

2017 januari

Cuisine Culinaire Amsterdam · Winter

Slakken

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slakken	1	zak
knoflook	3	tenen
spinazie	500	gr.
platte peterselie	1	bos
boter	100	gr.
water	50	ml
olijfolie		
zout		

Kook de slakken 5 minuten in ruim kokend water met zout. Giet af en spoel schoon met water. Haal het vlees uit de huisjes en leg het 30 minuten in warm water met 10% azijn. Spoel daarna weer grondig, zodat al het slijm verwijderd is. Blancheer spinazie en peterselie enkele seconden in gezouten water. Doe direct over in ijswater en dep daarna droog. Doe in de blender met 50 ml water en draai helemaal glad. Fruit gesnipperde knoflook in wat olijfolie en voeg slakken, spinazie/peterseliewater en boter toe. Laat heel zachtjes 1 uur inkoken tot de saus dik is. Breng goed op smaak met zout. Hou de slakken warm.

Bietensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rauwe rode bieten	2	
xantana		
zout		
peper		

Maak de bieten schoon en maak er sap van met behulp van de sapcentrifuge. Laat het sap tot een kwart zachtjes inkoken en breng op smaak met zout en peper. Bind met een klein beetje Xantana.

Koffiesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koffiebonen	25	
kalfsbouillon	0.5	liter
espresso	1	kopjes
xantana		
zout		

Laat de kalfsbouillon met de koffiebonen langzaam inkoken tot een kwart. Zeef de bonen uit de saus en voeg de espresso toe. Kook nog een beetje in en breng op smaak met zout. Bind met een mespuntje Xantana.

Peterseliesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
platte peterselie	1	bos
knoflook	2	tenen
water	2	dl
boter	100	gr.
zout		
peper		

Blancheer de peterselie enkele seconden in gezouten water. Doe direct over in ijswater en doe het daarna met een beetje water over in de blender. Laat 2 minuten draaien en druk het door een zeef. Verwarm de puree op en klop en de boter blokje voor blokje door. Breng op smaak met zout en peper.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte champignons	10	
mini slablaadjes		
sushiazijn		
gerookte maldon zout		

Schaaf de champignons in flinterdunne plakjes. Verdeel de peterselie-, koffie- en bietensaus over de borden. Verdeel de slakken over de saus. Verstop de slakken onder de slablaadjes en champignonplakjes. Breng op smaak met een paar druppels sushiazijn over de sla en enkele vlokken Maldon zout.

Pasta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
00 bloem	300	gr.
eieren	3	
olijfolie	1	el
zout	1	tl

Maak pastadeeg door alle ingrediënten in de Magimix te doen en tot een deeg te draaien. Laat het deeg 30 minuten rusten en draai er daarna niet te dunne (stand 6) spaghetti van met de pastahulpstukken. Kook de spaghetti halfgaar in een ruime pan met gezouten water.

Pesto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gezouten ansjovis	30	gr.
gezouten kappertjes	65	gr.
pijnboompitten	100	gr.
knoflook	1	teen
olijfolie	1	el

Spoel zout van de ansjovis en kappertjes. Verwijder de graten van de visjes. Snij alle ingrediënten tot een pestoachtige saus (niet in de Magimix of blender). Roer de olijfolie door de pesto.

Peterselieolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
platte peterselie	1	bos
olijfolie	2.5	dl
zout		

Blancheer de peterselie kort in kokend water en doe direct over in ijswater. Dep de peterselie droog en doe met de olijfolie in de blender. Draai 2 minuten tot een fluweelachtige textuur. Breng op smaak met zout.

Knoflookroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	2	bollen
melk	1	liter
suiker		
zout		

Pel de tenen knoflook en snij ze doormidden. Breng de knoflook in een bodem melk aan de kook. Zeef de knoflook uit de melk en herhaal nog twee keer. Doe de tenen knoflook in de blender en voeg net zoveel melk toe tot een pasta ontstaat. Breng op smaak met een snuifjes suiker en zout.

Broodkruim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zuurdesembrood	0.5	
olijfolie		
paprikapoeder		

Haal de korsten van het brood en maal grof in de Magimix. Meng met enkele eetlepels olijfolie en een theelepel paprikapoeder. Spreid uit over een bakplaat en rooster knapperig in een oven van 150°C. Laat niet te veel kleuren.

Eindbewerking en presentatie

Verwarm de spaghetti in de pesto, peterselieolie en knoflookroom. Draai er mooie nestjes van en strooi er broodkruim over alsof het geraspte kaas is.

Kabeljauw

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauwhaas	1.2	kg
grof zeezout		
tijm		
olijfolie	1	el

Wrijf de kabeljauw in met ruim zeezout en laat in de koeling 20 minuten pekelen. Spoel de vis goed af en dep droog. Portioneer de vis en doe met wat takjes tijm en een eetlepel olijfolie in vacuümzakken en trek vacuüm. Gaar de vis 30 minuten in de sous vide of de combi stoomoven op 62°C. Haal de vis uit de zakken en dep droog.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote groene olijven	200	gr.
tomaatjes uit blik	400	gr.
blanke amandelen	10	gr.
gezouten kappertjes	10	gr.
witte wijn azijn	20	gr.
citroenolie		
basilicumolie		
zout		

Doe olijven, tomaten, amandelen, afgespoelde kappertjes en azijn in de blender en draai glad. Doe de pulp in een pan en verwarm tot het kookpunt. Zeef de saus en druk goed alle vocht uit de pulp. Breng op smaak met citroenolie, basilicumolie en zout en houd warm.

Pesto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amandelen	50	g
gezouten kappertjes	40	g
taggia olijven	60	g
zongedroogde tomaten	70	g
citroenschil	10	g
pijnboompitten	20	g
olijfolie	2	dl
zout		

Doe alle ingrediënten behalve de olijfolie in de blender en draai glad. Voeg een beetje olie toe tot een dikke saus. Breng op smaak met zout.

Broodkruim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zuurdesembrood	0.5	
platte peterselie	1	handje
verse tijm	1	el
verse dragon	1	el
verse marjolein	1	el
olijfolie		

Snij de korsten van het brood en scheur het in kleine stukken. Droog het in de oven van 100°C en maal het niet te fijn. Hak alle kruiden fijn en bak het broodkruim en de kruiden in een beetje olijfolie.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel het broodkruim over de stukken vis. Leg een eetlepel pesto midden op de borden. Leg hierop een stuk kabeljauw. Lepel de saus rondom.

Parelhoender

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parelhoenders	4	

Snij borsten en poten van de vogels. Snij de dijnen van de poten en bewaar. Geef poten en karkassen door aan de saus. Haal het vel van de borsten. Doe dijnen en borsten in aparte zakken en trek vacuüm. Gaar de zakken 30 minuten in de sous vide bak van 62°C. Vang het kookvocht op en ontbeen de dijnen.

Parelhoendijen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kookvocht	50	ml
honing	10	gr.
balsamico	20	ml

Breng kookvocht en honing aan de kook en haal van het vuur. Roer de Balsamico erdoor. Bak de parelhoendijen in een hete pan tot het vel krokant is. Bestrijk het vel van de dijnen met de saus en bak ze 10 minuten in een oven van 200°C. Lak en bak de dijnen opnieuw 3 maal en laat telkens 5 minuten bakken.

Aardappelcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ratte aardappels	500	gr.
boter	125	gr.
slagroom	250	gr.
olijfolie	50	ml
zout		

Kook de aardappels gaar; schil ze en stamp ze in een bekken. Voeg al kloppend met de handmixer de boter, slagroom en olijfolie tot een crème en breng op smaak met zout. Houd de crème warm in de warmhoudkast.

Lauriergel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
laurierblaadjes	1	bos
suiker	1	el
agar-agar	4	gr.

Was de laurierblaadjes en verwijder de harde delen. Blancheer de laurierblaadjes 3 minuten in kokend water. Pureer de blaadjes 3 minuten met 300 ml kookwater in de blender. Zeef het laurierwater uit de puree. Breng 100 ml water aan de kook en los de agar-agar erin op. Meng agar-agar en laurierwater en laat opstijven in de koeling. Draai de gelei tot een egale gel in de Magimix en doe over in een spuitzak.

Parelhoenjus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
karkassen van parelhoen		
knoflook	1	bol
verse gember	100	gr.
preien	2	
wortels	2	
bleekselderij	2	stengels
rozemarijn	3	takken
water		
zout		
peper		

Hak de karkassen en poten klein en zet flink aan tot ze zeer goed bruin zijn. Schraap de bodem van de pan los en voeg de gesneden knoflook, gember, prei en wortel toe en bak wederom flink. Schraap de bodem schoon en voeg water en rozemarijn toe tot alles onder staat. Laat 1 uur trekken en zeef de saus. Laat inkoken tot gewenst dikte en breng op smaak met zout en peper.

Spinazie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spinazie	1	kg
olijfolie		
zout		

Was de spinazie goed en verwijder de steeltjes. Sauteer de spinazie in olijfolie en breng op smaak met zout. Laat goed uitlekken op een zeef.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
balsamico azijn		

Verwarm de borsten in de oven van 67°C. Maak een streep aardappelcrème op de borden. Verdeel de saus rondom. Leg de parelhoenborst op de aardappel en de parelhoendij ernaast met het vel naar boven. Versier met dotjes lauriergel en druppels Balsamico.

Citroengrasijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	8	dl
slagroom	2	dl
citroengras	5	stengels
suiker	120	gr.
glucose	50	gr.
citroenen	3	rasp van
citroenolie		scheutje

Hak het citroengras klein. Doe alle ingrediënten in de Magimix en draai glad. Verwarm het mengsel tot 85°C en wrijf het door een zeef. Laat afkoelen in een bak met ijswater en draai er ijs van in de ijsmachine.

Taartbodem

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koude boter	160	gr.
poedersuiker	80	gr.
eidooiers	4	
bloem	200	gr.
steranijs	1	
kaneel	0.5	stokje
jeneverbessen	4	
peperkorrels	5	
kardemom	3	peulen

Doe 1 steranijs, ½ stokje kaneel, 4 jeneverbessen, 5 peperkorrels en 3 kardemompeulen in de koffiemolen en maal tot poeder. Kneed boter en poedersuiker door elkaar met de hand. Voeg dooiers, bloem en specerijen toe en kneed tot een soepel deeg. Laat 60 minuten rusten in de koeling. Rol het deeg uit op een Silpad tot een plak van 2 mm dik en steek er rondjes van 8 cm uit. Bak de rondjes in de ringen 8 minuten af in een oven van 160°C.

Muntsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
muntblaadjes	1	bos
water	1	dl
suiker	30	gr.

Blancheer de munt enkele seconden in kokend water en doe direct over in ijswater. Knijp de blaadjes uit en doe in de blender met water en suiker. Laat draaien tot egaal groen (eventueel zeven).

Zabaglione

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooier	170	gr.
suiker	100	gr.
citroensap	80	gr.
limoncello	80	gr.

Breng een laag water aan de kook in een pan. Klop de dooiers en suiker in een bekken tot alle suiker opgelost is. Doe de kom op de pan en klop de dooiers tot 75°C. Voeg citroensap en Limoncello naar behoefte toe en blijf kloppen tot een romig en schuimig mengsel.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zoute citroen schil		
stemgember op siroop		

Verdeel het ijs, muntsaus en zabaglione willekeurig over de borden. Tik de taartbodems stuk en leg zeg de stukjes op de borden en versier met kleine stukjes zoute citroen en gember.