

2017 februari

Cuisine Culinaire Amsterdam · Winter

Duif

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
duiven	8	
zout	100	g
water	1	liter

Fileer de duiven en maak de binnenzijde schoon. Maak pekkel: 100 g zout in een liter water oplossen. Pekkel de duivenborsten gedurende 15 minuten. Droogdeppen. Vacumeer en gaar op 63°C gedurende 25 minuten.

Coquilles

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles in de schelp	15	
taggische olijven	50	
gekonfijte zoute citroen		
panko	5	el

Maak de coquilles schoon. Snijd de nootjes in 2-en (of indien hele dikkerds in 3-en). Olijven en een beetje gekonfijte citroen in zeer fijne brunoise snijden. Vermengen vlak voor het opdienen met panko. Bak de coquilles zeer kort op één kant in een hete pan. Coquilles bedekken met laagje van het olijvenmengsel op de andere kant.

Bouillons

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sterke kippenbouillon	2	l
duivenkarkassen		
wortel		
ui		
prei		
bladselderij		
limoenblad		
balsamico		
xantana		

Hak de duivenkarkassen klein en zet flink aan in een beetje olie. Blus af met cognac. Voeg gesneden groenten toe. Nog even laten doorbakken. Blus af met kippenbouillon en laat inkoken tot krachtige bouillon. Circa 2 l. Op smaak brengen met Balsamico. Eventueel binden met een tipje Xantana.

Sesamkrokant

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte sesamzaad	50	g
zwarte sesamzaad	50	g
wasabi sesamzaad	25	g
basic texture	50	gr.
gerookte maldon zout		

Meng in de KitchenAid alle ingrediënten door elkaar. Breng op smaak met zout, suiker en cayennepeper. Rol zeer dun uit op een siliconen bakmat. Bak 15-30 minuten in de oven tot krokant. Laat afkoelen en breek in grote stukken.

Ravioli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
00 bloem	400	gr.
eieren	4	
olijfolie	1	el
zout	1	tl
verse eierdooiers	15	

Maak deeg van het meel en een ei. Rol dit met de KitchenAid uit tot stand 6/7 tot lappen. Doe die in 8 stukken. Leg op 1 stuk een eierdooier. Doe daar een beetje Maldon zout op en dek af met de ander stuk pasta. Maak de randen een beetje nat en sluit de ravioli met zo min mogelijk lucht, zonder de dooier kapot te drukken. (Eiwitten naar het nagerecht). Ravioli op goed bepoederde schaal leggen en afdekken met plasticfolie en in de diepvries bewaren.

Mul

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine mullen	8	

Fileer de mullen. Bestrooi ze met zout en peper. Knip een stuk vetvrijpapier op maat van de koekenpan. Smeer het papier in met arachideolie en leg in een pan. Leg de vis met de velkant op het vetvrije papier en laat langzaam gaar worden.

Hollandaisesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	500	g
augurken azijn	0,5	l
eierdooiers	8	
tabasco		

Giet de augurken door een zeef en vang het vocht op. Klaar de boter. Schenk de boter voorzichtig door een zeef in een maatbeker. Klop de dooiers en azijn au bain-marie tot het begint te binden. Klop de gesmolten boter er beetje voor beetje door. Breng op smaak met zout en tabasco. Warm houden in spuitzak.

Groente

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
preien	3	
knollen venkel	5	

Venkel schoonmaken en 15 kleine rokjes maken en apart houden. Venkelrokken pochieren. De rest in julienne snijden en aanmaken met wat olie, azijn, zout peper. Prei ragdun snijden in julienne.

Bietenbal

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bieten, voor 800 ml sap	12	
blaadjes gelatine	12	
panko		

Bekleed 30 kuiltjes van de Silpad strak met plasticfolie. Maak sap van de bieten, door ze door de juicer te doen. Bewaar de pulp. Gelatine weken in een kom met ijswater. Verwarm het sap met een beetje zout. Los de geweekte gelatine er in op. Giet het mengsel in een mengkom en zet deze in een grotere kom met ijs. Blijf het mengsel kloppen totdat het koud en luchtig is. Doe het dan in een spuitzak en spuit in de kopjes. Vermeng bietenpulp met wat panko en spreid uit over een bakblik en droog in een oven van 100C tot licht geroosterd. Aflaten koelen.

Spinaziecrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fijne spinazie	1	kg
sjalotten	2	
scheutje room		
boter		

Ui fijnsnijden en in een beetje boter aanzweten totdat de blokjes zacht zijn. Spinazie toevoegen en laten slinken. In de blender doen en zoveel room toevoegen totdat een dikke crème is ontstaan. Goed laten afkoelen. Op smaak brengen met zout en peper.

Komkommer granité

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	3	
stuk verse gember		
radijsjes	5	
zoete witte azijn (sushi-azijn)		
zout		
xantana		mespuntje

Maal de komkommers met de verse gember, een scheutje zoete witte azijn, zout en Xantana. Laat dit goed fuseren. Druk het mengsel door een fijne zeef. Controleer op smaak. Snijd de radijsjes zeer fijn en doe door de het komkommersap. Giet in een bakje en zet in de vriezer. Zeer regelmatig met een vork doorroeren.

Labne

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geitenyoghurt	2	l

Doe de geitenyoghurt in een puntvergiet. Laat uitlekker, totdat de yoghurt de dikte heeft van verse kaas.

Beef fillet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bavette	2	kg
rookmot		

Portioneer het vlees. Doe de rookmot in de rookpan en laat deze op temperatuur komen. Als de mot walmt, gas uitdraaien. Rook het vlees in de rookpan gedurende 15 minuten.

Fond

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
runderschenkel	1	kg
kalfspoelet mager	1	kg
uien	300	gr.
winterpeen	300	gr.
prei	300	gr.
bos platte peterselie	1	
bos bladselderij	1	
bos tijm	1	
folie blaadjes	3	
zwarte peperkorrels	10	

Was de schenkels en/of het vlees eerst grondig. Bruineer de kalfsschenkels in een oven op 200°C. Zet de botten daarna met mager rund-of kalfsvlees in 2,5 liter koud water in een open pan op en laat deze langzaam aan de kook komen. Schuim na 15 minuten de naar boven komende eiwitten en vetten af en laat alles 1 uur heel zachtjes trekken. Voeg daarna alle overige ingrediënten toe en laat 1 uur komen in de snelkookpan. Passeer door een puntzeef met daarin een kaasdoek. Schep de vetlaag eraf en laat de bouillon daarna op een matig vuur indampen tot 1 liter fond.

Saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsfond	1	l
room	50	ml
espresso		
70% pure chocola		
gedroogde morilles	30	

Week de morilles in een cognac. Breng de fond op smaak met espresso, beetje chocola en room en het weekvocht van de morilles. Proeven! Leg de morilles in de warme saus.

Courgettes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgettes	8	

Maak spaghetti van de courgettes. Sauteer in boter.

Pickel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zilveruitjes	1/4	pot
courgette	50	g
rode paprika	50	g
rode spaanse peper	1/2	
zilveruitjesazijn		
augurk	1/2	

Snijd de courgette, paprika, rode peper in zeer fijne brunoise. Kook kort op met zilveruitjesazijn, water. Snijd de zilveruitjes en de augurk ook fijn en voeg toe. Laat even intrekken en zeef.

Zwarte bessenmousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zwarte bessenpulp	1	bak
slagroom	660	ml
blaadjes gelatine	15	
eiwitten	3	
suiker	150	gr.
acetaatfolie		

Zet torenvormpjes (6 cm Ø) klaar en bekleed deze met acetaatfolie. Week de gelatine in ijskoud water. Knijp goed uit en los op in een beetje verwarmde slagroom. Klop de rest van de slagroom tot yoghurt dikte. Sla de eiwitten goed stijf. Voeg tijdens het kloppen de suiker toe. Vermeng confituur, slagroom en eiwitten met elkaar. Steek een rondje joconde gebak (6 cm Ø) uit. Smeer dit in met de amandelspijs. Doe in de vorm, voeg de mousse toe en laat opstijven.

Joconde gebak

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
amandelmeel	100	gr.
poedersuiker	100	gr.
eieren	3	
eiwitten	3	
suiker	15	gr.
boter	20	gr.
bloem	25	gr.

Verwarm de oven op 250 ° C. Amandelmeel, poedersuiker en hele eieren in kom doen en tot een lintbeslag slaan. Eiwitten half stijfslaan, suiker toevoegen en helemaal stijfslaan. Smelt de boter en spatel deze door het amandelbeslag. Daarna de bloem. Voeg eerst 1/3 van de eiwitten toe en meng voorzichtig. Dan de rest van de eiwitten toevoegen. Met een paletmes op een Silpad 3 mm uitsmeren. 4-5 minuten in de oven.

Amandelspijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
amandelmeel	50	gr.
suiker	30	gr.
beetje citroen		
ei	1/2	

Vermaal de amandelen en met de suiker en het citroensap. Voeg zoveel ei toe, totdat het smeerbaar is.

Gemberlolly

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse gemberwortel	50	gr.
slagroom	175	gr.
zout en peper		snuif
witte wijnazijn	1	el
pure chocola	500	gr.
boter	100	gr.
bamboe cocktailprikkers		
gruë de cacao		

Schil de gemberwortel en rasp hem daarna. Rasp met slagroom en een beetje zout tegen de kook aan 20 minuten infuseren. Zeven en de azijn erdoor mengen. Chocolade in een kom doen en de hete room er op gieten. Goed mengen en oplossen. Beetje gestampde zwarte peper toevoegen. Boter toevoegen. Iets laten afkoelen in de koeling. Ganache opkloppen en bolletjes maken. Stokjes erin steken. Goed koelen. Chocolade verwarmen tot 45 ° C. Laten afkoelen naar 38 ° C en dan temperen op 32 ° C. Let op dat er geen water bijkomt. Bolletjes ganache doorhalen. Meteen in de gruë dippen. Restant chocola is bruikbaar voor de volgende avond.

Hibiscusgelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hibiscus thee		
suiker		
agar-agar		

Zet een sterke thee van de hibiscusbloemen. Zoet deze aan. Bind met agaragar (8g:1 liter) en laat weer even aan de kook komen. Laat afkoelen, maar nog wel vloeibaar. Giet dit op de mousse en laat verder opstijven.

Grand Marnier ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	12	
suiker	450	gr.
grand marnier	2,5	dl

Eieren en suiker lobbig kloppen. Kom au bain-marie zetten blijven kloppen totdat de eieren binden. In een dun straaltje Grand Marnier toevoegen. Blijven kloppen totdat voldoende gebonden. Afkoelen en in ijsmachine tot ijs draaien.