

2018 februari

Cuisine Culinaire Amsterdam · Winter

Zalm

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmfilet	800	gr.
zout	100	gr.
suiker	150	gr.
jenever	1	dl

Snij de zalm in plakken van 1 cm. Roer zout, suiker en jenever door elkaar en bedek de zalm hiermee. Laat marineren tot vlak voor het opdienen. Spoel dan de zalm af en dep droog met keukenpapier en snij de zalm tot blokjes van 1 cm.

Risotto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
risottorijst	300	gr.
visfond	1	liter
inktvis inkt	5	gr.
olijfolie		scheut
geklaarde boter		

Verwarm olijfolie en bak de rijst maar laat niet kleuren. Voeg beetje bij beetje visfond toe tot de risotto gaar is. Meng op het laatst de inktvisinkt toe en roer goed door. Maak met behulp van een steekplaat van 6-7 cm en stamp goed aan. Laat in de koeling opstijven. Bak de schijven krokant in geklaarde boter vlak voor het opdienen.

Pittige citrusmayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
japanse mayonaise	100	gr.
crème fraîche	100	gr.
yuzusap	1	el
sinaasappelsap	1	el
gele currypasta	1	tl

Roer alle ingrediënten door elkaar en breng eventueel op smaak met zout en citroensap. Doe over in een spuitfles of spuitzak.

Mandarijndressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mandarijnen	4	
olijfolie	2	dl

Pers de mandarijnen. Klop mandarijnen sap en olijfolie tot een dressing en breng op smaak met zout en peper.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeesla	1	bakjes
citroen	1	
limon cress		

Spoel de zeesla goed om het zout te verwijderen. Dep droog ne rasp de citroen en meng door de zeesla en scheur de sla in kleine stukjes. Leg een schijf risotto midden op de borden en verdeel de zalm erover en ernaast. Decoreer met toefjes mayonaise en plukjes zeesla. Steek limon cress blaadjes rondom en besprenkel het geheel met ruim dressing.

Groentebouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	250	gr.
bleekselderij	150	gr.
wortel	150	gr.
venkelknol	150	gr.
knoflook	3	tenen
zwarte peperkorrels	12	
jeneverbessen	8	
steranijs	2	
korianderzaadjes	1	el
laurierblaadjes	2	
tijm		enkele takjes
peterselie		handje
fles witte wijn	1	
citroen	1	

Doe ui, bleekselderij, wortel, venkel en knoflook in de Magimix en pulse tot alles fijn is. Doe in een pan met alle andere ingrediënten en 3 liter water. Breng aan de kook en voeg de in plakjes gesneden citroen toe laat 15 minuten trekken. Zeef de bouillon.

Prei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groen van prei	600	gr.
groentebouillon	500	ml
rozemarijnnaaldjes	1	tl
laurierblaadjes	2	
olijfolie	1	dl

Snij het groen van de prei in de lengte doormidden en spoel het zand eruit. Snij de prei in halve ringen en doe samen met de andere ingrediënten in een ovenschaal. Dek de schaal af met aluminiumfolie en stook in 20 minuten gaar in een oven van 180°C. Giet het kookvocht af en geef het door aan de soep.

Preisoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wit van preien	1	kg
aardappels	400	gr.
laurierblad	1	
schil van zoute citroen	1	el
groentebouillon	1,5	liter
kookvocht van prei		

Schil de aardappels en snij ze in blokjes. Snij de prei in ringen. Stoof aardappels, prei, laurier en fijngesneden zoute citroen 5 minuten zonder te kleuren in olijfolie. Voeg bouillon en kookvocht van de prei toe en kook 10-15 minuten tot de aardappels gaar zijn. Haal het laurierblad eruit en draai helemaal glad in de blender. Breng op smaak met zout en peper en houd warm.

Kikkererwten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kikkererwten	300	gr.
rijst	300	gr.
cashewnoten	200	gr.
yoghurt	4	el
citroensap	1	el
citroenrasp	2	tl
munt	¼	bos
bieslook	4	el
bakpoeder	1	el
bloem		

Kook de kikkererwten en rijst gaar. Doe alle ingrediënten behalve het bloem in de Magimix en pulse tot een grove pasta maar niet helemaal glad. Maak kleine bolletjes ter grootte van een knikker en wentel in bloem. Bewaar de bolletjes in de koeling tot vlak voor opdienen. Frituur de bolletjes enkele minuten op 180°C tot goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
limoenen		
harissa		
arganolie		

Verdeel de prei in hoopjes over de borden. Leg een klein theelepeltje harissa op de hoopjes. Verdeel de soep over de borden. Knijp enkele druppels limoensap over de soep. Verdeel een eetlepel arganolie over de soep. Leg de kikkererwten in de soep en dien direct op.

Eieren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hennen eieren	15	
panko	200	gr.
gehakte salieblaadjes	3	el
gehakte peterselie	4	el
gehakte bieslook	3	el
geraspte parmezaanse kaas	100	gr.
citroenen		rasp van 2
mosterdpoeder	2	el
bloem	100	gr.
zijden tofu	400	gr.

Doe de eieren in een pan en bedek met water (neem een paar extra voor de breek). Giet kokend water over de eieren en laat 3½ minuten koken. Doe de eieren direct over in ijswater en laat 5 minuten afkoelen. Pel de eieren voorzichtig. Meng de panko met de gehakte kruiden, citroenrasp en 1 eetlepel mosterdpoeder. Meng bloem met 1 eetlepel mosterdpoeder en breng op smaak met zout en peper. Draai tofu glad in de blender en breng hoog op smaak met zout en peper. Doe bloem, tofu en panko in aparte bekkens. Paneer de eieren achtereenvolgens in bloem, tofu en panko. Zorg dat de eieren goed bedekt zijn en druk het paneer goed aan. Zet de eieren in de koeling tot gebruik.

Aardappelsalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
krieltjes	1	kg
diepvries doperwten	500	gr.
kesbeke piccalilly	500	gr.
water	20	ml
zonnebloemolie	50	ml
crème fraîche	50	ml
gehakte peterselie	1	el
gehakte bieslook	1	el

Kook de krieltjes en doperwten apart gaar en giet ze af. Pel de aardappels als ze nog warm zijn en snij in stukjes. Meng piccalilly met water en laat het vocht uitlekken door een zeef in een bekken en bewaar de piccalillygroenten. Klop olie en crème fraîche door het piccalillyvocht tot een saus. Spatel de aardappels, doperwten, piccalillygroenten en kruiden door de saus en breng op smaak met zout en peper. Bewaar op kamertemperatuur.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
waterkers	2	bosjes
platte peterselie		

Frituur de eieren op 170°C tot lichtbruin en laat op keukenpapier uitlekken. Verdeel de aardappelsalade in ringen op de borden. Schik de blaadjes peterselie en waterkers rondom de salade en leg een ei er boven op.

Kalfswang

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfswang	2	kg
winterwortel	2	
uien	4	
knolselderij	¼	
knoflook	4	tenen
fles rode wijn	1	
kalfsfond	5	dl
tomatenpuree	1	blikje

Verwijder vliezen en overtollig vet van de kalfswangen. Zet de wangen aan op hoog vuur in een hete snelkookpan met wat olie. Haal de wangen uit de pan en zweet de gesneden groenten in wat boter in dezelfde pan. Haal de groenten uit de pan en doe de tomatenpuree in de pan. Laat ontzuren en blus af met rode wijn en kalfsfond. Voeg vlees en groenten er weer bij en breng de pan op druk. Laat 45 minuten op druk garen en hal van het vuur. Laat 15 minuten staan en doe dan pas de pan open. Haal vlees en groenten uit de pan en laat het vocht tot een derde inkoken. Portioneer de wangen en doe terug in de saus en houd warm.

Groenten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bospeen	1	bos
winterpeen	1	
kippenfond	3	dl
boter		klont
courgettes	3	
balsamico		scheut
groene asperges	15	
knoflook	2	tenen
olijfolie	1	dl

Maak wortelsap van de winterpeen met behulp van de sapcentrifuge. Schil de bospeen en kook ze beetgaar in wortelsap en kippenfond. Haal de peentjes uit het vocht en kook het in tot stroperig. Doe de peentjes terug in de stroop met wat boter en houd warm. Snij de courgettes schuin in plakken van 1 cm. Bestrooi de courgette met zout en laat 10 minuten staan en dep ze dan goed droog. Grill de courgette op de hete grillplaat. Besprenkel de plakken met balsamico en houd warm. Verwarm olie met gesnipperde knoflook tot 60°C. Snij het onderste van de asperges blancheer de asperges in gezouten water. Doe de asperges bij de olie en knoflook en laat marinieren tot vlak voor het opdienen. Grill de asperges op de hete grillplaat.

Aardappelschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappels	1	kg
kookvocht van aardappels	4	dl
slagroom	4	dl
boter	150	gr.

Schil de aardappels een kook ze gaar in gezouten water. Giet af en bewaar het kookvocht. Duw de aardappels door een zeef of gebruik een pureeknijper. Meng puree met kookvocht, slagroom en boter en breng op smaak met zout en peper. Zeef de puree en schenk in een ISI-fles en breng op druk. Schud krachtig en houd warm in een pan met heet water.

Eindbewerking en presentatie

Schik de groenten op de borden en leg de kalfswang met saus ertegen. Spuit wat aardappelschuim op de borden.

Pompoentaart

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
flespompoen	800	gr.
pumpkin spice syrup	2	dl
slagroom	5	dl
eieren	6	
bruine rum	60	gr.
david rio tiger spice chai	60	gr.
zout		snuifje
bladerdeeg		
droge bonen	1	kg

Kook de pompoen goed gaar in water en doe over in de blender. Voeg de pumpkin spice syrup toe en draai glad. Voeg de rest van de ingrediënten en draai tot alles goed gemengd is. Breng op smaak met zout en suiker. Beboter taartvorm en bekleed met bladerdeeg. Prik het bladerdeeg in met een vork en leg een stukje bakpapier erop. Verdeel bonen over het papier en bak de bodems 6 minuten af in een oven van 200°C. Verwijder de blinde vulling en giet het pompoenbeslag op de bodems. Bak de taartjes 35 minuten af in een oven van 175°C en laat afkoelen op een rooster.

Mangosorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mangocoulis	500	gr.
siroop (1 op 1)	3	dl
bladgelatine	7	gr.

Wel de gelatine in ijskoud water. Meng mangocoulis met de siroop en verwarm een klein beetje in een pannetje. Los de gelatine op in de warme mango en meng met de rest van de coulis. Draai er sorbet van in de ijsmachine. Maak bolletjes van de sorbet en laat verder opstijven in de vriezer.

Yoghurtschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
griekse yoghurt	3	dl
slagroom	2	dl
siroop (1 op 1)	½	dl

Meng alle ingrediënten en giet in de ISI-fles. Breng op druk met 2 patronen en schud krachtig. Zet in de koeling tot gebruik.

Crumble

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnoten	50	gr.
gemberbollen	50	gr.
suiker	50	gr.
koude boter	100	gr.
bloem	150	gr.
zout		snuif

Hak hazelnoten fijn en snij gemberbollen in kleine brunoise. Snij de koude boter in blokjes. Kneed boter, suiker, bloem en zout tot een kruimeldeeg. Meng de hazelnoten en gember door het deeg. Verdeel het kruimeldeeg over een stuk bakpapier en bak het goudbruin in een oven van 175°C. laat afkoelen en krokant worden.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mango's	2	

Snij de mango's in kleine brunoise. Maak een rondje mango en een hoopje crumble op de borden. Spuit yoghurtschuim op de mango en plaats een bolletje sorbet op de crumble. Schik de pompoentaart op de borden.