

# 2018 maart

Cuisine Culinaire Amsterdam · Lente

---

**VOORGERECHT** Groene asperges met foreleitjes en passievrucht

---

## Groene asperges

| Ingrediënt      | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------|-------------|---------|
| groene asperges | 45          |         |

Schil 45 asperges en schil de onderkant eraf. Kook de asperges in gezouten water beetgaar en doe direct over in ijswater. Laat de asperges uitlekken en snij een deel van de steel voor de helft in de lengte eraf. Droog de asperges. Verdeel de foreleitjes over het afgesneden deel van de asperges.

## Citroencrème

| Ingrediënt    | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------|-------------|---------|
| slagroom      | 2           | dl      |
| zoute citroen | 2,5         |         |

Snij de schil van de zoute citroen in piepkleine brunoise. Klop slagroom stijf en roer citroenschil erdoor. Breng op smaak met zout. Doe over in een spuitzak.

## Vinaigrette

| Ingrediënt         | Hoeveelheid | Eenheid   |
|--------------------|-------------|-----------|
| sinaasappel        | 1           |           |
| passievruchtcoulis | 5           | el        |
| mosterd            |             |           |
| piment d'espelette |             | mespuntje |
| olijfolie          | 1           | dl        |
| zonnebloemolie     | 2           | dl        |

Pers de sinaasappel en kook het sap in tot 1/21 deciliter. Klop sap, passievruchtcoulis, mosterd en een mespuntje piment op en voeg al kloppend olijf- en zonnebloemolie toe tot een gebonden vinaigrette ontstaat. Breng op smaak met zout en eventueel iets suiker.

## Eindbewerking en presentatie

| Ingrediënt         | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------|-------------|---------|
| groene asperges    | 2           |         |
| zoute citroenschil |             |         |

Snij de schil van de citroen piepklein. Snij de stelen van de asperges in flinterdunne plakjes. Haal de koppen van de asperges uit elkaar. Leg drie asperges naast elkaar op een bord. Maak dotjes citroencrème rondom en enkele strepen vinaigrette. Versier met citroenschil, plakjes asperges en de topjes.

## Mul

| Ingrediënt         | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------|-------------|---------|
| mulfilets          | 15          |         |
| eiwit              |             |         |
| gesmolten boter    |             |         |
| roseval aardappels | 15          |         |
| maïzena            |             |         |

Schil de aardappels en snij ze in plakjes 2-3 mm op de snijmachine. Zorg dat de plakjes 2 cm rond zijn (eventueel met een steker bijsnijden). Kook de plakjes kort in gezouten water en droog de plakjes. Strooi wat maïzena op de plakjes en gesmolten boter. Fatsoeneer de filets en leg ze met de huid omhoog op een gastroplaat. Smeer het huid in met losgeklopte eiwit. Verdeel de aardappelplakjes dakpansgewijs over het huid van de visjes en druk aan. Bewaar de mullen met in de koeling.

## Saus

| Ingrediënt     | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| visbouillon    | 1           | liter   |
| witte wijn     | 0,5         | fles    |
| bladpeterselie | 0,25        | bos     |
| slagroom       | 0,5         | liter   |
| sinaasappels   | 8           |         |
| rozemarijn     | 2           | takjes  |

Kook de visbouillon met witte wijn en peterselie rustig in tot 1/3. Voeg slagroom toe en kook in tot sausdikte. Pers de sinaasappels uit en doe het sap en rozemarijn in een pannetje en laat inkoken tot stroperig. Zeef de siroop en meng naar smaak met de witte saus. Breng op smaak met zout en peper.

## Rode wijnsaus

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| kalfsfond  | 2           | dl      |
| rode wijn  | 2           | dl      |

Kook de fond en rode wijn in tot sausdikte en breng op smaak met peper en zout.

## Eindbewerking en presentatie

Bak de vissen met de schubbenkant naar beneden in een niet te hete pan, bekleed met bakpapier, met een scheut olijfolie. Druk op de visjes om alle schubben tegen de pan aan te drukken. Laat rustig de schubben krokant worden zonder de visjes te bewegen. Maak een spiegel van de saus op de borden. Neem een eetlepel rode wijnsaus en maak steeds kleinere streepjes saus op de borden trek als laatste met de lepel door de rode wijnsaus om een takje te maken. Leg de mul met de schubbenkant boven in de saus.

## Truffelsoep

| Ingredient        | Hoeveelheid | Eenheid  |
|-------------------|-------------|----------|
| gevogeltebouillon | 2           | liter    |
| kipkarkassen      | 2           |          |
| port              |             | scheut   |
| cognac            |             | scheut   |
| winterwortel      | 0,5         |          |
| meiraapknollen    | 2           |          |
| bleekselderij     | 2           | stengels |
| prei              | 1           |          |
| shiitake          | 1           | bakje    |
| truffelschilfers  | 1           | potje    |

Hak de karkassen in stukken. Breng gevogeltebouillon met de kipkarkassen aan de kook en schep het schuim er af. Laat 30 minuten zachtjes trekken en zeef de bouillon. Breng goed op smaak met een scheut port en cognac en zout en peper. Schenk de soep en een hoge gastronormbak. Laat de soep heel goed afkoelen! Snij alle groenten (behalve truffel) in kleine brunoise en zet even aan in een klont boter.

## Eendenlever

| Ingredient  | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------|-------------|---------|
| eendenlever | 300         | gr.     |

Snij de eendenlever in kleine blokjes en kruid met zout en peper.

## Kip

| Ingredient        | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------|-------------|---------|
| kipfilet          | 1           | dubbele |
| gevogeltebouillon | 5           | dl      |

Gaar de kipfilet in bouillon en geeft de bouillon aan de truffelsoep. Snij de filet in kleine blokjes en breng op smaak met zout en peper.

## Eindbewerking en presentatie

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| bladerdeeg | 15          | plakjes |
| eidooiers  |             |         |

Verdeel de groenten, truffelschilfers, eendenlever en kip over de soepkommen. Schenk soep in de kommen. Steek rondjes uit het bladerdeeg en smeer de randen van het deeg en de kommen in met eidooier. Druk het bladerdeeg stevig tegen de kommen aan zodat ze goed afgesloten zijn. Kwast het bladerdeeg in met eidooier. Bak de kommen soep in een oven van 220°C tot het deeg krokant en goudbruin is.

## Kip

| Ingredient      | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------|-------------|---------|
| boerderijkippen | 4           |         |
| dragon          | 12          | takjes  |
| truffels        | 2           |         |
| boter           |             |         |

Maak de kippen schoon en stop 3 takjes dragon in iedere kip. Snij de truffel in zeer dunne plakjes. Meng de truffel met boter. Steek een vinger voorzichtig tussen huid en filet van de kip en verdeel de plakjes boter/truffel onder de huid van de kip. Kruid met peper en zout en stop ze in vacuümzakken. Vacumeer en gaar de kippen 1,5/2 uur in de stoomoven van 100°C. Haal de kippen uit de zakken en snij poten en borsten eraf. Bewaar de karkassen in de koeling voor de volgende avond!

## Groenten

| Ingredient     | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| bospeen        | 1           | bos     |
| peultjes       | 200         | gr.     |
| meiraapjes     | 4           |         |
| haricots verts | 200         | gr.     |

Tourneer de bospeen en raapjes. Kook de groenten apart in gezouten water beetgaar. Verwarm de groenten op het laatst in een klont boter.

## Saus (crème fleurette)

| Ingredient         | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------|-------------|---------|
| kipkarkassen       | 2           |         |
| witte wijn         | 1           | fles    |
| noilly prat        | 0,5         | fles    |
| sjalotten          | 4           |         |
| champignons        | 1           | bakje   |
| crème fraîche      | 200         | gr.     |
| dragon             |             | takjes  |
| gedroogde morilles |             |         |

Wel de gedroogde morilles 30 minuten in ruim heet water. Haal de morilles uit het water en controleer op zand. Snij de morilles in ringen. Hak de karkassen klein en bruneer ze in wat olie in een ruime pan. Voeg gesneden sjalotten en champignons toe en laat kleuren. Voeg witte wijn en Noilly Prat toe en laat tot de helft inkoken. Zet alles onder water en laat 30 minuten trekken. Zeef de saus en laat inkoken tot de helft. Voeg crème fraîche en gehakte dragon naar smaak toe. Breng op smaak met zout en peper. Roer de in ringen gesneden morilles door de saus.

## **Eindbewerking en presentatie**

Schik de groenten op de borden en leg 1/2 kipfilet en 1/2 poot op de groenten. Lepel wat saus over de kip.

## Appel

| Ingredient       | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------|-------------|---------|
| elstar appels    | 20          |         |
| suiker           | 250         | gr.     |
| boter            | 125         | gr.     |
| aluminium bakjes | 15          |         |

Doe de suiker met enkele eetlepels water in een pan en verwarm tot een lichte karamel ontstaat. Haal van het vuur en roer de boter erdoor (pas op voor spatten!). Verdeel de karamel over de aluminiumbakjes. Schil de appels en verwijder het klokkenhuis met een appelboor. Geef deze door aan de lak. Doe een appel in ieder bakje. Snij de rest van de appels in stukken de druk een stuk appel in het gat. Zet de bakjes 1 uur in een oven van 150°C.

## Koek

| Ingredient          | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------|-------------|---------|
| boter               | 125         | gr.     |
| witte basterdsuiker | 125         | gr.     |
| zout                | 3           | gr.     |
| ei                  | 0,5         |         |
| bloem               | 250         | gr.     |
| bakpoeder           | 5           | gr.     |
| water               | 1           | el      |

Doe boter, suiker en zout in de kom van de KitchenAid en draai tot goed gemend. Voeg ei toe en draai tot alles opgenomen is. Voeg bloem en bakpoeder toe en draai tot een mooi deeg. Voeg water toe en laat nog wat draaien. Wikkel in plasticfolie en laat 1 uur rusten in de koeling. Rol het deeg uit tot een plak van 1 cm. Steek er rondjes uit ter grootte van de appelbakjes. Bak de koekjes krokant in een oven van 180°C in ongeveer 10 minuten.

## Lak

| Ingredient                              | Hoeveelheid | Eenheid |
|---|-------------|---------|
| schillen en klokkenhuizen van de appels |             |         |

Doe de schillen en klokkenhuizen van de appels in een pan en zet onder water. Breng aan de kook en laat 20 minuten zachtjes koken. Zeef het vocht en kook het in tot stroperig. Houd warm.

## Kaneelijs

| Ingrediënt    | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------|-------------|---------|
| slagroom      | 0,5         | liter   |
| melk          | 0,5         | liter   |
| kaneelstokjes | 2           |         |
| suiker        | 200         | gr.     |
| eierdooier    | 200         | gr.     |

Doe kaneelstokjes, melk en slagroom in een pan en breng aan de kook. Haal van het vuur en laat 15 minuten trekken. Zeef de massa en voeg losgeslagen dooiers en suiker toe. Breng roerend tot 82°C en doe direct over in een bekken. Laat de massa over ijswater afkoelen en draai er ijs van in de machine.

### Eindbewerking en presentatie

Zorg dat de appelbakjes warm zijn. Druk een koekje op de appel en druk en draai voorzichtig de appel los van het bakje. Haal de taartje uit de bakjes en lak het appeldeel met een kwastjes met appel-lak tot glanzend en leg op een bord. Leg er een bolletje ijs naast.