

2016 januari

Cuisine Culinaire Amsterdam · Winter

Sushi rijst

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sushi rijst	800	g
kombu kelp		stukje
sushiazijn		
sushi matje		

Spoel de rijst enkele minuten onder koud stromend water. Laat de rijst 30 minuten in ruim koude water wellen. De rijst 10 minuten uit laten lekken in een zeef. Kook de rijst met een stuk kombu gaar en giet af. Doe de rijst in een gastrobak en roer los. Sprenkel er sushiazijn over en roer goed door. Proef en roer eventueel nog wat sushiazijn erdoor.

Shiitake vulling

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
nori vellen		
shiitake	500	g
jonge spinazie	500	g
olijfolie		
zout		

Verwijder de steeltjes van de shiitakes en snij ze in strips. Bak de shiitakes in olijfolie tot ze mooi bruin zijn. Breng op smaak met zout. Was de spinazie en dep het droog. Verwijder steeltjes. Leg een stuk plasticfolie op een sushi matje. Leg hierop een vel nori. Verdeel een dun laagje sushirijst (handen nat maken) over het nori velletje. Verdeel blaadjes spinazie over de rijst. Verdeel de shiitakes in een streep van over de spinazie. Rol de sushi strak op.

Mango vulling

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
nori vellen		
mango's	2	
rode miso		

Schil de mango's en snij het vruchtvlees in stripjes. Leg een stuk plasticfolie op een sushi matje. Leg hierop een vel nori. Verdeel een dun laagje sushirijst (handen natmaken) over het nori velletje. Smeer wat miso in een streep over de rijst. Verdeel de mangostripjes in een streep over de miso. Rol de sushi strak op.

Gembermayonaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse gember		
japanse mayonaise		

Rasp gember met de Microplane. Roer naar smaak gemberrasp door de mayonaise.

Eindbewerking en presentatie

Snij de rollen in mooie sushis en verdeel over de borden. Leg een lepeltje gembermayonaise op de borden.

SOEP Miso met tofu (Dashi met tofu)

Dashi

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	2	l
kombu	40	cm
bonito vlokken	80	g

Doe de kombu en water in een pan en laat 1 uur weken. Breng aan de kook; vlak voordat het water kookt de kombu uit het water halen. Als het water kookt, de pan van het vuur halen en de bonito vlokken in de pan strooien. Niet roeren en wacht tot de vlokken naar de bodem gezonken zijn. Zeef de dashi.

Tofu

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zachte tofu	500	g
aardappelmeel		
zonnebloemolie	1	l
zout		

Zout de tofu en laat tussen keukenpapier 30 minuten onder wat gewicht (bord) staan. Dep tofu goed droog en snij in grote dobbelstenen. Verhit olie in een pan tot 180°C. Bedek de blokjes tofu met aardappelmeel en klop het overtollige eraf. Frituur de blokjes tot ze beginnen te kleuren in hete olie. Laat ze uitlekken op een rooster.

Garnering

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
shiitakes	5	
daikon	5	cm
bieslook		

Snij de shiitakes in flinterdunne reepjes. Schil de daikon en rasp in dunne slierten. Snij de bieslook in dunne ringen.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel wat soep over de komborden. Verdeel wat shiitake, daikon en bieslook over de blokjes tofu en leg ze in de soep.

Langoustines

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
langoustines	15	

Pel de langoustines en verwijder het darmkanaaltje. Bewaar de langoustines in de koeling.

Wasabi mayonaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
japanse mayonaise	100	g
wasabi		

Roer naar smaak wasabi door de Japanse mayonaise. Doe de mayonaise over in een spuitzak.

Mangosalsa

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mango's	2	
winterwortels	2	
koriander		
thaise vissaus		
sushi azijn		

Schil de mango's en snij het vruchtvlees in kleine brunoise. Schil de wortels en snij ze in piepkleine brunoise. Er moet even veel mango als wortel zijn. Roer door elkaar en breng op smaak met zeer fijn gesneden koriandersteeltjes, vissaus en sushiazijn.

Mangogel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mango coulis		
agar-agar		
suiker		
vissaus		

Breng mango coulis aan de kook met agar-agar en laat 2 minuten doorkoken. Breng op smaak met suiker en vissaus. Zet in de koeling tot de gel gestold is. Doe de gel in de Magimix en draai helemaal glad. Doe de gel in een spuitzak.

Gepofte rijst

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gepofte rijst		
wasabipoeder		

Doe de gepofte rijst in een bekken en strooi er wat wasabi poeder over. Proef.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tempurameel	400	g
ijsblokjes	5	
shiso purper cress		

Verhit olie in een wok tot zeer heet. Doe ongeveer een derde van de tempurameel in een kom. Doe de rest van de tempurameel met ijsblokjes in een grote kom. Voeg zoveel water toe en roer tot dunne yoghurt. Pak de langoustines op met een pincet en bedek ze met de droge tempurameel. Doop ze vervolgens in het tempurabeslag en laat ze in de olie glijden. Frituur niet te veel langoustines tegelijk. Laat de langoustines uitlekken op keukenpapier. Maak met behulp van een ring een laagje mangosalsa midden op de borden. Plaats hierop een eetlepel gepofte rijst en een langoustine. Spuit toefjes mangogel en wasabi mayonaise rondom en versier met cress.

Varkensbuik

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
varkensbuik	1,5	kg
verse gember	120	g
knoflook	32	g
niboshi (gedroogde visjes)	16	g
sake	2	dl
water	1	l
suiker	3	el
japanse sojasaus	3	el
zout	3	tl
xantana		

Snij de varkensbuik in 15 vierkanten blokken. Snij de gember in plakjes en de knoflook en stukjes. Bak op de vet kant in een droge pan op redelijk zacht vuur tot het vet goed gekleurd is. Draai het vlees om en kleur de andere zijde. Haal het vlees uit de pan en bak de gember, knoflook en visjes op hoog vuur tot het begint te kleuren. Voeg de sake toe en laat het alcohol verdampen. Voeg water, suiker, sojasaus en zout toe en breng aan de kook. Laat heel zachtjes trekken tot het vlees helemaal zacht is. Zeef de saus en bind het wat met een mespuntje Xantana.

Koolrol

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
chinese kolen	3	
slagerstouw		
maldon zout		
olijfolie		
ito togarashi		

Haal de koolbladeren los en snij de harde kern eruit. Leg 7-8 koolbladen op elkaar met de uiteinden om en om op elkaar. Rol strak op en bind vast om de 5 cm. Snij plakken van 5 cm van de kool. Bestrooi de plakken rijkelijk met Maldon zout. Bak de plakken in ruim olijfolie tot ze mooi kleuren aan draai om. Strooi er een beetje ito togarashi op en houd warm in de warmhoudkast.

Eindbewerking en presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
japanse hot mustard		

Plaats het vlees midden op de borden met daarnaast een rol kool. Spuit een klein toefje mosterd op het vlees. Lepel wat saus rondom.

Banaan

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bananen	8	
suiker	100	g
boter	25	g
slagroom	100	ml
rum		scheutje

Snij de bananen in plakken van 1-1½ cm. Maak een karamel door de suiker met een paar eetlepels water in een pannetje op klein vuur te laten smelten. Laat iets afkoelen en roer boter, slagroom en rum erdoor. Bedek de bananen ermee.

Loempia

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
loempia vellen	15	
groene shiso blaadjes	8	
chocolade pellets		

Leg een half blaadje shiso op een loempiavel. Leg een rijtje banaan op het blaadje en hierop wat pellets chocolade. Maak de randen van het loempiavelletje nat en vouw tot een loempia. Frituur de loempia's bruin en krokant in olie van 180°C. Laat goed uitlekken.

Matcha-ijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	3	
suiker	200	g
melk	375	ml
stabilisator		
mascarpone	100	g
creme fraiche	100	g
matcha	3	el

Klop dooiers met suiker 5 minuten tot wit en luchtig. Verwarm melk en stabilisator tot het begint te koken. Meng dooiers en melk en verhit het mengsel tot 75°C. Koel het mengsel in ijswater tot het koud is. Roer mascarpone, crème fraîche door de crème. Zeef de matcha boven de crème en roer goed door. Draai er ijs van in de ijsmachine.

Passievruchtcoulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
passievruchtcoulis	400	g
suiker	100	g
xantana	1	tl

Breng passievruchtcoulis met suiker aan de kook. Voeg de Xantan toe met behulp van de staafmixer. Laat afkoelen.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
honey cress		

Maak een mooie streep passievruchtcoulis op de borden en leg de loempia en een bolletje ijs ertegenaan. Versier met blaadjes cress.