

# 2017 mei

Cuisine Culinaire Amsterdam · Lente

---

## Tonijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tonijn	600	gr.
sojasaus	6	el
honing	2	tl
zonnebloemolie	2	dl
limoenen	2	

Snij de tonijn in 45 plakjes op de snijmachine. Verwarm de sojasaus, honing en olie en klop tot een emulsie. Breng op smaak met sap en rasp van de limoen en smeer over de tonijn. Maak van de afsnijdsels van de tonijn een tartaar en maak aan met olijfolie en azijn.

## Oesters

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oesters	45	
bosuitjes	2	
limoenen	2	
olijfolie		
zout en peper		

Steek de oesters open en haal het vlees uit de schelpen. Snij de bosui zeer fijn strooi over de oesters. Rasp wat limoenschil over de oesters en knijp wat sap over ze uit. Sprenkel wat olijfolie en zout en peper over de oesters. Leg de oesters op de tonijn.

## Pastinaakchips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaken	2	

Was de pastinaken en snij flinterdunne chips op de snijmachine. Frituur de chips krokant in olie van 160°C. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met zout.

## Vadouvancrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vadouvankruiden	3	el
zonnebloemolie	2	dl
ei	1	
mosterd	1	el
sherryazijn	2	el
yoghurt	1	el
vene cress	2	bakjes

Verwarm vadouvankruiden met olie en laat 10 minuten infuseren. Zeef de olie en doe met het ei, mosterd en azijn in een smalle maatbeker. Draai er mayonaise van met de staafmixer. Roer yoghurt door de mayonaise en breng op smaak met zout en peper. Doe over in een spuitzak. Leg koel weg.

## Tagliolini

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

Maak pastadeeg door alle ingrediënten in de Magimix te doen en tot een deeg te draaien. Laat 30 minuten rusten en draai er tagliolini van met de pastamachine. Kook heel kort in ruim gezouten water. En spoel direct koud.

## Walnotenpasta

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
walnoten	250	gr.
knoflook	1	teen
olijfolie		scheut

Rooster de walnoten 15 minuten in een oven van 150°C en laat afkoelen. Snij de knoflook fijn en doe samen met de walnoten in de Magimix. Draai glad en voeg olijfolie toe tot een dikke smeuijge pasta ontstaat. Breng op smaak met zout.

## Pastasaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	2	
walnotenpasta (zie boven)		
bl mutti kerstomaat	400	gr.
salieblaadjes	15	
rozemarijn	2	takjes

Snij de tomaatjes in brunoise. Snij de salieblaadjes en rozemarijn ragfijn. Snipper de sjalotten en fruit in wat olijfolie. Voeg de walnotenpasta, tomaten, salie en rozemarijn toe en laat goed warm worden. Eventueel de saus wat verdunnen met kookwater van de pasta. Voeg de pasta toe en meng voorzichtig en laat alles goed warm worden.

## Salieblaadjes en walnoot

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
salieblaadjes	15	
walnoten	100	gr.

Bak de salieblaadjes krokant in boter. Rooster de walnoten en hak klein.

## Zeebaars

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaarsfilets met vel	8	

Controleer de vis goed op schubben en graten. Snij de filets doormidden.

## Bloemkool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkolen	2	

Snij de bloemkool in kleine roosjes. Bak de roosjes in ruim geklaarde boter tot ze kleuren in een grote pan. Voeg eventueel een beetje water toe en stoof gaar.

## Mousselinesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	4	
azijn		scheutje
water		scheutje
geklaarde boter	250	gr.
slagroom	2	dl
citroensap		
cayennepeper		

Klop de dooiers met azijn en water tot schuim. Verwarm al kloppend tot 75°C en goed gebonden. Klop de geklaarde boter door de saus en werk af met opgeklopte slagroom. Breng op smaak met citroensap, cayennepeper en zout. Houd de saus warm.

## Eieren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
henne-eitjes	15	
azijn		scheut

Pocheer de eieren in ruim water met een scheut azijn 2½ minuten en doe over in koud water. Verwarm de eieren in warm water voor het opdienen.

## Serranoham

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
serranoham	8	plakjes

Leg de plakken ham tussen 2 lagen bakpapier en bak in de oven op 160° C tot krokant.

## HOOFDGERECHT Rib-Eye met "ravioli"

---

### Rib-Eye

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rib-eye	1,5	kg

De rib-eye met zout en peper kruiden en in geklaarde boter op heet vuur om en om (medium) bakken. Laat rusten in een oven van 50°C.

### Ravioli

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
brickdeeg	15	vellen
aubergines	4	
tijm	2	takjes
knoflook	2	tenen
honing		
bosuitjes	5	
zwarte knoflook	8	tenen
geklaarde boter		
currypoeder		

Snij de aubergines in dobbelsteentjes en bak in wat olijfolie met tijm, fijngehakte knoflook en wat honing. Breng op smaak met zout en peper. Snij de bosuitjes en zwarte knoflook ragfijn en verdeel de aubergine, bosui en zwarte knoflook over de brickvellen en vouw dicht. Strijk wat geklaarde boter over de pakketjes en strooi een beetje currypoeder over. Bak de "ravioli" goudbruin en krokant in een oven van 200°C.

### Groenten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
dunne groene asperges	30	
bosuitjes	5	
sojasaus		
balsamicoazijn		
paksoibladeren	15	

Snij de asperges in stukken van 10 cm. Snij de bosuitjes fijn. Wok de asperges en bosui en breng op smaak met sojasaus, Balsamico en zout. Stoom de paksoi tot ze zacht zijn en rol de groenten in de bladeren.

## Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	4	
verse gember	2	el
knoflook	2	tenen
limoenblaadjes	4	
garam massala	1	el
port	2	dl
kalfsbouillon	1	liter
sojasaus		scheut
xantana		
boter	50	gr.

Stoof de gesnipperde sjalotten, gember, knoflook, limoenblad en garam massala. Port toevoegen en laten inkoken. Bouillon toevoegen en opnieuw laten reduceren tot de gewenste hoeveelheid saus. Binden met een beetje Xantana en op smaak brengen met sojasaus. Op het laatst monteren met klontjes boter.

## Limoensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	3	dl
limoenen	2	

Klop de slagroom tot dikke yoghurt dikte. Breng op smaak met limoenrasp en sap.

## Crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	1/4	l
vanillestokjes	2	
dooiers	140	gr.
suiker	80	gr.
earl grey thee zakje	1	

Klop dooiers met suiker tot een schuimig witte crème. Breng opengesneden vanille met melk aan de kook. Hang het thee zakje in de melk en laat trekken. Klop de melk door de dooiers en verwarm tot 80°C en zeef direct. Koel af met door het bekken in een ander bekken met ijswater te zetten. Zet daarna in de vriezer. Als de crème bevroren is met de kleinste ijstang bolletjes maken en tot gebruik terug in de vriezer zetten.

## Moelleux

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	375	gr.
chocolade	375	gr.
eieren	6	
dooiers	6	
suiker	150	gr.
bloem	150	gr.

De boter met de chocolade al roerend smelten. De eieren en dooiers met de suiker kloppen tot crème. Zeef de bloem over de chocolade mengsel en vouw voorzichtig door elkaar en spatel daarna de crème erdoor. Doe het mengsel over in spuitzakken en laat rusten voor gebruik. Bekleed ringen van 6 cm met bakpapier. Spuit een laagje moelleux in de bakjes en leg een bolletje bevroren crème in het midden. Spuit opnieuw een laag chocolade mengsel erop. Bak de moelleux 7 minuten af in een oven van 225°C.

## Sabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	60	gr.
zoete witte wijn	100	gr.
dooiers	100	gr.
slagroom	2	dl
pistachepasta	2	el

De suiker, wijn en dooiers opkloppen au bain-marie tot mooi gebonden (75°C) en giet direct over in een koude bekken en blijf kloppen tot kamertemperatuur. Klop de slagroom lobbij. Spatel slagroom en pistachepasta door de sabayon.

## Chocolade linten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
moelleux beslag		

Doe de overgebleven moelleux beslag over in een nieuwe spuitzak en spuit dunne linten op bakpapier. Bak kort af in de oven tot het droog is en laat afkoelen.