

2015 maart

Cuisine Culinaire Amsterdam · Lente

Kwarteleitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwarteleitjes	15	

Neem de kwarteleitjes uit de vriezer en laat ze ontdooien (desgewenst in wat lauwwarm water). Pel de eitjes en laat het eiwit weglopen. Bewaar de dooiers in een bakje met wat olijfolie. Breng de dooiers op smaak met zout en peper.

Sorbet van pickles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	1	
limoenen	2	
granny smith appels	2	
augurken	250	g
prosorbet	50	g
suiker	100	g
witte sojasaus		
koriander	enkele	takjes
munt	1	takje

Schil de komkommer en bewaar de schillen. Doe de sap van 2 limoenen in de bak van de sapcentrifuge. Maak sap van de komkommer en appels. Doe de augurken, sap en prosorbet in de Magimix en pureer. breng op smaak met suiker en enkele druppels sojasaus. Doe de massa in een bekken samen met de komkommerschillen, korianderblaadjes en munt. Laat 30 minuten infuseren en zeef daarna. Draai er sorbet van in de ijsmachine. Maak quenelles van de sorbet en leg ze op een gekoelde plaat en leg in de vriezer tot gebruik.

Gel van passievrucht

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
passievruchtcoulis	4	dl
suiker	45	g
water	1	dl
citras	4	g
agaragar	5	g
komkommerschillen		

Breng passievruchtcoulis, suiker, water en citras aan de kook. Voeg agaragar toe en laat nog 2 minuten doorkoken. Proef of er nor wat suiker of citroensap bij moet. Het moet friszur zijn. Giet de massa op een plaat en laat in koeling opstijven. Als de gelei stijf is; in de Magimix doen en pureren tot glad. Doe de gel over in een kom samen met de komkommerschillen. Laat 1 uur infuseren. Zeef de gel en doe over in een spuitflesje.

Poeder van augurken

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
augurkvocht	2	dl
panko	100	g

Roer augurkvocht en panko door elkaar. Spreid het dun uit over een met bakpapier belegde gastroplaat. Droog het mengsel in een oven van 100°C. Roer af en toe los.

Rode mosterdzaad

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosterdzaad	100	g
sushiazijn	1	dl
bietensap	2	dl
limoen	1	

Kook de mosterdzaad 45 minuten in gezouten water. Spoel af en doe in een bekken. Voeg sushiazijn en bietensap toe. Breng op smaak met limoensap en zout. Zeef vlak voor het opdienen de zaadjes uit het vocht.

Gepofte quinoa

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
quinoa	100	g
poeder van augurken		

Spoel de quinoa af en kook het in 15 minuten gaar in gezouten water. Dep de quinoa droog en frituur op 180°C in een pannetje met een laag olie tot het poft. Schep de gepofte quinoa uit het pannetje met een zeefje en laat uitlekken op keukenpapier. Meng de gepofte quinoa met de poeder van augurken.

Zoetzuur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	25	g
dragonazijn	2,5	dl
water	2,5	dl
korianderzaad	2	g
witte peper	2	g
tijm	2	takjes
dragon	6	takjes

Breng alle ingrediënten aan de kook en laat even doorkoken. Laat 10 minuten staan en zeef het vocht.

Zoetzuur groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zoetzuur		
komkommer	1	
radijsjes	1	bos
augurken	200	g

Schil komkommer en snij samen met de augurk in gelijke blokjes. Snij de radijzen in mooie stukken. Doe de groenten bij de zoetzuur en laat 1 uur infuseren.

Jus van Granny Smith

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
granny smith	1	kg
limoenen	2	
komkommerschillen	2	
xanatana		

Rasp de zest van de limoenen en pers het sap in de kom van de sapcentrifuge. Maak sap van de appels en bind met een mespuntje Xantana (met de staafmixer). Voeg komkommerschillen toe en laat 1 uur infuseren. Zeef de sap en doe over in een dispenser.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemen		

Verdeel alle ingrediënten in een lijn op de borden. Versier met bloemen. Schenk de jus van appel op tafel op de borden.

Rode poon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode ponen	8	
olijfolie	2	dl
knoflook	2	tenen
korianderzaadjes	2	tl
tijm	3	takjes
basilicum	2	takjes
rozemarijn	1	takje
salie	1	takje

Fileer de vissen en haal het vel eraf. Spoel de vis schoon, dep droog kruid met zout en peper. Pureer de ingrediënten voor de marinade glad in de Magimix. Verdeel de marinade over de visfilets en leg 8 filets op een stuk plasticfolie. Leg de ander 8 filets omgekeerd op de eersten zodat de vis even dik is over de lengte. Rol de filets strak in de plasticfolie tot een worst. Vacumeer de worsten en laat 30 minuten marineren. Gaar de vis 10 minuten in de stoomoven van 80°C en laat afkoelen tot kamertemperatuur.

Tapenade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
taggia olijven	160	g
kappertjes	20	g
olijfolie	50	g
balsamico azijn	2	tl
zout en peper		

Doe alle ingrediënten in de Magimix en draai niet te glad. Breng op smaak met zout en peper.

Bakjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
loempiavellen		

Snij de loempiavellen tot vierkanten van 8x8 cm. Maak bakjes van de vellen met behulp van een ring van 2 cm. Bak de bakjes goudbruin en krokant in een oven van 200°C. Laat de bakjes afkoelen.

Avocadocrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
avocado's	3	
olijfolie	1	el
sushi azijn	3	el
zout en peper		

Snij de avocado's klein en doe in de Magimix samen met olijfolie en sushi azijn. Draai glad en breng op smaak met zout en peper. Doe de avocadocrème over in een spuitzak met kartelmond. Bewaar in de koeling.

Tomaatjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kerstomaatjes	15	
olijfolie		

Pof de tomaatjes kort in de oven. Laat afkoelen en haal de velletjes van de tomaatjes. Breng op smaak met wat olijfolie, zout en peper.

Salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mesclun		
frissé		
krevel		
olijfolie		

Was de sla soorten en slinger droog. Maak de salade aan met wat olijfolie.

Eindbewerking en presentatie

De zakken met vis openmaken en de worst in plakken van 1 cm snijden. Bewaar het vocht. Verdeel de plakken over de borden. Lepel het vocht over de vis. Leg een tomaatje tegen de vis aan. Vul de bakjes met avocadomousse en leg ze op de borden. Maak een mooi bergje sla naast de vis. Versier de vis met wat tapenade.

Kalfslever

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfslever	1,5	kg
bloem		
boter		

Snij de lever in plakken van 2 cm. Zout en peper de plakken en haal door de bloem. Schud overtollige bloem van het vlees en bak op niet te hoog vuur in boter.

Gember-soja saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	100	g
verse gember	100	g
boter	150	g
kalfsfond	2	l
sojasaus	40	ml

Snij sjalotten en gember fijn en zet even aan in boter. Blus af met kalfsfond en sojasaus en laat zachtjes inkoken tot sausdikte. Breng op smaak met zout.

Sjalotten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	500	g
ontbijtspek	200	g
boter	100	g

Snij de sjalotten in dunne ringen en spek in blokjes. Fruit spek even in boter en voeg sjalotten daarna toe. Temper het vuur en smoor tot de sjalotten helemaal zacht zijn. Breng op smaak met zout en peper.

Koolrolletjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene kool	2	
bospeen	1	bos
bosui	1	bos
knolletjes	500	g
haricots vert	500	g
boter	250	g
gevogeltefond	0,25	l
bieslook	1	bos

Blancheer de kool bladeren in gezouten water tot zacht en buigzaam. Spoel onder koud water en dep droog. Leg de koolbladeren op plasticfolie. Snij de overige groenten in kleine gelijke grootte en blancheer kort in gezouten water. Verdeel de groenten over de koolbladeren. Snij bieslook fijn en draai met gevogeltefond en boter fijn in de Magimix. Verdeel de botermengsel over de groenten en rol de koolbladeren op in de plasticfolie. Stoom de rolletjes 5 minuten voor het opdienen.

Eindbewerking en presentatie

Snij de plakken lever in plakjes van 1 cm. Leg de plakjes dakpansgewijs op de borden. Verdeel de sjalotten over de lever. Leg een koolrolletje naast het vlees. Lepel wat gember-sojasaus rondom.

Chocoladetraan

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade	500	g
acetaatfolie van 4x25 cm		
paperclips		

Snij de chocolade in blokjes. Smelt 2/3 van de blokjes in een pannetje tot een temperatuur van 40°C. haal het pannetje van het vuur en roer wat blokjes chocolade door de gesmolten chocolade tot het een temperatuur van 32°C heeft. Doop de acetaatfolie in de chocolade en bedek met een schommelbeweging de folie aan een kant met een dun laagje chocolade. Wacht tot de chocolade begint te stollen en vouw dan de twee uiteinden samen met de chocolade aan de binnenkant. Gebruik een paperclip om de uiteinden vast te zetten. Leg de traan op een met bakpapier bedekte gastroplaat. Maak 15 tranen en zet in de koeling.

Chocolademousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	150	g
suiker	100	g
water	20	g
witte chocolade	300	g
boter	75	g
slagroom	6	dl
frambozen	1	bakje

Breng water met suiker aan de kook. Maak de randen van de pan schoon met een natte kwast. Lat de siroop flink opkoken en daarna iets afkoelen. Klop de eiwitten helemaal stijf en giet in een dun straaltje de warme siroop al kloppend in de eiwit. Blijf kloppen tot een dik vast schuim ontstaat. Laat de meringue afkoelen. Smelt de chocolade maar laat het niet boven de 40°C komen. Snij de boter in kleine blokjes en roer door de gesmolten chocolade. Niet te veel roeren! Klop de slagroom tot yoghurt dikte. Vouw een derde van de slagroom door de chocolade. Vouw de meringue door de chocolade mengsel en ten slotte de rest van de slagroom. Spatel tot een mousse homogene is. Doe de mousse over in een spuitzak. Haal de chocoladetrannen uit de koeling en spuit ze halfvol met chocolademousse. Leg twee frambozen in de mousse en vul de tranen verder met mousse. Strijk de bovenkant glad.

Frambozencoulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
frambozencoulis	500	g
water		scheut
poedersuiker		
frambozen likeur		
xantana		

Breng frambozencoulis met een beetje water aan de kook. Breng op smaak met poedersuiker en frambozen likeur. Bind eventueel met een mespuntje Xantana. Zeef de coulis en doe over in een dispenser.

Chocolade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade		

Neem de overgebleven chocolade van de tranen en vul eventueel aan met wat meer getempereerde chocolade en doe het in een spuitzak. Spuit een dun randje chocolade op het bord in de vorm van een plas. Vul de plas met frambozencoulis.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mint		
frambozen	1	bakje

Haal de acetaat van de tranen. Leg een traan half in de plas frambozencoulis. Versier met een blaadje mint en wat frambozen.