

# 2018 oktober

Cuisine Culinaire Amsterdam · Herfst

---

**VOORGERECHT** Burrata met avocado

---

## Aardappelzalf

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappels	1	kg
boter	150	gr.

Schil de aardappels en snij ze in stukken. Kook ze gaar in gezouten water en giet af (bewaar wat kookvocht). Laat de aardappels goed uitdampen en druk ze daarna door een zeef. Voeg boter en een beetje kookvocht toe tot een zalf ontstaat. Breng hoog op smaak met zout.

## Beurre blanc

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	2	
witte wijn	1	fles
boter	50	gr.

Snipper de sjalotten en zweet aan in wat olie. Blus af met witte wijn en laat tot  $\frac{1}{4}$  inkoken. Vlak voor het opdienen de wijn weer aan de kook brengen en monteren met de boter. Schuim de beurre blanc op met de staafmixer.

## Avocado

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
avocado's	4	
gerookte olijfolie		

Schil de avocado's en snij in blokjes van 1,5 x 1,5 cm. Marineer de blokjes in enkele eetlepels gerookte olijfolie.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oyster leaves	6	
burrata	4	bollen
maldon zout		
gerookte olijfolie		

Snij de oyster leaves in ragfijne chiffonade. Breek de bollen burrata in vier stukken. Dresseer een bord met een spiegel aardappelzalf. Leg de burrata midden op het bord en rondom de avocadoblokjes. Leg enkele vlokken Maldon op de avocadoblokjes. Verdeel de oyster leaves en een eetlepel gerookte olie over de burrata. Lepel wat beurre blanc schuim rondom.

## Haring

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
nieuwe haringen	8	

Maak de haringen schoon. Snij de haring bij en controleer goed op graatjes. Bewaar in de koeling tot gebruik.

## Schorseneren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schorseneren	6	
citroensap		

Schil de schorseneren en snij ze in stukken van 8-10 cm. Doe ze direct in water met wat citroensap tegen verkleuren. Frituur de schorseneren in olie van 120°C tot ze goed gekleurd en gaar zijn. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout.

## Mierikswortelcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
crème fraîche	250	gr.
verse mierikswortel	100	gr.
mosterd	30	gr.

Rasp de mierikswortel met de Microplane en meng met mosterd en crème fraîche. Eventueel het mengsel zeven. Breng op smaak met zout en peper.

## Peer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
doyenne du comice peren	3	

Schil de peren en snijd ze in dunne plakjes. Steek rondjes van 3 cm uit de plakjes peer. Doe dit niet te lang voor het opdienen.

## Eindbewerking en presentatie

Maak een spiegel mierikswortelcrème op de borden. Dresseer haring, schorseneren en peer in de crème.

## Kaassoufflé

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	75	gr.
bloem	75	gr.
melk	3.5	dl
witte wijn	1	dl
eieren	6	
rommedoe	250	gr.
nootmuskaat		
piment d'espelette		
zachte boter		

Splits eieren. Smelt boter en laat uitbruisen. Voeg bloem toe er blijf roeren tot goed gemengd. Laat 2 minuten koken zonder te kleuren. Haal van het vuur en klop de melk en witte wijn door de roux. Zet de pan weer op het vuur de blijf roeren tot gebonden en laat weer even doorkoken. Haal van het vuur en klop de dooiers één voor één door het mengsel. Voeg de in stukjes gesneden kaas toe en blijf roeren tot alle kaas opgelost is. Breng op smaak met piment d'espelette en nootmuskaat. Dek de massa af met een stuk plasticfolie. Beboter de soufflébakjes met zachte boter en bestuif met bloem. Tik de overvloedige bloem uit de bakjes.

## Salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witlof	3	stronken
frisé sla	1	
olijfolie		
sushiazijn		

Snij de witlof in repen. Pluk de frisé sla. Maak een vinaigrette van olijfolie en sushiazijn. Breng op smaak met zout en peper.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwitten	6	

Klop de eiwitten stijf maar niet droog. Spatel een derde de van het eiwit door het kaasmengsel. Vouw dan de rest van het eiwit door dit mengsel. Vul de bakjes met het mengsel. Gaar de soufflés ongeveer 15/20 minuten in een oven van 150°C tot ze mooi gerezen en goudbruin zijn. Doe de deur van de oven niet open tijdens het garen. Doe een plukje aangemaakte sla op de borden. Haal de bakjes uit de oven en serveer direct.

## Kalfssukade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfssukade	2	kg
rode uien	2	
winterwortel	1	
knolselderij	0.5	
tijm	4	takjes
rode wijn	1	fles
kippenbouillon	1	liter

Schroei de kalfssukade goed bruin in wat olie. Voeg gesneden groenten en tijm toe en laat even meebakken. Blus af met een fles rode wijn. Doe alles in de snelkookpan en breng op druk. Laat 45 minuten onder druk garen en haal van het vuur. Laat 15 minuten staan en haal de sukade uit de pan. Zeef de saus en laat inkoken tot saus dikte.

## Chorizocrème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
diepvries artisjokken	500	gr.
zachte chorizo	250	gr.
slagroom	500	gr.
citroen	0.5	

Snij de chorizo in dunne plakjes en bak ze goudbruin in een beetje olie. Snij de artisjokken in stukken en kook ze 20 minuten in de slagroom. Voeg de chorizo inclusief bakvet toe aan her roommengsel en laat weer 20 minuten trekken. Doe alles in de blender en draai glad. Breng op smaak met citroensap en zout en doe over in een spuitzak.

## Tomaatjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kleine tomaatjes	500	gr.

Ontvel de tomaatjes en snij ze in tweeën. Droog ze in een oven van 120°C. Snij de tomaatjes klein en breng op smaak met een scheut olijfolie en zout en peper.

## Worteltjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bospenen	10	

Was de bospeen en smeer ze in met olijfolie. Pof ze 30 minuten in een oven van 175°C. Snij de bospeen in stukken van 5 cm.

## Shiitakes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
middelgrote shiitakes	45	

Snij de voetjes van de shiitakes. Bak ze om en om in wat boter en breng ze op smaak met zout en peper.

## Champignons

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kleine mergelchampignons	500	gr.

Snij de voetjes van de champignons en bak ze gaar in wat boter. Breng op smaak met zout en peper.

## Parmezaan crackers

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
parmezaanse kaas	150	gr.
bloem	2	el

Rasp de Parmezaanse kaas en roer er wat bloem door. Verdeel dun over bakpapier en bak krokant in een oven van 175°C. Laat afkoelen en haal los van het bakpapier.

## Eindbewerking en presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rucola cress		

Snij de sukade in plakken. Maak een patroon van chorizocrème op de borden. Verdeel de sukade over de borden. Maak "paddenstoelen" van een steeltje wortel en een hoedje van shiitake. Verdeel de "paddenstoelen" over de borden. Maak kleine quenelles van de tomaatjes en verdeel over de borden. Verdeel de champignons rondom. Versier met Parmezaan crackers en rucola cress.

### Mokka-extract

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sterke espresso	2	kopjes
bruine suiker	4	el
nescafé	4	el

Roer suiker en Nescafé door de espresso tot alles opgelost is.

### Vanillecompositie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	8	dl
melk	2	dl
suiker	250	gr.
vanillestokjes	3	
eierdooier	250	gr.
cortina	1	el

Breng slagroom, melk, suiker en vanillestokjes en -merg aan de kook. Haal van het vuur af en laat 30 minuten trekken. Voeg eidooiers toe en verwarm weer tot 75°C. Zeef de massa en roer er de Cortina door.

### Bluf

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vanillecompositie	400	gr.
tia maria	0.5	dl
whisky	0.5	dl
gelatine	2	blaadjes
mokka-extract		

Verwarm Tia Maria tot 50°C en los de gewekte gelatine blaadjes hier in op. Meng alle ingrediënten en voeg naar smaak mokka-extract toe. Doe de massa over in een ISI-fles en breng op druk met twee patronen. Schud krachtig en bewaar in de koeling.

### Vanille-ijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rest van vanillecompositie		
grand marnier	40	gr.

Meng vanillecompositie met Grand Marnier en draai er ijs van in de ijsmachine. Maak 15 bolletjes van het ijs en zet in de vriezer om verder op te stijven.

## Granité

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	400	gr.
suiker	180	gr.
citroen	1	
koffie (nescafé)	400	gr.

Breng water en suiker aan de kook. Haal van het vuur af en rasp de schil van de citroen erin. Roer de koffie door de siroop en doe over in een gastrobak. Koel af in een bak met ijswater. Doe de koude massa in de vriezer. Werk in dunne lagen. Roer regelmatig met een vork zodat een korrelige massa ontstaat.

## Whiskykaramel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	100	gr.
suiker	150	gr.
slagroom	50	gr.
mokka-extract	0.5	tl
whisky	30	gr.

Maak een karamel van water en suiker. Voeg slagroom, mokka-extract en whisky toe en roer tot alles opgelost is. Doe over in een spuitfles.

## Amandel crunch

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amandelschaafsel	300	gr.
eiwit	100	gr.
1 op 1 siroop	100	gr.
poedersuiker	50	gr.

Roer alle ingrediënten door elkaar en spreid over een gastroplaat. Gaar in een oven van 150°C tot goudbruin en krokant. Roer iedere 5 minuten door elkaar.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
poedersuiker		

Laat wat whiskykaramel langs de glazen lopen. Spuit een klein dotje bluf in de glazen. Leg hierin een bolletje vanille-ijs. Verdeel twee eetlepels granité op het ijs. Spuit weer een dotje bluf op het granité. Garneer met amandel crunch. Zeef er wat poedersuiker over en serveer direct.