

# 2015 april

Cuisine Culinaire Amsterdam · Lente

---

## Crackers

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg		
uienpoeder		
amandelpoeder		
parmezaanse kaas		
zwarte peper		
citroenrasp		

Snij een plakje bladerdeeg doormidden. Strooi er uienpoeder, amandelpoeder en Parmezaanse kaas over. Prik met een vork gaatjes in het deeg om rijzen te voorkomen. Leg de plakjes op een beboterde bakplaat en bak de koekjes 10-15 min af in een oven van 170°C tot ze lichtbruin en krokant zijn. Haal de crackers uit de oven; maal er draai zwarte peper over en strooi wat citroenrasp erover. Laat helemaal afkoelen.

## Custard

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	500	gr.
boter	70	gr.
water	6	dl
vermouth	50	cl
melk	0.75	liter
slagroom	2	dl
citras	20	gr.
gruyère kaas	300	gr.
iota	6	gr.
kappa	4	gr.

Snij de uien in dunne ringen. Fruit de uien in boter al roerend tot ze goudbruin zijn. Voeg water en vermouth toe en laat 30 minuten trekken (pas op dat het inkookt). Zeef de uienfond. Bewaar de uien voor de garnering. Stoof de gesnipperde uien in de boter. Breng melk, slagroom en Citras aan de kook. Voeg de geraspte Gruyèrekaas toe en roer tot helemaal opgelost. Voeg de uien bij het kaasmengsel en draai glad in de blender. Voeg uienfond toe aan het mengsel samen met Iota en Kappa en blender nog wat tot alles goed gemengd is. Breng aan de kook en laat 3 minuten doorkoken. Breng op smaak met zout. Stort de massa in een met plastic beklede bak zodat er een laag van 2,5 cm dik ontstaat. Laat afkoelen en opstijven in de koeling. Snij de custard in rechthoeken ter grootte van de crackers.

## Zilveruitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse zilveruitjes	250	gr.
water	2	dl
champagneazijn	60	gr.
honing	15	gr.
zout	5	gr.

Breng een pannetje water aan de kook en doe de uitjes erin. Na 1 minuut de uitjes eruit halen en met koud water afspoelen. Pel de uitjes en snij ze doormidden. Pel de rokken voorzichtig van elkaar. Breng azijn, honing en zout aan de kook en haal van het vuur. Voeg uitjes toe en laat marineren tot gebruik.

## Uitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijn	2	dl
parmezaanse kaas	25	gr.
zwarte peper		
citroenrasp		

Gebruik de uitjes van de uienfond. Doe uitjes en wijn in een pannetje en laat langzaam inkoken tot alle vocht verdampt is. Roer de kaas erdoorheen en breng op smaak met zout. Spreid de uitjes uit over een gastroplaat en doe er een draai zwarte peper en wat citroenrasp over.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blauwe bloemen		

Bouw de uientaartjes op door de crackers op een gastroplaat en leggen; daarop een rechthoek custard; daarop wat uitjes. Laat 15 minuten in een oven van 70°C opwarmen. Laat de ingelegde uitjes uitlekken en dep ze droog. Laat de uitjes even in een hete pan op het snijvlak even karamelliseren. Verdeel de uitjes over de taartjes. Versier de taartjes met bloempjes.

## Kreeft

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kreeften	5	
natuurazijn		

Breng 3 liter water met 3 dl azijn aan de kook. Doe 2 kreeften in het water en haal van het vuur. Neem na 1 minuten de kreeften uit het water en breng het weer aan de kook. Herhaal voor alle kreeften. Laat de kreeften iets afkoelen en breek de koppen van de kreeften. Knip de staart en haal het vlees eruit. Haal ook het vlees uit de klauwen. Snij het kreeftenvlees in stukken.

## Masalajus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kreeftenschalen		
tomatenpuree	100	gr.
tomaten	250	gr.
knoflook	3	tenen
uien	250	gr.
prei	2	
garam masala	2	el
zoete wijn	2.5	dl
water	3	liter
kokosmelk		

Haal de kieuwen uit de koppen van de kreeften. Draai de inhoud van koppen en de looppootjes van de kreeften fijn in de Magimix. Zet de pulp aan in wat olie en voeg tomatenpuree, gesneden tomaten, knoflook, uien, prei toe. Voeg garam masala toe en blus af met wijn en water. Laat 30 minuten trekken. Passer de coulis en laat reduceren tot ongeveer 1 liter over is. Breng op smaak met citroensap, kokosmelk en zout en peper.

## Garnering

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mango	2	
meiknollen	500	gr.
rauwe gele bietjes	2	
rauwe rode bietjes	2	
shiso purple azijn		
olijfolie		

Snij de mango en meiknolletjes in blokjes van 1x1 cm. Kook de meiknolletjes gaar in gezouten water. Snij de rauwe bietjes in dunne plakjes op de snijmachine. Maak de bietjes afzonderlijk aan met wat azijn en olie en zout en peper.

## Kreeftenchips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
brickdeeg	2	vellen
zalm kaviaar	25	gr.
hunny cress		
olijfolie		

Prak de zalm kaviaar stuk met een vork. Smeer het brickdeeg aan een zijde in met de zalm kaviaar. Bak het deeg 5 minuten af in een oven van 160°C tot krokant. Laat afkoelen en breek het in mooie stukken.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zout		
olijfolie		

Zout de stukken kreeft en bak de ze kort op de plancha met wat olie. Verdeel de blokjes meiknol en mango over de borden. Schik de stukken kreeft tussen de blokjes. Leg wat plakjes biet tegen de kreeft aan. Schenk een spiegel masalajus op de borden. Versier met kreeftenchips en Honny cress. Schenk een lepel olijfolie over het geheel.

## Lamsschenkel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsschenkels	15	
tomatenpuree	3	el
knoflook	3	tenen
bleekselderij		
tijm	2	takjes
rozemarijn	2	takjes
rode wijn	1	fles
lamsfond	2	liter

Zout en peper de schenkels en haal ze door de bloem. Schud overtollige bloem van het vlees en bak op niet te hoog vuur in boter. Doe de schenkels over in een gastrobak. Fruit ui, wortel, bleekselderij even aan in het bakboter en blus af met rode wijn. Laat de wijn wat inkoken en voeg daarna de lamsfond, tijm en rozemarijn toe en giet het daarna over de schenkels. Gaar de schenkels 2 uur in een oven van 150°C. Zeef het braadvocht en kook het in tot sausdikte. Breng op smaak met zout en peper.

## Lamstongetjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamstongetjes	8	
court bouillon	2	liter
polenta	400	gr.
eiwit		
panko		

Spoel de lamstongetjes goed schoon onder stromend water. Maak een court bouillon en doe over in de snelkookpan. Voeg de tongetjes toe en breng op druk. Gaar de tongetjes 1 uur. Pel de tongetjes als ze nog warm zijn en snij ze in fijne brunoise. Breng het kookvocht van de tongetjes weer aan de kook en kook de polenta in erin gaar. Roer de blokjes lamstong door de polenta en verdeel het over een gastroplaat. Maak een laag van 2 cm dik en laat in de koeling opstijven. Snijd de opgesteven polenta in driehoekjes en paneer ze 2 keer. Frituur ze krokant in de friteuse van 160°C.

## Aubergine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines	3	
ansjovis	3	filets
knoflook	3	tenen
tijm	3	takjes
olijfolie		

Halveer de aubergines en kerf het vruchtvlees in. Besprenkel de auberginehelften ruim met olijfolie. Leg een ansjovis, gesnipperde knoflook en tijm op een helft van de aubergines. Leg en andere helft erop en pak de aubergines in aluminiumfolie. Pof de aubergines 1 uur in een oven van 180°C. Lepel het vruchtvlees uit de aubergines en draai het glad in de Magimix. Breng op smaak met citroensap, zout en peper.

## Wortel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bospeen	2	bossen
boter		
zout		

Schil de bospeen en snij ze in schuine stukken. Sauteer de bospeen à la minuut in boter en breng op smaak met zout.

## Tuinboontjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tuinbonen	1	kg
slagroom		
zout		
peper		

Dubbel dop de tuinbonen. Warm de boontjes op in een scheut slagroom en breng op smaak met zout en peper.

## Eindbewerking en presentatie

Verdeel wat bospeen op de borden. Leg een schenkel met een lepeltje saus op de worteltjes. Leg een lepel tuinbonen op de borden en daarop een plak lamsfilet. Schik een lepel aubergine op het bord en daarop een croquetje van lamstongetjes.

## Yoghurtschuim

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
yoghurt	300	gr.
slagroom	2	dl
suikerwater	50	gr.

Maak het suikerwater door 50 gr water en 50 suiker aan de kook te brengen. Laat afkoelen. Meng de yoghurt met slagroom en suikerwater en giet in de ISI-fles. Breng op druk met 1 patroon en doe in de koeling tot gebruik.

## Roomijs van pinda's

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	3.5	dl
slagroom	8	dl
suiker	450	gr.
eidooier	375	gr.
cortina	5	gr.
pinda's	50	gr.

Breng melk, slagroom en suiker roerend aan de kook. Giet een beetje van de hete melk al roerend bij de dooiers en daarna de rest van melk. Giet terug in de pan en verhit tot 75°C. Roer de Cortina door het mengsel en laat afkoelen. Bruneer de pinda's 3-5 minuten in een oven van 180°C tot ze beginnen te kleuren. Laat de pinda's afkoelen en hak ze niet te fijn. Draai ijs van het mengsel in de ijsmachine. Als het ijs bijna goed is de fijngesneden pinda's toevoegen.

## Kruim van yoghurt en amandelen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	120	gr.
water	30	gr.
amandelen	200	gr.
yopol	60	gr.
citras	4	gr.
maltodextrine	8	gr.

Breng suiker en water aan de kook en verhit tot 117°C. Haal van vuur en roer de amandelen erdoor tot ze goed bedekt zijn met siroop. Stort de amandelen op een Silpad en laat volledig afkoelen. Maal de gesuikerde amandelen niet te fijn. Doe de amandelen over in een bekken en voeg Yopol, Citras en maltodextrine toe. Meng alles tot een mooie kruim ontstaat.

## Zoet-zout Hazelnoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte hazelnoten	200	gr.
suiker	140	gr.
glucose	20	gr.
poedersuiker	300	gr.
zout	10	gr.

Roer de poedersuiker en zout door elkaar in een bekken. Rooster de hazelnoten in een droge pan tot ze beginnen te kleuren. Maak een lichte karamel van de suiker en glucose. Roer de hazelnoten door de karamel en zorg dat ze goed bedekt zijn met karamel. Doe de noten direct over bij de poedersuiker en zorg dat de noten goed bedekt zijn. Laat afkoelen op bakpapier. Zorg dat de noten los van elkaar zijn.

## Kokosgel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kokosmelk	400	gr.
suikerwater	125	gr.
agaragar	6	gr.
gellan	0.8	gr.
gembersiroop	1	tl
citroensap	25	gr.

Kook alle ingrediënten (behalve citroensap) samen op in een pannetje. Laat een minuut doorkoken en stort de massa op een gastroplaat. Laat opstijven in de koeling. Draai de gelei volledig glad in de Magimix met de citroensap. Doe de gel over in een spuitzak en doe in de koeling tot gebruik.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blauwe bloempjes		

Verdeel de yoghurt kruim in een lijn over de borden. Spuit twee dotjes yoghurtschuim op het kruim. Decoreer met dotjes kokosgel. Leg een quenelle pindaroomijs op het geheel en verdeel de hazelnoten er omheen. Garneer met de bloempjes.