

# 2014 maart

Cuisine Culinaire Amsterdam · Lente

---

## VOORGERECHT Tartaar van tonijn

---

### Tonijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tonijn	900	gr.
nashiperen	3	

Snij de tonijn en peer in 1 cm blokjes en zet koud weg.

### Marshmallow

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	300	gr.
kokosmelk	2	dl
gelatineblaadjes	10	
eiwitten	2	

Breng suiker en kokosmelk aan de kook. Roer er de geweekte gelatineblaadjes door en laat afkoelen tot lauwwarm. Doe de eiwitten in de Kitchenaid mixer en klop tot schuim. Voeg de kokosmelk al kloppend toe en blijf draaien tot de massa is afgekoeld (minimaal 10 minuten) en schuimig is. Bekleed een bak met plasticfolie en strijk de marshmallow 1 cm dik uit. Laat in de koeling opstijven. Snij de marshmallow in blokjes van 1 cm.

### Vinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sojasaus	0,5	dl
gembersiroop	1	el
merin	0,25	dl
zonnebloemolie	1	dl
tomatensap	0,5	dl

Maak een gebonden vinaigrette met behulp van de staafmixer. Breng eventueel op smaak met zout.

### Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
korianderblaadjes		
wasabinootjes		

Doe de tonijn en peer in een kom en meng er voorzichtig de vinaigrette door. Maak een mooie compositie van alle ingrediënten op het bord. Versier met korianderblaadjes en wasabinootjes.

## Paprika

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode paprika's	12	
tomaten	12	
olijfolie	6	el
gerookte paprika	2	tl
basilicumblaadjes	40	
balsamico azijn	6	el
kippenbouillon	8	dl

Rooster de paprika's 20 minuten in een oven van 200°C en verwijder de velletjes. Pliceer de tomaten en verwijder de zaadjes en zaadlijsten. Doe alle ingrediënten in de Magimix en draai tot een egale puree. Breng op smaak met zout en peper en laat in de koeling tot gebruik.

## Kikkerbiljetjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kikkerbiljetjes	15	
witte wijn		
sjalot	1	
knoflook	1	tenen

Kikkerbiljetjes opzetten met wijn, sjalot en knoflook en op zeer laag vuur tegen de kook aan garen. Haal de botjes uit het vlees en breng op smaak met zout en peper.

## Mozzarella

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
volle demeter melk	4	liter
geitenmelk	0,5	liter
citroenzuur	2	tl
water	120	ml
stremsel	0,25	tl
zout	90	gram

Roer citroenzuur in 120 ml water. Roer stremsel in 60 ml water. Doe melk en citroenzuur in een pan en verwarm roerend tot 32°C en roer het stremsel erdoor. Laat 30 minuten rusten in een bak met water van 30°C. De wrongel moet stevig zijn. Snij wrongel in blokjes met een paletmes. Roer door elkaar en verwarm tot 43°C. Schep wrongel in een zeef met een schuimspaan. Laat de wei uit de wrongel lekken. Breng 3 liter water met 90 gram zout aan de kook. Verbreekel een stuk wrongel op een schuimspaan en dompel het 10 seconden in het hete water. Kneed en vouw de kaas met een pannelikker en dompel het nogmaals 10 seconden in het hete water. Vorm er bolletjes van zodra de kaas soepel en elastisch is. Doe de bolletjes mozzarella over in een bak met gezouten koud water.

## Eindbewerking en presentatie

Verdeel de soep over de komborden en leg er de kikkerbiljetjes en mozzarella in.

### VISGERECHT Kabeljauw met aardappelcrispy

---

#### Kabeljauw

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauwfilet	1	kg
zout		
boter	200	gr.
grote aardappels		

Bestrooi de kabeljauw filets met zout. Doe ze over in vacuümzakken. Trek vacuüm en leg ze 30 minuten in de koeling. Spoel de filets af onder stromend water en dep goed droog. Portioneer de filets. Clarifieer de boter. Schil de aardappels en maak er lange plakken van met behulp van een dunschiller. Bedek de slierten met geklaarde boter. Wikkel de slierten om de kabeljauw en leg ze in de koeling om de boter te laten stollen. Bak de kabeljauw tot de aardappelslierten knapperig zijn.

#### Piperade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	2	
sjalot	1	
venkelknol	0,5	
courgette	0,5	
rode paprika	0,5	
rode peper	1	
dragonblaadjes	10	
basilicumblaadjes	10	

Pliceer de tomaten en verwijder de zaadjes. Schil de paprika. Snij alle groenten in kleine blokjes. Fruit sjalot, venkel, courgette, paprika en pepertje in olijfolie. Voeg tomaten toe en laat op laag vuur zachtjes garen. Breng op smaak met kruiden en zout.

#### Garnalen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ongepelde grijze garnalen	1	kg

Pel de garnalen en zet koel weg. Maak eventueel een garnalensaus van de garnalenschalen.

## Eindbewerking en presentatie

Leg de kabeljauw op de borden. Verdeel de garnalen op de kabeljauw. Maak een streep piperade naast de kabeljauw.

## Varkenshaasje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
varkenshaas	1,5	kg
plakjes parmaham	15	

Kleur het vlees in olie en kruid het met zout en peper. Portioneer het vlees en wikkel er ham omheen. Laat in een oven van 45°C garen.

## Pesto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pijnboompitten	50	gr.
basilicum	1	bos
parmezaanse kaas	20	gr.
paneermeel	20	gr.
boter	20	gr.

Rooster de pijnboompitten tot ze goudbruin zijn. Doe het basilicum in een vijzel het tot puree. Voeg pijnboompitten en vijzel tot de nootjes klein zijn. Werk het paneermeel en gesmolten boter door de pesto en breng op smaak met zout en peper. Bewaar het in de warmhoudkast.

## Knolselderijpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	1	
aardappels	2	
boter	50	gr.
slagroom		scheut
brie	100	gr.

Schil knolselderij en aardappels en snijd ze in blokjes. Kook ze gaar in gezouten water. Giet af en draai er pureer van in de Magimix. Snij de korsten van de brie en voeg samen met de gesmolten boter toe aan de puree. Voeg eventueel wat slagroom toe als het te dik is. Breng op smaak met zout.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rucola		
olijfolie		

Maak de rucola aan met wat olijfolie. Trek een streep puree over het bord. Leg het varkenshaasje ernaast en lepel de pesto over het vlees. Verdeel de rucola op de pesto.

## Chocolade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melkchocolade	200	gr.

Smelt de chocolade en versier de binnenkant van de glazen hiermee.

## Ananas

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ananas	1	
vanillestokjes	2	
steranijs	2	
kaneelstokjes	2	
water	5	dl
suiker	500	gr.

Schil de ananas en snijd het in blokjes. Breng water met suiker aan de kook. Voeg specerijen toe en laat even doorkoken. Haal van het vuur en roer de ananasblokjes door de siroop. Doe de ananas over in vacuümzakken en trek vacuüm. Laat 30 minuten marinieren.

## Kwark

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	2	dl
suiker	66	gr.
eierdooiers	2	
blaadjes gelatine	2	
kwark	200	gr.
slagroom	2	dl

Breng water met suiker aan de kook en verhit tot 121°C. Klop de dooiers tot crème en schenk al kloppend het suikerwater in het mengsel. Roer de geweekte gelatineblaadjes door de crème en vervolgens de kwark. Laat afkoelen tot lauwwarm. Klop de slagroom lobbige en spatel het door de mousse. Vul de glaasjes tot een  $\frac{1}{4}$  met mousse. Verdeel de helft van de ananas blokjes over de mousse. Herhaal deze handeling tot de glazen vol zijn. Laat ze opstijven in de koeling.

## Chocoladekrullen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte chocolade	100	gr.
melkchocolade	100	gr.

Smelt witte chocolade tot een temperatuur van 30°C. Strijk chocolade met een kwast op bakpapier. Maak strepen van 10x7 cm. Doe ze snel op een golvend oppervlak en laat opstijven. Smelt melkchocolade en doe het in een cornet (of spuitzak). Knip een piepklein opening in de spuitzak. Beweeg snel en versier de chocoladekrullen. Laat de krullen goed opstijven en pel ze dan voorzichtig van het bakpapier.

## Eindbewerking en presentatie

Versier de kwarkmousse met chocoladekrullen.