

2014 april

Cuisine Culinaire Amsterdam · Lente

Garnaal

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tijgergarnalen (16-20)	15	
sojasaus	4	el
sushiazijn	2	el
limoensap	4	el
rietsuiker	4	el
geraspte verse gember		
olijfolie	2	dl
sesamolie		

Pel de garnalen en verwijder de darmpjes. Maak een vinaigrette van alle ingrediënten. Verdeel de garnalen en vinaigrette over vacuümzakken zakken en gaar ze 15 minuten in de sous-vide van 60°C. Laat op kamertemperatuur komen.

Tom Ka Kaigelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	2	
knoflook	2	tenen
rode pepertje	1	
verse gember	2x1	cm
citroengras	2	stengels
limoenblaadjes	10	
champignons	8	
kippenfond	1	liter
vissaus	4	el
koriander	10	takjes
kokosmelk	1	liter
limoenschil	1	
agar-agar	3	gr.

Doe een scheut olie in een pan en smoor de gesnipperde ui, knoflook, rode peper, gember, citroengras, limoenblaadjes en champignons. Voeg kippenfond, vissaus, koriander, kokosmelk en limoenschil toe en laat tot de helft inkoken. Haal van het vuur en laat 15 minuten trekken. Zeef de soep, meet de hoeveelheid en voeg 3 gr agar-agar per liter toe en meng goed met de staafmixer; laat 2 minuten doorkoken. Breng op smaak indien nodig. Verdeel de soep over siliconen halve bolvormpjes.

Gomasio

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
limoenblaadjes	6	
cashewnootjes	75	gr.
lijnzaad	3	el
curry blaadjes	9	

Rooster cashewnootjes en lijnzaad. Snij de limoenblaadjes en curryblaadjes heel fijn. Hak nootjes kleine en meng tot een crumble met de blaadjes. Breng op smaak met zout.

Groene currycrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kokosmelk	0.5	dl
koriander	0.5	bos
chilipeper	1	
verse gember	2	cm
vissaus	2	el
sushiazijn	1	el
groene currypasta	0.5	el
sojasaus	1	el
sesamolie	1	tl
xantana	1	gr.
eiwit	1	
druivenpitolie	2	dl
limoensap		
crème fraîche		
borage cress		

Doe de eerste reeks ingrediënten in de Magimix en draai tot een gladde crème. Voeg achtereenvolgens Xantana, eiwit en olie toe (zoals een mayonaise gemaakt wordt). Breng op smaak met limoensap en vissaus. Doe over in een spuitzak.

Noordzeekrab

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
noordzee krabben	8	
ui	1	
wortel	1	
bleekselderij	2	stengels
tijm	2	takjes
laurier	2	blaadjes
witte wijn	1	glas

Snij groenten klein en breng met water en witte wijn aan de kook. Laat 20 minuten trekken. Voeg krabben toe aan kokend court-bouillon en haal van het vuur. Laat de krabben 20 minuten afkoelen in de bouillon. Haal vlees en corail uit de krabben.

Crème van doperwten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
doperwten	250	gr.
avocado	1	
sushiazijn	1	el
olijfolie	2	el
druivenpitolie	2	el
roze grapefruit	0.5	

Kook doperwten in gezouten water. Doe erwten, avocado en sushiazijn in de Magimix en pureer. Voeg olijfolie en druivenpitolie toe en draai tot een crème. Wrijf de crème eventueel door een zeef en breng op smaak met zout, peper en sap van grapefruit.

Tzatziki

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	1	
knoflook	1	teen
griekse yoghurt	100	gr.
vinaigrette	1	dl
munt	6	blaadjes
koriander	6	blaadjes
dragonazijn		

Blancheer de knoflook kort. Hak komkommer en knoflook fijn. Meng yoghurt en vinaigrette met de komkommer. Snij munt en koriander fijn en roer door de komkommer. Breng op smaak met zout, peper en dragonazijn.

Mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ei	1	
mosterd	1	el
azijn	2	el
zonnebloemolie	3	dl
corail van de krabben		

Maak de mayonaise op de bekende manier. Voeg de corail toe en draai tot het glad is. Breng op smaak met zout en peper. Hou enkele eetlepels apart voor de krab en doe de rest over in een spuitzak.

Krabpakketjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	1	
koriander	5	blaadjes
krabvlees		
granny smith appels	2	

Snij de komkommer in 10 cm lange stukken. Trek er dunne plakjes met dunschiller of kaasschaaf van. Meng de krab met enkele eetlepels mayonaise en breng op smaak met zout en peper. Leg twee stukken komkommer kruislings op de werkplek. Beleg het met een lepeltje krabmengsel en leg een blaadje koriander op de krab. Vouw de pakketjes dicht. Maak 30 pakketjes.

Pasta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	600	gr.
eieren	6	
olijfolie	4	el
geelwortel	0.5	tl
citroenen	5	

Doe bloem, eieren, olie, geelwortel en rasp van de citroenen in de Magimix en draai er een pastadeeg van. Voeg eventueel wat water of bloem tot de juiste structuur bereikt is. Laat het deeg 30 minuten in plasticfolie rusten.

Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zachte geitenkaas	500	gr.
chilivlokken		

Prak de geitenkaas los. Breng op smaak met weinig chilivlokken, zout en peper.

Ravioli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roze peperkorrels		
dragon		
rasp van citroen		
druivenpitolie		

Maak dunne pastavellen met de pastamachine. Steek rondjes van 7 cm uit de pastavellen. Bestrijk de randen van de rondjes met losgeklopt eiwit. Leg een volle theelepel vulling midden op een rondje; leg een tweede rondje hierop en duw met behulp van een klein uitsteekrondje het velletje op het onderste velletje. Druk de randen goed samen. De randen moeten maximaal 1 cm breed zijn. Lag de ravioli op een met bloem bestrooide bakplaat en laat 15 minuten drogen. Maak 3 ravioli per persoon.

Kalfszwezerik

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfszwezerik	1	kg
wortel	150	gr.
prei	150	gr.
ui	150	gr.
platte peterselie	10	tak
tijm	4	takjes
laurier	3	blaadjes
vermout	2	dl
kalfsfond	1	liter

Laat de zwezerik lang onder koud water weken. Breng een grote pan water met zout aan de kook en laat de zwezerik 2 minuten daarin koken. Doe de zwezerik over in ijswater en laat afkoelen. Ontdoe de zwezerik van vliesjes en vet. Bestrooi de zwezerik met zout en peper en bak ze in een laagje olie aan alle kanten 2 minuten. Haal de zwezerik uit de pan en voeg de gesneden wortel, prei en ui toe en laat even smoren zonder te kleuren. Voeg peterselie, tijm, laurier, vermout en fond toe en breng aan de kook. Voeg zwezerik weer toe en laat 2 minuten verder garen. Haal de zwezerik uit het vocht en portioneer het. Zeef de fond en gebruik het voor de saus en kalfslende.

Kalfslende

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfslende	1.5	kg
kooknat van zwezerik		

Portioneer het vlees in 1,5 cm dikke plakken en bestrooi ze met zout en peper. Doe ze over in vacuümzakken en trek vacuüm. Gaar het vlees 2 uur in de sous-vide van 60°C.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1	
kruidnagels	4	
kooknat van zwezerik		
beurre manié (25 gr boter/25 gr bloem)	50	gr.
slagroom	3	dl

Steek de kruidnagels in de ui en doe samen met de fond over in een pan en breng aan de kook. Laat zachtjes inkoken tot de helft. Zeef het over in een andere pan. Klop er de beurre manié door en laat doorkoken tot de bloem gaar is. Voeg slagroom toe en laat zachtjes inkoken tot een dikke saus. Breng op smaak met zout en peper.

Groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse zilveruitjes	30	
water	1	dl
suiker	10	gr.
boter	50	gr.
rode wijnazijn		
winterwortels	3	
bospeen	1	bos
platte peterselie	0.5	bos
affilla cress	2	bakjes

Giet kokend water over de zilveruitjes en laat ze 1 minuut wellen. Pel de uitjes en doe ze over in een vacuümzak met water, suiker en boter. Hang het 30 minuten in een pan met kokend water. Doe de uitjes met vocht en een scheut wijnazijn in een pannetje en laat zachtjes inkoken tot het vocht bijna verdwenen is. Maak sap van de winterwortel en kook het in. Schil de bospeen en snijd ze in stukken. Kook ze gaar in water met wat zout, suiker en boter. Voeg het wortelsap toe en laat opnieuw inkoken tot het vocht bijna verdampt is.

Parfait

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
cava	5	dl
suiker	500	gr.
eidooiers	16	
dessertwijn	1	dl
slagroom	1	liter

Doe Cava, suiker, dooiers en dessertwijn in een pan en klop alles goed op. Verwarm het mengsel tot 85°C en haal het van het vuur. Klop het mengsel luchtig in de KitchenAid en laat het afkoelen. Klop de slagroom bijna stijf en spatel het door de massa. Vul de vormen met de parfait en vries het in. Laat de parfait 15 minuten zacht worden in de koelen voor het opdienen.

Limoenschuim

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	2.5	dl
suiker	500	gr.
eiwitten	300	gr.
limoenen	2	
poedersuiker		
violetjes	1	doos

Breng 2,5 dl water met 150 gr suiker aan de kook en kook tot 120°C. Klop de eiwitten met 150 gr suiker en rasp van 2 limoenen stijf in de KitchenAid. Blijf kloppen tot alle suiker opgelost is. Giet voorzichtig de hete siroop bij de draaiende KitchenAid. Spatel de sap van 3 limoenen door de meringue en strijk het dun (5 mm) uit op een met bakpapier bedekte bakplaat. Laat het 1 uur drogen in een oven van 90°C. Laat afkoelen en breek het schuim in stukken.