

# 2014 oktober

Cuisine Culinaire Amsterdam · Herfst

---

## Koffieboter

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koffiebonen	175	gr.
boter	200	gr.

Doe de koffiebonen en boter in een vacuümzak en trek vacuüm. Laat tot gebruik trekken in combistoom oven op de stoomstand van 90°C.

## Eieren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	15	

Houd het ei in de hand met de ronde kant naar beneden. Tik tweemaal het puntig kapje van de eieren met de Clack eiertikker. Scheid de dooiers en eiwitten. Bewaar 5 eiwitten voor het eiwitschuim. Was de eierschalen en laat uitlekken. Doe de dooiers terug in de schalen. Bewaar de eischalen afgedekt met plasticfolie in de eierdoos.

## Eiwitschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwitten	5	
druivenpitolie	0.5	dl
slagroom	0.5	liter
blaadjes gelatine	2	
zout en peper		

Week de blaadjes gelatine in koud water. Bak de eiwitten in ruim olie tot goudbruin. Laat uitlekken in een zeef en dep droog met keukenpapier. Doe de eiwitten in de Magimix en draai helemaal glad. Verwarm een scheutje slagroom en los de gelatine erin op. Meng slagroom, gelatine en eiwitpuree goed en breng op smaak zout en peper. Zeef de massa en doe over in de ISI-fles. Breng op druk met twee patronen en zet in de koeling.

## Appelblokjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
granny smith appel	1	
sushiazijn	1	el

Schil de appel en snij in plakjes van 3 mm. Snij de plakjes in blokjes van 3 mm. Doe de blokjes en sushiazijn in een vacuümzak en trek vacuüm.

## Specerijenmix

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
steranijs	1	
kruidnagel	2	
vanillestokje	0.5	
kaneelstokje	3	cm
nootmuskaat nootje	0.5	

Rasp de nootmuskaat met de Microplane. Geef de helft van het vanillestokje aan het hoofdgerecht. Doe alle specerijen in de koffiemolen en draai tot een poeder.

## Briochestaafjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
briochebrood	1	
ahorn stroop		
maldon zout		

Snijd het briochebrood in staafjes van 1x1x7 cm. Zeef de koffieboter en bak de briochestaafjes goudbruin in de koffieboter. Laat uitlekken op keukenpapier. Breng op smaak met zout.

## Eindbewerking en presentatie

Werk snel in een 'treintje'. Doe de eierschalen met de dooiers in de combistoom oven met stoom op 90°C gedurende 5 minuten. Strooi wat specerijenmix over de dooiers. Verdeel een theelepeltje appelblokjes over de dooiers. Schud de ISI-fles goed. Spuit de eierschalen bijna vol met het eiwitschuim. Schenk een theelepel ahornstroop over in de eierschalen en wat vlokken Maldon zout. Leg er een baton briochebrood op. Dien direct op.

## Kikkererwten crumble

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kikkererwtenmeel	60	gr.
komijnpoeder		mespunt
kerriepoeder		mespunt
zout	0.5	mespunt
zwarte peper		mespunt
korianderpoeder		mespunt
olijfolie	0.5	el

Doe alle ingrediënten in een kom en roer goed door elkaar. Voeg net zoveel water toe tot een dikke pasta. Smeer de massa heel dun uit op bakpapier en bak 20 minuten in een oven van 180°C tot goudbruin en krokant. Laat afkoelen en breek de koek in stukken en bak nog eens 5 minuten op 180°C. Laat helemaal afkoelen en hak de stukken tot crumble (niet al te fijn).

## Rapen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine meirapen	15	
olijfolie	4	el
knoflook	1	
zout en peper		

Maak de rapen schoon (schil ze indien gewenst) en snij in stukken zodanig dat er stukken van gelijke grootte ontstaan. Doe olijfolie, gesnipperde knoflook en peper en zout in een grote kom en hussel de rapen erin tot alles goed bedekt is met olie. Spreid de rapen over een gastroplaat en bak de rapen beetgaar in een oven van 200°C.

## Sesamcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ei	1	
mosterd	1	el
citroen	3	el
zonnebloemolie	2	dl
tahini		

Maak mayonaise van het ei, mosterd, azijn en olie op de bekende manier in de beker met de staafmixer. Roer er naar smaak tahini door. Breng op smaak met zout, peper en citroensap.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koriander	0.5	bos

Trek een streep van een volle eetlepel sesamcrème over het borden. Maak een streep kikkererwten crumble dwars over de crème. Schik de rapen tegen het geheel aan. Versier met blaadjes koriander.

## Linzen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
linzen du puy	500	gr.
wortel	100	gr.
bleekselderij	50	gr.
sjalotten	100	gr.
prei	50	gr.
knoflook	2	tenen
tijm	1	takje
laurierblad	1	
zout	15	gr.

Week de linzen 2 uur in ruim water. Snij alle groenten in kleine brunoise. Doe linzen, groenten, tijm, laurier en zout in een pan en zet onder water. Breng aan de kook en gaar de linzen 90 minuten in de combistoomoven op de stoomstand van 90°C. Proef of de linzen beet gaar zijn. Laat afkoelen op ijswater.

## Eendenlever

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenlever	1	
kersencoulis	200	gr.
suiker		
rode wijn azijn		
xantana	1	gr.
gellan	1	gr.
gelatineblaadjes	4	

Snijd 3 plakken van 3 cm van de eendenlever. Doe de rest van de eendenlever in een vacuümzak en leg terug in de koeling. Kruid de plakken lever met suiker en zout de doe ze in vacuümzakken en trek vacuüm. Gaar de plakken 15 minuten sous-vide op 54°C. Koel de lever op ijswater en haal uit de zakken. Snij in blokjes van 2,5x2,5x2,5 cm (15 stuks maken). Steek een prikker in ieder blokje en zet ze in de vriezer. Week gelatineblaadjes in koud water. Verwarm kersencoulis en breng op smaak met suiker en azijn. Het moet friszuur zijn. Los de Xantana, Gellan en gelatine op in de kersensap met behulp van de staafmixer. Laat de kersencoulis afkoelen maar laat het niet lobbijg worden. Doop de blokjes lever in de coulis tot ze helemaal bedekt zijn. Laat ze op een plaat in de koeling opstijven.

## Hazelnootnougatine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	50	gr.
isomalt	50	gr.
glucose	25	gr.
water	20	gr.
hazelnoten	50	gr.
boter	10	gr.
abrikozen	20	gr.
bakpoeder	2	gr.
zout	2	gr.

Stamp 50 gram hazelnoten tot pasta in de vijzel. Snijd 20 gram hazelnoten en 20 gr abrikozen in piepkleine brunoise. Doe suiker, isomalt, glucose en water in een pan en breng aan de kook. Laat koken tot 150°C. Roer hazelnootpasta en boter door de siroop. Roer abrikozen, hazelnoten, zout en bakpoeder door de massa en schenk het uit op een silpad. Leg een tweede silpad op de nougatine en rol zo dun mogelijk uit (1mm). Bak kort in een oven van 200°C tot goudbruin en krokant. Laat helemaal afkoelen en breek het in kleine stukken.

## Vinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kersencoulis	100	gr.
champagne azijn	2	el
mosterd	1	el
suiker	1	el
hazelnootolie	0.5	dl
olijfolie	1.5	dl

Mix de kersencoulis, azijn, mosterd en suiker met de staafmixer. Voeg hazelnoot en olijfolie toe en mix tot een vinaigrette. Breng op smaak met zout.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kervel	0.25	bos
hazelnoten	15	
zwarte rammenas	1	plak
maldon zout		

Laat de eendenleverblokjes op kamertemperatuur komen. Laat de linzen uitlekken in een zeef. Snij plakjes van de hazelnoten met een truffelschaaf. Maak kleine brunoise van de rammenas. Breng de linzen op smaak met de vinaigrette. Verdeel de linzen (en vinaigrette) over de komborden. Verdeel de rammenas, kervelblaadjes en hazelnoot plakjes over de linzen. Leg een blokje eendenlever op de linzen. Bestrooi met een beetje Maldon zout. Steek stukken nougatine in de linzen.

## Griet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grietfilet	1.2	kg
grof zeezout		handje
olijfolie		
boter		
zout en peper		

Portioneer de griet. Bedek de vis met een handje zeezout en laat 5 minuten pekelen. Spoel de griet goed af in ruim water en dep droog met keukenpapier. Haal de vis door de olijfolie en grill op een gloeiend hete grillplaat kort aan beide zijden. Leg de griet op een beboterde gastroplaat. Kruid met peper en leg een klontje boter op ieder stukje vis. Laat 5 minuten garen in een oven van 145°C en daarna nog even rusten.

## Mosselen en saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bleekselderij	0.5	
venkelknol	1	
uien	2	
kerriepoeder	1	el
citroengras	1	stengel
kokosmelk (400 ml)	1	blik
mosselen	2	kg
koriander	0.25	bos
boter	20	gr.
bloem	20	gr.

Snijd de bleekselderij, venkel en ui fijn. Myoteer de kerriepoeder 1 minuten in boter en voeg de groenten toe. Laat even mee fruiten en voeg citroengras en kokosmelk toe. Laat 5 minuten zachtjes koken en voeg dan de mosselen toe. Gaar de mosselen kort en haal ze uit de pan. Haal de mosselen uit de schelp en bewaar ze. Pureer de groenten (zonder citroengras) in de Magimix. Bind de saus met een beetje beurre manié (1 op 1 boter en bloem kneden). Laat even doorkoken om de bloem te garen. Voeg vlak voor het serveren de gesneden koriander toe.

## Venkelschelpen en crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkelknollen	10	
venkelzaad	1	el
olijfolie		
uien	2	
gevogeltebouillon	1	liter

Haal de venkelknollen voorzichtig uit elkaar. Zorg dat er 15 mooie schelpen zijn. Stoof de venkelschelpen in wat olijfolie en gevogeltebouillon gaar. Snij de rest ven de venkel en de uien fijn. Fruit ze aan in olijfolie en gaar ze met het kookvocht van de venkelschelpen, venkelzaad en gevogeltebouillon gaar. Giet af en pureer tot een gladde crème. Voeg eventueel wat olijfolie toe. Breng op smaak met zout. Doe de crème in een spuitzak.

## Gepofte tomaatjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
snoep tomaatjes	1	kg
olijfolie		

Haal de tomaatjes door de olijfolie en leg ze op een gastroplaat. Pof de tomaatjes in 10 minuten op 180°C. Breng op smaak met peper en zout.

## Vanille-citrus crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroensap	2	dl
sinaasappelsap	1	dl
water	1	dl
xantana	2.5	gr.
olijfolie	1.5	dl
vanillestokje	1	
evt. zout en suiker		

Meng citroensap, sinaasappelsap, water en Xantana (begin met de helft) in een beker met de staafmixer. Mix vervolgens de olijfolie en vanillemerg erdoor. Proef en smaak af met eventueel wat zout en of suiker.

## Chorizo crumble

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
panko	50	gr.
chorizo	50	gr.
druivenpitolie		
citroenrasp		
zout en peper		

Snij de chorizo in dunne plakjes. Droog de plakjes 90 minuten op keukenpapier in een oven van 100°C. Snij de chorizo in zo klein mogelijke blokjes. Bak de panko krokant in druivenpitolie. Meng de chorizo en panko en breng op smaak met (weinig) geraspte citroenschil en zout en peper.

## Groenten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gele paprika's	2	
rode paprika's	2	
courgettes	2	

Maak de paprika's schoon en snij in middelgrote stukken. Maak met een meloenboor parels van de courgette. Zet alles voorzichtig aan in wat boter en laat zachtjes garen tot beetgaar.

## Eindbewerking en presentatie

Maak een streep van mosselsaus op de borden. Leg een stuk griet hierin en verdeel de mosselen over de borden. Verdeel de tomaatjes en de groenten over de borden. Smit de venkelcrème in de venkelschelpen en leg ze naast de vis. Maak hoopjes chorizo crumble op de borden en decoreer met toefjes vanille-citrus crème.

## Vanilleroomijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	400	ml
slagroom	160	ml
suiker	60	gr.
trimoline	90	gr.
dooiers	6	
vanillepeulen	2	

Snijd de vanillepeulen overlangs en schraap het merg eruit. Verwarm melk, slagroom, suiker, trimoline, dooiers, vanillemerg, peulen roerend tot 84°C. Laat massa op ijswater afkoelen en draai er ijs van in de ijsmachine.

## Crumble

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	250	gr.
basterdsuiker	250	gr.
ei	1	
zout		snuifje
patent bloem	125	gr.
amandelbloem	175	gr.

Beboter een bakplaat. Roer boter en basterdsuiker door elkaar. Voeg ei, zout en bloem toe en kneed tot een compact geheel. Vul een spuitzak met het deeg en spuit er koekjes mee op de bakplaat. Bak de koekjes in een oven van 180°C tot goudbruin en krokant. Laat de koekjes afkoelen en verkruimel ze tot crumble.

## Chocoladesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	75	ml
slagroom	25	ml
pure chocolade	125	gr.

Maak de saus door melk en slagroom aan de kook te brengen en over de chocolade te gieten. Roer tot een glanzend gladde saus ontstaat.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom		
poedersuiker		

Klop slagroom tot yoghurtdikte met naar behoefte poedersuiker. Verdeel de crumble in komborden. Leg daarop een quenelle ijs en giet er voorzichtig warme chocoladesaus over. Schenk een lepel slagroom over de chocoladesaus.