

# 2019 mei

Cuisine Culinaire Amsterdam · Lente

---

## Wortelpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie	1	dl
sjalot	1	
gember	5	cm
knoflook	2	tenen
nootmuskaat	2	tl
kaneel	1	tl
kruidnagel	0.5	tl
puntpaprika	1	
bospeen	250	gr.
elstar appel	1	
wortelsap	3	dl
appelazijn		scheut

Fruit sjalot, gember en knoflook in de zonnebloemolie in de snelkookpan. Voeg nootmuskaat, kaneel en kruidnagel toe en laat even mee fruiten. Voeg puntpaprika, bospeen, appel, wortelsap en appelazijn toe en breng op druk. Laat 20 minuten garen. Giet alles uit de snelkookpan in de blender en draai helemaal glad. Zeef de puree en kook in tot de juiste dikte. Breng goed op smaak brengen met zout en peper en eventueel nog iets appelazijn.

## Bospeen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bospenen	1.5	kg
boter		
tijm		
zout		

Schil de bospeen en doe over in vacuümzakken. Voeg een klont boter, een takje tijm en wat zout toe en trek vacuüm. Gaar de bospeen 25 minuten in de sous vide van 85°C. Laat afkoelen in ijswater; haal uit de zakken en dep droog. Draai de bospeen tot tartaar met behulp van de grove vleesmolen.

## Kwarteleitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwarteleitjes	15	
zuur van augurken	2	dl

Splits de kwarteleitjes en doe de dooiertjes in een pan met het zuur van augurken. Verwarm tot 50°C en laat afkoelen in het zuur.

## Mosterd

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grove mosterd	100	gr.
kervel		handje
bladpeterselie		handje

Blanceer kervel en peterselie kort en doe over in ijswater. Knijp droog en hak de kruiden fijn. Roer de kruiden naar smaak door de mosterd.

## Sjalot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine sjalotten	5	

Snij de sjalotten in fijne brunoise en spoel even onder de hete kraan in een zeef. Dep de sjalotten droog.

## Kappertjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kappertjes	5	el

Dep de kappertjes droog en frituur ze in een laagje olie tot krokant. Laat uitlekken op keukenpapier.

## Tuinkruiden

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladpeterselie		
dragon		
bieslook		

Hak de tuinkruiden fijn en roer door elkaar.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloempitten		
augurken in brunoise		

Maak de worteltartaar aan met wortelpuree en breng op smaak met zout en peper. Verdeel de tartaar in ringen over de borden. Leg een kwarteldooier op de tartaar. Maak hoopjes van de smaakmakers rondom de tartaar.

## Zalm

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmbuik	1.5	kg
citroenen	5	
limoenen	5	
maldon zout		

Portioneer de zalm in 15 gelijke stukken. Dep droog en verdeel over een gastrobak. Bestrooi met Maldon zout en rasp limoen en citroenschil aan alle kanten over de zalm. Geef de citroenen en limoenen door aan het dessert. Laat de zalm in de koeling marineren maar haal het 30 minuten voor uitserveren uit de koeling.

## Komkommer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mini komkommers	15	
olijfolie		

Snij de komkommers in de lengte doormidden. Schaaft de zaadlijsten uit de komkommers met een klein lepeltje en geef door aan de tzatziki. Smeer de komkommers in met olijfolie en een beetje zout. Grill de komkommers 2 minuten aan beide zijden onder de salamander vlak voor het opdienen.

## Tzatziki

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
yoghurt	300	gr.
agaragar	6	gr.
knoflook	1	teen
zaadlijsten van de komkommers		
olijfolie		scheut
1 citroen		sap van

Breng yoghurt met agaragar aan de kook en kook 2 minuten al roerend door. Stort op een gastroplaat en laat in de koeling opstijven. Doe yoghurtgelei, knoflook en zaadlijsten van komkommer in de blender en draai glad. Breng op smaak met zout en peper en doe over in een spuitzak.

## Dressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	2	dl
ketjap manis	1	el

Roer olijfolie en ketjap door elkaar maar maak geen emulsie.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dille		
kervel		

Veeg de citroen en limoenrasp van de zalm en brand kort met de gasbrander tot de zalm begint te kleuren. Verdeel de zalm over de borden. Spuit de yoghurtgel in de komkommers en versier met blaadjes dille en kervel. Leg naast de zalm. Lepel wat dressing rondom.

## Gamba's

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote gamba's	15	
rode peper	1	
koriander	3	takjes
limoenen	2	
kataifideeg		

Maak de gamba's schoon en verwijder de darmkanalen. Geef de koppen en schalen door aan de saus. Snij de rode peper zeer fijn. Hak de koriander fijn. Rasp de schil van de limoenen. Maak een marinade van de peper, koriander, limoenrasp en limoensap. Bedek de gamba's met de marinade en laat in de koeling marineren. Haal vlak voor het opdienen de gamba's uit de koeling. Trek de kataifideeg goed los en wikkel een plukje kataifideeg losjes om ieder gamba.

## Garnalensaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1	
knoflook	2	tenen
koppen en schalen van gamba's		
tomatensap		klein blikje
witte wijn		scheut
slagroom		scheut

Fruit de ui en knoflook in wat olie. Voeg gamba koppen en schalen toe en laat even kleuren. Voeg tomatensap toe en laat even ontzuren. Voeg witte wijn toe en laat indampen. Zet alles onder water en laat 20 minuten trekken. Zeef de saus en laat inkoken met een scheut slagroom tot saasdikte. Breng op smaak met zout.

## Citrusgel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
limoensap	1	dl
sinaasappelsap	1	dl
citroensap	0.5	dl
suiker	3-5	el
agaragar	2	gr.

Breng alle sap aan de kook en breng op smaak met suiker. Het moet friszuur zijn. Voeg agaragar toe en kook al roerend 2 minuten door. Stort op een plaat en laat afkoelen in de koeling tot helemaal hard. Doe over in de blender en draai tot een gel. Doe over in een spuitfles of zak.

## Groene olie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie	1.5	dl
platte peterselie	40	gr.
bosui	30	gr.

Doe olie, peterselie en bosui in de blender en draai goed glad. Breng aan de kook en haal van het vuur. Zeef de olie door een fijne zeef.

## Avocado

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
avocado's	3	
gembersiroop	3	el

Snij de avocado's in dobbelsteentjes en bedek met gembersiroop.

## Eindbewerking en presentatie

Frituur de gamba's kort goudbruin en krokant in olie van 170°C en laat uitlekken op keukenpapier. Maak een spiegel van de garnalensaus. Druppel wat groene olie in de saus en leg de gamba erin. Schik dotjes citrusgel er avocadoblokjes rondom.

## Lamsrack

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsracks (45 botjes)	4-5	
geklaarde boter	250	gr.

Fatsoeneer de lamsrack en geef de afsnijdsels door aan de saus. Kruid de lamsrack met zout en peper en bak rondom bruin in geklaarde boter. Laat de lamsracks in een oven van 70°C garen tot een kerntemperatuur van 55°C.

## Ratatouille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergine	1	
venkel	1	knol
gele courgette	1	
groene courgette	1	
prei	1	
ui	1	

Schil de aubergine en snij alle ingrediënten in kleine brunoise. Bak op het laatste moment alles kort in wat olie op hoog vuur. Breng op smaak met zout en peper.

## Artisjokken

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
artisjok harten	15	
witte wijn	1	fles
knoflook	3	tenen
laurier	3	blaadjes
rozemarijn	2	takjes
tijm	3	takjes

Breng wijn met 1 liter water en alle ingrediënten (behalve artisjok) aan de kook. Doe de artisjokken erbij en haal van het vuur. Houd warm.

## Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsfond	1	liter
uien	2	
knoflook	5	tenen
rode wijn	1	fles

Bak de afsnijdsels van de lamsracks in wat olie goed bruin. Voeg ui en knoflook toe en laat ook bruinen. Voeg lamsfond en rode wijn toe. Laat langzaam inkoken tot sausdikte. Breng op smaak met zout en peper.

## Crunch

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
panko	100	gr.
gerookte olijfolie		
tijm	5	takjes
rozemarijn	5	takjes
oregano	5	takjes

Bak de panko goudbruin in de gerookte olie. Hak de kruiden fijn en roer door de panko.

## Polenta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
polenta	300	gr.
water	1.5	liter
olijfolie	1	el
zout	1	el
parmezaanse kaas	50	gr.
geklaarde boter		

Breng water met olijfolie en zout aan de kook. Voeg polenta al roerend met een garde tot alles weer kookt. Draai het vuur laag en laat met een vlamverdeler gaar worden. Roer regelmatig. Roer de Parmezaanse kaas door de polenta als het gaar is. Stort de polenta op een gastroplaat en strijk glad tot een laag van 3 cm. Leg in de koeling/vriezer tot het helemaal koud is. Snij de polenta in 15 mooie stukken en bak om en om krokant in geklaarde boter.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum cress		

Smeer de lamsrack in met wat saus en doop in de crunch zodat alles goed bedekt is. Druk een beetje aan. Snij de ramsrack in koteletjes. Vul de artisjokbodems met een hoopje ratatouille en plaats midden op de borden. Plats de koteletjes hier tegenaan. Nappeer met wat saus en verdeel de stukken polenta over de borden. Verdeel de basilicum cress over de ratatouille.

## Fonceerdeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	250	gr.
witte basterdsuiker	250	gr.
zout	6	gr.
ei	1	
water (30 gr)	2	el
bloem	500	gr.
bakpoeder	10	gr.

Meng de boter, basterdsuiker, zout, ei en water in de KitchenAid (kneedhaak). Voeg bloem en bakpoeder toe en laat draaien tot een mooi deeg. Wikkel het deeg in plasticfolie en laat een uur rusten in de koeling. Rol het deeg tot een lap van 2 mm dikte. Vet een bakblik in met boter en bekleed met het deeg. Leg een stuk bakpapier op het deeg en daarop droge bonen. Bak het deeg 20 minuten in een oven van 170°C. Verwijder het bakpapier en bonen en bak nog eens 15 minuten in een oven van 140°C.

## Citroenvulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	6	
eidooiers	6	
suiker	230	gr.
zout		mespunt
citroenrasp	2	el
boter	250	gr.
citroensap	300	gr.

Klop de eieren, dooiers, suiker, zout en citroenrasp au bain-marie tot het gaat binden. Roer de citroensap en boter door de massa. Zeef de massa in de taartbodem(s).

## Gin-tonic schuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tonic	2	dl
gin	0.5	dl
limoensap	10	gr.
pro espuma fred	25	gr.

Los de pro espuma fred op in limoensap en gin. Doe alle ingrediënten in de ISI-fles en breng op druk met 2 patronen.

## Basilicumgel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum	0.5	bos
water	2.5	dl
suiker	25	gr.
agaragar	3	gr.

Draai de basilicum met water glad. Breng aan de kook met suiker en agaragar en blijf 2 minuten roeren. Stort op een plaat en laat opstijven in de koeling. Draai glad in de blender en doe over in een spuitzak.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
limon cress		

Kleur de citroentaart licht met een gasbrander. Snij de taart in stukken en leg op de borden. Spuit wat dotten gin-tonic schuim op de borden. Spuit kleine basilicumdotjes op de taartpunt. Versier met limon cress.