

2019 februari

Cuisine Culinaire Amsterdam · Winter

AMUSE Tortilla's

Tortilla's

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
maisbloem	500	gr.
bloem	5	el
zout	2	tl
heet water		

Meng maisbloem, bloem en zout met ½ glas heet water in de Magimix tot een korrelig deeg. Voeg beetje voor beetje heet water toe tot het deeg pakt. Kneed tot een stevig deeg ontstaat. Laat het deeg 20-30 minuten rusten. Verdeel het deeg in balletjes ter grootte van een pingpongbal. Verwarm twee RVS pannen op middel hitte. Leg een balletje deeg tussen bakpapier in de tortillapers. Druk/knijp het balletje tot een dunne tortilla. Druk hard zodat een zo dun mogelijke tortilla ontstaat en verwijder het bakpapier. Doe de tortilla direct over in de hete pan en draai om na 30 seconden. Laat de tortilla ongeveer 1 minuut bakken aan iedere kant. Wikkel de tortilla's in een theedoek en houd warm in de warmhoudkast.

Asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine groene asperges	45	

Kook de asperges beetgaar in gezouten water. Spoel direct onder koud water. Snij de koppen van de stelen en geef door voor de garnering. Geef de stelen door aan de mole.

Mole

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
broccoli	1	kg
uien	2	
knoflooktenen	4	
tuinbonen	400	gr.
aspergestelen		
restanten spruitjes		
jalapeno pepers	2	
pepitanootjes	100	gr.
komijnpoeder		mespunt
kaneelpoeder		mespunt
korianderblaadjes		handje

Rooster de pompoenpitten samen met de komijn en kaneel in een droge pan tot alles geurt. Pas op voor verbranden!! Snipper ui en knoflook en fruit ze in olijfolie tot het begint te kleuren. Voeg klein gesneden broccoli, tuinbonen, aspergestelen, spruitjes en chilipeper toe en bak al roerend enkele minuten. Voeg 1 liter water toe en laat 10 minuten koken. Voeg pepita en specerijen toe en laat nog eens 10 minuten doorkoken. Giet de mole af en doe samen met de koriander in de blender en draai tot een dikke saus (voeg eventueel wat water toe). Zeef de mole en breng op smaak met zout en limoensap.

Spinaziepuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spinazie	500	gr.

Blancheer de spinazie kort in gezouten water. Spoel direct af met koud water. Knijp het vocht uit de spinazie en doe over in de blender. Draai tot een dikke puree en druk door een zeef. Breng op smaak met zout en doe over in een spuitzak.

Koolraappuree

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
koolraap	1	
slagroom	5	dl

Schil en snij de koolraap in stuken. Kook de koolraap in slagroom tot heel zacht. Giet af en bewaar het kookvocht. Doe over in de blender. Draai met net zoveel kookvocht tot een dikke gladde puree ontstaat. Breng op smaak met zout en doe over in een spuitzak.

Bloemkool

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkool	½	
limoen	1	

Snij de bloemkool in heel kleine roosjes. Bedek met wat limoensap, olijfolie en zout en rooster ze goudbruin in een oven van 180°C.

Chinese kool

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
chinese kool	1	
uien	2	

Snij de kool in flinterdunne repen. Snipper de ui fijn. Fruit ui in wat olijfolie tot glazig en voeg koolreepjes toe. Roer goed door elkaar en voeg een scheut water en wat zout toe en laat garen maar nog wel knapperig. Breng op smaak met zout.

Spruitjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote spruitjes	5	

Snij de buitenste grote baadjes van de spruiten. Dompel ze 2 seconden in kokend water en doe direct over in ijswater. Geef de restanten van de spruitjes aan de mole door.

Courgette

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
courgette	1	
groene aspergepunten	15	
olijfolie		
maldon zout		

Snij de courgette (niet schillen) in de lengte doormidden. Lepel de zaadjes eruit en snij in langwerpige stukken van 5 cm. Bruin één kant van de courgette in een pan met wat olie.

Zeebaars

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaarsfilets	8	
gedroogde guajillo pepers	8	
uien	2	
knoflook	2	tenen
tomaten	3	
sinaasappels	4	

Snij de guajillo pepers open en haal de zaadjes en zaadlijsten eruit. Breng wat water aan de kook en doe de guajillo pepers erin en laat 15 minuten wellen. Snij het vel en buik van de filets en snij ze bij. Snij de filets in de lengte doormidden zodat twee gelijke stukken vis ontstaan. Bestrooi de vis met ruim zout en laat 10 minuten trekken. Spoel de vis af en dep droog. Fruit gesnipperde ui, knoflook en geweekte pepers in wat olie. Doe tomaat, sinaasappelsap, ui/knoflook mengsel in de blender en draai glad. Leg de zeebaarsfilets in het mengsel en bewaar in de koeling tot gebruik.

Ananasflinters

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ananas	1	

Schil de ananas en snij 15 flinterdunne plakjes met behulp van de snijmachine. Geef de rest van de ananas door aan de ananaspuree. Spreid de plakjes op een met bakpapier beklede gastroplaat en droog ze in ongeveer 30 minuten in een oven van 90°C tot ze wat leerachtig zijn. Snij de flinters in kleine stukjes.

Ananaspuree

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ananas en restant van ananasflinters	1	
boter	200	gr.

Schil en haal de kern uit de ananassen en snij ze in blokjes. Smelt boter over laag vuur en stoof de ananas 20 minuten zachtjes tot helemaal zacht. Haal de deksel van de pan en laat de ananas wat inkoken op een vlamverdeler. Pureer de massa en wrijf door een zeef. Breng goed op smaak met zout.

Korianderpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koriander	1	bos
ui	1	
groene peper	1	

Dompel de koriander in kokend water en doe direct over in ijswater. Knijp het vocht goed uit de koriander en dep droog. Snij ui en groene peper klein. Doe de koriander, ui en groene peper in de blender en draai helemaal glad met een scheutje water. Zeef de korianderpuree en breng op smaak met zout. Doe over in een spuitfles.

Chiliolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
guajillo pepers	5	
chipotle pepers	2	
maiskiemolie	4	dl

Maal de chilipepers fijn in de koffiemolen. Verwarm de olie tot 70°C en haal van het vuur. Roer de gemalen chilipeper erdoor en laat 15 minuten trekken. Zeef de olie en doe over in een spuitfles.

Kwartel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwartels	15	
chorizoworst	400	gr.

Been de kwartels uit en geef de botjes door aan de adobo. Probeer zo veel mogelijk vlees van de kwartels te halen. Verdeel het kwartelvlees in acht porties en plet het tussen plasticfolie tot een rechthoek van 15x10 cm. Snij de chorizo in kleine blokjes. Verdeel de chorizo over de kwartel en rol op tot worstjes in de plasticfolie. Vacuummeer de worstjes en laat 30 minuten pocheren in water tegen de kook aan (of in de sousvide bak op 90°C). Haal de worstjes uit hun jasjes en dep droog.

Adobo

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwartelbotjes		
uien	2	
knoflook	3	tenen
tomaten	4	
guajillo chilipepers	15	
tijm	3	takjes
laurierblaadjes	3	
komijnzaadjes	1	el
allspice/piment korrels	4	

Haal de zaadjes uit de chilipepers. Fruit de gehakte uien, knoflook, en chilipeper tot glazig in wat maïskiemolie. Voeg kwartelbotjes toe en fruit tot alles goed bruin is. Voeg gesneden tomaten en alle aromaten en bak even goed door. Zet alles onder water en laat 50 minuten pruttelen. Haal de botjes en takjes uit de saus en pureer glad in de blender/Magimix. Zeef de saus en kook tot de helft in. Breng op smaak met zout.

Zwarte bonenpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwarte bonen	600	gr.
ui	1	
knoflook	4	tenen
gedroogde epazote	2	tl

Spoel de bonen goed af en laat uitlekken in een vergiet. Houd 50 bonen apart voor de garnering. Fruit gesneden ui, knoflook en epazote in wat olie. Doe de bonen erbij en voeg wat water toe. Laat alles even doorkoken en giet af (bewaars het kookvocht). Draai de bonen glad in de Magimix met wat lepels kookvocht tot een mooie puree. Zeef de puree en breng op smaak met zout. Doe de puree over in een spuitzak en houd warm.

Sucade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sucade à 200 gr per stuk	8	dikke plakken
maanzaad	5	el
gemalen koffie	5	el
cacaopoeder	2	el
paprikapoeder	2	tl
chilipoeder	2	tl
zout	1	tl
bruine suiker	2	el
geklaarde boter		

Snij de zeen uit de sucade zodat er twee helften schoon vlees ontstaan. Roer alle specerijen door elkaar en rol de sucade erdoor. Zorg dat het vlees goed bedekt is. Laat het vlees rusten tot vlak voor opdienen. Bak het vlees zeer kort om en om in geklaarde boter. Laat 10 minuten rusten onder de warmhoudlampen.

Uien salsa

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
uien	15	kleine
knoflook	4	tenen
cayennepeper		

Maak de uien schoon en snij klein. Fruit de uien in wat olie tot ze beginnen te kleuren. Voeg de gesnipperde knoflook toe en laat zachtjes smoren tot helemaal zacht. Breng op smaak met zout en cayennepeper.

Guacamole

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
avocado's	3	
doperwten (diepvries)	200	gr.
koriander	4	takjes
groene peper	1	

Schil de avocado en snij het in stukjes. Laat de doperwten ontdooien. Doe alle ingrediënten in de Magimix en draai tot een homogene massa. Breng op smaak met zout. Doe over in een spuitzak.

Boerenkool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boerenkool stengels	8	
limoenen	2	
gedroogde rode chilipepers	4	

Laat de chilipepers 1 uur in een oven van 90°C roosteren. Maal de pepers tot poeder in de koffiemolen en zeef de poeder. Snij de nerf uit de stengels boerenkool en het blad in stukken. Frituur de blaadjes kort in olie van 180°C en laat uitlekken op keukenpapier. Gaar de boerenkool verder 10 minuten in een oven van 115°C. Breng op smaak met zout en chilipoeder. Snij de limoenen ieder in 8 stukken.

Maisbladeren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
maisbladeren	5	

Spreid de maisbladeren over een gastroplaat en bak ze in een oven van 225°C tot ze bruin zijn (dat gaat snel). Laat de balderen afkoelen en maal ze tot poeder in de Magimix of koffiemolen. Zeef de poeder.

Meringue

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwitten	9	
zout	½	tl
fijne suiker	450	gr.
poedersuiker	300	gr.
maisbladpoeder		

Klop de eiwitten met zout stijf. Zet de mixer wat langzamer en voeg in 3 porties de suiker toe. Blijf kloppen tot alle suiker opgelost is. Spatel de poedersuiker en maisbladpoeder (houd 5 eetlepels achter voor de garnering) erdoor. Doe de meringue over in een spuitzak. Maak 15 grote hoopjes meringue op een met bakpapier beklede gastroplaat en bak ze 2 uur in een oven van 90°C tot ze droog zijn. Laat afkoelen.

Maiscrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
maiskorrels	225	gr.
melk	150	ml
slagroom	150	ml
suiker	5	el

Breng alle ingrediënten aan de kook en laat zachtjes koken tot de maiskorrels zacht zijn. Giet af en bewaar het kookvocht. Pureer de mais met wat kookvocht tot een crème. Zeef de crème.

Maismousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	3	dl
maiscrème		
mascarpone	150	gr.

Klop de slagroom stijf. Meng de maiscrème en mascarpone. Spatel de slagroom door de massa. Zet in de koeling tot gebruik.