

# 2017 april

Cuisine Culinaire Amsterdam · Lente

---

## Makreel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte makreel	400	g
crème fraîche	2	el
mayonaise	4	el
sesamolie	1	tl
sjalotten	2	
citroenrasp		
zout		
peper		

Kontroleer de makreel goed op graatjes. Snij de sjalotten ragfijn. Roer makreel, crème fraîche, mayonaise en sjalotten naar smaak door elkaar. Breng op smaak met sesamolie, citroenrasp, zout en peper. Doe over in een spuitzak en bewaar in de koeling

## Mayonaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ei	1	
mosterd	1	el
azijn		scheutje
zout		
peper		
zonnebloemolie	3	dl

Doe alle ingrediënten in een smalle maatbeker. Zet de staafmixer met het mesje of het schubplaatje onder in de maatbeker. Laat op volle kracht draaien en haal langzaam naar boven. Indien de mayonaise te dun is, voeg meer olie toe. Geef de rest door aan de octopus.

## Salade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	½	
venkelknol	½	
granny smith appel	1	
sushiazijn		
zout		

Snij de komkommer, venkel en appel in piepkleine blokjes van ½ cm. Breng de salade op smaak met sushiazijn en zout.

## Aardappelschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappels	400	g
slagroom	1,5	dl
boter	50	g
zout		
nootmuskaat		

Schil de aardappels en kook ze gaar in gezouten water. Giet af en bewaar 1,5 dl kookwater. Wrijf de aardappels door een fijne zeef en meng met kookwater, slagroom en boter. Breng op smaak met zout en eventueel wat nootmuskaat. Doe over in een ISI-fles en breng op druk. Bewaar de fles op 70° C tot gebruik.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gouden eischalen	14	
grof zoutkorrels		
venkelgroen		

Vul de eieren tot een derde met de makreel. Lepel een beetje salade hierop en spuit de eitjes vol met aardappelschuim. Versier met een klein toefje venkelgroen. Leg een hoopje zoutkorrels door middel van een vormpje in het midden op een bord en druk het eitje hierin. Eierdopjes schoonspelen na afloop in een bak met heet water en zout. Omspoelen met een beetje jenever. Leg ze daarna ondersteboven op een gaatjesbak om uit te lekken. Zeezout terug doen in de emmer.

## Paling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte paling	500	g

Snij de paling in mooie repen.

## Doperwtencrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
diepvries doperwten	750	g
citroenen	schil van 2	
dragon	5	takjes
slagroom		
zout		

Kook de doperwten kort met citroenschil en de takjes dragon in gezouten water. Verwijder de citroenschil en draai de doperwten glad in de Magimix. Voeg wat slagroom toe tot een crème ontstaat. Breng hoog op smaak met zout. Zeef en doe over in een spuitzak.

## Karnemelkgel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
karnemelk	3	dl
slagroom	2	dl
agaragar	7	g

Breng alle ingrediënten aan de kook en laat doorkoken tot de agaragar opgelost is. Laat in de koeling helemaal opstijven en draai tot een crème in de Magimix. Doe over in een spuitzak.

## Zoetzuur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	150	g
natuurazijn	3	dl
water	120	ml
sjalotten	3	
laurier	2	blaadjes
tijm	2	takjes
rode pepertje	1	
komkommers	2	
pompoen	1	
winterpenen	2	

Schil de komkommer, pompoen en winterpeen. Maak bolletjes van de groenten met een kleine parisienneboor. 5 bolletjes van ieder per persoon. Blancheer de bolletjes apart in gezouten water. Snij sjalot fijn en verwijder zaadjes van de rode pepertjes. Breng alle ingrediënten voor de marinade aan de kook. Breng op smaak met zout. Doe de bolletjes in de hete marinade en laat afkoelen in het vocht. Let goed op de balans van zoet en zuur.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
afilla cress		

Spuit een ring van doperwtencrème van 12 cm op de borden. Vul de ringen met de bolletjes zoetzuur, paling en dotjes karnemelkgel. Lepel er een beetje marinade over en versier met Afilla cress.

## Octopus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote octopus	1	
knoflook	4	tenen
sinaasappel	1/2	
ui	1/4	
rozemarijn	2	takjes
spaanse peper	1/4	

Doe de octopuspoten, 1 knoflookteen, schil van  $\frac{1}{2}$  sinaasappel,  $\frac{1}{4}$  ui, 2 takjes rozemarijn en  $\frac{1}{4}$  Spaans pepertje in een vacuümzak. Trek vacuüm en gaar de octopus 120 minuten op 90° C in de combi-stoom oven. Houd de octopus warm.

## Miso mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mayonaise	3	dl
donkere miso	100	g
wasabi pasta		
sushiazijn		

Roer mayonaise met miso door elkaar. Breng op smaak met wasabi en sushiazijn. Zeef door een fijne zeef. Doe over in een spuitzak.

## Zeewier

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeewier	500	g
citroengras	3	stengels
limoenblad	1	
verse gember	30	g
rode peper	1	
ketjap manis	80	g
kokosmelk	1	blik
kippenfond	$\frac{1}{2}$	liter

Snijd gember, citroengras en peper klein. Fruit citroengras, gember en rode peper aan. Voeg limoenblad, kokosmelk en fond toe en laat 40 minuten trekken. Zeef de saus. Spoel het zeewier goed schoon en snij in gelijke stukken. Gaar de zeewier dan zachtjes in de saus.

## Pinda's

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ongezouten pinda's	100	g
poedersuiker	100	g
zout	6	g

Maak een zoute karamel in een koekenpan. Roer de pinda's door de karamel. Stort op een bakplaat. Hak de pinda's grof.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vene cress		

Snij de octopuspoten in mooie stukken. Verdeel het zeewier over de borden en hierop de octopus. Versier met dotjes mayonaise, pinda's en vene cress.

## Aubergine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines	8	
mirin	1	el
sesamolie	1	el
lichte sojasaus	3	el
rijstazijn	1	el
ahornsiroop	1	el
geraspte verse gember	1	el
geraspte knoflook	2	tenen
bosuien	5	
wit sesamzaad	3	el
zwart sesamzaad	3	el

Snij de uiteinden van de aubergines en schil ze indien nodig. Snij ze in de lengte doormidden en leg ze in een geperforeerde gastrobak. Stoom ze 30 minuten in de oven (op 100° C). Maak de dressing door alle ingrediënten door elkaar te roeren. Snij de aubergine in lange repen en verdeel de dressing over de aubergine en houd warm. Rooster de sesamzaadjes in een droge pan. Snij de bosuitjes in dunne ringen.

## Rouleau van kwartel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwarteltjes	15	
slagersfolie		
dubbele kipfilets	2	
slagroom		scheutje
eidooiers	3	
shiitakes	200	g

Snij de borsten van de kwarteltjes en probeer ze aan elkaar te houden. Geef het karkassen door aan de saus. Leg de borsten met de huidkant tussen slagersfolie en sla plat en kruid met zout en peper. Snij de kipfilets klein en draai tot farce met de dooiers en een scheutje slagroom. Breng op smaak met zout en peper. Snij de shiitakes in repen en bak krokant in wat olie en boter. Breng op smaak met zout. Laat de shiitakes afkoelen. Leg 4 kwartelborsten 2 om 2 strak tegen elkaar op slagersfolie. Smeer wat farce op de borsten en daarop wat shiitakes. Rol strak op tot een rol en draai strak met de slagersfolie. Doe de rollen in vacuümzakken en gaar ze 45 minuten op 62°C. Maak eventueel een confit van de pootjes.

## Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwartelbotjes		
witte wijn	1	fles
kippenfond	2	liter
zout		
peper		
xantana		

Hak de kwartelbotjes klein. Zet ze flink aan in een ruime pan. Laat bakken tot de aanbaksels in de pan bruin zijn. Haal de pan van het vuur en schaaft de aanbaksels los. Zet weer aan tot wederom een laag bruine aanbaksels ontstaat. Schraap weer los en voeg de fles wijn toe. Kook de wijn in en voeg de kippenfond toe en laat zachtjes inkoken. Zeef de saus en breng op smaak met zout en peper (eventueel binden met wat Xantana).

### Eindbewerking en presentatie

Snij de rouleau in mooie plakken. Bruin het rouleau aan beide kanten in een hete pan met wat olie. Verdeel de aubergine over de borden en bestrooi met bosui en sesamzaad. Leg de rouleau hiernaast. Nappeer met de saus.

## Rabarber

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rabarber	2	kg
suiker	400	g
water	1	liter
grenadine	2	dl
limoen	1	

Snij de rabarber in stukjes van 2 cm. Breng water, suiker, grenadine en limoenrasp aan de kook. Doe de rabarber erbij en pocheer de rabarber gaar. Zorg dat de rabarber stevig blijft. Houd warm. Zeef de rabarber en doe de saus in een dispenser.

## Crumble

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	200	g
boter	120	g
rietsuiker	100	g
muesli	80	g
nootmuskaat	1	tl

Snij de boter in kleine blokjes. Doe alle ingrediënten over in de KitchenAid en draai tot een grove kruimel ontstaat. Doe de kruimel over op bakpapier en bak krokant in een oven van 175°

## Yoghurtijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geitenyoghurt	1,5	liter
witte basterdsuiker	500	g
citroensap		

Meng yoghurt met naar smaak basterdsuiker en breng op smaak met citroensap. Draai er ijs van in de ijsmachine. Maak quenelles van het ijs en laat verder opstijven in de vriezer.

## Biet en wortelchips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rauwe biet	1	
grote winterwortel	1	
water	1	dl
suiker	100	g

Breng water en suiker aan de kook en laat doorkoken tot helder. Snij flinterdunne plakjes van de biet en wortel met de truffelschaaf. Streek rondjes van 3-4 cm van de plakjes en haal door de siroop. Let de gesuikerde plakjes op bakpapier en droog ze in een oven van 95°C tot ze krokant zijn.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
limon cress		

Verdeel de crumble in hoopjes over de borden. Verdeel hiernaast de stukken warme rabarber. Leg een quenelle yoghurtijs op de crumble en steek er wat limon cress in. Schenk de saus rondom en versier met bietenplakjes.