

# 2012 februari

Cuisine Culinaire Amsterdam · Winter

---

## Oesters

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gillardeau oesters	30	

Haal de oester uit de schelpen en vang het vocht op. Doe ze over in een vacuümzak. Trek vacuüm en warm ze op in de sous-vide van 36°C.

## Spinaziepuree

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
spinazie	500	gr.
sjalot	1	
slagroom	1	dl

Was en pluk de spinazie. Blancheer en koel direct af in ijswater. Zeef en druk het vocht eruit. Fruit sjalot kort aan en voeg spinazie toe. Breng de room aan de kook en laat iets afkoelen. Pureer de groenten en room fijn en wrijf door een zeef.

## Algennage

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	2	
boter	50	gr.
witte wijn	1	dl
wakame	50	gr.

Spoel wakame goed met warm water om het zout te verwijderen. Zweet sjalotten aan in boter, voeg witte wijn toe en laat reduceren. Voeg de algen toe en houd 10 minuten tegen de kook aan. Pureer samen met de resterende oestervocht in de Magimix.

## Komkommergelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	1	
zout	3	gr.
suiker	20	gr.
witte wijnazijn	2	dl
blaadjes gelatine	2	

Schil de komkommer, verwijder de zaadlijsten en halveer hem. Wrijf in met zout en zet 30 minuten weg. Bestrooi met suiker en azijn en marineer minimaal 30 minuten. Schep af en toe om. Pers de gemarineerde komkommer uit in de sapcentrifuge. Weeg het komkommersap. Bind het komkommersap met 4 gram gelatine per 100 gr komkommersap. Laat het sap geleren in de koeling en snijd het in blokjes.

## Oesterschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oestervocht	1,5	dl
blaadje gelatine	1	
slagroom	2	dl

Verwarm een beetje oestervocht tot 80°C en los de gelatine hierin op, voeg de rest van het oestervocht toe en laat in de koeling geleren. Voeg room toe giet in een Isi-fles met 2 patronen.

### Eindbewerking en presentatie

Schep wat spinaziepuree en vervolgens algennage in komborden. Leg de oesters hierin en spuit oesterschuim hieromheen. Verdeel de komkommergelei over het geheel.

## Bloemkoolsoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkool	600	gr.
melk	6	dl
hazelnootolie	3	el
zout		

Kook de bloemkoolroosjes in de melk gaar. Giet de melk af en bewaar hem. Pureer de bloemkool in de Magimix en breng op smaak met hazelnootolie, zout en peper.

## Kerrie-ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooier	180	gr.
melk	6	dl
chan kerriepoeder	1	el
zout		
slagroom	2	dl
wodka	7	cl

Meng eierdooier met melk, kerrie en zout en verhit de massa tot 75°C. Blijf roeren met een spatel. Neem de ijscompositie van het vuur en roer het koud. Meng de room en wodka erdoor en draai er ijs van in de ijsmachine.

## Croutons

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sneetjes briochebrood	4	
arachideolie		
nootmuskaat noot		

Snijd de korsten van het brood en snijd de sneetjes in gelijkmatige blokjes. Bak de croutons in arachideolie op middelmatig vuur goudbruin.

## Eindbewerking en presentatie

WERK SNEL. Verwarm de bloemkoolpuree goed en schep deze in een rondje in een kombord. Verwarm de bloemkoolmelk en klop het schuimig met de staafmixer. Schep het schuim op de bloemkoolpuree en leg een ruime hoeveelheid croutons rondom het schuim. Leg een klein bolletje kerrie-ijs op het schuim. Rasp wat nootmuskaat over het gerecht.

## Vanilleolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie	2,5	dl
vanillestokjes	2	

Schraap het merg uit de vanillestokjes. Doe de vanillestokjes, vanillemerg en zonnebloemolie in een vacuümzak en trek vacuüm. Laat 1 uur garen in water van 50°C.

## Zalm

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalm	1,25	kg
olijfolie		

Portioneer de zalm en kruid hem met zout en peper. Rook de zalmfilets 10 minuten in de rookoven. Doe de zalm met wat olijfolie in vacuümzakken en trek vacuüm. Gaar de zalm 30 minuten in de stoomoven van 50°C of in de sous-vide.

## Appelblokjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
granny smith appels	2	

Schil de appel dik (1cm). Snijd de schil in blokjes. Gebruik de rest van de appels voor de appelsap. Bewaar de blokjes even in wat appelsap of citroen tegen het verkleuren.

## Appelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
granny smith appels	4	
sap van sinaasappel	1	
agar-agar	2	gr.
olijfolie		

Was de appels en snijd ze in vieren. Draai er sap van met de sapcentrifuge. Verhit het sinaasappelsap en appelsap en los de agar-agar erin op (laat 2 minuten doorkoken). Per 2 dl sap 1 gr agar-agar gebruiken. Doe het sap in de koeling. Als het gestold is de gelei overdoen in de Magimix en glad draaien. Breng op smaak met olijfolie.

## Appelmatje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
granny smith appels	2	

Snijd de appels in zeer fijne julienne. Leg de appelstokjes in de vorm van matjes op bakpapier en droog in de oven van 90°C tot krokant.

## **Eindbewerking en presentatie**

Leg een zalmoot op een bord. Trek er wat strepen appelsaus omheen. Garneer met vanilleolie en blokjes appel. Leg een appelmatje tegen de vis aan.

## Saltimbocca

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsoesters à 80 gr	15	
plakjes parmaham	30	
bos salie	1	

Portioneer zonodig kalfsvlees in 15 gelijke stukken. (niet platslaan). Kruid met peper en zout. Beleg vlees met een salieblaadje en wikkel het in parmaham. Bak de saltimbocca in zonnebloemolie kort aan op hoog vuur. Laat verder garen in de oven van 60°C.

## Polenta

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gevogeltebouillon	2	liter
polenta	500	gr.
boter	200	gr.
parmezaanse kaas	150	gr.

Breng de gevogeltebouillon aan de kook en strooi de polenta onder goed roeren in het kokend vocht. Laat op heel klein vuur zachtjes garen. Let op dat de polenta niet aan de bodem plakt. Als de polenta gaar is op smaak brengen met boter, Parmezaanse kaas en peper en zout. Stort de polenta op een ingevette bakplaat en spreid het uit tot een laag van 2 cm dikte. Laat het afkoelen en opstijven. Snijd de polenta in kleine driehoekjes en bak ze goudbruin in een antiaanbakpan. (Niet met metalen voorwerpen in deze pannen!)

## Kalfssaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsfond	2	liter
bosje salie	0,5	

Kook de kalfsfond met salie in tot sausdikte. Zeef de salie eruit en monteer met boter. Breng op smaak met peper en zout.

## Garnituur

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bos salie	0,5	
plakjes parmaham	15	

Leg 15 plakjes parmaham op een bakplaat en bak ze krokant in een oven van 100°C. bak de salieblaadjes krokant in een laagje zonnebloemolie. Laat uitlekken op een stuk keukenpapier.

## Eindbewerking en presentatie

Leg de saltimbocca op de borden. Verdeel de driehoekjes polenta naast de saltimbocca. Trek wat strepen kalfssaus rondom en garneer met de krokante salieblaadjes en plakjes parmaham.

## Soufflé

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloedsinaasappels	15	
melk	1	liter
boter	50	gr.
eidooiers	4	
suiker	300	gr.
maïzena	2	el
eiwitten	8	

Snijd van de sinaasappels het kapje ruim af. Haal voorzichtig alle vruchtvlees uit de sinaasappels zonder de schil te beschadigen. Knijp het vruchtvlees uit en vang het sap op. Kook 1 liter sinaasappelsap met de helft van de sinaasappelrasp in tot  $\frac{1}{4}$  en laat afkoelen. Breng melk, boter en de helft van de sinaasappelrasp (komt van de saus) aan de kook. Klop eidooiers met suiker en maïzena tot crème. Voeg dooiers toe aan de kokende melk onder voortdurend kloppen. Verhit tot kookpunt en zeef direct in een kom in ijswater. Roer het afgekoelde sinaasappelsap door het dooiermengsel. Klop eiwitten stijf en voeg daarna suiker toe. Klop door tot alle suiker is opgelost en vouw door de dooiermassa. Vul sinaasappels tot twee derde met de soufflé. Bak af in 15 minuten in een oven van 175°C. Doe de oven vooral niet open. Breng de temperatuur terug tot 100°C en laat nog 15 minuten "drogen". Dien direct op.

## Sinaasappelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloedsinaasappels	8	
water	1	dl
suiker	250	gr.

Rasp de schil van de sinaasappels met de microplane (dit is voor de soufflé). Schil de sinaasappels zodanig dik dat er geen wit van de schil overblijft. Snijd de partjes sinaasappel tussen de membranen los. Knijp het laatste beetje sap uit de membranen en vang het op. Maak een blonde karamel van het water en de suiker. Voeg het resterende sinaasappelsap toe en laat doorkoken tot alle karamel opgelost is. Laat wat afkoelen en voeg de sinaasappelpartjes voorzichtig toe en zorg dat ze goed bedekt zijn met saus.

## Chocoladesorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	5	dl
cacao	30	gr.
suiker	125	gr.
pure chocolade	100	gr.
glucosesiroop	1	el
cointreau	2	el

Breng water aan de kook met cacao en suiker. Giet het in een bak met de chocolade en roer tot de chocolade gesmolten is. Voeg glucosesiroop en Cointreau toe en draai er sorbet van in de ijsmachine.

## Chocolade tuille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	60	gr.
vanillestokje	1	
eiwitten	3	
suiker	60	gr.
bloem	30	gr.
cacao	30	gr.

Haal merg uit het vanillestokje. Smelt boter met vanillemerg en stokje en laat wat afkoelen. Klop eiwitten stijf en voeg dan suiker toe. Blijf kloppen tot alle suiker opgelost is. Meng vanilleboter door de eiwitten. Zeef bloem en cacao in een kom. Vouw eiwitten en bloem-cacao door elkaar. Maak tuilles op bakpapier en bak 6 minuten in een oven van 175°C.

## Eindbewerking en presentatie

Plaats een soufflé op een bord. Verdeel de sinaasappelpartjes en saus over de borden. Doe een bolletje chocoladesorbet tussen twee tuilles en leg tegen de soufflé aan.