

# 2012 november

Cuisine Culinaire Amsterdam · Herfst

---

**AMUSE** Toastje met kuitmayonaise en kruiden

---

## Toastje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ciabatta brood uit de diepvries		
geklaarde boter		
aluminiumfolie		
zout		

Snijd het brood eerst doormidden. Snijd daarna het brood in de lengte in dunne plakken op de snijmachine. Snijd de plakken in stukken van 5x10 cm. Kwast de plakjes in met boter en strooi er een beetje zout op. Maak rolletjes ter dikte van een potlood van alufolie. Leg de rolletjes folie op een bakplaat en daarop de plakjes brood. Probeer de sneetjes "golvend" te maken. Bak de plakjes brood krokant in een oven van 160°C.

## Mayonaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte viskuit	100	gr.
citroensap		
druivenpitolie	2	dl
heel ei	1	
zout		

Maak mayonaise van het ei, het citroensap en de druivenpitolie met de staafmixer. Voeg de gerookte viskuit toe en maak op smaak met zout en citroensap. Doe in een doseerfles.

## Eindbewerking en presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
anise blossom	1	bakje
rucola cress	1	bakje
scarlet cress	1	bakje
azijnpoeder		

Breng dotjes mayonaise aan op de toastjes. Verdeel de bloempjes en cress over de toastjes. Sprengel een beetje azijnpoeder over het geheel. Eet de toastjes met de hand.

## Tortellini

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	200	gr.
eieren	2	
olijfolie	1	el
kastanjechampignons	250	gr.
ruffelolie	1	tl
aardappelmeel	2-3	el
eierdooier	1	
zout en peper		
boter		

Doe bloem, eieren en olie in de bak van de Magimix. Draai er pastadeeg van en laat 30 minuten rusten. Hak de champignons fijn en bak ze in boter tot het vocht bijna helemaal verdampt is. Doe de champignons over in een kom. Breng op smaak met truffelolie en zout en peper. Roer aardappelmeel erdoor tot het geheel gaat binden. Maak er 15 balletjes van en laat even opstijven in de koeling. Rol het pastadeeg uit en steek er 15 rondjes van 15 cm uit. Druk een balletje vulling op een helft van elk rondje. Bestrijk de pasta rond de vulling met eierdooier en vouw het deeg over de vulling en vorm er halve maantjes van. Druk de randen goed op elkaar. Wikkel het halvemaantje rond je pink en druk de uiteinden op elkaar.

## Pompoenvelouté

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
flespompoen	1	
olijfolie	3	el
sjalotten	2	
boter	25	gr.
groentebouillon	6	dl
slagroom	75	ml
zout en peper		

Schil de pompoen en snijd het in stukjes. Snipper de sjalotten. Bak de sjalotten en pompoen in boter tot ze beginnen te kleuren. Schenk de bouillon erbij en laat zachtjes koken tot zacht. Pureer de soep in de Magimix. Zeef in een schone pan en voeg slagroom toe en laat opkoken tot het iets bind. Breng op smaak met zout en peper. Houd de soep heet.

## Parmezaanchips

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
geraspte parmezaanse kaas	6	volle el

Verdeel de kaas in hoopjes op een siliconenmatje. Bak af in een oven van 160°C tot goudbruin.

## Cêpes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eekhoortjesbrood	15	kleine
bladpeterselie		
olijfolie	1	el
boter	2	el
zout en peper		

Snijd het eekhoortjesbrood in dikke plakken. Bak de plakken vlak voor het serveren in olijfolie en boter tot de randen goudbruin zijn. Breng op smaak met zout, peper en gehakte peterselie.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie		

Kook de tortellini 2 minuten in gezouten water. Leg een tortellino in een diep bord. Schenk de pompoenvelouté in het bord. Sprenkel wat olijfolie over de soep en garneer met eekhoortjesbrood en parmezaanse kaaschips.

## Kip

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
landhoenen	3	
zout	4	gr.
crème fraîche	1,5	dl
aardappelmeel	2	el
bieslook	5	el
kastanjes	30	
witte peper		
geklaarde boter		
plasticfolie		

Haal de poten van de karkassen af en neem zoveel mogelijk vel mee. Haal de borsten van de karkassen en verwijder het vel. Gebruik 450 gr borstfilet voor de farce. Snijd de borsten fijn en doe over in de Magimix. Voeg zout toe en draai het glad. Voeg crème fraîche toe en aardappelmeel en laat draaien tot een egale farce. Roer de gesneden bieslook en de grof gehakte kastanjes door de farce. Ontbeen de poten en zorg dat het vel heel blijft. Leg de poten op een stuk plasticfolie met de velkant naar beneden en duw het vlees enigszins gelijkmatig over het vel. Verdeel een derde van de farce over het vlees, verdeel de kastanjes gelijkmatig in de farce en plaats een tweede poot op de farce 180° gedraaid ten opzichte van de onderste poot (met de velkant naar boven). Vorm er een "worst" van door het voorzichtig op te rollen in de folie. Herhaal voor de overige poten. Doe de poten ieder in een vacuümzak en trek vacuüm (zorg dat de ronde vorm behouden blijft). Laat de poten 1 uur garen in de sous-vide bak van 64°C.

## Bleekselderij

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bleekselderij	4	stengels
beurre monte	5	el
champagne azijn		
maïsolie		

Snijd de stengels bleekselderij schuin in stukjes van 5 cm. Kook ze gaar in gezouten water. Doe de gare selderij in een pannetje met beurre monté en verwarm het voorzichtig. Sprenkel er op het laatst wat azijn over.

## Bleekselderijpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bleekselderij	300	gr.
slagroom	1	dl
zout en peper		

Snijd de bleekselderij in stukjes en kook gaar in gezouten water. Doe de selderij in de Magimix en pureer glad. Voeg slagroom toe en draai nog even door. Breng op smaak met zout en peper.

## Kastanjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kastanjes	30	
honing	30	gr.
boter	30	gr.
kippenfond	2	dl

Doe honig, boter, fond en kastanjes in een pan en breng aan de kook. Laat zeer langzaam gaarkoken en roer van tijd tot tijd. Laat voorzichtig inkoken tot de kastanjes geglaceerd zijn. Let op dat het niet verbrandt.

## Cranberries

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cranberries	200	gr.
honing	100	gr.
sushi azijn	35	gr.

Doe honing en azijn in een ruime pan en laat langzaam inkoken tot het begint te karamelliseren. Laat de stroop afkoelen tot bijna kamertemperatuur. Giet de stroop over de cranberries en zet ze in de stoomoven 75gr C gedurende 15 minuten.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geklaarde boter		
kikuna cress		

Haal de poten uit de vacuümzakken. Bak het huidje van de poten goudbruin en krokant in 1 cm geklaarde boter onder voortdurend arrosieren. Snijd de poten in stukken en verdeel over de borden. Breng een streep selderijpuree aan over de borden. Verdeel de stukjes bleekselderij, kastanjes en cranberries over de borden en decoreer met blaadjes kikuna cress. Karkassen van de kip vacumeren en met etiket in de vriezer.

## Kalfswang

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfswang	2,5	kg
ui	100	gr.
knolselderij	300	gr.
wortel	400	gr.
madeira	1	fles
medium sherry	0,5	fles
kalfsfond	1	liter
tijm	5	takjes
knoflook	4	tenen
laurier	4	blaadjes
bloem	100	gr.
boter	150	gr.
zout en peper		
olie		

Snijd alle groenten klein en zet ze aan in een snelkookpan met een beetje olie. Blus af met Madeira en sherry en laat 10 minuten inkoken. Voeg kalfsfond en kruiden toe en breng opnieuw aan de kook. Kruid kalfswangen met zout en peper en haal door de bloem. Bak de wangen bruin in boter en doe over in de snelkookpan. Zorg dat het vlees onder staat en voeg eventueel wat water toe. Doe de snelkookpan dicht en laat ca. 5 kwartier onder druk garen. Haal het vlees voorzichtig uit de pan en zeef de jus. Houd het vlees afgedekt warm in de warmhoudkast. Laat de jus inkoken tot een stroperige saus.

## Komkommer

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
komkommers	2	
dragonazijn	5	el
gembersiroop	1	el
korianderzaadjes		
zout		

Was de komkommers en snijd de uiteinden eraf. Schil de komkommers in lange slierten tot aan de zaadlijsten met een dunschiller. Marineer de slierten in azijn, gembersiroop en gemalen korianderzaadjes. Breng op smaak met zout.

## Pistache pesto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pistachenootjes	60	gr.
knoflook	1	tenen
basilicum	0,5	bos
dragon	0,25	bos
olijfolie		
pompoenolie		
parmezaanse kaas		

Doe pistachenootjes, knoflook, basilicum en dragon in de Magimix. Draai er een pasta van. Voeg naar smaak olijfolie, pompoenolie en parmezaanse kaas toe.

## Postelein

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
winterpostelein	400	gr.
sherryazijn		
korianderkorrels		

Breng de postelein op smaak met sherryazijn en wat gemalen korianderkorrels.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wintertruffel	1	

Rol de slierten komkommer in elkaar en verdeel over de borden. Leg een plukje postelein op de borden en decoreer met enkele dotjes pesto. Schaaf de truffel in flinterdunne plakjes. Portioneer het vlees en leg een stuk kalfswang op de borden. Verdeel de saus over het vlees. Leg de plakjes truffel op het vlees.

### Witte chocolade sorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte chocolade	80	gr.
cacaoboter	80	gr.
water	3	dl
slagroom	1	dl
suiker	30	gr.

Breng water en slagroom aan de kook. Voeg suiker toe en roer tot alle suiker opgelost is. Laat afkoelen tot max. 45°C. Roer er dan de witte chocola en de cacaoboter door totdat deze zijn opgelost. Doe het mengsel over in de ijsmachine en draai er sorbet van.

### Ananas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
anassen	2	
suiker	250	gr.
vanillestokje	1	
witte wijn	1	dl
water	1	dl

Maak de anassen schoon. Snijd plakken van de ananas op de snijmachine. Maak 15 rechthoekige plakken. Doe witte wijn, water en 100 gr suiker in een pan en breng aan de kook. Roer tot de suiker opgelost is. Maak een karamel van 250 gr suiker. Blus de karamel af met wijn-suiker mengsel. Roer tot alle karamel opgelost is. Doe de plakken ananas samen met een opengesneden stukje vanille over in vacuümzakken (2 plakken per zak). Verdeel de karamel over de zakken en trek vacuüm. Gaar de ananas 1 uur in de sous-vide van 75°C. Verwijder de kern met een uitsteker.

### Koriandercoulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koriander	1	bos
water	50	gr.
suiker	50	gr.

Breng water en suiker aan de kook en los alle suiker op. Blancheer de koriander heel kort in kokend water. Doe direct over in ijswater. Knijp de koriander goed droog en doe over in de Magimix. Draai er een coulis van onder toevoeging van beetje siroop (niet te veel siroop toevoegen).

## Passievruchtgelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	95	gr.
pectine	3	gr.
mangopuree	65	gr.
passievruchtpuree	190	gr.
glucose	30	gr.
citroensap		
gelatineblaadjes	5	

Roer een eetlepel suiker door de pectine en houd apart. Breng resterende suiker met beide vruchtenpurees aan de kook. Roer de pectine en glucose erdoor en laat zachtjes koken tot 108°C. Test of de juiste consistentie bereikt is door een theelepeltje gelei op het aanrecht te gieten en te kijken of het voldoende stolt. Anders moet het nog even doorkoken. Voeg eventueel geweekte gelatineblaadjes toe. Stort gelei in een met plasticfolie bedekte bak. Strijk glad en laat opstijven in de koeling. Snijd de gelei in blokjes.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
honing cress		

Leg een plak ananas op een bord; in de kern een bolletje sorbet en daarnaast enkele blokjes gelei. Garneer met een dun streepje koriandercoulis en blaadjes cress.