

# 2019 september

Cuisine Culinaire Amsterdam · Herfst

---

## Watermeloen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
watermeloen (pitloos)	1,5	kg
olijfolie		
maldonzout		

Schil de watermeloen en snij in stukken. Vacuummeer de watermeloen en leg in koeling. Vlak voor het opdienen de meloen in tartaar snijden en op een zeef laten uitlekken. Breng op smaak met olijfolie en Maldonzout.

## Tomatenjam

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	1,5	kg
knoflook	3	tenen
olijfolie	75	gr.
boter	75	gr.
suiker	75	gr.
kaneel	2	tl

Snij de tomaten in stukken. Snij de knoflook in dunne plakjes. Fruit de knoflook zachtjes goudbruin in olijfolie. Voeg de tomaten, boter, suiker en kaneel toe en laat zachtjes pruttelen tot jam consistentie. Zeef de tomatenjam en breng op smaak met zout en peper.

## Feta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
feta	450	gr.

Dep de feta droog en hak tot een grof kruim.

## Cœur de bœuf

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cœur de bœuf	5	
olijfolie		
balsamico		

Snij de cœur de bœuf in plakken van 1 cm. Marineer de plakken in olijfolie en balsamico.

## Croutons

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zuurdesembrood		

Snij de korsten van het brood en snij in dobbelstenen van 1 cm. Bak de croutons in olijfolie goudbruin en bestrooi met wat zout.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum cress		

Steek de cœur de bœuf uit met een ring van 8-10 cm. Smeer wat tomatenjam hierop. Leg de plak onder in de ring en duw hier 2 cm watermeloentartaar op. Strijk glad en verdeel een laagje feta hierop. Leg de torentjes midden op de borden en versier met croutons, basilicum cress en een lepel olijfolie.

## Zalm

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmzijde (zonder vel)	1,5	kg
zwarte sesamzaad		

Snij de zalm in lange banen van 4-5 cm. Vlak voor het opdienen de zalm droogdeppen en insmeren met zonnebloemolie. Breng een RVS pan op hoog vuur op temperatuur. Bak de zalm op ieder zijde kort. Rol de zalm in de sesam en snij in dunne plakken.

## Komkommerspaghetti

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommers	4	
water	2	dl
witte wijn azijn	2	dl
suiker	200	gr.

Breng water, suiker en azijn aan de kook. Roer tot de suiker is opgelost en laat afkoelen. Schil de komkommer en snij de uiteinden eraf. Maak er "spaghetti" van met behulp van de machine. Marineer de komkommer 20 minuten in de zoetzuur en laat uitlekken op een zeef.

## Vinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	1	
rode ui	1	
koriander	0,25	bos
rode peper	0,5	
japanse sojasaus	50	gr.
witte wijn		scheut
limoen	1,5	

Schil de komkommer en snij in de lengte doormidden. Lepel de zaadjes uit de komkommer. Snij komkommer en rode ui in piepkleine brunoise. Hak koriander fijn. Snij rode peper tot "suiker". Klop sojasaus, witte wijn en limoensap tot een vinaigrette en roer komkommer, ui, koriander en rode peper erdoor.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sesamolie		
sojasaus		
accla cress		

Neem een vleesvork of keukenpincet en draai lange rollen van de komkommer. Leg op de borden. Schik plakjes zalm ernaast. Lepel enkele eetlepels vinaigrette over de komkommer. Druppel wat sesamolie en sojasaus over zalm en versier met Accla cress.

## Kabeljauw

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauwhaas	1,5	kg
witte miso	300	gr.
merin	250	gr.
sake	200	gr.

Breng miso, merin, sake en wat water aan de kook. Roer tot de miso opgelost is en laat zachtjes doorkoken tot een dikke saus. Laat afkoelen. Portioneer de vis in stukken van 90 gram. Kwast de vis rijkelijk in met de misosaus en laat 30 minuten marineren. Gaar de vis 15 minuten in de combi-stoom oven van 42°C tot de lamellen los laten als je erop drukt. Brandt de vis kort met de brander vlak voor het opdienen.

## Kokkels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kokkels	1	kg
sjalotten	2	
witte wijn	2	dl
laurierblaadjes	2	

Was de kokkels. Snipper de sjalotten en laurier en zet aan in wat olie. Voeg kokkels en witte wijn toe en laat 2 minuten op hoog vuur garen. Roer voortdurend door. Giet kokkel af in een zeef en vang het vocht op. Haal de kokkels uit de schelpen en bewaar in de afgekoelde kookvocht.

## Hollandaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijn	2	dl
azijn	1	dl
laurier	2	blaadjes
sjalot	1	
zwarte peperkorrels	1	el
eidooiers	7	
waterkers	1	bos
miso	100	gr.
boter	150	gr.

Blancheer de waterkers 15 seconden in kokend water. Doe direct over in ijswater en dep daarna droog. Doe de waterkers in de blender en pureer glad. Maak de castric door wijn, azijn, laurier, sjalot en peper in te laten koken tot een bodempje. Zeef de castric en doe over in een pan. Voeg eidooiers, waterkerspuree en miso toe en verwarm al kloppend tot 85°C. Haal van het vuur en klop in een dun straaltje de gesmolten boter erdoor. Breng op smaak met zout en zeef in de ISI-fles. Breng op druk met twee patronen. Houd warm in een pan met warm water.

## Zeegroenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oyster blad	1	bakje
dulse	1	bakje
arame	1	bakje
wakame	1	bakje
zeesla	1	bakje

Was de zeegroenten grondig. Dep droog en breng op smaak met een paar eetlepels olijfolie en azijn. Snij het oysterblad in stukken.

### Eindbewerking en presentatie

Leg een pluk zeegroenten op de borden en verdeel de kokkels hierover. Leg een moot black cod naast de groenten en spuit een toef misohollandaise op de borden.

## Duif

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
anjou duiven	8	
knoflook	2	bollen
rozemarijn	8	takjes
tijm	16	takjes

Snij de poten en vleugels van de duiven maar laat zoveel mogelijk vel aan de borstjes. Haal de duiven leeg. Snij de knoflook stukken. Prop de knoflook, rozemarijn en tijm in de duiven. Braad de druiven rondom goudbruin aan in hete olie. Laat 5 minuten garen in een oven van 150°C en laat de duiven daarna 10 minuten rusten. Snij de borstjes van het karkas.

## Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
duiven vleugel en poten		
wortel	1	
ui	1	
knoflook	5	tenen
kippenfond	1	liter
allspice/piment	2	el
koffiebonen	2	el

Bak de duivenresten flink aan in wat olie. Voeg de gesneden groenten toe en laat nog even mee bakken. Voeg kippenfond en zoveel water dat alles onder staat en laat rustig inkoken tot de helft. Zeef de jus en doe weer over in een pan. Plet de allspice/piment en koffiebonen en voeg toe aan de jus. Laat even opkoken en proef. Zeef de saus en klop olijfolie erdoor tot een glanzend saus. Breng op smaak met zout en peper.

## Pastinaak

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaak	500	gr.

Schil en snij pastinaak in gelijke stukken. Kook gaar in gezouten water. Leg de pastinaak op een gastroplaat en kleur met de brander vlak voor het opdienen.

## Pastinaakpuree

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaak	1	kg
gezouten boter	250	gr.
melk		scheutje
slagroom		scheutje

Schil en snij pastinaak in gelijke stukken. Kook gaar in gezouten water. Maak een donkere beurre noisette van de boter. Doe de pastinaak in de Magimix en draai glad. Voeg al draaiend de beurre noisette toe en voeg een scheutje melk en slagroom toe tot een niet te dunne crème. Breng op smaak met zout en peper.

## Blauwe bessen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bosbessen	500	gr.
suiker	2	el

Verwarm bosbessen met suiker en enkele eetlepels water maar laat de bessen niet knappen.

## Granen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bulgur	200	gr.
witte quinoa	200	gr.
crème fraîche		
mosterdzaad	2	el

Kook bulgur en quinoa gaar in gezouten water. Giet af en roer zoveel crème fraîche erdoor dat alles pakt. Breng op smaak met zout, peper en mosterdzaad. Houd warm.

## Gepofte quinoa

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte quinoa	50	gr.

Kook quinoa gaar in gezouten water. Giet af de dep goed droog. Spreid uit over een gastroplaat en laat in een oven van 70°C verder uitdrogen. Doe de quinoa in een diepe pan met een eetlepel olie. Verwarm de pan en blijf schudden/roeren tot de quinoa gepofte is. Let op dat het niet verbrand.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
truffelolie		

Doe de gepofte quinoa in een bekken. Maak een quenelle van de granen en leg op de borden. Maak een streep van de pastinaakpuree. Verdeel de pastinaakpuree over de borden. Lepel de bosbessen op de borden. Snij de duivenborsten in de lengte doormidden. Smeer wat olie op het huid van de borsten en doop ze in de gepofte quinoa. Lepel wat saus op de borden. Druppel wat truffelolie over de pastinaakpuree.

## Sinaasappels

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels	20	

Pers de sinaasappels en kook het sap rustig in tot siroop. Verwijder alle velletjes uit 15 halve sinaasappels en leg ze in de vriezer.

## Yoghurtsorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
yoghurt	1	liter
sinaasappelsiroop	200	gr.
suiker	500	gr.

Doe yoghurt, suiker en sinaasappelstroop in de Magimix en draai glad. Doe over in de ijsmachine en draai tot ijs. Vul de halve sinaasappels met de sorbet.

## Mascarpone

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mascarpone	500	gr.
zout	2	gr.

Roer zout door de mascarpone en doe over in een spuitzak.

## Sinaasappels

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels	5	

Snij de schil van de sinaasappels dik af. Snij de partjes los van de vliesjes.

## Eindbewerking en presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
limoen		
sinaasappel		
gedroogde moerbeien		
limon cress		

Was de limoenen en sinaasappels en droog ze. Leg een quenelle yoghurtsorbet midden op de borden. Spuit toefjes mascarpone rondom. Verdeel de sinaasappelpartjes rondom. Versier met gedroogde moerbeien en limon cress. Rasp wat limoen- en sinaasappelschil over het geheel. Lepel de rest van de sinaasappelsiroop over de borden.