

2012 maart

Cuisine Culinaire Amsterdam · Lente

Filodeeghoortje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
filodeeg		
geklaarde boter		

Snijd filodeeg in rondjes met een diameter van twee keer een hoorntje. Snijd de cirkels doormidden en smeer ze in met geklaarde boter. Rol het deeg om een metalen hoorntje en leg de hoorntjes met de naadzijde naar beneden op een bakplaat. Bak de hoorntjes af in een oven van 180°C tot ze goudbruin zijn. Maak 15 hoorntjes (eventueel wat extra voor de breek).

Garnalentartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ongepelde noordzee garnalen	1.5	kg
kerriepoeder	5	gr.
olijfolie		

Pel de garnalen en hak ze tot tartaar. Doe een laagje olie in een pan en bak de kerriepoeder kort op matig vuur. Haal de pan van het vuur en roer er de garnalentartaar door.

Groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mango	200	gr.
komkommer	100	gr.
tomaat	200	gr.
rode ui	50	gr.

Plisseer de tomaat en verwijder de zaadlijsten en zaadjes. Schil de komkommer en verwijder de zaadjes. Snijd alle ingrediënten in fijne brunoise.

Kerriemayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ei	1	
mosterd	1	koffielepel
azijn	2	el
druivenpitolie	2	dl
zonnebloemolie	2	dl
kerriepoeder		

Doe alle ingrediënten behalve de kerriepoeder in een maatbeker. Duw de staafmixer met het kartelwiel tot op de bodem van de beker en draai met de staafmixer op de bodem van de beker tot de mayonaise begint te binden. Breng dan langzaam de staafmixer omhoog tot een homogene mayonaise ontstaat. Geef de helft van de mayonaise door aan de coquilles. Roer een theelepeltje kerrie met wat zout door de mayonaise en proef het. Breng eventueel verder op smaak met kerrie.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koriander blaadjes		
sesamzaadjes		

Hak de 15 korianderblaadjes fijn. Rooster de sesamzaadjes goudbruin in een droge pan. Roer de garnaltjes en groenten door elkaar. Breng op smaak met kerriemayonaise en korianderblaadjes. Vul de hoorntjes met de garnalentartaar en duw ze in de sesamzaadjes.

Coquilles

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	23	
olijfolie		

Maak de coquilles schoon en snijd ze in plakjes (er moeten 45 plakjes coquille zijn). Smeer ze in met olijfolie en leg ze op een bakplaat. Bestrooi met zout en peper en gaar ze 5 minuten in een oven van 120°C (ze moeten nog "glazig" zijn). Haal van de bakplaat en laat ze afkoelen op bakpapier.

Knolselderijgelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	1	kg
slagroom	0.75	liter
blaadjes gelatine	10	

Week de gelatineblaadjes in ruim ijswater. Schil de knolselderij en snijd hem in blokjes. Kook ze gaar in room met selderijzout in 25 minuten. Pureer de selderij met wat kookvocht glad in de Magimix. Neem 5 dl puree en geef de rest door aan de knolselderijmayonaise. Los de gelatine op in de knolselderijpuree. Als de puree nog lauwwarm is en begint te stollen een beetje gelei over de coquilles lepelen tot een laagje van 2 mm gelei op de coquilles ontstaat. De coquilles in de koeling doen om de gelei verder op te laten stijven.

Knolselderijmayonaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mayonaise (van amuse)		
knolseldrijpuree		
nootmuskaat		

Meng gelijke hoeveelheden mayonaise en knolselderijpuree. Breng op smaak met vers geraspte nootmuskaat, zout en peper. Doe het over in een spuitzak.

Witlofstaafjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
struikjes witlof	4	
crème fraîche	3	el
witte wijnazijn	2	el
olijfolie	4	el

Snij 4 cm van de puntjes van de witlof af. Bewaar ze voor de garnering. Snij de overgebleven witlof in staafjes. Roer crème fraîche, azijn en olie goed door elkaar en breng op smaak met zout en peper. Roer de staafjes witlof door de dressing.

Witlof

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
struikjes witlof	15	
suiker		
zout en peper		

Snijd de witlofstruikjes in stukjes. Roerbak ze enkele minuten in een anti-aanbakpan met wat suiker, zout en peper tot ze kleuren. Doe dit net voor uitgifte.

Croutons

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sneetjes witbrood		
zonnebloemolie		

Steek rondjes ter grootte van de coquilles uit het brood. Bestrijk ze met olie en bak ze goudbruin in de oven.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
posteleinblaadjes		

Steek de coquilles uit met een uitstekertje dat net iets groter is dan de coquilles. Leg de coquilles op de croutons. Schep een streep hete witlof op de borden. Leg de croutons met de coquilles op de witlof. Verdeel de staafjes witlof over de borden. Trek strepen selderijmayonaise langs en over de coquilles. Garneer met witlofpuntjes en posteleinblaadjes.

Zeebaars

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaarsfilets	8	
grof zeezout		
olijfolie		

Bedek de zeebaars met ruim zeezout en laat 10 minuten in de koeling pekelen. Spoel de vis grondig af en dep ze droog. Snijd de baars in porties van 5x5 cm. Maak een inkeping in het vel. Verhit de pan met wat olijfolie en bak de vis op de velkant 5 minuten. Druk regelmatig op de vis om het vel niet te laten krullen. Draai het vuur uit en draai de blokjes vis om en laat nog eens 5 minuten garen.

Auberginekaviaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines	3	
teentjes knoflook	3	
ras al hanout	1	el
rasp van citroen	1	
pimentpoeder	1	el
sojasaus	2	el
olijfolie	6	el

Snijd de aubergines in de lengte doormidden. Steek plakjes knoflook in de aubergine. Bak de aubergines in een pan tot ze kleuren en wikkel ze in aluminiumfolie. Gaar ze 25 minuten in een oven van 200°C. Verwijder de schil van de aubergines en pureer het vruchtvlees met de overige ingrediënten in de Magimix tot een gladde puree. Breng eventueel op smaak met zout. Doe over in een spuitzak.

Courgettecrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgettes	3	
olijfolie	5	el
sherryazijn	1	el

Was en snijd de courgettes in stukjes. Bak ze zonder te laten kleuren in olijfolie op heel zacht vuur tot ze helemaal gaar zijn. Pureer de courgette in de Magimix met wat olijfolie en sherryazijn. Breng op smaak met zout en peper en doe over in een doseerfles.

Couscous

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
couscous	300	gr.
gevogeltebouillon		
chorizo	200	gr.
zongedroogde tomaten	2	
rasp van citroen	1	
basilicumblaadjes	3	el

Breng de gevogeltebouillon aan de kook en doe de couscous erbij. Laat 10 minuten wellen. Snijd de chorizo en gedroogde tomaat in piepkleine brunoise en bak kort aan in wat olijfolie. Roer de chorizo, tomaat, citroenrasp en fijngesneden basilicum door de couscous en breng op smaak met zout en peper.

Viergesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	4	el
citroensap	1	el
rasp van citroen	1	el
tomaten	4	
korianderzaadjes	1	tl
peterselie	2	el
basilicum	1	el

Plisseer de tomaten en snijd ze in blokjes (inclusief de pitjes). Rooster de korianderzaadjes in een droge pan tot de geuren loskomen. Stamp de koriander fijn in de vijzel. Hak peterselie en basilicum fijn. Meng alle ingrediënten voor de saus door elkaar. Verwarm net voor het serveren. Breng op smaak met zout enkele druppels tabasco.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
taggiasche olijven	15	

Snijd de olijven in plakjes. Trek een "vislijn" van auberginekaviaar op de borden. Leg de blokjes zeebaars hierop. Smit wat druppels courgettecrème langs de vislijn. Leg wat hoopjes couscous langs de lijn en hierop de plakjes olijf. Werk af met wat viergesaus.

Lamshaas

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lamshaas	1.2	kg
kaneelpoeder	1	tl
kardemomzaadjes	1	tl
zwarte peper	1	tl
komijnpoeder	1	tl
korianderkorrels	1	tl
zout	1	tl

Stamp of maal de kardemomzaadjes en koriander tot poeder. Meng alle kruiden door elkaar en wrijf het in de lamshaas. Laat het lamsvlees 1 uur in de koeling marinieren. Bak de filets in olie op hoog vuur aan alle kanten bruin. Laat in de oven van 60°C garen tot een kerntemperatuur van 53°C.

Komkommer-yoghurtsaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
yoghurt	2.5	dl
komkommer	1	
limoensap	2	el

Schil de komkommer en verwijder de zaadjes. Weeg 250 gram af en pureer samen met de yoghurt en limoensap glad in de Magimix. Breng op smaak met zout en peper.

Groene olijven

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote groene olijven	30	
basilicum	0.5	bos
spinazieblaadjes	100	gr.
bladpeterselie	0.25	bos
olijfolie	0.5	dl
zonnebloemolie	1	dl

Blancheer de basilicum, spinazie en peterselie kort en doe over in ijswater. Knijp alles goed uit en pureer met de oliën in de Magimix. Snijd de olijven in 8-en en doe over in een vacuümzak. Trek vacuüm en laat 1 uur op 50°C trekken. Laat de olijven uitlekken.

Komkommer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	1	
limoensap	1	el
basilicum	0.25	bos

Schil de komkommer en verwijder de zaadjes. Snijd de komkommer in dunne julienne. Snijd de basilicum ragfijn. Roer de komkommer, limoensap en basilicum door elkaar en breng op smaak met zout en peper.

Doperwten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
diepvries doperwten	500	g

Vlak voor uitgifte: blancheer kort in gezouten water. Laat uitlekken en voeg wat boter toe. Roer er wat muntolie door.

Muntolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
munt	1	bos
spinazie	100	gr.
olijfolie	1	dl
zonnebloemolie	2	dl

Roerbak de muntblaadjes en spinazie kort tot de blaadjes wat verleppe. Doe direct over in ijswater en knijp het goed uit. Pureer samen met de oliën in de Magimix. Breng op smaak met zout en peper.

Minneola's

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
minneola's	6	

Schil de minneola's en haal de vliesjes van de partjes zonder ze te breken.

Eindbewerking en presentatie

Snijd de lamshaas in plakken. Leg een bergje komkommerjulienne midden op de borden. Schik het lamsvlees tegen de komkommer aan. Verdeel de doperwten tussen het lamsvlees. Leg de olijven en minneolapartjes op de erwten. Verdeel de yoghurtsaus en vleessappen rondom het geheel. Draai er wat zwarte peper over.

Flensjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	150	gr.
zout		mespuntje
melk	4	dl
eieren	2	
gesmolten boter	50	gr.
suiker	80	gr.
vanillesuiker	20	gr.

Meng alle ingrediënten tot een glad beslag. Laat het beslag 1 uur in de koeling rijpen. Verhit een koekenpan van 20 cm Ø en smelt hierin een beetje boter. Giet een heel dun laagje beslag in de koekenpan en draai de pan rond zodat het beslag de bodem egaal bedekt. Bak de flensjes op halfhoog vuur tot de bovenkant droog is, keer om en bak ook de andere kant bruin.

Vanillecrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	5	dl
suiker	150	gr.
vanillestokjes	2	
eierdooiers	8	
bloem	50	gr.
slagroom	5	dl

De vanillestokjes opensnijden en in de melk 15 minuten zachtjes laten trekken. De dooiers met suiker kloppen tot een crème. De gezeefde bloem aan de crème toevoegen en goed mengen. De vanillestokjes uit de melk halen en het merg eruit schrapen. De vanillemelk over de dooiercrème schenken en goed mengen. De compositie al roerend verhitten tot deze gaat koken. Zodra de compositie goed gebonden is, ze door een zeef in een kom gieten. Afdekken met plastic en in de koeling laten afkoelen. De slagroom lobbijg kloppen en door de massa spatelen.

Opbouw marbré

Bedek een kleine terrinevorm met plasticfolie. Snijd de flensjes bij op het formaat van de vorm. Bouw de marbré op, beginnend met een flensje, vervolgens een laagje crème, flensje, crème enz. tot de vorm vol is. Dek af met plasticfolie en verzwaar met een gewicht. Laat zo lang mogelijk opstijven.

Nootmuskaatroomijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vanillestokje	1	
melk	2	dl
eierdooiers	8	
suiker	200	gr.
slagroom	4	dl
vers geraspte nootmuskaat		

Schraap het merg uit het vanillestokje en breng merg en stokje met de melk aan de kook. Laat dit van het vuur 20 minuten zachtjes trekken. Meng de eierdooiers met suiker en de gezeefde vanillemelk en verwarm deze compositie al roerend tot 82°C. Voeg de slagroom toe en breng op smaak met vers geraspte nootmuskaat. Draai er ijs van in de ijsmachine.

Siroop van krenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
krenten	160	gr.
basterdsuiker	200	gr.
water	3	dl
bruine rum		scheut

Week de krenten in warm water. De suiker licht laten karameliseren en afblussen met water. Het geheel aan de kook brengen en laten inkoken tot een siroop. Bruine rum en gezeefde krenten toevoegen, even laten doorkoken en af laten koelen tot kamertemperatuur.

Vanilleroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	2.5	dl
merg van vanillestok	1	
poedersuiker	1	el

De slagroom met een garde lobbijg kloppen met poedersuiker en vanillesuiker.

Eindbewerking en presentatie

Marbré uit de vorm halen en in plakken snijden. Leg een plak marbré midden op het bord. Plaats een bol nootmuskaatijds tegen de marbré aan. Verdeel de siroop van krenten en de vanilleroom in strepen rondom het geheel.