

# 2016 maart

Cuisine Culinaire Amsterdam · Lente

---

**VOORGERECHT** Makreel rilette met hangop

---

## Makreel rilette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte makreel	750	gr.
hangop	300	gr.
dille	3	el
gladde mosterd		

Pluk de gerookte makreel. Let goed op de kleine graatjes. Laat 30 stukjes van 1 cm heel. Prak de makreel fijn en roer de hangop erdoor. Breng op smaak met gehakte dille, mosterd, zout en peper.

## Aardappelzalf

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappels	750	gr.
hangop	300	gr.
olijfolie		
citroen		

Schil de aardappels en snijd ze in stukjes. Kook goed gaar in gezouten water. Wrijf de aardappels door een zeef en roer de hangop erdoor. Breng op smaak met olijfolie, citroensap, zout en peper. Doe de zalf over in een spuitzak.

## Aardappelchips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
truffelaardappels	3	

Was de truffelaardappels en snij ze in dunne plakjes op de snijmachine (met schil). Frituur de chips krokant in een laagje olie en laat uitlekken op keukenpapier. Breng op smaak met zout.

## Appel-knolselderijsalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
granny smith appel	1	
knolselderij	100	gr.
hangop	2	el

Snij appel en knolselderij in flinterdunne julienne. Maak direct aan met hangop en breng op smaak met zout en peper.

## Portobello

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
portobellos	15	
champignons	750	gr.
boter	120	gr.
knoflook	2	teentjes
eidooiers	3	
geitenkaas	15	plakjes
bladerdeeg	30	plakjes
maldon zout		

Snij de steeltjes van de portobellos. Rooster de portobellos 20 minuten in een oven van 160°C met wat boter. Snij champignons en steeltjes van de portobellos fijn en bak in boter met de gesnipperde knoflook tot de paddenstoelen bruin zijn. Pureer de champignons in de Magimix en bak verder tot de massa redelijk droog is. Laat de massa afkoelen. Rol de plakjes bladerdeeg dun uit. Kwast eidooier op de randen van het bladerdeeg; leg een plak geitenkaas van 1½ cm dikte midden op het deeg en hierop een portobello. Neem een flinke eetlepel duxelles op een paletmes en druk het wat plat. Schuif de duxelles op de portobello en dek af met een tweede plakje bladerdeeg. Druk de randen goed dicht en snij/ steek de randen los. Steek een gaatje voor het stoom aan de bovenkant van het bladerdeeg; strooi er een beetje Maldon zout op en bak 20 minuten af in een oven van 180°C.

## Bietensaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bietensap	1,5	liter
aceto balsamico	250	gr.
olijfolie	1,5	dl
xantana		

Kook bietensap en Balsamico in tot de helft. Bind de saus wat met Xantana en werk af met olijfolie en zout.

## Garnalen boudin

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
varkensdarm		
gamba's	300	gr.
kipfilet	100	gr.
gekookte ham	100	gr.
casinobrood	100	gr.
melk	2	dl
sjalotten	2	
eieren	2	
maïzena	1	el
slagroom	2,5	dl
sherry	20	ml
bladpeterselie		

Wel de varkensdarm 30 minuten in koud water en spoel het goed uit. Snij kipfilet en ham in blokjes en cutter fijn in de Magimix. Snij korstjes van het brood en doe over in een bekken met het melk. Roer tot het melk opgenomen is en een broodpasta ontstaat. Snipper de sjalotten en fruit kort in wat boter. Snij de gamba's in kleine brunoise. Hak peterselie fijn. Meng alle ingrediënten goed in een kom en breng op smaak met zout en peper. Doe een worstentrichter in een spuitzak en doe de massa in de spuitzak. Rijg de varkensdarm over de trechter en duw de massa in de darm. Knoop de uiteinden van de worst dicht en vorm 30 kleine worstjes of 15 grotere worsten. Gaar de worstjes 30 minuten in de combistoom oven op 75°C. droog de worstjes en bruin ze in olijfolie vlak voor het opdienen.

## Kurkumaboter

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1	
granny smith appel	0,5	
kurkuma	1	el
water	1	dl
boter	100	gr.

Fruit de gesnipperde ui in een beetje olie. Voeg gesnipperde appel, kurkuma en water toe en laat 10 minuten stoven. Pureer de massa met de staafmixer en laat wat afkoelen. Roer de zachte boter door de puree en laat in de koeling opstijven.

## Venkelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkel	3	knollen
granny smith appel	1	
kurkumaboter		
togarashi		
citroen		

Maak sap van de venkelknollen. Kook het sap in tot de helft. Voeg de gesneden appel toe en kook nog eens 5 minuten. Druk de saus door een zeef. Verwarm de saus vlak voor het opdienen en roer de koude kurkumaboter erdoor tot een mooie saus ontstaat. Breng op smaak met togarashi, citroensap en zout.

## Venkelolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkel	1	bos
zonnebloemolie	0,5	dl
olijfolie	1	dl

Houd wat plukjes venkel achter voor de garnering. Blancheer de venkel 15 seconden en doe direct over in ijswater. Dep de venkel goed droog en doe over in de Magimix. Voeg de oliën toe en draai tot een gladde groene olie. Laat 1 uur infuseren en zeef de olie. Doe over in een spuitfles.

## Zwezerik

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfszwezerik	1,5	kg

Spoel de zwezerik goed in koud water. Blancheer kort in gezouten water en koel snel af. Ontvries de zwezerik en portioneer in 15 stuks. Bak de zwezerik in olie op hoog vuur tot ze mooi gekleurd en krokant zijn (regelmatig draaien). Zout en peper ze pas op het moment dat ze opgemaakt worden.

## Eendenlever

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenlever	15	plakjes

Snij krullen eendenlever op de snijmachine op stand 5. Bewaar de eendenlever in de koeling tot de opmaak. Breng goed op smaak met zout en peper.

## Courgette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgettes	2	

Snij de courgettes in lange dunne plakken op de snijmachine (stand 8). Grill de plakken kort met wat olijfolie. Breng op smaak met zout en peper.

## Witlof

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witlof	1,5	kg
vlierbloesem siroop		
nootmuskaat		
sinaasappel	1	

Snij de witlof in stukjes van 1 cm. Bak de witlof in olijfolie op hoog vuur. Breng hoog op smaak met vlierbloesem siroop, zout en peper. Rasp er de schil van de sinaasappel over. Druk de plakken courgette tegen de binnenwand van een steker van 6 cm. Vul op met witlof. Druk goed aan. Verwarm de ringen vlak voor het uitserveren in de oven.

## Portsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode port	4	dl
olijfolie		

Kook de port in tot stroperig. Vlak voor het uitserveren de port weer opwarmen en monteren met olijfolie.

## Appelbolletjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
elstar appels	4	
honing	4	el

Schil de appels en maak er kleine bolletjes van met behulp van de parisienneboor. Karamelliseer de honing. Prik een appelbolletje op een cocktailprikker en doop in de honingkaramel. Herhaal voor alle bolletjes.

## Pannacotta

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
couscous	200	gr.
kokend water	220	gr.
suiker	100	gr.
yoghurt	250	gr.
gelatine	1	blaadje
enkele munt blaadjes		

Laat de gelatineblaadjes in koud water wellen. Breng water aan de kook; giet over de couscous en laat 10 minuten afgedekt staan. Roer de couscous los met een vork. Verwarm de helft van de yoghurt met suiker en los de gelatine erin op. Doe de andere helft van de yoghurt met de muntblaadjes in de blender en draai glad. Meng alles door elkaar en doe over in 15 kleien ringen. Laat de pannacotta opstijven in de koeling.

## Sinaasappelsaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels	10	
suiker	250	gr.

Snij de boven- en onderkant van de sinaasappels. Schil ze zo dik dat er geen schil achterblijft. Snij de partjes los van de sinaasappels. Knijp het sap uit de restant van de sinaasappels en leng aan tot 250 ml met sinaasappelsap. Breng suiker met wat water aan de kook en kook in tot een lichte karamel. Blus af met sinaasappelsap en roer tot een gladde saus. Voeg de sinaasappelpartjes toe en laat afkoelen.

## Muntsiroop

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
munt	1	bos
baby spinazie	100	gr.
siroop (1 op 1)	1	dl
zonnebloemolie	1	el

Blancheer munt en spinazie 10 seconden in kokend water en doe direct over in ijswater. Dep goed droog en doe over in de blender. Pureer samen met siroop en olie tot een gladde siroop en zeef.

## Chocolade tuille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	100	gr.
eiwitten	2	
poedersuiker	2	el
maïzena	2	el
cacao	1	el

Roer de boter zacht. Roer alle ingrediënten door elkaar tot een gladde pasta. Maak er mooie dunne tuilles van en bak kort af in een oven van 175°C. Let op dat de tuilles niet verbranden.