

2019 januari

Cuisine Culinaire Amsterdam · Winter

Kruidenboter

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	500	g
tijm	5	takjes
rozemarijn	2	takje
laurier	5	blaadjes

Klaar de boter en voeg kruiden toe. Laat 30 minuten trekken en zeef de boter in een gastroplaat. Laat in de koeling opstijven.

Kipfilet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
maiskipfilets	4	dubbele

Snij de kipfilets doormidden en verwijder vliesjes en peesjes. Neem een dubbel stuk aluminiumfolie en smeer royaal in met kruidenboter. Kruid de kipfilets met zout en peper en leg op de kruidenboter. Smeer nog wat boter op de kipfilets. Vouw de folie zorgvuldig dicht. Stoom de kipfilets in 15 gaar en laat afkoelen in de folie.

Aardappelkrokantjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels	3	grote

Schil de aardappels en snij er kleine brunoise van. Spoel de blokjes af en dep droog. Bak de aardappels knapperig krokant in kruidenboter.

Mango

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mango's	2	

Schil en snij de mango's in brunoise. Geef de afsnijdsels door aan de vinaigrette.

Vinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie	2	dl
notenolie	1	el
witte wijn	0.5	dl
natuurazijn	0.5	dl
mango afsnijdsels	3	el
mosterd	1	el
poedersuiker	1	el

Maak een vinaigrette van alle ingrediënten met behulp van de staafmixer. Breng op smaak met zout en peper.

Salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
veldsla		
frisé	1	krop
lollo rosso	1	krop
maldon zout		

Was en droog de slasoorten.

Deeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	450	g
gist	15	g
lauw water	1.2	dl
olijfolie	3	el

Brokkel de gist in het lauwwarme water en los het op. Laat het gist 10 minuten rusten. Zeef de bloem in een bak van de KitchenAid. Voeg olijfolie, een theelepel zout, een eetlepel suiker en het gistwater toe. Laat het deeg 8 minuten kneden met de deeghaken. Doe over in een bekken en dek af met een vochtige theedoek. Laat 20 minuten rijzen. Maak 15 balletjes van het deeg. Rol ieder balletje zeer dun uit tot een ovaal van 10 cm en prik in met een vork. Leg de pizzabodems op een gastroplaat en bak 7 minuten in een oven van 220°C en laat afkoelen.

Tong

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slibtongen	8	

Fileer de tongetjes en geef de graten door aan de saus.

Ratatouille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgette	1	
aubergine	1	
rode paprika	1	
olijvenpuree	2	el

Snij courgette, aubergine en paprika in piepkleine brunoise. Fruit kort aan in wat olijfolie en haal van het vuur. Roer olijvenpuree door de ratatouille en breng op smaak met zout en peper. Laat afkoelen.

Olijfoliesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tonggraten		
wortel	1	
sjalot	1	
ui	1	
bleekselderij	1	stengel
witte wijn	1	fles
olijfolie	3	dl
tomaten	2	
basilicum	3	el

Breng tonggraten, wortel, ui, sjalot, bleekselderij en witte wijn aan de kook en laat 20 minuten trekken. Zeef de visfond. Kook de fond flink in en klop de olijfolie erdoor met behulp van de staafmixer. Maak concassé van de tomaten en snij de basilicum ragfijn. Roer de tomaat en basilicum door de warme saus.

Zwezerik

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfszwezerik	1.5	kg
winterwortel	1	
ui	1	
prei	1	
platte peterselie	0.5	bos
witte wijn	1	fles
eiwitten	2	
bloem		
geklaarde boter	500	g

Snij wortel, ui, prei en peterselie klein. Zet even aan in een klantje boter en voeg wijn en 2 liter water toe. Breng aan de kook en laat 30 minuten trekken. Leg de zwezerik in de bouillon en laat 15 minuten trekken. Zeef de bouillon en geef het door aan de aardappelmousseline. Spoel de zwezerik af onder koud water en verwijder alle vliesjes en vetrandjes. Verdeel de zwezerik in kleine (bitterbal grootte) stukjes. Dep de zwezerik goed droog. Haal de stukjes door de bloem; vervolgens door de eiwit en tenslotte door de panko. Bak ze zwemmend in geklaarde boter tot goudbruin en krokant.

Aardappelmousseline

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen	2	kg
knoflook	10	tenen
slagroom		
olijfolie		

Schil de aardappels en snij ze in stukken. Pel de knoflooktenen. Kook aardappels en knoflook gaar in de zwezerikbouillon. Druk de aardappels en knoflook door een zeef en klop er olijfolie en slagroom door tot een mousseline. Breng op smaak met zout en peper.

Kalfsjus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsfond	1	liter
basilicum	1	bos
balsamicoazijn		
olijfolie		

Laat de kalfsfond iets inkoken met de stelen van de basilicum. Snij de blaadjes basilicum ragfijn. Monteer de kalfsjus met een scheut olijfolie. Roer de basilicum door de saus en breng op smaak met zout en peper en balsamicoazijn.

Ossenstaart

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ossenstaart	6	kg
demi glace	2	liter
rode wijn	1	fles
knoflook	2	bollen
tijm	3	takjes
rozemarijn	3	takjes
kruidnagels	3	
jeneverbessen	10	

Snij de ossenstaart in stukken en laat 20 minuten bruinen in een oven van 200°C. Doe de ossenstaart over in een snelkookpan en voeg fond en kruiden toe. Breng op druk en laat 1 uur garen. Haal de ossenstaart uit de pan en zeef het kookvocht. Pluk het vlees van de botten. Kook het kookvocht in tot een sterke saus. Maak taartjes met behulp van een steker van 6 cm. Plaats eerst een plakje knolselderij; een pluk ossenstaart; een plakje knolselderij en weer een pluk ossenstaart. Dek af met een plak knolselderij en druk iets aan. Laat 10 minuten warmen in een oven van 175°C.

Knolselderij

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	2	
melk		

Snij de knolselderij in plakken van 2-3 mm op de snijmachine. Steek rondjes van 6 cm uit de plakken. Maak 45 rondjes en blancheer ze kort in melk.

Worstjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloedworst (zonder spekjes)	500	g
varkensfilet	200	g
witbrood	6	sneetjes
eieren	4	
slagroom	1.5	dl
natuurdarm	2	m

Snij de bloedworst en varkensvlees in klein stukjes. Draai de worst en varkensvlees door de grove molen van de KitchenAid (met de vleesmolen hulpstuk). Draai nogmaals door de fijne molen. Roer brood, ei en slagroom los en kneed (niet te lang) door de massa en breng op smaak met zout en peper. Spoel de darm onder stromend water en rijg de darm op de tuit van de KitchenAid. Vul de darm met de farce via de KitchenAid. Maak enkele lange worsten. Pocheer de worsten 15 minuten in gezouten water.

Appels

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
elstar appels	3	

Schil de appels en snij ze in blokjes ter grootte van dobbelstenen. Bak de blokjes kort in boter.

Aardappels

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels	1	kg

Schil de aardappels en snij ze in blokjes ter grootte van dobbelstenen. Spoel de blokjes af onder stromend water en dep goed droog. Bak de aardappels goudbruin in wat olijfolie. Voeg halverwege een klont boter toe. Breng op smaak met wat zout.

Appelgelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
elstar appels	1.5	kg
gelatineblaadjes	8	
sauternes	1	fles
muntblaadjes		

Week de gelatine in ijskoud water. Schil de appels en snij in plakken van 3 cm. Steek het klokkenhuis eruit en steek er schijven van iets kleiner dan de soufflébakjes. Maak 15 schijven. Breng de Sauternes aan de kook en pocheer de appelschijven erin tot ze zacht zijn. Haal de appel uit de wijn en meet 6 dl af. Los de blaadjes gelatine op in het kookvocht en laat iets afkoelen. Schenk een dun laagje wijn in de soufflébakjes en laat in de koeling opstijven. Leg een muntblaadje in op de gelei en daarop een appelschijf. Vul de schijf met appelmoes en schenk net onder met kookvocht. Laat opstijven in de koeling.

Appelbolletjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
elstar appels	1	kg
boter		

Schil de appels en maak 75 bolletjes met behulp van de kleine parisienneboor. Bak de bolletjes kort in wat boter.

Appelmoes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
appel afsnijdsels		
suiker		
kaneel		

Gebruik de afsnijdsels van de appelgelei en appelbolletjes om appelmoes te maken. Voeg naar smaak suiker en kaneel toe.

Zanddeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte basterdsuiker	150	g
boter	230	g
bloem	300	g
citroen	0.5	
bakpoeder	5	g
zout		mespunt

Meng alle ingrediënten (en de geraspte schil van $\frac{1}{2}$ citroen) tot een deeg en laat 20 minuten rusten in de koeling. Rol het deeg uit en vul de taartvormpjes ermee. Bak 20 minuten af in een oven van 170°C tot goudbruin en krokant. Laat afkoelen.

Karamelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	300	g
slagroom	1.5	dl

Zet de suiker met enkele eetlepels water op matig vuur in een hoge RVS pan. Laat tot lichtbruin kleren en voeg slagroom toe (let op voor spatten!). Roer tot alles opgelost is en laat afkoelen.