

2013 maart

Cuisine Culinaire Amsterdam · Lente

Aardappels

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ratte aardappels	15	
krieltjes	15	
boter	100	gr.

Was de aardappels. Doe ze in vacuümzakken en trek vacuüm. Gaar de aardappels 1 uur in de sous-vide bak van 90°C. Haal de aardappels uit de zakken en rook ze 10 minuten in de rookoven. Doe de aardappels terug in vacuümzakken met klontjes boter en trek vacuüm. Houd de zakken warm in heet water.

Sabayon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
manzanilla sherry	3	dl
sjalotten	4	
court bouillon	2	dl
eierdooiers	5	
slagroom	50	gr.
citroensap		

Snipper de sjalotten en doe ze in een pannetje met de sherry. Kook de sherry zachtjes in tot stroop. Zeef de sherry en roer de court bouillon, eierdooiers en slagroom erdoor. Klop de massa tot sabayon au bain-marie. Klop de slagroom lobbige en roer door de sabayon. Proef de sabayon en breng op smaak met zout en citroensap. Doe de sabayon in de ISI-fles en breng op druk met 2 patronen. Houd de sabayon warm in een pan met heet water.

Amandelen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
amandelen	100	gr.
verse gember	30	gr.
bieslook	0.5	bos
amandelolie		
zout		

Rooster de amandelen in een droge pan tot ze beginnen te kleuren. Hak de amandelen grof en roer er een beetje amandelolie door. Hak gember en bieslook fijn, roer alles door elkaar en breng op smaak met zout.

Eindbewerking en presentatie

Spuut wat sabayon op een bord. Leg één ratte aardappel en één krieltje tegen de sabayon aan. Garneer met de amandelen.

Kikkerbillen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pootjes van de kikkerbillen	45	
boter		
bloem		
eiwit		
panko		
knoflookolie		

Haal de botjes uit de kikkerbillen. Bestrooi ze met peper en zout. Maak een nootje van de kikkerbillen en doe ze in een vacuümzak met een klont boter en wat knoflookolie. Gaar ze 10 minuten in de sous-vide bak van 70°C. Laat ze afkoelen en dep ze droog. Paneer de kikkerbillen achtereenvolgens in bloem, eiwit en panko. Frituur ze goudbruin en krokant in 3 minuten in olie van 180°C. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Knoflookolie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	5	tenen
zonnebloemolie	2	dl

Breng de knoflooktenen in een laagje water aan de kook. Giet ze af en herhaal dit tweemaal. Doe de tenen in de Magimix en draai glad met de olie. Breng op smaak met zout.

Court bouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
uien	2	
prei	1	
bleekselderij	2	stengels
winterwortel	1	
knoflook	0.5	bol
laurieblaadje	1	
witte peperkorrels	0.5	tl
zwarte peperkorrels	0.5	tl
tijm		
peterselie		
witte wijn	2	dl

Doe alle gesneden groenten en kruiden in een pan en schenk er de witte wijn en 3 liter water over. Breng aan de kook en laat 20 min. Zachtjes koken en zeef. Geef 5 dl bouillon aan de paprikasausmakers en 2 dl bouillon aan de sabayonmakers.

Bloemkool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkool	1	
court bouillon		
slagroom		
crème fraîche		

Snijd de roosjes van de bloemkool. Kook ze gaar in de court bouillon. Pureer de bloemkool in de Magimix en voeg slagroom en crème fraîche toe tot een egale, niet te dunne puree ontstaat. Breng op smaak met zout en peper.

Tomaatjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kerstomaatjes	45	
olijfolie		
zout		

Dompel de tomaatjes even in kokend water en doe ze direct over in ijswater. Haal de schilletjes van de tomaatjes. Snijd de tomaatjes doormidden en laat het sap en de pitjes er uit lopen. Meng ze met wat olijfolie en zout en laat uitdrogen in een oven van 90°C.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
persinette cress		
zoute citroen		

Maak een rondje van twee eetlepels bloemkoolpuree midden op een bord. Leg drie kikkerbillenpootjes en drie tomaatjes op de puree. Versier met persinette cress en flintertjes zoute citroenschil.

Mulfilets

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote mullen	8	
olijfolie		
saffraandraadjes		

Fileer de vissen en haal de graatjes eruit met een pincet. Meng olijfolie met saffraandraadjes en marineer de filets erin tot gebruik.

Zoetzure paprikasaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	4	
knoflook	1	bol
korianderzaad	1	tl
rode paprika's	4	
gele paprika	1	
dragon		takjes
witte wijnazijn	1,2	dl
noilly prat	3	dl
court bouillon	5	dl
boter	50	gr.

Fruit de gesnipperde sjalotten, de doormidden gesneden bol knoflook en de korianderzaadjes zachtjes in olijfolie tot de sjalotten glazig zijn. Voeg de gehakte paprika's en dragon toe en roer enkele minuten op hoog vuur. Schenk de wijnazijn toe en schraap de bodem goed schoon. Voeg vermout toe en laat inkoken. Schenk bouillon erbij en laat tot de helft inkoken (het moet een zoet-zure saus worden). Haal de knoflook eruit en pureer het mengsel in de Magimix. Wrijf de saus door een zeef en breng op smaak met zout en peper en eventueel wat suiker. Verwarm de saus voor het uitserveren en monteer met klontjes boter.

Visbouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
visgraten	1	kg
ui	1	
bleekselderij	1	stengel
prei	1	
venkelknol	1	
witte wijn	1	fles

Zet de gesneden groenten aan in olijfolie. Voeg graten en witte wijn toe en laat inkoken tot bijna verdampt. Voeg zoveel water toe tot alles goed onder staat en laat 20 minuten zachtjes koken en zeef het.

Risotto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visbouillon	2	liter
tijm	3	takje
laurier	2	blaadjes
kabeljauwfilet	200	gr.
parelgort	400	gr.
boter	40	gr.
mascarpone	4	el
parmezaanse kaas		
bosuitjes	2	

Breng 1 liter visbouillon aan de kook met tijm en laurier. Doe de kabeljauw erbij en laat het enkele minuten pocheren tot hij glazig is. Haal de kabeljauw uit het vocht en laat hem wat afkoelen. Verdeel de vis in kleine stukjes en controleer goed op graatjes. Zeef de bouillon. Breng de resterende visbouillon aan de kook en doe de parelgort erbij. Kook hem zachtjes gaar onder af en toe roeren (reken op 30 minuten). Voeg visbouillon toe als het te droog wordt. Als de gort gaar is de boter, mascarpone en Parmezaanse kaas er geleidelijk doorroeren. Breng op smaak met zout en peper. Roer de dunne repen gesneden bosuitjes en kabeljauw door de risotto.

Gevulde sla

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sla	2	kroppen
kipfilet	250	gr.
slagroom	1	dl
citroensap	2	el
eendenlever	100	gr.

Blancheer de slabladen in gezouten water en doe direct over in ijswater. Dep de bladen droog. Maal de kipfilets tot farce in de Magimix. Voeg al draaiend zoveel room toe tot een zacht mousse ontstaat. Voeg citroensap en eendenlever toe. Breng hoog op smaak met zout en peper. Leg een stuk plasticfolie op het werkblad; hierop een slablaadje en hierop een balletje kimpengsel. Vouw de blaadjes rond de vulling en wikkel het balletje strak in plasticfolie. Maak 30 balletjes. Pocheer de balletjes in 4 minuten gaar in gezouten water en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Tapenade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
taggiasche olijven	100	gr.
ansjovis	20	gr.
zoute kappertjes	1	el
knoflook	0.5	teen
olijfolie	1	dl

Spoel het zout van de ansjovis en kappertjes. Verwijder de graat van de vis. Doe de olijven, ansjovis, kappers en fijngesneden knoflook in de Magimix. Draai glad en voeg zoveel olie toe tot een dunne gebonden saus ontstaat.

Eindbewerking en presentatie

Bestrooi de mullen met zout en peper en bak ze 2 minuten op de velkant in een pan met wat olie tot het huidje krokant is. Lepel wat bakolie over de filet tijdens het bakken. Schep wat risotto midden op een bord. Leg een mulfilet op de risotto met de velkant naar boven. Leg twee slaballetjes hiernaast. Lepel de paprikasaus en tapenade rondom.

Rib eye

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rib eye	1,5	kg
rundervet	100	gr.
peper en zout		

Snijd het vet en vliezen van het vlees. Snijd de rib eye in plakken van 2 cm. Snijd het vet in blokjes en bak het langzaam uit. Verdeel het vlees over vacuümzakken samen met het gesmolten vet. Trek vacuüm en gaar 20 minuten in een sous-vide bak van 57°C. Haal het vlees uit de waterbak en snijd het in repen van 2 cm.

Paprikatoffee

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pompoenpitten	200	gr.
rode paprika's	8	
gerookt paprikapoeder	15	gr.
glucose	50	gr.
suiker	200	gr.
isomalt	200	gr.
zout	10	gr.
boter	75	gr.

Snijd de paprika's in stukken en maak er sap van met de sapcentrifuge (het moet 6 dl zijn). Doe het sap met de glucose, suiker, isomalt en zout in een pan en laat koken tot 113°C. Roer de boter door de toffee en daarna de pompoenpitten en stort het op een met een silpad bedekte gastroplaat. Spreid de toffee uit zodat er een dunne laag van 5 mm ontstaat. Laat op kamertemperatuur komen. Smeer de bovenkant van de toffee in met olie. Doe de toffee met de geoliede kant over op bakpapier en snijd er repen van ter grootte van de repen vlees.

Pompoen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pompoen	1	
rundervet	100	gr.

Schil de pompoen en snijd hem doormidden. Verwijder de zaden en snij er plakken van 1,5 cm van. Doe ze in vacuümzakken samen met het gesmolten vet. Trek vacuüm en gaar de pompoen in 60 minuten in de sous-vide bak van 90°C.

Gedroogde paprika

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode paprika's	2	

Halveer de paprika's en haal de zaadlijsten en zaadjes eruit. Smeer de schil in met wat olijfolie en laat de paprika's 15 minuten poffen in een oven van 230°C. Laat de paprika's even in een plastic zak rusten en trek de vellen eraf. Snijd de paprika's in dunne repen van 5 mm. en leg ze op bakpapier. Strooi er een beetje zout over en laat ze drogen in een oven van 90°C.

Gedroogde shiitake

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
shiitakes	20	

Snijd de stelen van de shiitakes. Bak ze in olie tot ze hun vocht loslaten. Dep ze droog en snijd ze in repen van 2 mm. Strooi er een beetje zout op en leg ze op bakpapier en droog ze in een oven van 90°C.

Paprikapudding

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode paprika's	5	
gerookte paprikapoeder	5	gr.
suiker	25	gr.
zout	5	gr.
piment d'espelette	1	gr.
unique binder	5	gr.

Maak sap van de paprika's. Kook het sap in tot een derde en laat afkoelen in ijswater. Doe het sap over in de Magimix en voeg al draaiend paprikapoeder, suiker, zout, piment d'Espelette en Unique binder toe. Het moet de consistentie van pudding hebben. Doe de pudding over in een spuitzak.

Yoghurtpudding

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
yoghurt	5	dl
zout	10	gr.
suiker	50	gr.
unique binder	14	gr.

Doe de yoghurt in de Magimix. Voeg al draaiend zout, suiker en Unique binder toe. Het moet de consistentie van pudding hebben. Doe de pudding over in een spuitzak. Houd enkele eetlepels pudding achter om de pompoen mee in te smeren.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tahoon cress		

Geef de stukjes vlees kleur met de brûléebrander. Leg een stukje toffee op ieder stukje vlees. Bestrijk de stukken pompoen met een beetje yoghurtpudding, sprenkel een heel klein beetje gerookte paprika over de pompoen en plak er gedroogde shiitakes en paprika tegenaan. Spuit een dot paprikapudding en een dot yoghurtpudding in de hoek van een rechthoekig bord. Leg een stuk pompoen in de lengte tegen de pudding aan. Verdeel de stukjes vlees langs de pompoen. Decoreer met tahoon cress.

Hazelnootpasta

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnoten	200	gr.
chocolade	200	gr.
boter	100	gr.
gecondenseerde melk	75	gr.
zout		

Rooster de hazelnoten in een oven van 160°C tot lichtbruin. Doe de noten in de Magimix met een beetje zout en draai er pasta van. Smelt boter en chocolade in een pannetje en schenk bij de hazelnoten. Breng de gecondenseerde melk aan de kook en voeg toe aan de pasta. Draai alles tot een homogene pasta en laat afkoelen.

Banketbakkersroom

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	5	dl
eierdooiers	5	
slagroom	1	dl
suiker	75	gr.
puddingpoeder	35	gr.

Breng melk aan de kook. Roer dooiers, slagroom, suiker en puddingpoeder door elkaar. Schenk een beetje hete melk al roerend over het dooiermengsel. Schenk dooiermengsel bij melk en breng langzaam aan de kook. Doe de gebonden room over in een bekken, dek af met plasticfolie en laat afkoelen.

Hazelnootmousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnootpasta	400	gr.
banketbakkersroom	500	gr.
slagroom	7	dl
gelatine	3	blaadjes

Week gelatine in koud water. Klop de slagroom tot yoghurt dikte. Roer hazelnootpasta en banketbakkersroom goed door elkaar. Verwarm twee eetlepels mousse en los de gelatine erin op. Roer de gelatine door de mousse. Spatel de slagroom door de mousse en doe over in een spuitzak. Spuit een laagje mousse in de komborden en laat opstijven in de koeling.

Glaçage

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	250	gr.
water	2,5	dl
hazelnootpasta	2	el
pectine	40	gr.

Als de hazelnootmousse aan het opstijven is pas beginnen aan de glaçage. Maak karamel van de suiker. Breng het water aan de kook. Roer kokend water samen met de hazelnootpasta en pectine door de karamel en laat even doorkoken. Laat het afkoelen maar zorg dat het vloeibaar blijft. Schenk wat glaçage op de hazelnootmousse en beweeg het bord zodat er een laagje glaçage op de mousse ontstaat. Laat opstijven in de koeling.

Kletskep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	150	gr.
boter	200	gr.
rietsuiker	200	gr.
suiker	200	gr.
grapefruitsap	1	dl
sinaasappelsap	1	dl

Smelt de boter. Roer bloem, rietsuiker en suiker door elkaar. Roer sappen door de suiker. Roer de gesmolten boter door het beslag. Maak dunne koekjes op een silpad en bak ze in 6 minuten af in een oven van 180°C. Haal de koekje van de bakplaat af en druk ze over een omgekeerd espressokopje zodat er een bakje ontstaat. Als de kletsoppen te hard geworden zijn kunnen de kopjes heel even in de oven worden gezet, zodat de koekjes vanzelf over de kopjes smelten. Maak 30 bakjes.

Hazelnootkaramel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnooten	30	
suiker	250	gr.

Doe de suiker in een RVS pan en laat langzaam karamelliseren. Als de suiker begint te kleuren de karamel van het vuur halen. Pak een hazelnoot met een pincet en doop hem in de karamel. Trek de noot uit de karamel en zorg dat er een draad karamel ontstaat. Herhaal voor alle noten.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels	2	
roze grapefruits	2	

Snijd de partjes uit de sinaasappels en grapefruits. Doe een hazelnootkaramel in een kletskep. Versier de borden met de fruitpartjes en twee kletskepbackjes.