

2013 juni

Cuisine Culinaire Amsterdam · Zomer

Sushirijst

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
itamea sushirijst	500	gr.
water	1,15	liter
kombu kelp		stukje
uchibori sushi azijn	2	dl

Spoel de rijst 10 minuten onder stromend koud water. Laat de rijst daarna 15 minuten in ruim water weken. De rijst 10 minuten uit laten lekken in een vergiet. Doe de rijst en precies de hoeveelheid water in de rijstkoker, voeg een stukje kombukelp toe en laat de rijst 40 minuten stomen. Open de rijstkoker, verwijder de kombu en spreid de rijst uit in een diepe gastrobak. Laat de rijst even uitdampen en sprenkel de sushi azijn erover. Meng de azijn zeer goed door de rijst en laat afkoelen tot 30°C. Geef 2 kopjes rijst aan de makers van de makreel.

Zalm

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zalmzijde	250	gr.

Verwijder het grijze deel van de huidkant van de zalm. Snijd de zijde in tweeën langs de ruggengraat. Snijd de vis zodanig dat gelijkvormige blokken ontstaan. Snijd met een lang mes op 45° dunne plakjes dwars op de vetbanen van de vis. Halverwege even stoppen met snijden en het mes op 90° draaien en de rest van het plakje snijden.

Dashi

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	5	dl
kombu kelp	10	cm
bonito vlokken	20	gr.

Doe de kombu en water in een pan en laat 1 uur weken. Breng aan de kook; vlak voordat het water kookt de kombu uit het water halen. Als het water kookt, de pan van het vuur halen en de bonitovlokken in de pan strooien. Niet roeren en wacht tot de vlokken naar de bodem gezonken zijn. Zeef de dashi.

Teriyakisaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kikkoman sojasaus	2	dl
mirin	1	dl
water	50	ml
dashi	25	ml
suiker	50	gr.
verse gember	1	el
knoflook	½	knoflookteen
aardappelzetmeel	2	el

Breng sojasaus, water en mirin aan de kook en laat 1 minuut doorkoken. Voeg dashi, geraspte gember en geraspte knoflook toe en laat 1 uur rustig trekken. Bind de saus door een papje van water en aardappelzetmeel beetje voor beetje aan de kokende saus toe te voegen tot de gewenste dikte en laat nog 1 minuut doorkoken. Laat afkoelen.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
nori		smalle vellen
lente-ui	2	
brûléebrander		

Snijd de lente-ui ragfijn. Doe een balletje rijst in de palm van je hand en vorm er knedend een sushi van. Leg op iedere sushi een plakje zalm en wikkel er een stukje nori omheen. Brand de zalm heel even aan met de brûléebrander. Lak de sushi met de teriyakisaus en sprenkel er wat lente-ui over.

VOORGERECHT Pannacotta van paling met wasabicrunch

Paling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte palingfilets	4	

Snijd de paling in fijne brunoise.

Pannacotta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
palinggraten	400	gr.
melk	1	liter
lota	6	gr.

Breng melk met palinggraten aan de kook en laat 30 minuten trekken. Zeef de graten uit de melk en voeg Lota, zout en peper toe. Breng opnieuw aan de kook en klof tot alles opgelost is. Verdeel de melk over de amuse glaasjes (laagje van 2 cm) en laat opstijven.

Wasabicrunch

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
panko	25	gr.
wasabi furikake	10	gr.
maltosec	20	gr.

Bak de panko in 2 eetlepels olie krokant en goudbruin. Laat afkoelen en uitlekken op keukenpapier. Roer de panko, wasabi en maltosec goed doorelkaar.

Appel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
granny smith appel	1	

Schil de appel en snijd het in fijne brunoise. Doe direct over in een vacuümzak en trek vacuüm.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel gelijke delen appel en paling over de pannacotta. Schep ½ eetlepel wasabicrunch over het geheel.

Kwartels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwartels	8	
oregano	½	bos
chilivlokken	½	tl
komijn	1	tl
zout	1	tl
sojamelk	1	liter
verse gemberwortel	1	el
venkelzaad	½	el
laurierblaadjes	2	
boter	125	gr.

Snijd de borstjes en pootjes van de kwartel af. Maak het beentje van de pootjes goed schoon. Hak de oregano en chilivlokken fijn en roer er de komijn en zout door. Kruid de borstjes en pootjes hiermee. Doe de borstjes in een bekken en zet ze onder sojamelk en laat marinieren. Smelt boter met geraspte gember, venkelzaad en laurierblaadjes. Doe de pootjes samen met het botermengsel over in een vacuümzak en trek vacuüm. Laat de pootjes sous-vide 1 uur garen op 80°C.

Sesamdip

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sesamdressing		geroosterde
oregano	½	bos

Hak de oregano fijn en roer door de sesamdressing.

Tempura

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	1	glas
ijsblokjes		
tempurabloem		

Doe een glas water samen met ijsklontjes in een ruim bekken. Schud er al roerend met stokjes tempurabloem in tot een dun, klontig beslag ontstaat.

Eindbewerking en presentatie

Breng de frituurpan op 180°C. Dep de borstjes en pootjes droog met keukenpapier en doop ze in de tempura. Frituur tot lichtbruin en laat uitlekken op keukenpapier. Dien op met een bakje sesamdip.

Coquilles

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles in schelp	15	

Maak de coquilles los en ontdoe ze van de baard en koraal. Maak de holle schelp schoon.

Venkel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
venkelknol	1	
yuzusap	2	el
suiker	40	gr.
water	50	ml
sushiazijn	2	el
zout	1	tl
yuzuzeste		enkele stukjes

Snij de venkel flinterdun op de mandoline. Meng yuzusap, suiker, water, sushiazijn, zout en yuzuzeste en breng aan de kook. Laat afkoelen en roer de venkel erdoor. Laat 1 uur marinieren.

Misovinaigrette

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
citroensap	2	el
kikkoman sojasaus	2	el
ponzu	2	el
sojaolie	2	el
sushiazijn	2	el
sesamolie	2	druppels
shiro miso	30	gr.

Doe alle ingrediënten in de Magimix en draai er een vinaigrette van.

Rammenas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rammenas	1	
cocktailprikkers		
sesamolie	½	el
ponzu	1	el
limoensap	½	el
sushiazijn	1	el

Snij de rammenas met de mandoline in lange repen. Rol de plakken op en steek een cocktailprikker door. Meng sesamolie, ponzu, limoensap en sushiazijn door elkaar en marineer de rolletjes rammenas hierin.

Sinaasappelrasp

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels	2	
1 op 1 siroop	50	ml

Rasp de schil van sinaasappels. Doe de sinaasappelrasp in een laagje water en breng aan de kook. Zodra het water kookt, de sinaasappelrasp zeven en opnieuw in een laagje water aan de kook brengen. Herhaal drie keer en dep de rasp droog met keukenpapier. Roer de rasp door de siroop en verdeel het over bakpapier. Droog de sinaasappelrasp in een oven van 90°C tot krokant.

Eindbewerking en presentatie

Doe de venkel en rammenas in een zeef en laat ze goed uitlekken. Snijd de coquilles in dunne plakjes. Leg een plukje venkel in de schelpen van de coquilles. Verdeel de plakjes coquille over de venkel. Snijd de rolletjes rammenas in dunne rolletjes. Leg drie rolletjes rammenas op de plakjes coquille. Druppel wat misovinaigrette over het geheel en sprenkel een beetje sinaasappelrasp over de schelpen.

Makreel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
makrelen	8	
cederhout vellen	8	

De vellen cederhout moet minimaal 4 uur in water weken. Snijd de filets van de makrelen en controleer op graatjes en zout ze. Snijd ze doormidden en leg de halve filets met de vleeskant op elkaar. Knip de vellen cederhout doormidden. Rol de filets op in het cederhout en bind ze vast met een stukje touw.

Sojagel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ponzu	100	ml
yuzusap	100	ml
limoensap	100	ml
sap van sushigember	25	ml
1 op 1 siroop	250	ml
agaragar	6,5	gr.
gellan	3,5	gr.

Breng alle ingrediënten samen aan de kook en laat 2 minuten doorkoken. Laat afkoelen en opstijven in de koeling. Als het opgesteven is de gelei over doen in de Magimix. Draai er een gladde pudding van en doe over in een spuitfles.

Beurre blanc

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sake	1	dl
witte wijn	1	dl
sjalot	½	
bladpeterselie	2	el
dragon	2	el
slagroom	2	dl
boter	175	gr.
shiro miso	2	el

Breng sake, witte wijn, gehakte sjalot, peterselie en dragon aan de kook. Laat zachtjes tot ½ inkoken. Voeg slagroom toe en laat opnieuw tot ½ inkoken. Zeef de castrique. Snijd de koude boter in blokjes en klop blokje voor blokje door de hete castrique tot een gebonden saus ontstaat. Roer de miso door de beurre blanc.

Krokante sushirijst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gekookte sushirijst	2	kopjes
wasabi furikake	2	el

Doe de rijst in de Magimix met een beetje water. Draai het helemaal glad en voeg zoveel water toe tot een dikke yoghurt substantie ontstaat. Smeer de rijst op een met bakpapier bedekte gastroplaat. Strooi een beetje wasabi furikake over de rijst en droog het in een oven van 120°C tot krokant.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
shisopurper	2	bakjes
atsina cress	2	bakjes

Gaar de makreelrolletjes 10 minuten in de stoomoven. Knip het touwtje door en plaats een rolletje midden in een kombord. Verdeel de beurre blanc over de vis. Spuit enkele dotjes sojagel rondom de vis. Breek de krokante sushirijst in stukken en leg enkel stukken op het bord. Garneer met shisopurper en atsina cress.

Tonijn

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tonijn	1200	gr.
olijfolie		

Portioneer de tonijn in stukken van gelijke dikte en grootte. Bestrijk de vis met olijfolie en laat rusten buiten de koeling.

Teriyakisaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
teriyakisaus	150	ml
balsamicoazijn	50	ml
bieslook	¼	bos

Snijd de bieslook fijn en roer alle ingrediënten door elkaar.

Komkommer parels

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
komkommers	2	
sushiazijn	100	ml
tsuyu no moto	3	el
sesamolie	1	el

Schil de komkommers en maak balletjes met een kleine parisiëneboor. Roer azijn, tsuyu no moto en sesamolie doorelkaar en marineer de komkommerparels erin.

Eindbewerking en presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
daikon cress		

Laat de grillpan goed heet worden. Zout en peper de tonijn en grill de vis op hoog vuur. Draai de tonijn halverwege de griltijd 90° zodat er een mooi ruitje ontstaat. Draai de tonijn om en laat de andere kant ook garen. Maak een spiegelkje van de teriyaki-balsamico vinaigrette. Leg de tonijn in de vinaigrette en decoreer met daikon en komkommer parels.

Spongecake

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	300	gr.
amandelpoeder	60	gr.
yopol	50	gr.
matcha poeder	10	gr.
suiker	70	gr.
bloem	20	gr.
kartonnen bekertjes		

Klop eiwit op tot het stijf begint te worden. Voeg amandelpoeder, yopol, matchapoeder, suiker en bloem door de eiwitten en klop tot het goed gemengd is. Zeef het beslag en doe het over in de ISI-fles. Breng op druk met twee patronen. Laat 1 uur in de koeling rusten. Spuit 20 kartonnen bekertjes tot een derde vol met beslag en bak ze 50 seconden in een magnetron op 900 Watt. Laat de cake afkoelen en knip de bekertjes los om de spongecake eruit te halen.

Yuzoïjs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	2	
suiker	125	gr.
melk	250	ml
stabilisator	1	tl
mascarpone	65	gr.
creme fraîche	60	gr.
yuzusap	60	gr.

Klop dooiers met suiker 5 minuten tot wit en luchtig. Verwarm melk en stabilisator tot het begint te koken. Meng dooiers en melk en verhit het mengsel tot 75°C. Koel het mengsel in ijswater tot het koud is. Roer mascarpone, crème fraîche en yuzusap door de crème. Draai er ijs van in de ijsmachine.

Gelei van plumwine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
plumwine	2,5	dl
lota	1	gr.

Breng plumwine aan de kook en meng d.m.v. de staafmixer de Lota door de hete plumwine. Laat afkoelen en opstijven.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	2	bakjes

Leg een spongecake aan de kant van een rechthoekig bord. Verkruiemel een beetje cake in een streep over het bord. Leg wat aardbeien langs de verkruiemelde cake. Lepel wat plumgelei op de borden.