

2014 november

Cuisine Culinaire Amsterdam · Herfst

Zeeduivel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zeeduivel	1,2	kg

De zeeduivel schoonmaken, ontvriezen, roze gedeelten wegsnijden en fatsoeneren. Snij in stukken van 10 cm. Rol de vis heel strak op in plasticfolie en maak er een rolletje van. Leg het in de vriezer tot vlak voor het opdienen. Snij de zeeduivel in heel dunne plakjes met een scherp mes.

Tomaten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	10	
olijfolie		
knoflook tenen	1	
zout en peper		

Rasp de tomaten grof met een blokrasp in een bekken. Maak aan met olijfolie, geraspte knoflook en zout en peper. Laat marineren tot gebruik.

Ankimo

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zeeduivellever	250	gr.
sake	80	gr.
zout	8	gr.
sushi azijn	2	el
unagi saus	2	el

Marineer zeeduivellever 1 uur met 80 gr sake en 8 gr zout. Gaar de lever 30 minuten in de stoomoven. Haal de lever uit de marinade en laat het afkoelen tot kamertemperatuur. Doe de lever in de Magimix met sake, sushi azijn en unagi saus en draai helemaal glad tot een crème. Doe de crème in een spuitfles (of spuitzak). Leg de crème in de koeling om verder af te koelen.

Crumble

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sneetjes (oud)brood	6	
tenen knoflook	2	
olijfolie	2	dl
zout	2	tl

Pureer de knoflook, zout en olijfolie in de Magimix tot een pasta. Smeer de plakjes brood in met de knoflookolie en rooster het brood goudbruin en krokant in een oven van 150°C. Laat het helemaal afkoelen en stamp het tot een niet te fijne crumble.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie		
bakje kikuna cress	1	
potje olijfoliecaviaaar	1	
gele bloemen		
maldon zout		

Schik de plakjes zeeduivel in een lijn op rechthoekige borden. Verdeel de tomaten over de vis. Versier het geheel met dotjes Ankimo, Kikuna cress, bloemtjes en olijfoliecaviaar. Strooi er wat Maldon zout over en een draai zwarte peper. Ten slotte wat crumble over het geheel strooien en direct opdienen.

Soep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
garnalen pulp	2	kg
verse gember	40	gr.
sjalotten	40	gr.
stengels citroengras	2	
limoenbladjes	6	
groene rawit	2	
tenen knoflook	2	
tomatenpuree	40	gr.

Snijd gember, sjalotten, citroengras, rawit en knoflook fijn. Laat alle ingrediënten aanzweten in een beetje olie tot het vocht van de garnalen verdampt is. Voeg 3 liter water (van de kreeft) toe en breng aan de kook. Voeg de pantsers en koppen (zonder de kieuwen) van de kreeften toe aan de bouillon. Laat 1 uur trekken zonder in de bouillon te roeren. Zeef de soep door de bouillon van bovenaf in een zeef te scheppen. Zo blijft de bouillon harder. Breng op smaak met zout en peper.

Kreeft

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kreeften	3	
wortel	1	
prei	1	
ui	1	
stengels bleekselderij	2	

Snij groenten in stukken. Breng een grote pan water aan de kook. Voeg groenten toe en laat 20 minuten trekken. Doe de kreeften in de kokende court bouillon en laat 4 minuten zachtjes gaar koken. Haal de kreeften uit de pan en laat wat afkoelen. Haal het vlees uit de klauwen en lijf en snijd het in heel kleine stukjes.

Wonton

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koolvis	200	gr.
verse gember	5	cm
bosuitjes	5	
scheutje sake		
suiker	3	el
zout	2	tl
soja saus	1	dl
sesamolie	2	el
zwarte peper		
wontonvellen		
eiwitten	2	

Doe de vis in de Magimix en draai fijn. Snij gember en bosuitjes heel klein. Roer vis en alle ingrediënten door elkaar en laat 30 minuten marineren. Laat de massa uitlekken op een zeef maar druk het vocht er niet uit. Roer de kreeft door de massa. Roer de eiwitten los. Leg een wontonvelletje in je handpalm. Leg een bolletje vullen ter grootte van een knikker midden op het wontonvelletje. Smeer de randen in met eiwit en vouw de wonton dubbel. Druk de randen goed dicht en trek de uiteinden samen om een wonton (ravioli) te vormen. Maak minimaal 45 wontons.

Garnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
edammame bonen		
mini bokchoi	3	

Snijd de bokchoi fijn. Dop de edammame boontjes. Breng ruim water met zout aan de kook. Doe boontjes en bokchoi in een zeef en laat 2 minuten garen. Bewaar het kookvocht voor de wontons.

Eindbewerking en presentatie

Kook de wontons in 6 minuten gaar in het kookvocht van de garnituur. Verdeel de bokchoi en edammame boontjes over de borden. Leg drie wontons in de borden. Schenk de soep in de borden en dien meteen op.

Eendenborst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenborsten	4	
zout		
5-spice poeder		

Bestrooi de eendenborsten met ruim zout en laat 1 uur pekelen. Spoel ze daarna goed af, dep droog en strooi wat 5-spice poeder over de borsten. Verdeel de borsten over vacuümzakken en trek vacuüm. Gaar de borsten in 35 minuten in de sous vide van 58°C.

Gyoza

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pak pekingeend	1	
hoi sin saus		
5 spice poeder		
bosui	2	
eieren	3	
ronde gyoza vellen		

Snijd de Pekingeendenborst in fijne blokjes. Weeg de blokjes. Per 100 gram eendenborst 20 gram hoi sin saus en 1 gram 5-spice poeder afwegen. Snijd de bosui in zeer dunne ringetjes. Meng eenden blokjes, hoi sin, 5-spice poeder en bosui goed door elkaar. Klop eieren los. Verdeel de eend over de gyoza vellen. Smeer de randen in met ei en maak "halve maan" ravioli van met behulp van het apparaat.

Bietenpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gekookte bieten	500	gr.
bietensap	1	dl
beetje zout		
xantana	1	gr.

Wrijf de schil van de bieten en snijd ze in stukken. Doe de blokjes biet samen met bietensap, zout en xantana in de Magimix en draai helemaal glad. Doe over in een spuitzak.

Dashi

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	1	liter
bonito vlokken	35	gr.
kombu	20	gr.

Week de kombu 30 minuten in water. Haal kombu in het water. Breng 4 dl water met de bonito vlokken en kombu aan de kook en haal van het vuur. Laat 30 minuten trekken en zeef daarna de bouillon.

Sansho saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	200	gr.
verse gember	120	gr.
tenen knoflook	4	
dashi bouillon		
ketjap manis	2	dl
sansho peper	4	gr.
maizena		

Zet de fijn gesneden sjalotten, gember en knoflook aan tot het licht kleurt. Blus af met de dashi bouillon. Voeg soja sausen en sansho peper toe en laat 30 minuten trekken. Zeef de saus en breng het aan de kook. Bind de saus met maizena.

Eindbewerking en presentatie

Bak de eendenborsten op de velkant tot goudbruin en kokant. Draai de borsten en laat nog heel even bakken. Doe de gyoza in een pan met een scheut olie. Bak de gyoza tot ze goudbruid zijn van onderen. Voeg wate toe tot de gyoza half onder staan en doe de deksel op de pan. Gaar de gyoza tot het water verdampt is. Maak een streep bietenpuree op de borden. Snij de eendenborsten in dikke plakken en verdeel en leg ze op de bietenpuree. Schik twee gyoza's tussen de eend. Napeer met de sanshosaus.

Tapioca

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kokosmelk	1	liter
vanillestokjes	2	
pandanblad	75	gr.
tapioca	100	gr.
suiker	100	gr.

Breng kokosmelk met vanillestokjes en pandanblad aan de kook en haal van het vuur. Laat 30 minuten trekken en zeef dan de massa. Breng opnieuw aan de kook en voeg tapioca toe; laat zachtjes kokend en regelmatig roerend garen. Voeg als de tapioca gaar is de suiker toe en laat nog 5 minuten doorkoken. Stort de tapioca op een gastroplaat en laat in de koeling helemaal afkoelen.

Pandanroomijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	5	dl
slagroom	5	dl
dooier	200	gr.
suiker	200	gr.
pandanblad	100	gr.
pandanessence	½	tl

Doe de pandanbladen met wat melk in de blender en maal helemaal fijn. Doe pandanpulp, melk en slagroom in een pan en breng aan de kook. Haal van het vuur en laat 15 minuten trekken. Zeef de massa en voeg dooiers en suiker toe. Breng roerend tot 82°C en doe direct over in een bekken. Laat de massa over ijswater afkoelen en draai er ijs van in de machine.

Mangosorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mangocoulis	1	kg
vanillestokjes	2	
pro sorbet (sosa)	50	gr.

Schraap het merg uit het vanillestokje. Doe mangopuree, vanillemerg en pro sorbet in de Magimix en pureer tot glad. Draai er sorbet van in de machine.

Ananas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ananas	1	
water	1	liter
suiker	500	gr.
limoen	1	
citroen	1	
vanillestokje	1	
verse gember	5	cm

Rasp de schil van de citroen en limoen en pers het sap eruit. Schraap het merg uit het vanillestokje. Snij gember in stukjes. Breng alle ingrediënten (behalve rasp) aan de kook en haal van het vuur. Roer citroen en limoen rasp door de siroop. Maak de ananas schoon en snijd het in blokjes van 5 mm. Bewaar de afsnijdsels. Doe ananas samen met marinade in een bakje en laat marinieren tot gebruik.

Mango

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mango's	2	
water	5	dl
suiker	250	gr.
limoenen	3	

Rasp de limoenen en pers het sap eruit. Breng water, suiker en limoensap aan de kook en haal van het vuur. Roer limoenrasp door de siroop en laat afkoelen op ijswater. Maak mango's schoon en snij ze in blokjes van 5 mm. Doe mangoblokjes en marinade in een bakje en laat marinieren tot gebruik.

Ananas/mango gel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
afsnijdsels van mango		
afsnijdsels van ananas		
ananas coulis	2,5	dl
verse verveine	15	gr.
agaragar	6	gr.

Doe alle ingrediënten in een pan en breng aan de kook. Laat 2 minuten goed doorkoken en pureer alles met de staafmixer. Stort de massa op een gastroplaat en laat afkoelen en opstijven in de koeling. Als het stijf en koud is de gelei in de Magimix doen en draaien tot een gladde gel. Doe over in een spuitzak.

5-spice siroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
honing	100	gr.
5-spice poeder	2,5	gr.

Breng honing en 5-spice poeder aan de kook en haal van het vuur. Laat 15 minuten trekken en zeef dan door een fijne zeef. Doe over in een spuitflesje.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
limon cress		

Roer de pandanpudding los. Maak met behulp van een ring rondjes tapioca midden op de borden. Maak een ring siroop rondom de pudding. Leg een hoopje mango en ananas tegen de pudding aan. Leg een bolletje pandanroomijs en mangosorbet op het fruit. Spuit toefjes gel rondom en decoreer met limoen cress.