

2019 maart

Cuisine Culinaire Amsterdam · Lente

Avocado

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe avocado's	10	
ponzu		scheut
crème fraîche	2	el
limoenrasp	1	
rode peper	1	
tabasco		enkele druppels
granny smith appel	1	

Halveer de avocado's en schil ze. Bak 15 halve avocado's rondom bruin in olie en kwast in met ponzu. Snij rode peper (zonder pitjes en zaadlijsten) en appel in piepkleine blokjes. Prak de rest van de avocado's en meng naar smaak met crème fraîche, limoenrasp, rode peper, tabasco en appel. Breng op smaak met zout. Vul de gebakken avocado's met de massa.

Kerriecrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ei	1	
mosterd	1	el
witte balsamico	2	el
kerriepoeder	2	tl
zonnebloemolie	3	dl

Doe ei, mosterd, balsamico en kerriepoeder in de blender. Draai 30 seconden en voeg dan in een dun straaltje de olie tot een mooie crème ontstaat. Breng op smaak met zout. Doe over in een spuitzak.

Hazelnootchips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tapiocabloem	100	gr.
groentebouillon	2	dl
hazelnooten	100	gr.
bakpoeder	4	gr.
zout	3	gr.

Kook de tapioca in de bouillon tot gaar en helder. Doe de tapioca met hazelnooten, bakpoeder en zout in de blender en draai helemaal glad. Smeer de massa in een dun laagje op een stuk bakpapier en bak ongeveer 15 minuten in een oven van 180°C tot krokant. Laat afkoelen en breek in stukken.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
adji cress		
rucola cress		

Leg de avocado's met de snijkant op een bord en bedek met stippen currycrème. Steek chips in de avocado's. Versier met cress.

Coquille

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	15	

Haal de coquilles uit de schelp en maak de noten schoon. Verwijder ook het harde spiertje. Bak de coquilles in een beetje olie bruin en voeg tijdens het bakken een flinke klont boter toe. Arroseeer de coquilles voortdurend met bakvet. Breng op smaak met zout.

Bloemkoolmousseline

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkool	1	
aardappels	500	gr.
slagroom		scheut

Kook de aardappels gaar in gezouten water. Trek de schil van de aardappels en wrijf door een zeef. Kook de bloemkool gaar in gezouten water en pureer in de Magimix. Meng aardappelpuree, bloemkoolpuree, een scheut slagroom en een klont boter in een pan tot een mousseline. Breng op smaak met zout en peper en houd warm.

Witte chocoladesaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte chocolade	200	gr.
noilly prat	200	ml
witte wijn	200	ml
sjalot	1	
dragonazijn	½	dl
blaadje laurier	1	
zwarte peperkorrels	10	
boter		
truffelolie		druppeltje

Doe de chocolade op een silpad op een gastroplaat. Verwarm 40 minuten in een oven van 120°C. Roer iedere 10 minuten de chocolade door. Maak een castric van de ingrediënten en zeef. Smelt de witte chocolade in de castric klof er de klontjes boter door. Breng op smaak met zout en een druppeltje truffelolie.

Parmaham

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
plakjes parmaham	8	

Bak de plakjes parmaham krokant in de oublie-ijzer.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
affilla cress		

Maak een streep bloemkoolmousseline op de borden. Leg een coquille op de bloemkool. Lepel saus rondom en steek een stukje parmaham in de mousseline. Versier met takjes affila cress.

Rog

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rogvleugel filet	1	kg
boter		

Portioneer de rogvleugel in 15 stukken. Maak geklaarde boter. Bak à la minuut in geklaarde boter en breng op smaak met zout.

Pompoencrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
flespompoen	1	kg
rozemarijn	1	takje
slagroom		

Schil de pompoen en snijd in stukjes van 2x2 cm. Pof de pompoen in een oven van 150°C tot goudbruin. Doe de pompoen met de rozemarijn in een pan en schenk er slagroom bij tot alles half onder staat. Breng aan de kook en laat roerend koken tot een dikke massa. Haal rozemarijn eruit en pureer de massa in de Magimix. Breng op smaak met peper en zout.

Pompoen zoetzuur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
flespompoen	½	
kruidenazijn	250	ml
suiker	175	gr.
zout	1	tl
gember geraspt		stukje
sinaasappel		rasp van ½

Schil de pompoen en snij er plakjes van 5 mm van met behulp van de snijmachine. Steek rondjes van 5 cm uit de plakjes pompoen. Maak minimaal 45 rondjes. Breng ingrediënten van de zoetzuur aan de kook en schenk over de rondjes en laat marineren tot gebruik.

Pompoencompote

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
flespompoen	½	
granny smith appel	1	
sjalot	1	
knoflook	1	teen
komijn		snuif
kerrie		snuif
witte wijn	1	dl
kippenfond	2	dl

Schil en snij de pompoen en appel in stukjes van 1x1 cm. Snipper sjalot en knoflook en fruit en een beetje olie. Voeg komijn en kerrie toe en laat even myteren. Voeg pompoen en appel toe en roer om. Voeg witte wijn en kippenfond toe en kook al roeren in tot het vocht bijna verdampt is. Breng op smaak met peper en zout.

Komijnchips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
quinoa	200	gr.
komijn	30	gr.

Kook de quinoa gaar in gezouten water. Giet af en bewaar wat van het kookvocht. Zet de komijn aan in wat olie en voeg quinoa toe met een beetje kookvocht tot een dikke pasta ontstaat. Draai de massa glad in de Magimix. Strijk de quinoa dun uit op een stuk bakpapier en laat drogen in een oven van 100°C. Breek in stukjes en frituur goudbruin in olie van 180°C.

Vadouvanolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vadouvan	1	volle eetlepel
zonnebloemolie	2	dl

Verhit olie met vadouvan tot 50°C en laat infuseren tot gebruik.

Vadouvanschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	2	dl
slagroom	2	dl
vadouvan	2	el
kippenfond	5	dl

Zet de vadouvan aan in wat olie en voeg alle vocht toe. Laat 10 minuten trekken. Zeef de saus en schuim bij het uitgaan op met de staafmixer met het gladde mes.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
shiso purple cress		

Maat een streep pompoencrème op de borden. Plaats een quenelle pompoencompote er tegenaan. Versier de crème met plakjes pompoen zoetzuur, komijnchips en shiso cress. Schik de rog hiernaast en lepel wat schuim naast de rog.

Poussin

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
poussins	8	

Snij de filets met vel van de poussins. Snij het vel van de poten en geef door aan het kippenvel. Breng de filets op smaak met zout en peper en verdeel de filets over vacuümzakken. Doe een klont boter in de zakken en vacuümmeer. Gaar de poussinfilets 30 minuten in het sousvide apparaat op 70°C.

Gnocchi

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappels	500	g
bloem	100	gr.
ei	1	

Kook aardappels gaar in gezouten water. Laat iets afkoelen en pel de aardappels. Wrijf de aardappels door een zeef als ze nog warm zijn. Meng puree met ei, wat zout en net zoveel bloem tot een soepel deeg. Laat het deeg 30 minuten in de koeling opstijven. Rol het deeg uit tot een dunne staaf van ongeveer 1½ cm dikte en snij in stukjes van 2 cm. Rol de stukjes over een gnocchiplankje om er reliëf in te krijgen. Kook de gnocchi direct in gezouten water tot ze drijven. Haal ze uit het water met een schuimspaan en bewaar.

Kippenvel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vel van de poussinootjes		

Leg de stukjes vel van de poussins in de oublie-ijzer en bak krokant. Laat uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met zout.

Saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde morilles	10	gr.
cognac		scheut
uien	2	
winterwortel	1	
bleekselderij	2	stengels
knoflook	4	tenen
granny smith appel	1	
karkassen van de poussins		
rode wijn	1	fles
kippenfond	1	liter
boter	100	gr.

Verwarm de gedroogde morilles met cognac tot het kookpunt en laat 15 minuten wellen. Zeef de morilles en doe de cognac bij de saus. Snij alle groenten en karkassen klein en bak goudbruin in wat olie. Voeg de fles wijn toe en laat inkoken tot de helft. Voeg kippenfond toe en laat 1 uur pruttelen. Zeef de saus en monteer met boter. Breng op smaak met peper en zout. Schuim de saus op met de staafmixer.

Pastinaak

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kleine pastinaak	1	kg
boter		

Schil de pastinaak en snij het in gelijke stukjes. Blancheer de pastinaak in gezouten water. Laat droog dampen. Smelt de boter en laat uitbruisen tot goudbruin. Voeg de pastinaak toe en bak de pastinaak goudbruin.

Eindbewerking en presentatie

Bak de morilles even op in boter. Haal de filets uit de zakken en dep droog. Brand het huid van de filets met de brander. Bak de gnocchi op in een klont boter. Verdeel de gnocchi over de borden. Leg een poussin filet op de gnocchi. Leg pastinaak op de borden. Lepel de saus rondom de poussins en versier met stukjes kippenvel en morilles.

Pijnboompittenpraliné

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pijnboompitten	100	gr.
suiker	100	gr.

Maak een karamel door de suiker met een scheut water in een RVS pan aan de kook te brengen. Laat op matig vuur tot een goudbruine karamel koken en voeg de pijnboompitten toe. Stort de karamel op een stuk bakpapier en spreid uit. Laat afkoelen en hak fijn maar niet tot gruis.

Strudel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
winterwortels	200	gr.
suiker	100	gr.
water	3	dl
kikkererwten	200	gr.
elstar appels	200	gr.
crème fraîche	150	gr.
bruine suiker	150	gr.
filodeeg	16	vellen
boter	150	gr.
honing	5	el

Schil de wortels en snij ze in batons. Kook ze gaar in suikerwater. Giet af en bewaar het kookwater. Kook de kikkererwten 10 minuten in het kookwater van de wortels. Giet af. Schil de appels en snij in batons. Roer de wortels, kikkererwten, appels en pijnboompittenpraliné door de crème fraîche en bruine suiker. Smelt de boter en roer de honing erdoor. Snij de filodeeg vellen in tweeën. Leg een halve vel filodeeg op een stuk plasticfolie en smeer in met boter-honing. Leg een tweede vel op de eerste en smeer ook in met boterhoning. Verdeel wat vulling op de filodeeg en rol strak op. Knijp de uiteinden dicht en leg de rol op bakpapier. Herhaal tot er 8 rollen zijn. Bak de strudel 30 minuten in een oven van 175°C tot ze goudbruin en krokant zijn. Haal uit de oven en laat 5 minuten rusten. Snij de uiteinden van de rollen en snij ieder rol in tweeën. Snij de stukken schuin in tweeën.

Kikkererwtenroomijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kikkererwten	400	gr.
slagroom	750	gr.
sinaasappels	2	
honing	100	gr.
eidooiers	6	

Breng slagroom, kikkererwten en rasp van de sinaasappels aan de kook. Haal van het vuur en laat 30 minuten trekken. Pureer de kikkererwten in de Magimix. Roer honing door de eidooiers. Breng de kikkererwtenpuree aan de kook. En voeg al roerend de eidooiers toe en verwarm tot 75°C. Zeef de massa direct over een bak met ijswater. Draai er ijs van in de ijsmachine. Maak 15 quenelles en laat verder opstijven in de vriezer.

Wortelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
winterwortel	4	
honing	100	gr.
sinaasappels	3	

Maak sap van de winterwortels. Was de sinaasappels en rasp de schil. Breng honing met de sinaasappelschil aan de kook. Laat koken tot de honing goudbruin kleurt. Voeg wortelsap toe en laat koken tot stroperig. Zeef de saus.

Kikkererwtenkaramel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kikkererwten	400	gr.
suiker		

Laat de kikkererwten 20 minuten drogen in een oven van 150°C. Maak een karamel door de suiker met een scheut water in een RVS pan aan de kook te brengen. Laat op matig vuur tot een goudbruine karamel koken en voeg de kikkererwten toe. Stort de karamel op een stuk bakpapier en spreid uit. Haal de erwten uit elkaar en laat afkoelen.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
honey cress		

Verdeel de quenelles kikkererwtenijs over de borden. Leg de strudel ertegenaan. Verdeel de wortelsaus en kikkererwtenkaramel rondom. Versier met honey cress.