

# 2013 mei

Cuisine Culinaire Amsterdam · Lente

---

**AMUSE** Passievruchtmarshmallow met chorizopoeder

---

## Chorizo

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
chorizoworst	200	gr.
maltosec (sosa)	50	gr.

Snijd de chorizo in flinterdunne plakjes op de snijmachine. Leg de plakjes op keukenpapier en droog ze 2 uur in een oven van 90°C. Maal de chorizo tot poeder in porties in de koffiemolen met Maltosec. Voeg telkens een lepel Maltosec toe tot een poeder ontstaat. (Eventueel staat deze poeder al klaar.)

## Passievruchtmarshmallow

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
passievruchtpuree	200	gr.
suiker	75	gr.
gelatineblaadjes	6	
eiwitpoeder	20	gr.

Verhit de passievruchtpuree met suiker tot 60°C en roer tot alle suiker opgelost is. Roer de geweekte gelatine erdoor tot het opgelost is. Koel af in ijswater. Doe de massa in de mixer en voeg al kloppend het eiwitpoeder toe. Klop tot een luchtig stijf schuim ontstaat. Spreid het schuim in een laag van 3 cm in een met folie bedekte bak en laat opstijven in de koeling.

## Eindbewerking en presentatie

Snijd de marshmallow in blokjes van 3 cm en bestuif ze aan alle kanten met chorizopoeder. Leg 2 marshmallows op een bord en sprenkel wat poeder over het bord.

## Paling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
palingen	4	
boter		
ongesneden witbrood uit de diepvries		

Trek de paling flink uit elkaar om de graat los te maken. Fileer de paling en spoel de vis goed af. Dep droog en doe ze met een klont boter in een vacuümzak. Gaar ze in de sous vide bak 50 minuten op 48°C. Snijd het brood dun op de snijmachine en kwast wat gesmolten boter hierop. Verdeel de paling in 30 porties en leg op het brood. Snijd het brood om de paling bij. Bak de paling op de bakplaat in olie op de broodzijde tot goudbruin en zeer kort aan de viszijde.

## Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
palinggraten		
sjalotten	2	
witte wijn	1	dl
noilly prat	1	dl
slagroom	2	dl
citroensap		

Snijd de palinggraten in stukken en fruit ze aan in olijfolie. Voeg gesnipperde sjalot toe en laat karamelliseren. Voeg witte wijn toe en laat inkoken tot de helft. Voeg Noilly Prat en laat opnieuw inkoken tot de helft. Voeg slagroom toe en laat even trekken. Zeef de saus en druk alle vocht goed door de zeef. Verwarm de saus vlak voor het opdienen en breng op smaak met zout en citroensap.

## Pesto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pijnboompitten	50	gr.
basilicum	½	bos
rucola	50	gr.
knoflook	1	teen
parmezaanse kaas	100	gr.
olijfolie	2	dl

Rooster de pijnboompitten in een droge pan tot goudbruin. Doe pitten, basilicum, rucola, knoflook, geraspte Parmezaanse kaas en olijfolie in de Magimix en pureer tot een gladde saus. Breng op smaak met zout en peper en doe over in een doseerfles.

## Couscous

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
couscous	100	gr.
gevogeltebouillon		
kerriepoeder	2	tl
enkele blaadjes munt		
koriander	$\frac{1}{4}$	bos
zoute citroen	$\frac{1}{2}$	
sjalot	1	
limoensap		

Myoteer de kerriepoeder in wat olijfolie. Voeg couscous toe en bedekt het met gevogeltebouillon. Breng aan de kook en haal van het vuur. Laat de couscous wellen en controleer af en toe of er meer bouillon bij moet. Vlak voor het opdienen de gesneden munt, koriander, zoute citroen en sjalot door de couscous roeren. Breng op smaak met zout en peper en limoensap.

## Mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ei	1	
mosterd	1	el
witte wijnazijn		scheut
olie	2	dl
ras el hanout	1	el
citroensap		

Doe alle ingrediënten behalve citroensap in een beker en draai er mayonaise van met de staafmixer. Breng op smaak met zout en citroensap. Voeg eventueel nog wat Ras el Hanout toe. Doe de mayonaise over in een doseerfles.

## Salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rucola	1	handje
basilicum	1	handje
baby spinazie	1	handje
enkele blaadjes kervel		
enkele blaadjes munt		
enkele blaadjes koriander		
olijfolie		
limoensap		
sjalot		

Was en maak de blaadjes klein van de salade. Snijd de munt en koriander fijn en maak de salade aan met wat olijfolie en citroensap. Vlak voor het opdienen de zeer klein gesnipperde sjalot door de salade doen.

### Eindbewerking en presentatie

Leg twee stukjes paling op een bord. Verdeel de salade over de paling. Leg hoopjes couscous tegen de paling aan. Spuit toefjes pesto en mayonaise op de borden en lepel wat saus rondom.

## Langoustines

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
langoustines	45	
citroentijm		takjes
boter	100	gr.
bieslook	¼	bos
tomaten	3	

Pel de langoustines en verwijder het darmkanaal. Bewaar de pantsers voor de langoustineolie. Kruid de langoustines met peper en zout en bak ze in porties in olijfolie met citroentijm kort aan beide zijden. Blus de pan af met enkele eetlepels kookvocht van de asperges. Haal van het vuur af en roer er boter, fijngesneden bieslook en tomaten brunoise door. Breng op smaak met zout en peper.

## Asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	15	
boter	100	gr.

Schil de asperges en verwijder de harde uiteinden. Kook ze beetgaar in gezouten water met veel boter.

## Langoustineolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
langoustinepantsers	300	gr.
olijfolie	100	ml

Maal de langoustinepantsers fijn in de Magimix. Doe over in een pannetje met olijfolie en verwarm tot 70°C. Laat 1 uur trekken en zeef de olie. Doe de olie over in een doseerfles.

## Bosuitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bosuitjes	5	

Snijd het groen van de bosuitjes in lange repen. Dompel ze enkele seconden in kokend gezouten water en doe direct over in ijswater. Dep de slierten droog en maak er 15 losse "bollen" van.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
salicornia cress		
citroentijm		

Verdeel de asperges en langoustines over de borden. Lepel de saus over het geheel en decoreer met een bol bosui, salicornia cress en citroentijm.

## Lamszadel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamszadel	5	kg
varkensnet		
knoflook	2	bollen
rozemarijn	1	bos

Spoel het varkensnet langdurig uit onder stromend water. Snij de filets uit het vlees. Haal de ruggengraat uit het vlees maar laat het vlees intact. Verwijder het vlees van de "flappen". Vul de "kuil" in het vlees met vulling en leg de filets daarop. Vouw het geheel dicht en maak er een rol van. Bind de rol op met touw en rol tweemaal rond in varkensnet. Braad het vlees bruin in olie in de braadslee. Voeg knoflooktenen en rozemarijn toe en doe het in braadslee in een oven van 110°C tot een kerntemperatuur van 55°C bereikt is. Laat het 10 minuten rusten en snijd het in plakken.

## Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spinazie	1	kg
knoflook	20	tenen
slagroom	1	dl
eierdooiers	2	

Blancheer de knoflooktenen 1 minuut en dep ze droog. Doe met een eetlepel boter en olijfolie in een oven van 200°C en laat 30 minuten garen. Blancheer de spinazie en spoel het koud. Knijp alle vocht eruit en doe samen met knoflook, slagroom en dooiers in de Magimix. Laat heel even draaien tot een grove puree. Breng op smaak met zout en peper.

## Bonen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tuinbonen	1,5	kg
kapucijners	1,5	kg
doperwten	1,5	kg
sperziebonen	250	gr.
peultjes	250	gr.

Blancheer de bonen apart in flink gezouten water. Doe ze direct over in ijswater. Laat ze uitlekken en warm ze op in wat boter en saus vlak voor het opdienen. Breng op smaak met zout.

## Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsbotten en vlees (van de zadel)		
uien	2	
witte wijn	½	fles
gevogeltebouillon	1	liter

Zet de botten en lamsvlees aan in wat olijfolie tot ze flink kleuren. Voeg de gesneden ui toe en laat ook kleuren. Voeg wijn toe en laat inkoken. Voeg de bouillon toe en laat 1 uur trekken. Als het vlees aan het rusten is, het braadvocht van het vlees toevoegen aan de saus. Schep het vet van de saus. Laat het vocht inkoken tot sausdikte. Zeef de saus. Roer er wat boter door en breng op smaak met zout en peper.

## Rozemarijnolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rozemarijn	¼	bos
platte peterselie	½	bos
zonnebloemolie	2	dl

Blancheer peterselie en rozemarijn kort en doe direct over in ijswater. Knijp alle water uit de kruiden en pureer met de olie lang in de Magimix tot een egale groene puree. Voeg een mespuntje zout toe en zeef de olie. Doe de olie over in een doseerfles.

## Eindbewerking en presentatie

Snij dikke plakken van het lamsvlees. Verdeel de bonen midden in de diepe borden. Leg een plak lam naast de bonen. Strooi de knoflooktenen en rozemarijn takjes eromheen. Lepel wat saus rondom en druppel wat rozemarijnolie hierin.

## Rabarber

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rabarber	400	gr.
suiker	200	gr.
water	4	dl
grenadine siroop	100	ml
gelatine	5	blaadjes

Verwijder de draden van de rabarber. Snij de stronken in stukken van 5 cm (hoogte van de cilinders). Breng water, suiker en grenadine aan de kook. Verdeel de rabarber en siroop over vacuümzakken. Trek vacuüm en gaar ze in 20 minuten in de sous-vide bak van 90°C en doe de zakken over in ijswater. Zeef de rabarber uit het vocht en laat deze inkoken tot de helft. Roer de geweekte gelatineblaadjes door het kookvocht. Laat de siroop op ijs afkoelen tot lobbig. Bekleed de binnenkant van cilinders van 5 cm diameter met rabarber en vul ze met geleï. Leg ze in de koeling tot gebruik.

## Rabarbersorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rabarbersap	500	ml
suiker	200	gr.
grenadine siroop	150	ml
cortina stabilisator	20	gr.

Maak 500 ml sap van rabarber met de sapcentrifuge. Breng suiker en grenadine aan de kook en laat even doorkoken. Voeg rabarbersap toe en draai er sorbet van in de ijsmachine. Doe de sorbet over in een bak en laat verder opstijven in de vriezer.

## Koekjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg		
poedersuiker		

Rol het bladerdeeg iets uit en zeef er poedersuiker over. Steek 15 rondjes ter grootte van de rabarberpudding uit, prik ze in met een vork en bak ze af in een oven van 200°C tot krokant en goudbruin. Rol de rest van het bladerdeeg uit tot het flinterdun is en snijd er 15 lange banen uit. Zeef er nog wat poedersuiker over en bak ze af tot ze krokant en goudbruin zijn.

## Kwarkmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwart	400	gr.
yoghurt	100	gr.
sinaasappel bloesem water	25	gr.
poedersuiker	50	gr.
unique binder	20	gr.

Doe alle ingrediënten in de Magimix en draai er een mousse van. Doe de mousse over in een spuitzak en leg in de koeling tot gebruik.

## Kokosgelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kokosroom	200	gr.
gellan	2	gr.

Breng de kokosroom aan de kook. Voeg de gellan toe en meng tot het geheel opgenomen is. Breng op smaak met suiker en zout. Als het afgekoeld is de massa pureren met de staafmixer tot een egale pudding ontstaat. Doe het in een spuitzak.

## Kokosnoot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kokosnoot		

Tik de kokosnoot aan alle kanten met een hakbijl zodat de schelp los komt van het vruchtvlees en haal de noot eruit. Schil het donkere vliesje van vruchtvlees met een dunschiller. Rasp het vruchtvlees met de Microplane. Bewaar wat voor de garnering en de rest is voor de krokante kokos.

## Krokante Kokos

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	100	gr.
suiker	100	gr.
geraspte kokos	200	gr.

Breng water en suiker aan de kook. Laat even doorkoken en voeg de geraspte kokos toe. Onder voortdurend roeren de siroop voor de helft laten inkoken. Spreid het kokosmengsel op bakpapier en laat het drogen in een oven van 150°C tot krokant. Controleer regelmatig.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vers geraspte kokosnoot		

Leg een ronde koek midden op een bord met daarop een rabarberpuddinkje. Spuit de kwarkmousse op het puddinkje. Leg een rechthoekig koekje schuin tegen het puddinkje aan. Trek een streep kokosgelei over het bord. Strooi hierop wat krokante en verse kokos. Leg een quenelle rabarbersorbet op de kokosgelei.