

# 2018 mei

Cuisine Culinaire Amsterdam · Lente

---

## VOORGERECHT Aspergetimbaaltje

---

### Aspergetimbaaltjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	30	
melk	1	dl
slagroom	1,5	dl
eieren	4	
eidooiers	6	

Schil de asperges en snij de kontjes eraf. Snij 10 cm van de kopjes van de asperges af en kook ze beetgaar in gezouten water. Houd warm. Kook de aspergestengels gaar in gezouten water. Doe de stengels in de blender en pureer. Weeg 600 gr puree af en geef de rest door aan de sabayon. Meng de aspergepuree met slagroom, melk, dooiers, eieren. Breng op smaak met zout en peper. Verdeel de massa over beboterde timbaaltjes. Doe de timbaaltjes in een gastrobak en giet er kokend water in tot de timbaaltjes half onder staan. Gaar de timbaaltjes 30-40 minuten in een oven van 120°C. Prik in een timbaaltje om te kijken of ze gaar zijn.

### Sabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	6	
witte wijn	2	dl
asperge edik	2	el
aspergepuree	5	el
zonnebloemolie		scheutje

Doe dooiers, witte wijn, edik en aspergepuree in een pan. Verhit al kloppend de massa tot een mooie saus ontstaat (75°C). Giet direct over in een bekken en breng al kloppend op smaak met zout en peper. Klop er een scheut olie door de sabayon tot glanzend.

### Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gele tomberry tomaatjes		
kervel		

Stort de timbaaltjes op de borden en lapel de sabayon erover. Versier met takjes kervel en enkele tomaatjes.

## Oesters

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oesters	30	
geraspte gember	3	el
rode pepers	2	

Haal de oesters uit de schelp en bewaar in het oestervocht. Voeg geraspte gember en fijngesneden rode peper toe aan het oestervocht en doe de oesters erbij. Laat marinieren tot gebruik. Verwarm de oesters kort vlak voor het opdienen.

## Rijst tuille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijst	100	gr.
zachte boter	125	gr.
poedersuiker	25	gr.
eiwitten	2	
zout	1	tl

Verdeel de rijst op een schaal en laat in een oven van 175°C licht bruinen in 15 minuten. Draai de rijst tot poeder in de koffiemolen. Meng de ingrediënten tot een beslag. Maak tuitles op bakpapier en bak af in een oven van 170°C (ongeveer 5 minuten) en modeleer direct tot een bakje.

## Spinazie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spinazie	1	kg
paksoi	1	kg
verse gember	50	gr.
siroop (1:1)		

Snij het gember in dunne julienne. Breng het aan de kook in 1:1 suiker siroop en giet af. Herhaal twee maal en laat het afkoelen. Snij de paksoi bladeren fijn (de stam wordt niet gebruikt). Roerbak de spinazie en paksoi kort in wat boter en voeg een beetje gember toe (reserveer wat gember voor de garnering). Breng op smaak met zout en peper.

## Bietensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rauwe bieten	1	kg
rijstazijn	2	el
boter	50	gr.

Maak bietensap met behulp van de sapcentrifuge. Kook het sap in tot een kwart. Roer rijstazijn en zout en peper naar smaak toe. Vlak voor opdienen de saus opwarmen en de boter erdoor kloppen.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kervel		

Leg een pluk spinazie op de borden met daarop een rijst tuille bakje. Leg twee oesters in de bakjes. Verdeel de gemberjulienne over de oesters. Lepel de bietensaus rondom en versier met wat blaadjes kervel.

## Tarte tatin

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aluminium bakjes	15	
bladerdeeg vellen	15	
suiker	250	gr.
eidooiers	3	
kleine stronken witlof	15	
korianderzaad	10	
zwarte peperkorrels	10	
piment bolletjes	5	

Snij het witlof in de lengte doormidden en kook gaar in gezouten water. Dep het witlof goed droog tussen theedoeken. Vijzel koriander, peper en pimentkorrels tot poeder. Maak een karamel van de suiker. Haal de pan van het vuur als de karamel goudkleurig is. Roer gevijzelde specerijen door de karamel en verdeel over de aluminiumbakjes. Verdeel het witlof over de bakjes. Steek rondjes iets groter dan de bakjes uit het bladerdeeg. Prik het bladerdeeg in met een vork en druk goed aan zodat de bakjes afgesloten zijn. Bestrijk met wat eidooier en zout. Bak de tarte tatin in 14-15 minuten gaar in een oven van 180°C.

## Kreeft

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kreeften	5	
boter	125	gr.
bieslook		handje

Kook de kreeften 2 minuten in ruim water. Haal de kreeftenvlees uit de pantsers als de kreeften nog warm zijn. Snij de kreeft in stukken. Smelt de boter met de fijngesneden bieslook en water peper en verwarm de kreeft erin (op het laatst). Laat niet boven 50°C komen.

## Beurre blanc

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijn	1	fles
laurierblaadjes	3	
zwarte peperkorrels	20	
boter	250	gr.

Kook de wijn met laurier en peperkorrels in tot een kwart. Zeef de wijn en klop klontje voor klontje de boter door de wijn tot het gaat binden. Breng op smaak met peper en zout. Houd de saus warm.

## Kruidensalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
waterkers	1	bos
frisé	0,5	krop
azijn	1	deel
olie	2	delen
zout, peper, beetje mosterd		

Pluk de sla de meng op het laatst met wat vinaigrette.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parmezaanse kaas		

Trek lange plakken van de Parmezaanse kaas met de kaasschaaf. Haal de taartjes uit de bakjes en leg ze midden op de borden. Verdeel de kreeft over de taartjes. Leg een pluk salade naast de taartjes en een plak kaas. Lepel de saus over de borden.

### Kwartelborstjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwartels	15	
suiker	100	gr.
pistachenootjes	150	gr.
krenten	150	gr.

Haal de velletjes van de kwartelborstjes en geef door. Haal de pootjes van de kwartels en geef door. Snij de borstjes van de kwartel en geef de karkassen door. Maak een karamel van de suiker. Als de karamel goudgeel is de pistachenootjes erdoor roeren en op een stuk bakpapier storten. Helemaal laten afkoelen en hakken tot grove korrels. Hak de krenten fijn en roer door de karamel met nootjes. Zout en peper de borstjes en bak ze om en om in olie. Bestrooi de kwartelborstjes ruim met de praline en plaats kort onder de hete salamander.

### Kwartelpootjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tempurameel	200	gr.
wodka		
panko		

Haal de drumsticks van de pootjes. (Doe de karbonaadjes naar de saus.) Stroop het vlees op tot een bolletje. Maak het tempurabeslag van half water en half wodka. Doop de pootjes in het beslag en vervolgens in de panko. Frituur de pootjes krokant en goudbruin in olie van 160°C. Laat uitlekken op keukenpapier. Bestrooi met zout.

### Kwartelvel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
velletjes van de kwartels		

Schraap voorzichtig het vet van de velletjes af. Leg de velletjes op een rek en strooi er wat zout op. Droog de velletjes tot krokant in een oven van 170°C.

## Tomatenchutney

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	3	
knoflook	4	tenen
tomaten	1	kg
venkelzaad	2	tl
komijnzaad	2	tl
cayennepeper	1	tl
dragon		

Rooster de venkel en komijnzaad in een droge pan. Ontvel de tomaten en verwijder de pitjes. Snij de tomaten in kleine stukjes. Vijzel venkelzaad en komijnzaad fijn. Fruit de gesnipperde sjalotten en knoflook in olijfolie. Voeg de tomaten, venkel, komijn en cayennepeper toe laat 30 minuten zachtjes pruttelen. Voeg eventueel wat water toe. Snij dragon fijn en roer door de chutney. Breng op smaak met peper en zout.

## Aubergine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines	3	
olijfolie		

Snij de aubergines doormidden. Snij het vruchtvlees kruislings in en kwast er wat olijfolie op en zout en peper. Leg de helften op een gastroplaat en voeg net zoveel water toe dat er een laagje van 1 cm staat. Gaar de aubergines in een oven van 175°C in ongeveer 45 minuten. Prik in de aubergines om te controleren of ze goed zacht zijn. Schraap het vruchtvlees uit de aubergines en pureer in de Magimix. Voeg olijfolie toe tot een niet te dik puree. Breng op smaak met zout en peper.

## Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwartelkarkassen		
witte wijn		scheut
gevogeltefond	1	liter

Hak de karkassen klein en zet flink aan in wat olie. Laat de karkassen goed bruin worden. Blus af met een scheut witte wijn en laat helemaal inkoken. Voeg de gevogelbouillon toe en laat inkoken tot sausdikte. Zeef de saus en breng op smaak met peper en zout.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blad peterselie		

Lepel een hoopje tomatenchutney midden op de borden. Verdeel de saus en aubergine rondom de chutney. Schik de kwartelborstjes en pootjes tegen de chutney aan. Versier met blaadjes peterselie.

## Rabarber

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rabarber	10	stelen
suiker	500	gr.
kaneelstokjes	2	
vanillepeul	1	
mangocoulis		

Laat de suiker karamelliseren. Voeg mangocoulis toe tot het vloeibaar wordt. Voeg kaneelstokjes en vanillemerg en stokje toe en laat 10 minuten trekken. Schil en snij rabarber in stukjes en voeg toe aan de stroop. Laat rustig enkele minuten garen (niet te lang). Laat afkoelen.

## Mangocoulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mangocoulis		
suiker		
xantana		mespunt

Breng mangocoulis en naar smaak suiker aan de kook. Zeef de massa en bind eventueel met een mespunt Xantana. Doe over in een spuitfles.

## Krokante rabarber

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rabarber	2	stelen
suikersiroop (1:1)	3	dl

Snij de rabarber in lange dunne plakken op de snijmachine. Snij de plakken in stukken van 10 cm. Breng de siroop aan de kook en giet over de plakken rabarber. Laat de plakken transparant worden en haal ze dan uit de siroop. Leg de plakken op een stuk bakpapier en droog ze in een oven van 80°C tot krokant. Laat afkoelen.

## Vanille-ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	5	dl
slagroom	5	dl
suiker	200	gr.
vanillepeulen	2	
eidooiers	16	
zout		snuifje

Breng melk, slagroom, de helft van de suiker en de vanillestokjes aan de kook. Klop de dooiers met de andere helft van de suiker tot crème. Giet al roerend de hete melk en een snuifje zout bij de dooiers. Verhit al roerend de massa tot 75°C en giet direct door een zeef. Draai er ijs van in de ijsmachine en maak er quenelles van. Laat verder opstijven in de vriezer.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum cress		

Laat de rabarber uitlekken op een zeef. Leg een ring van 7-8 cm midden op de borden en verdeel de rabarber hierin. Leg een quenelle vanille-ijs op de rabarber en versier met basilicum cress. Spuit ringen mangocoulis rondom. Leg een stuk krokante rabarber op het geheel.