

2016 februari

Cuisine Culinaire Amsterdam · Winter

Gekonfijte aardappel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ratte aardappels	12-15	
knoflook	4	tenen
zwarte peperkorrels	20	
laurierblaadjes	4	
tijm	4	takjes
zonnebloemolie		

De aardappels hoeven niet geschild te worden. Snij cilinders van 3 cm van de aardappels. Maak 2 cilinders per persoon. Giet een flinke bodem zonnebloemolie in een diepe pan. Voeg gesnipperde knoflook, gekneusde peperkorrels, in stukken gesneden laurierblaadjes en takjes tijm toe. Breng olie tot het kookpunt en voeg de cilinders aardappel toe. Zorg dat de aardappels goed onder de olie staan. Doe de pan in een oven van 125°C en gaar de aardappels, gedurende ongeveer 30 minuten. Laat de aardappels uitlekken op een rooster en bestrooi met wat zout.

Aardappelpasta

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vastkokende aardappels	3	

Schil de aardappels en maak er "spaghetti" van met de julienne snijder. Blancheer de aardappelpasta in gezouten water en giet af. Spoel af met koud water. Breng op smaak met olijfolie en zout en peper.

Aardappelkaantjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vastkokende aardappels	3	
boter		

Schil de aardappel en snijd ze in piepkleine brunoise. Spoel de blokjes goed af met koud water. Dep goed droog met keukenpapier en bak krokant en goudbruin in een antiaanbakpan in ruim boter. Laat uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met zout.

Aardappelmousseline

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloemige aardappels	6	
melk	1.5	dl
slagroom	1.5	dl
olijfolie		scheutje

Schil de aardappels en snij ze kleine stukjes. Gaar ze in gezouten water. Verwarm melk en slagroom. Prak de aardappels met melk, slagroom en olijfolie en druk door een zeef. Breng op smaak met zout en peper en doe over in een spuitzak.

Aardappelchips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vastkokende aardappels	3	

Was de aardappels en snij ze met schil in zeer dunne plakjes (met de mandoline of snijmachine). Spoel de plakjes goed af met koud water en droog ze in de slacentrifuge. Frituur de chips in olie van 180°C goudbruin en krokant. Laat uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met wat zout.

Groentebouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1	
wortel	1	
bleekselderij	1	stengel

Snij de groenten klein en kleur ze in wat olie. Voeg een 1½ liter water toe en kook in 20 minuten tot een groentebouillon. Zeef de bouillon en breng op smaak met zout en peper.

Aardappelschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemige aardappels	2	
sjalotten	2	
knoflook	2	tenen
groentebouillon	5	dl
crème fraîche	2	el
sucro	2	el
blad peterselie		
kervel		

Schil de aardappels en snij ze in kleine stukjes. Verhit wat olie en zweet de gesnipperde sjalotten en knoflook erin. Voeg de aardappels toe en blus af met groentebouillon. Gaar de aardappels en pureer alles (inclusief kookvocht) met de staafmixer tot een dunne saus. Roer de crème fraîche erdoor. Los de sucro op in een beetje water en voeg toe aan de aardappels. Maak schuim met behulp van de aquariumpompje.

Ravioli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippendijen	750	gr.
sjalotten	2	
prei	2	wit van
witte wijn		scheut
slagroom	2.5	dl
kippenbouillon	2.5	dl
dragonblaadjes	2	el
wonton vellen	60	
eidooier		

Snij kippendijen in kleine stukjes. Snij de sjalotten en prei fijn. Stoof de kip zachtjes in wat boter. Voeg sjalot en prei toe en laat even mee stoven. Voeg de witte wijn toe en laat indampen. Voeg de slagroom en bouillon toe en laat langzaam inkoken. Breng op smaak met dragon, zout en peper en laat afkoelen. Leg de helft van de wontonvellen op een snijplant en verdeel de massa hierover. Besmeer de randen van de wontonvellen met eidooier. Dek af met een tweede vel en druk de randen goed dicht. Steek de ravioli uit met een steker. Maak een court bouillon van alle afsnijdsels van de groenten. Kook de ravioli gaar in de bouillon met zout.

Langoustine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
langoustines	15	
geklaarde boter		

Pel de langoustines en verwijder de darmkanalen. Kook 15 langoustinescharen in wat water gaar. Bak de langoustines kort in boter en breng op smaak met zout en peper.

Groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
winterwortel	250	gr.
bleekselderij	250	gr.
courgette	250	gr.
knolselderij	250	gr.
ui	100	gr.
boter	100	gr.
noilly prat	1	dl
limoen	1	

Snij alle groenten in piepkleine brunoise. Fruit ze in boter en voeg de Noilly Prat toe en stoof gaar. Breng op smaak met rasp en sap van de limoen.

Champignonschuim

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
champignons	500	gr.
zout	15	gr.
boter	100	gr.
sucro	2	el

Boen de champignons schoon en doe ze met zout in de Magimix. Draai fijn verwarm in de boter tot het vocht vrijkomt. Zeef het vocht uit de massa en druk goed uit. Leng de champignonessence aan met een kop water. Los de sucro op in water en voeg toe aan de champignonessence. Maak schuim met behulp van de aquariumpompje.

Rog

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rog vleugels	2.5	kg
persinaasappels	4	

Fileer het vlees van de rog vleugels. Portioneer de rog in 15 mooie porties en bestrooi met zout en peper. Bak de rog in een hete pan met wat zonnebloemolie kort aan beide zijden. Haal de rog uit de pan en knijp de sinaasappels uit in het braadvocht.

Spruitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote spruiten	30	

Maak de spruiten schoon en kook ze in gezouten water gaar. Pel voorzichtig de buitenste bladeren van de spruitjes af en zorg dat ze heel blijven. Maak 15 "bakjes" van de spruitjesbladeren. Snij de rest van de spruitjes in reepjes en geef door aan de groenten.

Hoorn des overvloed

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde trompettes des mort	50	gr.
shiitakes	100	gr.
uien	2	
knoflook	1	teen
tijm	1	takje

Snij uien en knoflook fijn en fruit kort aan in olijfolie. Voeg de in stukjes gesneden paddenstoelen toe en fruit kort. Voeg tijm en zoveel wat toe dat alles onder staat. Laat zachtjes trekken tot de trompettes zacht zijn. Zorg dat er voldoende water in de pan blijft dat alles onder blijft staan. Als de paddenstoelen zacht zijn het vocht eruit zeven (bewaren). Verdeel de paddenstoelen over de spruitjesbakjes (geef overgebleven paddenstoelen door aan de groenten). Bind het paddenstoelenvocht eventueel met een mespuntje Xantana.

Kerrieboter

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
granny smith appel	1	
knoflook	1	teen
sjalot	1	
kerriepoeder	2	tl
paprikapoeder	2	tl
boter	150	gr.

Snij sjalot en knoflook fijn. Fruit aan in zonnebloemolie en voeg in stukjes gesneden appel toe en fruit even mee. Voeg kerrie- en paprikapoeder toe en laat even mee fruiten. Voeg eventueel een beetje water toe en stooft tot alles zacht is. Voeg zout naar smaak toe. Doe de massa in de Magimix samen met de boter en draai glad.

Courgettesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgettes	4	
olijfolie		

Schil de courgettes dik. Blancheer de courgette kort in gezouten water en doe over in ijswater. Pureer de courgette met wat olijfolie en water tot een saus. Zeef eventueel en breng op smaak met zout en peper.

Groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgettes	2	
bieslook		
kervel		

Snij courgettes in julienne. Stooft de courgettes met de overgebleven spruitjes en overgebleven paddenstoelen in kerrieboter. Breng op smaak met zout en peper.

Sukade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rundersukade	2.5	kg
wortel	250	gr.
bleekselderij	250	gr.
knolselderij	250	gr.
laurierblaadjes	3	
korianderkorrels	20	
kruidnagels	5	
zwarte peperkorrels	20	
tijm	4	takjes
rozemarijn	2	takken
rode wijn	2	flessen
kalfsbouillon	2	liter

Portioneer de sukade in 15 mooie stukken. Zout en peper het vlees en braad het aan in olie. Doe de stukken vlees over in een snelkookpan. Braad de afsnijdsels en alle in stukjes gesneden groenten aan en voeg de kruiden toe. Blus af met rode wijn en bouillon. Doe alles in de snelkookpan en breng op druk. Laat 1 uur garen. Haal het vlees eruit en zeef het vocht. Kook het vocht in tot sausdikte. Breng op smaak met zout en peper.

Risotto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
risottorijst	750	gr.
sjalotten	2	
kalfsbouillon	1.5	liter
parmezaanse kaas	200	gr.

Snipper de sjalotten en fruit aan in olijfolie. Voeg rijst toe en roer tot alle korrels bedekt zijn met olie. Voeg beetje bij beetje bouillon toe al roerend tot de rijst gaar is. Roer op het laatst de geraspte kaas door de risotto.

Crostini

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zuurdesembrood		
geklaarde boter		

Snij het brood in zeer dunne plakken op de snijmachine. Steek rondjes van 6 cm uit het brood. Klaar wat boter. Bak het brood krokant in een koekenpan met de geklaarde boter. Laat afkoelen op keukenpapier.

DESSERT Ananas met appel en olijfolie

Ananas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ananasen	2	
geklaarde boter		
rietsuiker		

Snij de ananas in dikke frites. Bak de ananas in geklaarde boter tot ze kleurt en voeg rietsuiker toe. Bak even door tot de suiker karamelliseert.

Mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fruitige olijfolie	1.5	dl
honing	150	gr.
limoen	2	
roze peperkorrels		

Doe honing en limoensap in een beker. Meng met de staafmixer en giet langzaam de olijfolie erin tot een mayonaise ontstaat. Breng op smaak met zout en wat gevijzelde roze peperkorrels.

Appel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
granny smith appels	2	
limoen	0.5	

Pers de limoen uit in een bakje met water. Maak niet te dunne "lucifers" van de appel en bewaar ze in het limoenwater.