

# 2019 oktober

Cuisine Culinaire Amsterdam · Herfst

---

## Custard

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	1	bol
bieslook	1	bos
melk	500	ml
eieren	4	
eidooiers van de frikandel	4	
roomkaas	400	gr.

Pel de bol knoflook en blancheer de tenen 3 maal in vers kokend water. Doe knoflook, bieslook en melk in de blender en draai glad. Zeef de massa en duw zoveel mogelijk door de zeef. Roer de knoflookmassa, eieren, dooiers en roomkaas glad. Breng op smaak met zout en peper. Verdeel de massa over beboterde stalen bakjes. Zet de bakjes in een diepe gastrobak en schenk er heet water in. Gaar de custard 20 minuten in een oven van 160°C. Laat iets afkoelen.

## Bladerdeegstengels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboterbladerdeegplakjes	10	
grove mosterd	2	el
melk	1	el
geraspte cheddar kaas	200	gr.
eieren	2	
mosterdzaad		

Laat de bladerdeeg tot gebruik in de diepvries (anders wordt het te zacht en moeilijk handelbaar). Roer mosterd en melk tot een papje. Besmeer 5 plakjes bladerdeeg met het papje. Doe de resterende bladerdeeg meteen terug in de vriezer! Verdeel de geraspte kaas over het bladerdeeg. Leg 5 plakjes bladerdeeg op de belegde plakjes en druk iets aan met de deegroller. Snij dunne reepjes (1,5 cm) van het bladerdeeg. Pak ieder reepje en draai ze tot 'wokkels'. Klop eieren met melk los en kwast ieder reepje in. Besprenkel de reepjes met wat mosterdzaad en leg op een stuk bakpapier (niet te dicht op elkaar). Bak de wokkels 25 minuten goudbruin in een oven van 180°C. Laat afkoelen op een rooster.

## Salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeekraal	75	gr.
waterkers	2	bossen
bosui	2	stengels
olijfolie	3	el
limoensap	3	el

Klop olijfolie en limoensap tot een vinaigrette. Breng op smaak met zout en peper. Controleer op zuurgraad (voeg eventueel wat poedersuiker toe). Controleer de zeekraal op harde uiteinden en snij die weg. Pluk de blaadjes van de waterkers. Droog zo nodig in de slacentrifuge. Snij de bosui in dunne ringen. Vlak voor het opdienen de salade husselen met de vinaigrette.

## Frikandel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
langoustines	30	
gamba's	30	
panko	3	el
shichimi togarashi	1	tl
gemalen korianderzaad	1	tl
langoustineroom		scheut
eiwitten	2	
zout		

Pel de langoustines en gamba's en snij ze doormidden. Haal het darpje eruit. Geef de koppen en schalen van de langoustines door aan de langoustineroom. Doe alle ingrediënten bij elkaar in de Magimix. Draai tot een dikke pasta. Verdun eventueel met nog een beetje langoustineroom. Breng goed op smaak met zout. Doe de massa in een spuitzak. Leg twee stukken plasticfolie op elkaar op de werkbank. Spuit een "worst" ter dikte van een frikandel op het plastic en rol strak op. Gaar de worst(en) 20 minuten in de stoomoven van 80°C. Laat afkoelen in de vriezer en snij in 15 frikandellen. Snij de frikandellen in over de lengte en frituur ze bruin in olie van 170°C tot ze boven komen drijven en laat uitlekken op keukenpapier.

## Langoustineroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koppen en pantsers van de langoustines		
slagroom	0,5	liter
cognac		scheut
citroengras	1	stengel
verse gember	5	cm
verse laos	5	cm

Zet de koppen en pantsers aan in een beetje olie. Hak citroengras, gember en laos fijn en voeg toe. Voeg een scheut cognac toe en flambeer. Voeg slagroom toe en laat 30 minuten trekken. Zeef de room en breng op smaak met zout. Kook de rest van de room in als extra sausje bij de frikandel.

## Saffraanmayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
saffraandraadjes	1	tl
witte wijn		scheut
sushiazijn	2	el
eiwit	1	
xantana		mespunt
zonnebloemolie	3	dl

Laat de saffraandraadjes wellen in witte wijn. Doe de saffraanwijn, sushiazijn, eiwitten en mespunt Xantana in de blender. Laat draaien tot mooi schuim. Voeg rustig de olie toe tot een dikke mayonaise ontstaat. Breng op smaak met zout. Doe over in een spuitzak.

## Tomatenmayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sushiazijn	2	el
eiwit	1	
xantana		mespunt
tomatenpuree	1	el
zonnebloemolie	3	dl

Doe sushiazijn, eiwitten en mespunt Xantana in de blender en draai tot schuim. Voeg zonnebloemolie rustig toe tot een dikke mayonaise. Meng de tomatenpuree door de mayonaise. Breng op smaak met zout en doe over in een spuitzak.

## Wodkagelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dashi	5	dl
sjalotten	3	
agaragar	7	gr.
gelatine	3	gr.
wodka		scheut
ghoa cress	2	bakjes

Wel de gelatine in koud water. Kook de dashi en gesneden sjalotten rustig 10 minuten. Zeef de dashi en kook op met agaragar. Laat 2 minuten doorkoken en haal van het vuur. Los de gelatine op in de hete dashi. Voeg wodka toe naar smaak en stort op een gastroplaat. Zorg dat er een ½ cm laag is en laat opstijven in de koeling. Snij de gelei in blokjes.

## Heek

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
heek met vel	2	kg

Controleer de heek op graatjes en portioneer in 15 stukken. Bestrooi de vis met zout. Spoel na 15 minuten goed af. Dep droog. Bak de vis op het vel tot krokant is in wat olie. Voeg een flinke klont boter toe. Arroseeer de bovenzijde.

## Gebrande mosterd

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grove mosterd	100	gr.
olijfolie		flinke scheut

Verhit de olijfolie en doe de mosterd erbij. Blijf roeren tot alle vocht verdampt is en alleen gebrande mosterdkorrels over blijft.

## Wortelpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bospeen	2	bossen
boter	50	gr.

Schil de bospeen en gaar ze in gezouten water. Doe de worteltjes over in de Magimix. Draai glad en voeg wat boter toe tot een puree ontstaat. Breng op smaak met zout en peper en doe over in een spuitzak. Houd warm.

## Beurre blanc

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijn	2	dl
azijn	2	dl
laurier	2	blaadjes
sjalot	1	
zwarte peperkorrels	1	el
slagroom	1	dl
boter	150	gr.

Maak een castric van alle ingrediënten behalve slagroom en boter. Zeef de castric en doe terug in de pan. Voeg slagroom toe en kook iets in. Klop stukjes koude boter door. Breng op smaak met zout en peper. Klop schuimig met de staafmixer vlak voor het opdienen.

## Gepofte bieten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode bieten	1	
gele bieten	1	
bloem	250	gr.
grof zeezout	125	gr.
ei	1	
water		

Maak een deeg van bloem, zout, ei en net zoveel water tot het deeg soepel is. Rol het deeg uit tot een lap van 1 cm dik. Was de bieten en bedek ze met het zoutdeeg. Bak de bieten 2 uur gaar in een oven van 170°C. Laat iets afkoelen en haal het deeg van de bieten. Schil de bieten en snij ze in blokjes.

## Bietenvel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bietenvelen	2	bietenvelen

Frituur de bietenvelen kort in olie van 170°C en laat uit lekken op keukenpapier. Dan pas wordt het krokant. Breek de bietenvelen in kleine stukjes.

## Wild zwijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wild zwijn rack	15	botjes
rozemarijn	5	takjes
boter	250	gr.

Krab de botjes schoon en fatsoeneer het vlees. Bestrooi het vlees met zout en peper en braad rondom bruin in rijkelijk veel boter. Voeg takjes rozemarijn toe en gaar het zwijn 10 minuten in een oven van 160°C. Dek af met aluminiumfolie en laat 15 minuten rusten. Snij de zwijnsrack in koteletjes.

## Zuurkool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zuurkool	500	gr.
zilveruitjes	75	rauwe
laurierblaadjes	4	
boter	125	gr.
slagroom	2	dl

Doe de zilveruitjes even in kokend water en verwijder de velletjes. Smelt boter in een pan en fruit de zilveruitjes kort. Voeg zuurkool met aanhangend vocht toe en laurierblaadjes. Stoof zuurkool gaar en zacht met gesloten deksel. Haal de zilveruitjes uit de zuurkool en laat even stoven in de saus. Klop slagroom lobbige en spatel door de zuurkool.

## Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
afsnijdsels van de zwijn		
kalfsfond	1	l

Bak de afsnijdsels bruin in wat olie. Voeg witte wijn toe en laat inkoken. Voeg kalfsfond toe en laat wat inkoken. Zeef de saus en voeg de zilveruitjes toe. Laat even mee trekken en zeef de uitjes uit de saus. Breng de saus op smaak met zout en peper.

## Chips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaken	2	
schorseneren	2	

Schil de pastinaak en boen de schorseneren schoon. Maak lange banen met behulp van een dunschiller van de pastinaak en schorseneren. Frituur de slierten krokant in olie van 160°C en laat uitlekken op keukenpapier. Bestrooi met wat zout.

## Paddenstoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte bundelzwammen	2	bakjes
bruine bundelzwammen	2	bakjes

Bak de zwammen kort in boter op hoog vuur.

## Wentelteefjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suikerbroden	2	
eieren	4	
melk	1	dl
suiker	75	gr.
citroen	1	
geklaarde boter		
poedersuiker		

Klop melk met eieren, suiker en citroensap tot de suiker opgelost is. Snij het brood in plakken van 3 cm dikte. Verdeel de plakken suikerbrood over een gastrobak en schenk het eimengsel erover. Laat 10 minuten weken en bak de wentelteefjes voorzichtig goudbruin in geklaarde boter. Bestrooi ze met poedersuiker en karamelliseer met de brander.

## Appel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
elstar appels	8	
poedersuiker		

Schil de appels en snij in kwarten. Bak de appels in boter. Strooi tijdens het bakken wat poedersuiker over de appels en laat karamelliseren. Laat de appels iets afkoelen.

## Kaneelroomijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	5	dl
slagroom	5	dl
kaneelpoeder	2	tl
suiker	200	gr.
dooiers	16	

Leg een gastroplaat in de vriezer. Breng melk, slagroom, helft van de suiker aan de kook. Roer kaneelpoeder door het mengsel en proef; voeg naar smaak meer kaneel toe. Breng opnieuw aan de kook. Klop dooiers met de andere helft van de suiker tot crème. Giet een beetje van het hete mengsel al kloppend door de crème. Giet de crème al kloppend door het melk mengsel en verwarm al roerend tot 75°C. Zeef de massa en draai er ijs van met behulp van de ijsmachine. Maak quenelles van het ijs en leg op de koude gastroplaat en laat verder opstijven in de vriezer.

## Rozijnen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rozijnen	50	gr.
krenten	50	gr.
witte port	3	dl

Breng rozijnen, krenten en port aan de kook en haal van het vuur. Doe over in de ISI-fles en breng op druk met 2 patronen. Vlak voor het opdienen de druk van de fles halen (fles rechtop laten staan en het gas eruit laten ontsnappen).

## Walnoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
walnoten		
suiker		

Maak een karamel van suiker en water. Als de karamel donkerblond in de walnoten in de pan doen en zorg dat alle noten bedekt worden met een laagje karamel. Laat afkoelen en hak de noten grof.