

2016 december

Cuisine Culinaire Amsterdam · Winter

Makreel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine makrelen	8	
limoen	1	
grof zeezout	50	gr.
glucosestroop	10	gr.
suiker	10	gr.

Fileer de makrelen. Snij de limoen in stukken en doe met de rest van de ingrediënten in de Magimix en draai glad. Smeer de makreelfilets in met de pekel en laat 1½ uur in de koeling marinieren. Spoel de pekel van de filets en dep droog. Trek het velletje voorzichtig van de filets. Snij de filets bij en rasp wat limoen over de filets. Het afsnijdsel van de makrelen tot tartaar snijden en op smaak brengen met limoenrasp, zout en peper.

Sesam tuilles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	45	gr.
suiker	70	gr.
witte sesam	25	gr.
zwarte sesam	25	gr.
appelsap	40	gr.
boter	50	gr.
sambal oelek		

Smelt de boter en laat weer op kamertemperatuur komen. Meng bloem, sesam en suiker met elkaar. Roer appelsap hierdoor. Vervolgens de gesmolten boter door het beslag roeren. Roer naar behoefte sambal door het beslag. Laat goed afkoelen. Smeer er tuilles van op een bakplaat en bak 7 minuten af in een oven van 160°C. Let op dat de tuilles niet te donker worden. Steek er rondjes van 5 cm uit terwijl de tuilles nog warm zijn.

Marshmallow

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kokosmelk	70	gr.
glucose	1	el
blaadjes gelatine	6	
eiwit	150	gr.
suiker	35	gr.
eiwitpoeder	5	gr.

Wel de gelatineblaadjes in koud water. Verwarm de kokosmelk met de glucose. Los de gelatine op in de kokosmelk. Klop het eiwit, suiker en eiwitpoeder stijf. Voeg al draaiend de afgekoelde kokosmelk bij de eiwitten. Stort de massa in een kleine vorm zodat er een laag van 3 cm ontstaat en laat opstijven in de koeling. Steek er marshmallows (2cm) uit met een steker.

Soja gel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
soja	100	gr.
abc ketjap	100	gr.
appelsap	100	gr.
agaragar	3	gr.

Breng soja, ketjap en appelsap aan de kook en voeg de agaragar toe. Laat 2 minuten doorkoken en laat daarna afkoelen en harden in de koeling. Draai de gel helemaal glad in de blender en doe over in een spuitzak.

Kerriecrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kerriepoeder	2	el
zonnebloemolie	4	dl
water	25	gr.
sushiazijn	20	gr.
eiwit	1	
xantana	1	klein mespunt

Verwarm enkele eetlepels olie in een pan. Voeg kerriepoeder toe en laat even myoteren. Voeg de rest van de olie toe en haal van het vuur. Laat de olie 30 minuten trekken en zeef het door een fijne zeef. Doe water, sushiazijn en eiwit in de blender en draai glad. Voeg Xantana toe en vervolgens langzaam de olie. Draai tot een mooi dikke crème ontstaat. Doe over in een spuitzak.

Komkommer zoetzuur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	1	
sushiazijn	4	el
suiker	2	el

Roer azijn en suiker tot de suiker opgelost is. Snij de komkommer in dunne vormpjes (rondjes/ reepjes). Marineer de komkommer tot gebruik.

Rouleau van kip

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kipfilets	8	
slagroom	125	ml
eierdooier	125	ml
gerookte theepoeder (lapsang sochong)	12	gr.

Verwijder vliesjes, peesjes en haasje van de kipfilets. Snij de uiteinden van de filets zodat ze rechthoekig zijn. Snij 30 staven van 2x2 cm van de kipfilets. Doe alle afsnijdsels van de kip met de dooier en zout en peper in de Magimix en draai glad. Voeg al draaiend slagroom toe. Laat zo kort mogelijk draaien. Doe over in een spuitzak en leg in de koeling. Kruid de kip staven met theepoeder, zout en peper. Leg 3 banen plasticfolie van 2 meter op de werkbank en spuit vier dikke banen kippenfarce van 20-25 cm op de folie. Druk in ieder baan twee kipstaven en dek af met weer een baan farce. Snij de folie en rol de kip op tot een worst. Knoop de worsten strak dicht met slagerstouw. Gaar de worsten 90 minuten in de sous vide bak van 60°C. Doe daarna over in ijswater en laat helemaal afkoelen.

Krabsalade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kingkrabvlees	100	gr.
limoen	1	
mayonaise	30	gr.

Snij het krabvlees fijn en roer de mayonaise erdoor. Rasp limoenschil over de krabsalade en breng op smaak met limoensap, zout en peper.

Mango chutney

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mango's	2	
rode peper	1	
bruine basterdsuiker	50	gr.
teen knoflook	1	
verse gember	10	gr.
rode ui	1	
sushiazijn	10	ml
mangopuree	200	gr.
blaadjes limoenblad	2	

Schil de mango's en snij deze in piepkleine blokjes. Snij ui, knoflook, peper en gember fijn zet aan in een pan tot de ui glazig is. Voeg de mangopitten toe en laat mee fruiten. Haal de pitten uit de pan en voeg de suiker toe. Laat wat karamelliseren. Blus af met sushiazijn en voeg mangopuree toe. Pureer met de staafmixer, voeg limoenblad toe en laat inkoken tot een dikke saus. Laat afkoelen en roer de mangoblokjes erdoor. Breng op smaak met zout.

Vadouvan crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie	3	dl
vadouvan	2	el
water	100	gr.
sushiazijn	50	gr.
eiwit	80	gr.
xantana		mespunt

Verwarm enkele eetlepels olie in een pan. Voeg vadouvan toe en laat even myoteren. Voeg de rest van de olie toe en haal van het vuur. Laat de olie 30 minuten trekken en zeef het door een fijne zeef. Doe water, sushiazijn en eiwit in de blender en draai glad. Voeg Xantana toe en vervolgens langzaam de olie. Draai tot een mooi dikke crème ontstaat. Doe over in een doseerflesje.

Ganzenlevercrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ganzenlever	250	gr.
kippenlever	100	gr.
ei	1	
dooier	75	gr.
slagroom	375	gr.
madeira		
honing		

Snij de levers klein. Puree lever, eieren en dooiers glad in de Magimix. Verwarm slagroom, Madeira en honing en roer door de lever. Breng op smaak met zout en peper. Stort de massa op een ovenplaat, dek af met plasticfolie en gaar 35 minuten in de stoomoven van 100°C. Laat afkoelen en doe over in een spuitzak.

Filet Americain

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bavette	750	gr.
mayonaise	1	dl
tomatenketchup	1	dl
gembersiroop	30	ml
cajun spice mix	20	gr.
abc ketjap	20	ml

Draai de bavette tweemaal door de vleesmolen. Roer alle overige ingrediënten door elkaar en voeg naar smaak toe aan de tartaar. Breng op smaak met zout, peper en eventueel nog wat cajun spice mix.

Gerookte sjalottencrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	300	gr.
water	50	gr.
sushiazijn	25	gr.
eiwit	1	
olie	2	dl
xantana		

Schil de sjalotten en rookt ze 10 minuten in de rookoven. Fruit de sjalotten in wat olie, voeg een beetje water toe en smoor gaar en zacht. Puree de sjalotten in de Magimix. Voeg water, sushiazijn, eiwit toe en tenslotte langzaam de olie. Bind eventueel af met Xantana. Doe over in een spuitzak.

Rundersukade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rundersukade	1	kg
prei	1	
tenen knoflook	2	
wortel	0.5	
takjes tijm	3	
blaadjes laurier	2	
fles rode wijn	1	

Kruid de sukade met zout en peper. Bak goed bruin in hete olie. Haal uit de pan en bak de gesneden bouquet tot het goed kleurt en voeg de sukade hierbij. Blus af met rode wijn en laat wat inkoken. Zet onder water en gaar de sukade. Haal de sukade uit de pan en maak schoon. Snij dobbelstenen van de sukade en laat afkoelen in het gezeefde kookvocht.

Zuurdesem crouton

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zuurdesembrood		
olijfolie		
zout		
peper		

Snij het brood in dunne plakken op de snijmachine. Kwast de plakken in met olijfolie en kruid met zout en peper. Bak dit 7 minuten af in een oven van 160°C.

Heilbot

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
heilbot zonder vel	1	kg

Portioneer de tarbot en kruid ze met zout en peper. Knip een stuk bakpapier in de vorm van de pan en schenk er wat olie op. Bak de vis op de kant waar het vel zat goudbruin. Voeg halverwege een klont boter toe en arroseer regelmatig. Keer de vis niet om.

Zoete aardappel en crème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zoete aardappel	1	kg
azijn	1	dl
witte wijn	1	dl
suiker	100	gr.
rode peper	1	
sjalot	1	
teen knoflook	1	
takje tijm	1	
boter	100	gr.

Schil de zoete aardappel en snij een deel in dunne plakken (1 mm). Steek 30 kleine rondjes (4cm) uit de plakken. Blancheer de rondjes kort en leg in olijfolie. Fruit de gesnipperde sjalot en knoflook en voeg tijm en alle afsnijdsels van de zoete aardappels toe en bak even mee. Voeg water toe en kook gaar. Draai crème van de zoete aardappels in de Magimix met boter (en eventueel kookvocht) en breng op smaak met zout en peper. Doe de crème over in een spuitzak.

Thaise currysaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kokosmelk	2	dl
visbouillon	5	dl
rode currypasta	2	el
ui	1	
stengel citroengras	1	
rode peper	1	
limoenblaadjes	2	
stukje verse gember		
boter	100	gr.

Snij de ui fijn. Bak ui, rode peper, citroengras, limoenblad en gember tot de ui glazig is. Voeg currypasta toe en bak even mee. Blus af met kokosmelk en visbouillon. Laat zachtjes trekken en zeef de saus. Klop boter door de saus en breng op smaak met limoensap.

Sambal

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	3	
tenen knoflook	3	
sambal oelek	1	el
trassi	1	tl
suiker	100	gr.
stengels citroengras	2	
tamarinde pasta	1	tl

Snij ui en knoflook fijn. Bak ui en knoflook in een olie tot glazig. Voeg sambal, trassi, suiker, citroengras en tamarinde toe en laat zachtjes trekken tot een geurige sambal. Haal citroengras uit de sambal en laat afkoelen.

Spinazie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spinazie	1	kg

Was de spinazie en centrifugeer droog. Wok de spinazie kort in wat olie en breng op smaak met zout. Laat uitlekken op een zeef.

Wilde eend

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wilde eenden	8	

Snij de boutjes en vleugels los van de eenden en geef door aan de saus. Hak het karkas weg maar laat de borsten op het bot. Kruid de borsten en bak mooi bruin in olie. Gaar de borsten na in een oven van 160°C. Laat goed rusten en snij de eendenborsten van het karkas en snij mooi bij. Leg op een bakplaat en verwarm de borsten kort in de oven vlak voor het opdienen.

Jus van eend

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
afsnijdsel van de wilde eend		
prei	1	
tenen knoflook	2	
wortel	0.5	
takjes tijm	3	
blaadjes laurier	2	
fles rode wijn	1	
gevogelbouillon	2	liter
scheut crème de cassis		

Hak de afsnijdsels van de eenden klein en bak in wat olie goed bruin. Voeg de bouquet en kruiden toe. Blus af met rode wijn en laat wat inkoken. Voeg bouillon toe en laat 1 ½ uur trekken en zeef de saus. Kook het vocht in tot een mooie saus en breng op smaak met crème de cassis en zout en peper. Monteer met een klont boter.

Witlof

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stronkjes witlof	15	

Snij de witlof doormidden en verwijder de puntjes. Bak de witlof in boter en olijfolie goudbruin en doe over in een gastrobak. Dek af met bakpapier en gaar de witlof 45 minuten in een oven van 140°C.

Knoflookcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	500	gr.
kleine ui	1	
teen knoflook	1	
gefermenteerde knoflook	40	gr.
boter		

Schil de knolselderij en snij het in kleine blokjes. Snij ui en knoflook fijn en fruit glazig. Voeg de knolselderij en water toe en kook gaar. Giet de knolselderij af en bewaar het kookvocht. Draai de knolselderij en gefermenteerde knoflook glad in de Magimix. Voeg wat boter toe en net zoveel kookvocht toe tot een dikke crème ontstaat. Breng op smaak met zout en peper. Doe over in een spuitzak en houd warm.

Bieten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode bieten	2	
scheut azijn		
chiogia biet	1	
gele biet	1	
sushiazijn	3	el
olijfolie	3	el

Kook de rode bieten gaar in gezouten water met een scheut azijn. Spoel af met koud water en wrijf de schil eraf. Snij de bieten in kleine blokjes. Snij de chiogia en gele bieten in dunne plakjes op de snijmachine. Steek er rondjes uit van 3 cm. Marineer de plakjes apart in sushiazijn en olijfolie.

Cèpes boter

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	150	gr.
gedroogde cèpes	2	el

Verwarm de boter tot beurre noisette. Maal de gedroogde cèpes tot poeder in de koffiemolen. Roer de poeder door de boter.

Polenta

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
polenta	500	gr.
boter	50	gr.
kippenbouillon	1	liter
paprikapoeder	2	el
parmezaanse kaas	75	gr.

Breng bouillon, boter en paprikapoeder aan de kook. Voeg de polenta toe en kook even door. Roer de geraspte Parmezaanse kaas door de polenta en stort het op bakpapier en een gastrobak (laag van 3 cm). Gaar de polenta 45 minuten in een oven van 140°C. Laat de polenta afkoelen en snij er 15 staven van. Bebloem de polenta en frituur goudbruin op 170°.

Bladerdeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
plakjes bladerdeeg	15	
suiker	150	gr.

Bak het bladerdeeg goudbruin en krokant in de contactgrill. Maak een karamel van de suiker en een beetje water. Stort de karamel op een stuk bakpapier en laat helemaal afkoelen. Breek de karamel in stukken en maal tot poeder in de Magimix. Snij de plakjes in vieren en bestrooi met karamelpoeder en passievruchtptijes. Bak het bladerdeeg krokant en glanzend in een oven van 175°C. Laat afkoelen.

Passievrucht

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
passievruchten	10	
suiker		

Snij de passievruchten door de helft en haal de pitjes eruit. Kook het sap op met wat suiker (proef) en zeef en de pitjes eruit. Geef de pitjes door aan het bladerdeeg.

Dadelroomijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	330	gr.
melk	500	gr.
dadels	120	gr.
zeezout	1.5	tl
pedro ximinez	60	gr.
suiker	180	gr.
dooier	60	gr.
boter	60	gr.

Verwarm slagroom, melk, gesneden dadels, zout en Pedro Ximinez. Laat 15 trekken. Klop dooiers en suiker schuimig en giet de hete melk hierover. Doe terug in de pan en verwarm tot 75°C. Zeef de massa en druk zoveel mogelijk dadelpulp door de zeef. Klop er blokje voor blokje en laat afkoelen. Draai er ijs van in de ijsmachine.

Koffiecrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	450	gr.
slagroom	90	gr.
maïzena	30	gr.
dooier	85	gr.
suiker	75	gr.
boter	90	gr.
chocolade	350	gr.
koffiepoeder	3	el

Breng melk en slagroom aan de kook. Klop de dooiers en suiker tot crème. Klop wat hete melk door de dooiers en giet deze bij de hete melk. Verwarm tot 75°C. Voeg de chocolade en koffie toe en roer tot de chocolade gesmolten is. Roer de maïzena los met een beetje water en klop door de chocolademassa. Breng aan de kook en klop blokje voor blokje de boter erdoor. Stort de massa in een gastrobak en laat afkoelen. Doe de crème over in een spuitzak.

Choco-pistachecrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blaadjes gelatine	6	
slagroom	80	ml
eieren	3	
dooier	75	gr.
suiker	100	gr.
pistache compound	2	el
witte chocolade	400	gr.
kwark	500	ml

Week de gelatineblaadjes in koud water. Klop de slagroom lobbij en meng de pistache compound erdoor. Klop eieren, dooiers en suiker tot crème, verwarm tot 75°C en los de gelatine erin op. Meng de crème met de pistache massa. Smelt de chocolade en meng met de crème. Meng de kwark door de chocolade massa en doe over in een spuitzak. Laat afkoelen en opstijven in de koeling.

Pistachenoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pistachenoten	100	gr.

Leg de pistachenoten 15 minuten in een oven van 100°C. Hak de nootjes tot gruis in de Magimix.