

2018 juni

Cuisine Culinaire Amsterdam · Zomer

Mozzarellawafel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pekmez	100	gr.
boter	200	gr.
kataifideeg (engelenhaar)		
buffelmozzarella	4	bollen

Laat het kataifideeg ontdooien. Smelt boter en roer de pekmez er door. Snij de mozzarella in dunne plakjes. Vul een ring (8 cm) met 2 cm engelenhaar; druk goed aan. Kwast ruim in met boter-pekmez. Verdeel ½ bol mozzarella over het deeg en tenslotte weer een laag van 2 cm deeg. Druk weer goed aan om een wafeltje te maken. Kwast goed in met boter-pekmez. Zet de wafels in de vriezer om op te stijven.

Truffelmayonaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ei	1	
mosterd	1	el
citroen	1	
olijfolie	150	ml
zonnebloemolie	100	ml
truffelsalsa		

Doe ei, mosterd, sap van ½ citroen, olijfolie en zonnebloemolie in een maatbeker en draai er mayonaise van met behulp van de staafmixer. Breng op smaak met truffelsalsa en eventueel citroensap en zout. Doe over in een spuitzak en bewaar in de koeling.

Zoete aardappelcrème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zoete aardappel	300	gr.
slagroom		scheut
ahornsiroop	1	el
mascarpone	1	el
arganolie	1	el
piment d'espelette		

Schil de zoete aardappels en snij ze in stukken. Doe de aardappels in een pan met slagroom, ahornsiroop en zout. Vul af met water tot alles onder staat en kook goed gaar. Giet de aardappels af en draai glad in de Magimix. Breng op smaak met mascarpone, arganolie, piment d'espelette en zout.

Zoete aardappelchips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zoete aardappels	3	
olijfolie		
zout		

Schil de zoete aardappels en snij ze in flinterdunne plakjes (dunschiller of mandoline gebruiken). Verdeel de chips op bakpapier en kwast in met olijfolie en strooi er een beetje zout op. Bak de chips krokant in een oven van 110°C in ongeveer een uur. Laat afkoelen.

Marrakesh kruiden

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
korianderzaad	1	tl
venkelzaad	1	tl
anijszaad	1	tl
selderijzaad	1	tl
foelie		stukje
turkse komijnpoeder	1	tl
pul biber (turks paprikapoeder)	1	tl
zout	1	tl

Rooster de zaden in een droge pan tot de geuren vrijkomen en voeg de poeders toe. Laat nog 1 minuut mee verwarmen. Laat afkoelen en vijzel tot niet te fijne poeder.

Tonijntartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tonijn	1	kg
marrakesh kruiden		
olijfolie	8	el
limoensap van 1 limoen		
citroenrasp		beetje

Snij de tonijn in brunoise. Mijoteer de Marrakesh kruiden kort in een beetje olijfolie en laat helemaal afkoelen. Meng de tonijntartaar met naar eigen smaak Marrakesh kruiden voorzichtig door elkaar. Breng op smaak met olijfolie, limoensap en zout en laat marinieren tot gebruik.

Dooier

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	15	
sansa olijfolie	2	liter

Verwarm de olijfolie tot 65°C en doe over in een ovenschaal. Leg de dooiers voorzichtig in de olie en laat 40 minuten garen in een oven van 65°C. Zeef en bewaar de olie voor de volgende avond.

Groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mini-mais	8	
peultjes	8	
zoete aardappels	2	
olijfolie		
limoensap		

Schil de snij de zoete aardappel in plakjes. Blancheer de groenten afzonderlijk in gezouten water en koel af in ijswater. Snij de groenten in kleine stukjes. Maak de groenten aan met wat olijfolie, limoensap en zout en peper.

Tomatengel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pomodori tomaten	6	
zout	10	gr.
agaragar		
olijfolie		

Draai de tomaten en zout tot pulp in de Magimix en zeef en pulp. Breng tomatenpulp aan de kook met agaragar en laat 2 minuten doorkoken. Roer de olijfolie door en doe over in een spuitzak. Laat in de koeling opstijven tot gebruik.

Zalm

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zalmfilet zonder vel	1	kg
grof zeezout	300	gr.
bietensap	1	liter

Controleer de zalm op graatjes. Verdeel het zout over de zalm en pak strak in met slagersfolie. Laat 1 uur pekelen in de koeling. Haal de zalm uit de koeling en spoel af en dep droog. Portioneer de zalm in blokjes van 5 cm en marineer tot gebruik in bietensap.

Couscous

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
parelcouscous	200	gr.
sjalot	1	
bietensap	1	liter
mosterd	1	el
appelciderazijn		scheut
olijfolie	1	dl
platte peterselie		beetje
dille		beetje

Snij sjalot in kleine brunoise. Zet sjalot aan in wat olijfolie en voeg couscous toe. Zet de couscous onder in bietensap en kook in 5 minuten gaar. Giet de couscous af. Maak een vinaigrette van mosterd, appelciderazijn en olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Meng de vinaigrette door de warme couscous en roer vervolgens de gehakt peterselie en dille door.

Avocadocrème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
avocado's	4	
limoensap van 1 limoen		
crème fraîche	3	el
olijfolie	1	dl
tabasco		

Doe avocado vruchtvlees en de andere ingrediënten in de Magimix en draai glad. Breng op smaak met tabasco, zout en peper. Roer olijfolie door de avocado tot een crème ontstaat. Doe over in een spuitzak en zet in de koeling tot gebruik.

Kikkererwten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kikkererwten	1	klein blik
sesamzaadjes	1	el
gember		stukje
japanse mayonaise	2	el
tahini	1	el
japanse hete mosterd	1	el
sojasaus	1	el
sesamolie	1	el
rijstazijn	1	dl
olijfolie	2	dl

Spoel de kikkererwten af met koud water. Rooster sesamzaadjes in een droge pan. Rasp de gember met de microplane. Roer mayonaise, tahini, mosterd, sojasaus, sesamolie, rijstazijn en olijfolie tot een vinaigrette. Breng op smaak met zout, gemberrasp en sesamzaadjes. Marineer de kikkererwten hierin tot gebruik.

Kalfswang

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfswang	1,5	kg
uien	2	
winterwortel	1	
bleekselderij	2	stengels
rode wijn	1	fles
glace	1	liter

Snij vliezen van de kalfswang. Snipper ui, wortel en bleekselderij. Bak de kalfswangen flink aan in olie tot ze rondom goed bruin zijn. Haal uit de pan en fruit de groenten aan tot ze beginnen te kleuren. Doe vlees, groenten, wijn en glace over in de snelkookpan en breng op druk. Laat 45 minuten op druk garen en haal van het vuur. Laat de pan zelf afkoelen en haal daarna het vlees uit de saus. Snij het vlees in 15 mooie stukken en kook de saus met afsnijdsels in tot dik en stroperig. Zeef de saus en breng op smaak met peper en zout.

Zwezerik

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfshartzwezerik	900	gr.

Spoel de zwezerik schoon onder koud stromend water. Snij vet en vliezen van de zwezerik. Dep de zwezerik droog met keukenpapier. Bak de zwezerik krokant in een laagje olijfolie op matig vuur. Circa 20 minuten. Draai en arroseer regelmatig. Zout en peper de zwezerik en snij in plakken.

Asperge

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	15	

Schil de asperges en snij de kontjes eraf. Breng ruim water aan de kook met wat zout en een klont boter. Leg de asperges in het kokend water en breng opnieuw aan de kook. Zet het vuur uit en laat 20 minuten garen in het hete water.

Witte wijnsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijn	1	fles
sjalotten	2	
slagroom	½	liter

Snipper de sjalotten en zet aan in wat zonnebloemolie. Voeg wijn toe en laat tot de helft inkoken. Voeg slagroom toe en laat inkoken tot sauskonst. Zeef de saus en breng op smaak met zout en peper.

Tuinbonen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tuinbonen	3	kg

Dop de tuinbonen en kook ze kort in gezouten water. Laat wat afkoelen en dubbeldop de boontjes. Verwarm de tuinboontjes in een klont boter.

Aardappelkrokantjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels	5	

Schil de aardappels en snij ze in kleine brunoise. Spoel de brunoise af met koud water en dep goed droog. Bak de aardappelbrunoise krokant in olijfolie op rustig vuur. Breng op smaak met wat zout.

Pistache pasta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pistachenootjes	150	gr.
gecondenseerde melk	300	ml
pandan extract	2	druppels
witte chocolade	300	gr.
boter	150	gr.

Maal de pistachenootjes fijn in de Magimix. Breng pistachenootjes, pandan extract en gecondenseerde melk aan de kook op laag vuur. Roer de witte chocolade erdoor en blijf roeren tot alle chocolade gesmolten is. Voeg boter toe en blijf roeren tot hij goed is opgenomen. Giet de pasta in een bakken en laat afkoelen.

Baklava

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
filodeeg		
pistachenoten	300	gr.
suiker	60	gr.
boter	200	gr.

Draai de pistachenootjes en suiker tot gruis in de Magimix. Smelt de boter. Beboter een gastroplaat. Leg een vel filodeeg op de plaat. Bestrijk met gesmolten boter. Plaats een tweede vel filodeeg op de eerste en bestrijk opnieuw met ruim boter. Verdeel de helft van de pistache-suiker mengsel over de stapel deegvelletjes maar houd de randen vrij. Breng opnieuw twee beboterde lagen filodeeg aan en verdeel de rest van de pistache-suiker mengsel over het deeg. Sluit af met een enkel laagje beboterde filodeeg. Dek de stapel af met een stuk slagersfolie en druk goed aan. Leg snijplank op de baklava en zet in de koeling tot gebruik. Haal de plaat 15 minuten voor gebruik uit de koeling en snij de baklava voorzichtig in 15 porties. Bak de baklava 20 minuten af in een oven van 175°C.

Siroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	400	ml
verveine	40	gr.
rietsuiker	74	gr.
rozenwater	15	ml
limoensap	20	ml
limoen		rasp van ½
vanillestokje		merg van ½
agaragar	2	gr.

Breng alle ingrediënten aan de kook en laat 3 minuten al roerend doorkoken. Zeef en laat afkoelen en controleer op consistentie en smaak. Het moet zoet-fris zijn.

Crunch

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	40	gr.
suiker	40	gr.
boter	40	gr.
amandelpoeder	40	gr.
aardbeienjam	50	gr.

Meng alle ingrediënten tot een deeg. Laat even in de koeling opstijven en rol heel dun uit op een stuk bakpapier. Bak de crunch 8-10 minuten af in een oven van 160°C. Laat afkoelen en vermaal tot grove crunch.

Geitenmelkijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geitenmelk	1	l
slagroom	500	ml
suiker	250	gr.
pistachenootjes	100	gr.
aardbeien	30	

Breng melk, slagroom en suiker aan de kook en laat afkoelen. Draai er ijs van met behulp van de ijsmachine. Maak quenelles van het ijs. Serveer bij voorkeur rechtstreeks vanuit de ijsmachine.