	2,5	dl
slagroom	2	dl
suiker	60	gr.
agar-agar	2	gr.

Breng slagroom aan de kook met de suiker en de agar-agar en laat 2 minuten zachtjes koken. Haal van het vuur af en roer tot alle suiker is opgelost. Voeg daarna de yoghurt toe en controleer op smaak. Verdeel de yoghurt over de vormpjes en doe over in de koeling om op te laten stijven.

## Crème Anglaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vanillestokje	1	
slagroom	2,5	dl
melk	2,5	dl
suiker	125	gr.
eierdooiers	5	

Schraap het merg uit het vanillestokje en doe het met het stokje en de slagroom, melk en de helft van de suiker in een pannetje. Breng aan de kook en roer regelmatig tot de suiker opgelost is. Laat zachtjes pruttelen. Klop de dooiers met de andere helft van de suiker tot een witte crème. Giet al kloppend de crème bij de room en laat heel zachtjes binden. Haal van het vuur en schenk direct via een zeef over in een bekken op ijswater om het af te laten koelen.

## Pepersiroop

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	1	dl
suiker	100	gr.
zwarte peperkorrels	10	

Maal de peperkorrels grof in een vijzel. Breng water en suiker aan de kook en voeg peper toe. Laat 5 minuten zeer zachtjes pruttelen en daarna afkoelen. Als het afgekoeld is de peper uit de siroop zeven.

## Koekjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geschaafde amandelen	250	gr.
suiker	125	gr.
maïzena	2	el
eiwitten	3	

Maal de amandelen, suiker en maïzena tot een fijn poeder in de Magimix. Klop de eiwitten stijf en voeg daarna beetje voor beetje de suiker toe en blijf kloppen tot de suiker geheel is opgelost. Vouw het amandelpoeder door de merengue. Strijk het beslag dun ( $\frac{1}{2}$  cm) uit over twee bakplaten die met bakpapier bedekt zijn. Bak 10 minuten af in een oven van 150°C. Druk rondjes van 4 cm uit de koek en snijd de koekjes snel doormidden. Als het mes niet goed door de koekjes gaat kan een drup olie op het lemmet van het mes helpen. Er moeten 7 koekjes per persoon zijn. Maak wat extra voor de breuk. Doe de koekjes terug in de oven en bak ze af in 15 minuten tot ze goudbruin en krokant zijn.

## Bosbessensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijn	2,5	dl
rasp en sap van 1 citroen		
bosbessenpuree	500	gr.
suiker	125	gr.

Kook wijn met citroenrasp en sap in tot een kwart. Zeef de citroenrasp eruit en breng opnieuw aan de kook met de bosbessenpuree en suiker. Laat even opkoken en pureer het geheel glad in de Magimix. Eventueel zeven. Meng bosbessensaus en naar believen pepersiroop en crème anglaise naar smaak.

## Eindbewerking en presentatie

Houd een koekje tegen het yoghurt bolletje aan en druk het uit de vorm. Leg het bolletje midden in een groot diep bord en druk er 6 koekjes tegenaan. Lepel voorzichtig wat bosbessensaus om de charlotte heen.