

# 2016 september

Cuisine Culinaire Amsterdam · Herfst

---

## Pompoen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
flespompoen	1	

Schil de pompoen en snij er op stand 3 plakken met de snijmachine. Steek rondjes van 9 cm uit de plakken. Maak 35 rondjes. Doe de plakjes 1 minuut in kokend water en direct daarna in ijswater. Dep de rondjes voorzichtig droog.

## Langoustine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
langoustines	15	
sjalot	50	g
bieslook	25	g
sherryazijn	2	el
olijfolie	4	el
citroen	1	

Haal de staarten uit de langoustines. Geef de pantsers door aan het langoustineschuim. Verwijder de darmkanalen uit de staarten en snij het vlees voorzichtig fijn. Snij de sjalotten in fijne brunoise en de bieslook in dunne ringen. Meng langoustine, sjalot, bieslook, azijn en olie tot een smeugig tartaar. Breng op goed smaak met zout en citroensap. Bewaar in de koeling.

## Passievruchtcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mangocoulis	2	dl
passievruchtcoulis	1	dl
suiker	25	g
agar-agar	3	g

Breng alle ingrediënten aan de kook en laat 2 minuten zachtjes doorkoken. Doe over in een schaal en laat afkoelen en opstijven in de koeling. Pureer de gel tot een gladde crème met de staafmixer en doe over in een spuitzak.

## Vanille-olie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vanillepeul	1	
zonnebloemolie	2	dl

Schraap het merg uit de vanillepeul en doe samen in de zonnebloemolie. Verwarm de olie tot 40°C en laat infuseren tot gebruik.

## Specerijen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kardemomzaadjes	2	el
cacaopoeder	1	el

Vijzel de kardemomzaadjes tot poeder in de vijzel. Meng met de cacaopoeder.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spinazieblaadjes		

Spuut een toefje passievruchtcrème op een bord. Vul de pompoen met een theelepeltje tartaar en vouw dicht. Schik ze op de crème. Lepel wat vanilleolie op het bord. Sprengel een klein beetje specerijen over he geheel en versier met een blaadje spinazie. Serveer met de langoustineschuim.

## VOORGERECHT Langoustineschuim

---

### Schuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pantsers van langoustines		
uien	2	
knoflook	1	teen
bleekselderij	3	stengels
winterwortel	1	
tomatenpuree	1	blikje
cognac		scheut

Hak de kauwen van de langoustines stuk. Snij ui, knoflook, bleekselderij en wortel fijn en fruit in wat olie in een diepe pan. Voeg de langoustines en tomatenpuree toe en roer 1 minuut goed door. Blus af met cognac en laat de alcohol verdampen. Voeg water toe tot alles goed onder staat. Breng aan de kook en laat 30 minuten zachtjes trekken. Zeef de bisque en kook eventueel in.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	250	ml
sucro	2	el
tabasco		

Verwarm de bisque met de slagroom en 2 eetlepels Sucro. Breng op smaak met tabasco en zout. Schuim op met de staafmixer en schenk de bisque en schuim in glazen. Dien samen op met de pompoen met langoustine.

## Aardappel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote lange aardappels	3	
boter		

Schil de aardappels en snij in lange plakken op stand 3 op de snijmachine. Kwast de plakken in met gesmolten boter en leg op bakpapier. Bak de plakken 5 minuten in een oven van 175°C tot ze zacht zijn.

## Aubergine

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines	2	
uien	250	g
knoflook	2	tenen

Schil de aubergines en snij in kleine dobbelsteentjes. Meng met enkele eetlepels olijfolie en wat zout en peper. Rooster de blokjes goed gaar in een oven van 175°C in ongeveer 15 minuten. Snipper de uien en fruit i olijfolie samen met de gesnipperde knoflook tot de ui mooi karamelliseert. Meng aubergine en uien en breng op smaak met zout en peper. Leg 2 aardappelplakjes overlappend naast elkaar en verdeel wat aubergine hierop. Rol strak op tot een "cannelloni" en leg op een geoliede bakplaat met de vouwrand naar beneden. Bak de cannelloni af in een oven van 250°C tot goudbruin.

## Spinazie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
spinazie	1	kg

Was de spinazie en verwijder de dikke stelen. Roerbak de spinazie kort in olie en laat uitlekken over een zeef. Breng op smaak met zout en peper.

## Kardemomolie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie	2	dl
kardemompeulen	50	g

Rooster de kardemompeulen tot ze beginnen te geuren. Doe olie en kardemom in de Magimix en draai glad. Giet over in een beker en laat de kardemompulp bezinken. Schenk de olie af.

## Wortelsaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
winterwortels	1	kg

Maak sap van de wortels. Breng het sap aan de kook en laat tot de helft inkoken. Doe de wortelsap in de blender en voeg al draaiend de kardemomolie toe tot een saus ontstaat. Breng op smaak met zout.

## **Eindbewerking en presentatie**

Leg een pluk spinazie midden op de borden en hierop een cannelloni. Verdeel wat scheuten over de cannelloni en lepel wat saus rondom.

## Soesjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	150	g
melk	150	g
boter	150	g
bloem	150	g
eieren	6	
zout		

Breng melk, water en boter in een pan aan de kook. Haal van het vuur en voeg de bloem in een keer toe en meng met een spatel door tot er een bal ontstaat. Zet de pan weer op het vuur en verwarm al roerend tot er vet uit het deeg komt. Haal de pan van het vuur en roer de eieren een voor een door tot er een glad glanzend beslag ontstaat. Doe het beslag in een spuitzak. Spuit doppen op een met bakpapier beklede bakplaat. Zorg dat de doppen genoeg uit elkaar liggen. Bak de soezen in circa 20 minuten goudbruin in een oven van 210°C. Draai halverwege in de oven voor een gelijkmatig resultaat. Laat afkoelen op de plaat.

## Eendenlevermousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	250	g
port	25	g
eendenlever	250	g

Klop de boter romig met de handmixer. Voeg port toe en klop tot een egale roze massa. Doe de eendenlever in de Magimix en pulse kort tot glad. Duw de puree door een grove zeef. Voeg boter toe en pulse tot gemengd. Niet te lang laten draaien. Breng op smaak met zout. Doe de mousse over in een spuitzak met een klein dun mondstuk. Steek het mondje van de spuitzak in een soesje en spuit de mousse in het soesje tot het bol staat. Herhaal voor alle soesjes.

## Blanke karamel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	100	g
water	50	g
glucose	2	el

Smeer een gastroplaat in met een flinke laag zonnebloemolie. Doe water en suiker in een pan en breng aan de kook. Als de suiker opgelost is de glucose erin doen en op zacht vuur verwarmen tot 155°C. Pak een soesje en doop in de bovenkant in de karamel. Leg het soesje met de karamelkant op de gastroplaat en druk even aan. Laat afkoelen.

## Eindbewerking en presentatie

Leg drie soesjes op een bord.

## Eendenborst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenborsten	15	
szechuanpeper		
rookmot		

Verwijder overtollig vet en snijd kruislings in. Kruid het vlees met zout en szechuanpeper. Rook de borsten 10 minuten in de rookoven. Doe over in zakken en trek vacuüm. Gaar in de sous vide van 65°C. Vlak voor het opdienen de borsten op de vetkant in een hete pan krokant bakken. Snij de borsten in dunne plakken.

## Uien crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte uien	500	g
boter	150	g
water	75	g
kruidnagels	15	

Maak de uien schoon en snij ze in grove stukken. Breng water en boter aan de kook en homogeniseer met de staafmixer. Voeg de uien, kruidnagels en een beetje zout toe en laat 20 minuten zachtjes garen. Verwijder kruidnagels. Pureer de uien glad in de Magimix en breng op smaak met zout. Duw door een zeef en houd warm.

## Uien siroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	4	
water	2	liter
zout	10	g
witte wijnazijn	10	g
suiker	50	g

Maak de uien schoon en snijd ze klein. Blancheer de uien in water met zout en azijn. Schep de uien uit het water en voeg suiker toe. Laat inkoken tot een siroop. Breng op smaak met zout.

## Rodekoolgelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode koolsap	500	ml
pekmez	100	g
mosterd	1	el
balsamico	1	el
karwijzaad	1	el
agar-agar	2	g

Maak sap van de rodekool met de sapcentrifuge. Doe alle ingrediënten in een pan en laat 2 minuten doorkoken. Zeef het sap en giet in een bak. Zorg dat het 1,5 cm dik is. Laat opstijven en snij het plakken.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tahoon cress		
bloemetjes		

Verdeel de plakken rodekool over de borden en laat onder de warmhoudlampen verwarmen. Trek een streep van uien crème op de borden. Verdeel de plakken eendenborst dakpansgewijs over de borden en werk af met uien siroop. Versier de borden met tahoon cress en bloemetjes.

## Crêpes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	25	g
melk	250	g
bloem	100	g
ei	50	g
poedersuiker	10	g
zonnebloemolie	3	el

Meng alle ingrediënten tot een glad, dun beslag. Doe over in de dispenser. Bak dunne flensjes in een antiaanbakpan op matig vuur. Maak 30 flensjes. Steek de flensjes uit met een ring van 8 cm.

## Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mascarpone	250	g
honing	2	el
citroenrasp	1	tl
sinaasappelrasp	1	tl
limoenrasp	1	tl

Roer mascarpone met honing en rasp door elkaar tot een gladde crème ontstaat. Doe de crème over in een spuitzak en verdeel de crème over de helft van de flensjes en dek af met de ander helft.

## Sinaasappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels	8	
grand marnier	2	el

Schil de sinaasappels dik zodat alle wit weg is. Snij de partjes uit tussen de vliesjes. Marineer de partjes in Grand Marnier.

## Speculaasroomijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	500	ml
melk	500	ml
speculaaskruiden	2	el
dooiers	12	
suiker	200	g

Breng slagroom en melk samen met speculaaskruiden aan de kook. Klop dooiers en suiker tot een crème. Giet al kloppend de hete melk bij de dooiers. Doe terug in de pan en verwarm roerend tot 85°C. laat afkoelen in ijswater en draai er ijs van in de ijsmachine.

## Sinaasappelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	200	g
water	50	g
sinaasappelsap	200	g
sinaasappelrasp	1	el
grand marnier	1	dl

Maak karamel van suiker en water. Als de karamel nootachtig van kleur is, het sinaasappelsap toevoegen en roeren tot glad. Voeg sinaasappelrasp en Grand Marnier toe. Houd de saus warm.

## Sinaasappelrotsjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappel	1	
fizzy	50	g
suiker	250	g
water	100	g

Rasp de schil van de sinaasappel met de Microplane. Kook water en suiker tot 140°C. WERK NU SNEL. Roer Fizzy en sinaasappelrasp door de karamel en stort uit op een silpad. Laat afkoelen en breek in stukken.

## Eindbewerking en presentatie

Leg de sinaasappel partjes midden op de borden. Hierop de flensjes plaatsen. Leg een quenelle ijs op de flensjes en versier met sinaasappelrotsjes. Schenk warme sinaasappelsaus op de borden en dien direct op.