

2016 juni

Cuisine Culinaire Amsterdam · Zomer

Avocado's

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
avocado's	6	
slagersfolie		

Snijd de avocado's in plakjes, leg ze strak tegen elkaar aan en leg ze tussen slagersfolie. Rol de avocado uit met een deegroller zodat de dikte overal gelijk is (ongeveer 5mm).

Bladerdeeg

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
plakjes bladerdeeg	8	

Halveer de plakjes bladerdeeg en prik overal in met een vork. Leg de plakjes bladerdeeg op een bakplaat en bak ze 15 minuten af in een oven van 200°C tot goudbruin. Laat het deeg afkoelen.

Coquilles

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	15	

Dep de coquilles droog en snij in drieën. Smeer licht in met wat olijfolie en rooster de coquilles om en om in een droge pan. Kruid na met zout en peper.

Tomatendressing

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	300	gr.
knoflook	1/2	teen
rode wijnazijn	2	el
olijfolie	50	ml
borage cress	2	bakjes
rucola cress	2	bakjes
limon cress	2	bakjes

Ontvel de tomaatjes en verwijder de zaadjes. Doe de tomaten met knoflook en azijn in de blender en draai glad. Voeg olijfolie geleidelijk toe terwijl de machine draait en breng op smaak met zout en peper. Voeg eventueel wat water toe als de dressing te dik wordt.

Eindbewerking en presentatie

Plaats een plak avocado op een de rechthoek bladerdeeg en schik de coquilles dakpansgewijs op de avocado. Versier met wat cress en druppel de tomatendressing rondom.

Aspergebouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
onderkanten van asperges		
kippenbouillon	1,5	liter

Gebruik de onderkanten van de asperges van het hoofdgerecht. Doe de asperge-onderkanten met de koude bouillon in een pan en breng langzaam aan de kook. Laat 10 minuten doorkoken en zeef de bouillon. Breng op smaak met zout.

Saffraanroom

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
saffraandraadjes	2	tl
slagroom	3	dl

Hak de saffraandraadjes fijn en laat ze 5 minuten wellen in 1 eetlepel aspergebouillon. Klop de slagroom tot yoghurt dikte en roer de saffraan erdoor.

Doperwtenspuree

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
doperwten (vries)	500	gr.
water	1	dl
knoflook	2	tenen
limoen	1	
bladpeterselie	20	gr.
dille	4	takjes
olijfolie		

Snij de knoflook in plakjes en doe samen met water, doperwten en een beetje zout aan de kook. Rasp er wat limoenschil in en knijp het sap uit de limoen. Laat 1,5 minuut doorkoken en giet af in een zeef. Spoel af met koud water en pureer de doperwten samen met peterselie en dille in de Magimix. Duw de massa door een zeef. Voeg olijfolie toe tot de puree smeugig wordt. Breng op smaak met zout.

Crostini

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ciabattabrood		
hollandse garnalen	200	gr.
dille		

Snij de brood in plakken van 3 mm. Bestrijk de plakken met olijfolie en grill ze krokant en goudbruin.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de aspergebouillon over champagneglazen. Schep er voorzichtig een lepel safranroom op. Leg een quenelle doperwtenpuree op de crostini en verdeel de garnalen erover. Versier met een takje dille. Leg de crostini naast (of op) het glas.

Kwartels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwartels	8	
water	2	liter
zout	100	gr.
bruine suiker	25	gr.
suiker	250	gr.
sherry azijn	80	gr.
abc ketjap manis	25	gr.

Los het zout op in het water. Snij borsten en poten van de kwartels af en doe 30 minuten over in het pekewater en dep droog. Stoom de kwartels 35 minuten in de combi-stoom oven op 58°C en haal dan de borsten eruit. Laat de poten nog 25 minuten stomen. Dep alles droog. Maak een karamel van de twee soorten suiker (150°C) en blus af met azijn en ketjap. Blijf roeren tot een gladde lak. Laat afkoelen en lak de huid van de kwartelborsten en poten. Plaats de kwartels in een oven van 210°C tot ze goudbruin en krokant zijn.

Wortels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bospeen	30	

Blancheer de wortels 5 minuten in 3,5% zoutwater. Spoel ze direct af met koud water. Glaceer de worteltjes in het heldere vocht wat over is van de bereiding van de wortelsaus.

Wortelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
winterwortels	5	
rode miso	2-3	tl
xantana		

Maak wortelsap van de winterwortels. Verwarm wortelsap tot de caroteen zich gaat scheiden van de heldere vloeistof. Schep er met een zeefje alle caroteen uit en geef het vloeistof door aan de wortels. Meng caroteen en rode miso met de staafmixer tot een saus. Bind eventueel met wat Xantana en breng op smaak met zout.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
krulpeterselie		

Maak de borden op met worteltjes, wortelsaus en de delen kwartel. Versier met krulpeterselie.

Heilbot

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
heilbot met vel	1,5	kg
rookmot	2	el

Controleer de vis op gaatjes en dep droog. Portioneer de vis. Bestrooi de heilbot met wat zout. Leg de vis met de velkant op het rooster. Verdeel de rookmot over de bodem van de rookpan. Zet de rookpan op laag vuur. Zodra het begint te roken het rooster in de rookpan plaatsen en de deksel dicht doen. Zet het vuur uit en laat 20 minuten in de rookpan. Haal de vis uit de rookpan en laat het 10 minuten verder garen in een combi-stoom oven op 75°C tot het niet meer glazig is.

Asperges

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	45	

Schil de asperges twee keer en snij de onderkanten eraf. Geef ze door aan de bouillonmakers. Leg de asperges in een gastrobak met dikke bodem en zet onder water. Voeg zout toe en breng langzaam aan de kook. Laat 2 minuten doorkoken en zet vuur daarna uit. Laat de asperges in het water garen tot ze beetgaar zijn.

Aardappels

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vastkokend aardappels	15	
bladpeterselie		
crème fraîche		

Schil de aardappels en snij ze in "frites" van 1 cm dikte. Kook de frites 8 minuten in gezouten water en giet af. Verwarm de aardappels in wat crème fraîche en gehakte peterselie.

Limoensabayon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	15	
witten wijn	140	ml
limoenen	2	
olijfolie	1	dl

Meng de eidooiers (geef de eiwitten door aan het nagerecht) met witte wijn, limoensap, een beetje zout en peper in een sauteuse en klopp met een garde door elkaar. Verwarm langzaam al kloppend de massa tot 75°C. Giet de olie er in een dun straaltjes al kloppend in. Het mengsel moet binden en zeer luchtig, zalfachtig zijn. Schep de saus direct in een bekken en breng op smaak met limoenrasp en eventueel wat zout. Dek de saus af met plasticfolie en zorg dat de saus warm blijft door de bekken in een bak met warm water te plaatsen.

Eindbewerking en presentatie

Leg drie asperges op een bord. Verdeel de heilbot over de asperges. Schik de peterselieaardappels naast de asperges. Lepel de limoensabayon over de vis en asperges. Garneer met enkele blaadjes peterselie.

Ile flottante

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eiwitten	15	
vanillestokjes	2	
suiker	400	gr.
melk	2	liter

Schraap merg uit de vanillepeulen. Klop eiwitten met vanillemerg stijf en voeg beetje bij beetje suiker toe. Breng melk, suiker en (lege)vanillestokjes aan de kook. Draai het vuur uit en breng quenelles eiwit voorzichtig in de hete melk. Doe de deksel op de pan. Gaar de eiwitten 20 minuten en zorg dat ze regelmatig gedraaid worden. Als de melk onder de 80°C komt even weer wat verwarmen maar niet laten koken. Haal de quenelles uit de melk en snij eventueel bij tot mooie vormpjes.

Rood fruit coulis

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rood fruit	1	kg
suiker	200	gr.
water	2	dl
citroensap		

Breng water en suiker aan de kook en laat even doorkoken en daarna afkoelen. Pureer rood fruit met suikersiroop in de Magimix en breng op smaak met citroensap. Zeef de coulis en doe het in de dispenser.

Spinnenweb

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	100	gr.

Doe suiker en enkele eetlepels water in een pan en maak een blonde karamel. De karamel moet boven de 165°C komen. Laat de karamel enkele minuten afkoelen tot het iets dikker wordt. Maak nu "spinnenwebben" met behulp van een vork op bakpapier.

Lemoncurd

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroenen	1	
basterdsuiker	50	gr.
boter	40	gr.
eieren	1	
dooier	1	

Was de citroenen goed en rasp de schil in een bekken. Voeg sap van de citroenen en vervolgens de suiker en boter toe. Roer de eieren en dooiers los en giet bij het citroensap. Verwarm au bain-marie tot de massa begint te binden (75°C) en giet het direct in een gastrobak. Laat het in de koeling opstijven en doe het daarna over in een spuitzak.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rood fruit		
blaadjes basilicum		
pistachenootjes		

Snij het fruit in stukjes. Snij de blaadjes basilicum ragfijn. Hak de pistachenootjes klein. Schenk een plas coulis op de borden. Leg een quenelle midden in de pas met daarop een spinnenweb karamel. Verdeel het fruit, pistachenootjes en basilicumblaadjes rondom.