

2018 april

Cuisine Culinaire Amsterdam · Lente

Brokkelkaas

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| rijpenaer vsop | 250 | gr. |

Snij dunne plakjes van de kaas op de snijmachine.

Roggebroodijis

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| slagroom | 2 | dl |
| dooier | 120 | gr. |
| melk | 4 | dl |
| roggebrood | 400 | gr. |
| suiker | 100 | gr. |
| zout | 3 | gr. |

Verbrokkel de roggenrood in de blender en draai met melk fijn. Doe over in een pan met slagroom, dooiers, suiker en zout. Verwarm al roerend tot 80°C en laat afkoelen. Zeef de massa (druk zoveel mogelijk door de zeef) en draai er ijs van in de ijsmachine. Leg quenelles ijs op een gastroplaat en laat in de vriezer verder opstijven.

Duxelles

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------|-------------|---------|
| champignons | 1 | kg |
| sjalotten | 2 | |
| knoflook | 1 | teen |
| tijm | 2 | takjes |
| blad peterselie | 1/4 | bos |

Snij de champignons in brunoise. Snipper sjalotten en knoflook en fruit ze in wat olijfolie. Voeg champignons en tijm toe en stoof beetgaar. Haal van het vuur de voeg gesneden peterselie toe. Houd warm in de warmhoudkast.

Brickdeeg

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| brickdeeg | | |

Steek rondjes van 8 cm uit het brickdeeg. Bak de rondjes krokant in een oven van 170°C tussen twee siliconenmatjes.

Paddenstoelen

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------|-------------|---------|
| witte beukenzwammen | 2 | bakjes |
| grote champignons | 5 | |

Stoof de beukenzwammen gaar in een beetje boter en breng op smaak met zout. Laat wat afkoelen.

Eindbewerking en presentatie

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------------|-------------|---------|
| eekhoortjesbrood poeder | | |
| tahoon cress | | |

Snij de champignons in flinterdunne plakjes op de snijmachine. Maak rondjes van 7-8 cm van de duxelles midden op de borden. Verdeel de plakjes kaas over de duxelles. Leg een quenelle ijs op de kaas. Verdeel de plakjes champignons en brick dakpansgewijs naast de kaas. Decoreer het geheel met beukenzwammen en tahoon cress. Strooi wat eekhoortjesbrood over het geheel.

Schorseneren

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------|-------------|---------|
| dikke schorseneren | 8 | |
| citroenen | 2 | |
| peren | 2 | |
| boter | 1 | klont |

Was en schil de schorseneren en snij 15 gelijke dikke stukken van 10 cm van. Dompel de schorseneren direct in water met wat citroensap om verkleuring te voorkomen. Maak perensap met behulp van de sapcentrifuge en doe het sap samen sap van 1 citroen in een pan. Leg de schorseneren in het sap en voeg zoveel water toe dat alles net onder staat. Kook zachtjes gaar. Prik regelmatig in de schorseneren met een mespunt om te controleren of ze gaar zijn. Haal de schorseneren uit het vocht en laat het kookvocht inkoken met een klont boter tot sausdikte. Snij de schorseneren in tot "bootjes". Doe de schorseneren terug in de saus en bewaar tot gebruik.

Vulling

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------|-------------|---------|
| rabarber | 1 | steel |
| witte champignons | 10 | |
| peer | 1 | |
| mosterd | 0.5 | el |
| citroensap naar smaak | | |
| tabasco | | |
| kaneel | | |
| boter | | |

Schil de rabarber. Maak perensap. Snij schorseneren, rabarber en champignons in gelijke kleine brunoise. Ongeveer 1 eetlepel per persoon per ingrediënt. Stoof de brunoise gaar in wat boter. Maak een saus van perensap en mosterd. Breng op smaak met citroensap, tabasco, een heel klein beetje kaneel en zout. Roer wat saus door de brunoise.

Chips

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------|-------------|---------|
| schorseneren | 2 | |

Was en boen de schorseneer goed schoon en dep droog. Snij er in de lengte flinterdunne plakjes (met schil) met een kaasschaaf of truffelschaaf. Frituur de plakjes goudbruin en krokant in olie van 150°C en laat uitlekken. Strooi er wat zout op.

Eindbewerking en presentatie

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| koffiebonen | 10 | |
| citroenmelisse | | takjes |

Snij de citroenmelisse ragfijn. Verwarm de schorseneren en haal ze uit het vocht. Doe de koffiebonen in het kookvocht en verwarm nog een paar minuten terwijl de borden opgemaakt worden. Vul de schorseneren met de brunoise en plaats ze op de borden. Haal de koffiebonen uit de saus en lepel over de schorseneren. Decoreer met de chips en citroenmelisse.

Zalm

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------------|-------------|---------|
| zalmzijde met vel | 1.5 | kg |
| olijfolie | 2 | liter |
| tijm | 10 | takjes |
| rozemarijn | 5 | takjes |
| pimentkorrels (allspice) | 1 | el |
| schil van 2 citroenen | | |
| schil van 2 sinaasappels | | |
| karwijzaad | 1 | el |
| kervel | 1 | bos |
| koriander | 1 | bos |
| munt | 0.5 | bos |
| bladpeterselie | 0.5 | bos |

Snij het vel van de zalm en geef het door aan de krokante zalmhuid. Snij het grijze gedeelte van de zalm. Portioneer de zalm in 15 mooie stukken. Verwarm olie met tijm, rozemarijn, piment, citroenschil, sinaasappelschil en karwij tot 60°C in de oven en laat 1 uur trekken. Doe de zalm in de warme olie en laat 20 minuten garen. Snij alle kruiden fijn. Zeef de olie en bewaar in de koeling voor de volgende avond. Bewaar de olie één week (iedere maandag nieuwe olie maken).

Tzatziki

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| komkommers | 4 | |
| grote augurken | 4 | |
| knoflook | 2 | tenen |

Snij schil van de komkommers in 'spaghetti' met de mandoline of julienneschiller. Strooi wat zout op de spaghetti en laat 30 minuten pekelen. Spoel de spaghetti en laat uitlekken. Snij kleine bolletjes uit de komkommers met een kleine parisienneboor. Snij de augurken in kleine blokjes. Rasp de knoflooktenen in wat olijfolie en verwarm. Voeg komkommer en augurk toe en laat 2 minuten warmen.

Yoghurt

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------|-------------|---------|
| griekse yoghurt | 0.5 | liter |
| citroenen | 2 | |
| mint | 0.5 | bosje |
| knoflook | 1-2 | tenen |
| piment d'espelette | | |

Rasp de citroenschil in de yoghurt. Breng op smaak met zout en citroensap. Rasp de knoflook in de yoghurt (proef!) en voeg wat piment d'espelette toe. Voeg ragfijn gesneden mint toe. Doe over in een spuitzak.

Krokante zalmhuid

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| zalmhuid | | |

Boen de zalmhuid goed schoon van schubben en restjes vis. Droog het vel in een oven van 90°C op een stuk bakpapier tot helemaal krokant. Bestrooi met zout. Breek de huid in stukjes.

Eindbewerking en presentatie

Haal de zalm uit de olie en dep droog met keukenpapier. Doop de zalm in de kruiden en zorg dat de zalm goed bedekt is met een flinke laag kruiden. Leg de zalm op de borden. Maak een 'nestje' van de komkommerschillen. Spuit wat yoghurt in de nestjes en verdeel de komkommer bolletjes en augurk erover. Maak wat dotjes yoghurt op de borden. Steek de stukjes zalmvel in de tzatziki.

Lamsfilet

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------|-------------|---------|
| lamsfilets | 8 | |
| knoflook | 1 | bol |
| zongedroogde tomaat | 100 | gr. |
| basilicum | | handje |
| tijm | 3 | takjes |
| spitskool | 1 | |
| slagerstouw | | |

Pel de knoflook en snij in plakjes. Bak de knoflook in olijfolie met tijm en rozemarijn. Laat in 20 minuten gaar en zacht worden. Pureer de knoflook en breng op smaak met zout en peper. Hak de gedroogde tomaat en basilicum fijn en ris de blaadjes tijm van de takjes. Meng knoflook, tomaat en basilicum. Haal de bladeren voorzichtig los van de spitskool. Blancheer kort en snij de dikke nerf eruit. Vlies eventueel de lamsfilets. Zout de filets aan 1 zijde. Leg 2 filets met de gezouten kant op elkaar. Bind ze strak op. Bak ze rondom bruin in hete olie. Koel meteen terug. Verwijder het touw. Smeer het knoflooktomaat mengsel over de lamsfilets en wikkel ze in de koolbladeren. Bind strak op met slagerstouw. Bak rondom in olijfolie en laat in een oven van 130°C garen tot een kerntemperatuur van 48°C. Laat het vlees even rusten.

Tortellini

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------|-------------|------------------|
| bloem | 400 | gr. |
| eieren | 4 | |
| olijfolie | 1 | el |
| zout | 1 | tl |
| uien | 2 | |
| prei | 2 | |
| spinazie | 200 | gr. |
| doperwten | 75 | gr. |
| basilicum | | handje |
| bladpeterselie | | handje |
| koriander | | handje |
| geitenkaas | 100 | gr. |
| slagroom | | scheutje |
| parmezaanse kaas | 40 | gr. |
| paneermeel | | enkele eetlepels |
| eidooiers | 3 | |

Draai pastabloem van bloem, eieren, olijfolie en zout in de Magimix. Laat 30 minuten in de koeling rusten in plasticfolie. Draai vellen pasta met de pastamachine uiteindelijk op stand 7. Snipper ui en wit van de prei. Stoof in een beetje olijfolie. Blancheer de spinazie kort en druk alle overtollig water eruit in een zeef. Blancheer de doperwten. Hak basilicum, peterselie en koriander en spinazie fijn. Roer alle ingrediënten in een bekken door elkaar. Breng op smaak met zout en peper. Maak tortellini met een flinke theelepel vulling en leg op een met ruim bloem bestoven gastroplaat. Maak 45 tortellini en enkele extra voor de breuk. Kook de tortellini 2 minuten gaar in ruim water met zout en laat uitlekken. Sprenkel wat olijfolie over de gare tortellini en houd warm.

Jus

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| lamsfond | 1 | liter |
| rode wijn | 1 | fles |
| rode port | 0.5 | fles |

Kook de rode wijn en port in tot stroperig. Breng de lamsfond aan de kook en voeg naar smaak wijn-port toe. Breng op smaak met zout en peper. Monteer met een klont boter.

Gepofte knoflook

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------|-------------|---------|
| bollen knoflook | 4 | |
| tijm | 2 | takjes |
| rozemarijn | 2 | takjes |
| olijfolie | | |

Wrijf de losse schillen van de bollen knoflook maar pel ze niet. Leg ieder bol knoflook op een stuk aluminiumfolie en vouw de folie iets om de bol heen. Strooi er wat zout op de knoflook en een scheut olijfolie. Ris de blaadjes tijm en rozemarijn van de takjes af en verdeel over de pakketjes. Vouw de pakketjes dicht en pof ze 1 uur in een oven van 160°C. Laat ze wat afkoelen en pel de tenen voorzichtig uit de bollen. Zorg dat de tenen knoflook heel blijven. Houd warm in de warmhoudkast.

Broccoli

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|----------|
| broccoli | 3 | stronken |
| rozemarijn | | takjes |

Snij de broccoli in roosjes en stoom ze gaar in de stoomoven gedurende 3 tot 4 minuten.

Eindbewerking en presentatie

Snij de lam in plakken en verdeel ze over de borden. Leg de tortellini, knoflook en broccoli op de borden en lepel wat saus rondom. Versier met een takje rozemarijn.

Ananas

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| ananassen | 3 | |
| suiker | 300 | gr. |
| kaneel | 2 | tl |
| vanillestokjes | 2 | |
| witte wijn | 1 | fles |
| water | 750 | gr. |

Schil de ananassen en snij er op de snijmachine plakken van. Maak dan 15 batons van 10x2x2 cm van. Gebruik de kernen niet. Breng suiker, kaneel, merg van de vanillestokjes (en stokjes), wijn en water aan de kook. Haal van het vuur de doe de ananasbatons in het hete vocht. Laat rijpen tot gebruik.

Ananasgazpacho

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------------|-------------|---------|
| afsnijdsels van ananas | | |
| xantana | | |

Doe de afsnijdsel van de ananas met een scheut van het vocht van de ananasbatons in de blender en draai glad. Passeer de gazpacho door een doek en bind met Xantana tot jusdikte.

Lychee

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------------|-------------|---------|
| verse lychees | 20 | |
| ingelegde japanse gember | | |
| cayennepeper | | |

Snij de lychees in brunoise. Breng op smaak met piepklein gesneden Japanse gember en cayennepeper.

Kokosgel

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| kokosmelk | 2 | blikken |
| limoensap | 50 | gr. |
| kardemompoeder | 1 | tl |
| gembersiroop | 1 | el |
| suiker | 100 | gr. |
| agaragar | 10 | gr. |

Breng alle ingrediënten al kloppend aan de kook en laat 1 minuut doorkoken. Proef of er meer limoensap of suiker bij moet. Laat afkoelen tot gelei. Doe de gelei in de Magimix en draai tot een gladde gel. Doe over in een spuitzak.

Mandarijnparels

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------------|-------------|---------|
| mandarijnsap | 2 | dl |
| limoensap | 1 | dl |
| suikersiroop (1:1) | 2.5 | dl |
| agaragar | 10 | gr. |
| zonnebloemolie (uit de koeling) | 1.5 | liter |

Breng mandarijnsap, limoensap, siroop en agaragar al kloppend aan de kook en laat 1 minuut doorkoken. Doe over in een spuitflesje. Druppel de warme mandarijnsap in de koude olie. Zorg dat de parels niet aan elkaar kleven. Zeef de parels uit de olie en zet in de koeling tot gebruik. Zet de olie terug in de koeling voor de volgende avond.

Citroensorbet

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| suiker | 250 | gr. |
| witte wijn | 200 | gr. |
| water | 300 | gr. |
| glucose | 2 | el |
| agaragar | 2 | tl |
| citroensap | 300 | gr. |
| eiwit | 1 | |

Breng suiker, witte wijn, water en glucose aan de kook. Voeg agaragar toe en laat 1 minuut doorkoken. Laat afkoelen en roer de citroensap erdoor. Doe de massa in de ijsmachine en laat draaien. Klop het eiwit schuimig en schenk al draaiend bij de sorbet. Maak quenelles van de sorbet en laat verder opstijven in de vriezer.

Eindbewerking en presentatie

Haal de ananas uit het vocht en dep droog. Brand de ananasbatons kort met de brander. Maak een rondje van de lycheetartaar met behulp van een steker. Leg hierop een quenelle citroensorbet. Leg de ananas ernaast. Decoreer met toefjes kokosgel en mandarijnparels. Schenk wat ananasgazpacho op de borden.