

# 2018 september

Cuisine Culinaire Amsterdam · Herfst

---

**AMUSE** Gefrituurde olijven met sherrygranita

---

## Granita

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	50	ml
suiker	50	gr.
fino sherry	1/4	fles
cream sherry		scheut

Voeg beide sherry's samen. Breng water met suiker aan de kook en laat enkele minuten doorkoken. Laat afkoelen en voeg naar smaak aan het sherrymengsel toe. Schenk de sherrymengsel in een dun laagje in één (of twee) gastrobak(ken) en leg in de vriezer. Roer de massa om de 15 minuten door met een vork. Leg amuselepels in de vriezer.

## Olijven

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bella di cerignola olijven	60	stuks
ricotta	250	gr.
citroen	1	
parmezaanse kaas	50	gr.
eieren	5	
melk	1	dl
bloem		
panko		
rozemarijn	2-3	takjes
bladpeterselie		

Spoel de olijven af onder koud stromend water en laat uitlekken. Haal de pit uit de olijf met de olijvenontpitter. Roer ricotta met de geraspte Parmezaanse kaas door elkaar en breng op smaak met citroenrasp en zout. Doe over in een spuitzak en vul de olijven met het mengsel. Hak de naalden van de rozemarijn heel fijn en roer door de panko. Klop eieren met melk los. Rol de olijven door de bloem, vervolgens door de ei en tenslotte door de panko. Zorg dat de olijven helemaal gepaneerd zijn. Bewaar de olijven in de koeling.

## Eindbewerking en presentatie

Frituur de olijven goudbruin in olie van 180°C tot ze goudbruin zijn en laat uitlekken op keukenpapier. Doe een beetje granita op een amuselepel en plaats op het bord. Maak een piramide van vier olijven en versier met een blaadje peterselie.

## Krab

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
noordzee krabpoten	30	stuks
limoen	1	
kervel		

Breng een ruime pan met water aan de kook. Voeg de krabpoten toe en breng opnieuw aan de kook. Laat 5 minuten doorkoken en haal van het vuur. Haal het krabvlees uit de poten als ze nog warm zijn. Knijp eventueel wat vocht uit het krabvlees. Rasp wat limoenschil over de krab en breng op smaak met wasabimayonaise en kleingesneden kervelblaadjes. Bewaar in de koeling.

## Wasabimayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ei	1	
sushi-azijn	2	el
mosterd	1	el
zonnebloemolie	2,5	dl
wasabi		mespuntje

Doe alle ingrediënten in een mengbeker en maak een mayonaise met behulp van de staafmixer op de bekend manier. Breng op smaak met zout en eventueel nog wat wasabi.

## Vadouvan crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwitten	2	
yoghurt	1	el
vadouvan poeder	1	tl
gembersiroop	1	el
zonnebloemolie	30	cc

Doe de ingrediënten (behalve olie) in de beker van de blender. Draai tot alles goed gemengd is en voeg dan de olie in een dun straaltje toe tot een crème ontstaat. Breng op smaak met zout. Doe de crème over in een spuitzak.

## Bloemkool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkool	1/2	
water	1	dl
suiker	100	gr.
azijn	1	dl
wortelsap	1	dl
sushiazijn	1	dl
venkelzaad	1	tl
jeneverbes	1	tl
korianderzaad	1	tl
kardemompeulen	5	

Snij de bloemkool in piepkleine roosjes. Breng alle ingrediënten aan de kook en laat even doorkoken. Zeef de marinade. Voeg de bloemkool toe aan het kookvocht en haal direct van het vuur. Laat tot gebruik marineren.

## Avocadocrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
avocado's	3	
crème fraîche		
limoen	1	

Pureer avocado en crème fraîche met de staafmixer en breng op smaak met zout, peper en limoensap.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kropsla	2	

Verdeel de krab over de binnenste kleine slablaadjes. Maak een veeg avocadocrème over de borden. Leg de krab-slablaadjes op de avocadocrème. Maak dotjes kerriecrème rondom en versier met bloemkoolroosjes en kervelblaadjes.

## Ravioli

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	300	gr.
eieren	3	
olijfolie	1	el
kipdijvlees	1	kg
beukenzwammen		
peterselie	1/4	bos
knoflook		
gevogeltebouillon		
room		

Meng bloem, eieren en olijfolie in de Magimix tot pastadeeg. Laat de deeg 30 minuten in plasticfolie rusten en draai er vervolgens lasagnevellen van met behulp van de pastamachine. Snij kipdijen, verwijder het overtollige vet, paddenstoelen, peterselie en knoflook in brunoise en bak ze gaar in wat boter. Maak een roux door bloem en boter in een pan te garen. Voeg gevogeltebouillon en room toe tot een dikke bechamelsaus ontstaat en laat even doorkoken. Voeg kipmengsel toe, laat uitlekken en laat afkoelen. Maak ravioli met een doorsnee van ongeveer 7 cm. Bewaar de ravioli op een bebloemde plaat onder plasticfolie.

## Langoustine

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote langoustines (8/12)	15	stuks

Pel de langoustines en verwijder de darmkanalen. Geef de pantsers door aan de saus. Bewaar de langoustines in de koeling.

## Saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
schalen van langoustines		
prei	1	
wortel	1	
bleekselderij	2	stengels
tomatenpuree	1	el
cognac		scheut
rode currypasta	1	tl
yoghurt		
slagroom		

Hak de poten van de langoustines in stukken. Fruit wortel, prei en bleekselderij in wat olie en voeg langoustineschalen toe. Laat even bakken en voeg dan tomatenpuree toe. Blus af met cognac en voeg zoveel water toe dat alle onder staat. Laat 20 minuten trekken en zeef de saus. Laat de saus wat inkoken en werk af met rode currypasta, yoghurt en slagroom.

## Garnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mini-asperges	15	
honingtomaatjes	30	

Blancheer de asperges in gezouten water en spoel af met koud water. Plisseer de tomaatjes en snij ze doormidden.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
salty fingercress		
boragecress		

Kook de ravioli in ruim water met zout in 4 minuten gaar. Bak de langoustinestaartjes om en om in olie en breng op smaak met zout. Lepel wat saus in het bord. Plaats een ravioli midden op een bord en daarop een langoustine. Schik de asperges en tomaatjes tegen de ravioli aan. Versier met salty fingers- en boragecress.

## Kalfslever

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfslever	2	kg
katenspek	100	gr.
elstar appels	2	
wortel	1	
bleekselderij	2	stengels
prei	1	
laurier	3	blaadjes
tijm	5	takjes
peperkorrels	1	el
knoflook	5	tenen
sansa olijfolie		

Verwijder vliezen van de lever. Dep droog en leg in een pan of diepe braadslee. Giet warme olijfolie over de lever tot het onder staat. Snij alle aromaten in klein blokjes en voeg ze bij de lever. Steek een kernthermometer in de lever. Gaar de lever in een oven van 70°C tot een kerntemperatuur van 52°C. Haal uit de oven en laat de lever in de olie tot gebruik. ZEEF DE OLIE EN ZET IN DE KOELING VOOR DE VOLGENDE AVOND. HET KAN 5 KEER HERGEBRUIKT WORDEN.

## Groenten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
krieltjes	1	kg
harticots verts	500	gr.
olijfolie		
balsamicoazijn		

Kook de krieltjes en harticots verts afzonderlijk gaar in gezouten water. Snij de groenten in stukjes. Maak een dressing van een derde azijn en twee derde olie met zout en peper. Verwarm de dressing met de krieltjes en boontjes.

## Appel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
elstar appel	1	
piccalilly		
olijfolie		

Snij de appels in "twee-euromunten" met behulp van de snijmachine en steker. Draai piccalilly en olie glad met de staafmixer. Marineer de appel in de piccalilly tot gebruik.

## Uien

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
middelgrote uien	3	
bloem		
frituur		

Schil de uien heel en snij in dunne ringen op de snijmachine. Dep de ringen droog en haal ze door de bloem. Schud overtollig bloem af en frituur de uienringen op 120°C tot krokant. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rucola		
postelein		

Snij de lever in plakjes en bestrooi met zout en peper. Schik de plakken op de borden. Verdeel de aardappeltjes en boontjes over de lever en nappeer met wat vinaigrette. Versier met appelmunten en krokante uienringen. Leg blaadjes postelein en rucola over het geheel.

## Soesjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	100	gr.
water	100	gr.
boter	100	gr.
bloem	100	gr.
eieren	4	
zout		mespuntje

Breng melk, water en boter aan de kook. Haal het pannetje van het vuur en roer de bloem erdoor. Zet terug op het vuur en laat het mengsel 2 minuten roerend doorkoken. Haal van het vuur en roer de eieren één voor één door het beslag. Doe het beslag in een spuitzak en spuit 15 bollen op bakpapier. Bak de soezen 25-30 minuten af in een oven van 200°C tot goudbruin.

## Praliné

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnoten		
suiker		

Doe suiker met een beetje water in een RVS pannetje. Laat langzaam karamelliseren tot licht bruin (niet roeren). Voeg de noten toe en roer tot alles bedekt is. Stort de massa op een stuk bakpapier en laat 30 minuten afkoelen. Hak de karamel in stukken en draai tot gruis in de Magimix.

## Chocolade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade	200	gr.

Smelt 150 gram chocolade roerend tot 45°C. Roer deel voor deel de rest van de chocolade door de gesmolten chocolade tot de massa 37°C bereikt heeft. Doop de soesjes in de chocolade en daarna in de praliné. Laat de soesjes afkoelen in de koeling.

## Roomijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	250	gr.
melk	250	gram
suiker	100	gr.
vanillestokje	1	
eidooiers	8	

Breng slagroom, melk en de helft van de suiker samen met merg en vanillestokje aan de kook. Klop dooiers met de rest van de suiker tot crème. Giet beetje voor beetje de hete melk al kloppend door de dooiers. Verwarm de massa weer tot 75°C en giet direct door een zeef. Draai er ijs van in de ijsmachine. Laat in de vriezer opstijven.

## Mango-banaancrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	60	gr.
water	60	gr.
passievruchtcoulis	120	gr.
rijpe bananen	3	
rijpe mango's	2	
sinaasappels	2	

Kook de banaan in de schil 5 minuten. Laat daarna afkoelen in het water een uur afkoelen. Kook suiker en water tot het begin te kleuren. Voeg passievrucht, banaan, mango en sinaasappelsap toe en laat kort doorkoken. Doe over in de blender en draai helemaal glad tot een crème.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
viooltjes		

Snij de soezen open en vul ze met een bolletje roomijs. Doe het kapje weer op het soesje. Maak een mooi patroon op de borden van mango-banaancrème en leg een soesje erbij. Leg een bloempje op het bord.