

# 2015 februari

Cuisine Culinaire Amsterdam · Winter

---

## Tonijn

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sashimi tonijn	1000	gr.

Fatsoeneer de tonijn en snijd het in mooie dunne reepjes van 7x2x1 cm.

## Dressing

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kokosmelk	250	ml
limoenen	6	
gembersiroop		
vissaus	30	ml

Meng kokosmelk en sap van de limoenen met de vissaus. Breng op smaak met gembersiroop, zout en peper.

## Salade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	1	
grote tomaten	3	
rode uien	2	
koriander	0,5	bos

Verwijder zaadjes en zaadlijsten van tomaten en snij de tomaten in dunne julienne. Snij de komkommer ook in dunne julienne (dezelfde grootte als de tomaten). Snij de rode uien in dunne julienne. Snij de koriander fijn. Doe alles in een bekken en roer de dressing er door.

## Salsa verde

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
koriander		handje
basilicum		handje
platte peterselie		handje
olijfolie		scheut
notenkruid	1	bos

Doe alle ingrediënten in de kleine bak van de staafmixer en pureer tot een gladde saus. Breng op smaak met zout en doe over in een doseerflesje.

## Eindbewerking en presentatie

Vlak voor het uitserveren de tonijn door de salade roeren. Leg bolletjes salade op de borden. Verdeel de achtergebleven dressing over de borden. Versier met blaadjes notenkruid op de salade. Decoreer het bord met dotjes salsa verde.

## Eendenborst

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tamme eendenborst	8	
5 spice poeder	15	tl

Knip de randen van het vel van de eendenborst bij en snij het vet in ruitjes. Wrijf het vlees in met 5 spice poeder en doe over in vacuümzakken. Trek vacuüm en gaar de eend 25 minuten op 51°C in de sous-vide. Haal de borsten uit de zakken en dep ze droog. Zout de vetkant in en bak de eend op de vetkant tot goudbruin en krokant. Keer heel even om. Laat de eend 5 minuten rusten onder aluminiumfolie.

## Komkommer

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
komkommers	5	
witte balsamico	1	liter
gembersiroop	750	ml
rode peper	1	

Snij het buitenste van de komkommers in mooie slierten op de mandoline. Snij de peper (zonder pitjes) in kleine brunoise en doe samen met azijn en gembersiroop in een bekken. Roer de komkommer slierten door de marinade en laat 45 minuten marinieren. De marinade van de komkommer staat in wijnflessen met etiket, in de koeling en kan steeds opnieuw worden gebruikt. Na gebruik zeven en terugschenken in de flessen en terug zetten in de koeling.

## Wakame

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wakame	300	gr.
sesam olie	300	ml
sojaolie	100	ml
sesamzaadjes	2	el

Rooster de sesamzaadjes in een droge pan tot ze beginnen te kleuren en haal direct uit de pan. Roer sojaolie, sesamolie en sesamzaadjes tot een dressing.

## Eindbewerking en presentatie

Maak mooie nestjes van de komkommer midden op de borden. Snij de eendenborst in de lengte in mooie repen. Leg de eend tegen de komkommer aan. Verdeel de wakame boven op het geheel en sprenkel wat sesamdressing er overheen.

## Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kastanjes	600	gr.
spek	400	gr.
ui	1	
knoflook	2	teentjes
boter	10	gr.
rozemarijn	3	takje
witte wijn	150	ml
slagroom	200	ml

Snij de kastanjes, spek, ui en knoflook klein en zet aan in boter. Voeg de rozemarijn naaldjes toe en blus af met witte wijn. Laat de wijn inkoken en voeg de slagroom toe en breng aan de kook. Laat 5 minuten doorkoken en zeef de room uit de massa. Doe de massa over in de Magimix en pureer (voeg eventueel iets van de room toe maar zorg dat de massa stevig blijft). Breng op smaak met zout en peper.

## Parelhoender

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parelhoenborsten	15	
varkens netvet		

Spoel het netvet onder koud stromend water. Snij de parelhoenborsten voorzichtig aan de binnenkant van de borst zodat er ruimte ontstaat om vulling er op te leggen en op te rollen. Leg de borsten op een stuk netvet; verdeel wat vulling over de borst en rol het op. Zorg dat het netvet de borst helemaal bedekt. Schroeï de parelhoen aan alle kanten dicht in een niet te hete pan tot goudbruin. Gaar de parelhoen verder 12 minuten in een oven van 125°C tot ze een kerntemperatuur hebben van 68°C.

## Pastinaakpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaak	700	gr.
melk	3	dl
kruimige aardappel	700	g
mosterd		
slagroom	50	gr.

Maak de pastinaak schoon en snij in stukken. Kook de pastinaak gaar in melk. Pureer de pastinaak in de Magimix met een beetje melk. Schil de aardappels en snij in stukken. Kook de aardappels gaar in gezouten water. Pureer de aardappels met een knijper en roer de boter en mosterd erdoor. Meng aardappel en pastinaak puree door elkaar en breng op smaak met zout en peper.

## Bosbessenjus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
jus de veau	250	ml
bosbessen	100	gr.
port	30	ml
basterdsuiker		

Breng de jus de veau met bosbessen en port aan de kook. Pureer de jus met de staafmixer tot glad en breng op smaak met een beetje basterdsuiker en zout.

## Radicchio

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
radicchio	4	
basterdsuiker	4	el
balsamico azijn	4	el

Snij de radicchio in achten (zorg ze aan het hart vast zitten). Zet de radicchio aan in een pan. Voeg basterdsuiker toe en laat kort karamelliseren. Blus af met Balsamico en laat verder garen. Breng op smaak met zout en peper.

## Schorseneren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schorseneren	500	gr.

Borstel de schorseneren schoon onder stromend water. Snij in de lengte met een dunschiller. Frituur de schorseneren in olie van 150°C tot goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met een beetje zout.

## Eindbewerking en presentatie

Leg een mooie quenelle pastinaakpuree op de borden. Leg twee stukken radicchio tegen de puree aan. Leg hierop een parelhoeder. Lepel wat bosbessenjus om het geheel en decoreer met schorseneren.

## Stoofperen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stoofperen	400	gr.
frambozenwijn	4	liter
kaneelstokjes	8	
steranijs	8	
kruidnagels	8	
suiker	4	el

Schil de stoofperen en verwijder de klokkenhuizen. Stoof de peren 1,5 uur in de frambozenwijn, kaneelstokjes, steranijs, kruidnagels en suiker. Haal de peertjes uit het vocht en snij ze in plakjes.

## Karamel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	400	gr.
lauw water	12	el
boter	200	gr.
bladerdeeg		

Laat de suiker kort inbranden, voeg het water toe en laat karamelliseren. Zodra de kleur goed is de boter toevoegen en mengen. Haal de schijfjes peer door de karamel en leg ze vervolgens als dakpannetjes in de vormpjes. Druk een plakje bladerdeeg op de vormpjes. Bak de taartjes 25 minuten af in een oven van 225°C. Keer de vormpjes gelijk op de borden en laat wat afkoelen tot de karamel begint te stollen.

## Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kookvocht van de peren		

Kook het kookvocht ver in tot er 15 eetlepels over is.

## Karamelijis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	500	ml
vanillestokje	1	
suiker	300	gr.
water	90	gr.
gezouten boter	4	el
zout	0,5	tl
slagroom	250	ml
eigelen	5	
sucro	1	el

Snijd het vanillestokje open en schraap het merg er uit. Doe zowel het merg alsook het stokje bij de melk en room; breng tot aan de kook en laat langzaam op het vuur trekken. Doe de suiker en water in een pan en verhit tot 185 graden. De massa is dan karmelkleurig. Zet ondertussen een met plastic folie bedekte metalen schaal in de vriezer. Voeg de gezouten boter en het zout toe. Zeef het melk room mengsel en voeg aan de karamel toe. Pas op voor overkoken! Zorg dat alle karamel is opgelost en koel af onder de 70 graden. Voeg de sucro toe en los het goed op met de staafmixer. Klop de eigelen een beetje op. Voeg langzaam de warme compositie toe aan de eigelen en verwarm al roerend met een houten lepel tot 78 graden. Zeef en koel meteen terug. Draai er in de ijsmachine ijs van. Maak als het ijs klaar is mooie quenelles en leg ze op de koude schaal in de vriezer.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
maldon zout		

Maak de taartjes voorzichtig los van de vormpjes midden op de borden. Leg een quenelle karamelijis op de taartjes. Strooi enkele vlokken Maldon zout over het ijs. Lepel de saus rondom de taartjes.