

2020 januari

Cuisine Culinaire Amsterdam · Winter

Bladerdeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg	1	plak
dooiers	2	

Steek 30 rondjes van 8 cm uit het bladerdeeg. Leg 15 rondjes op bakpapier. Steek een rondje van 5 cm uit de resterende rondjes. Leg de ringen precies op de onderste rondjes. Wees voorzichtig en raak de randen niet aan. Druk iets aan. Bestrijk het deksel en de uitgestoken rondjes met losgeklopte dooier. Pas op dat er geen dooier op de zijkanten komt. Bak het bladerdeeg 20 minuten in een oven van 200°C en laat daarna de bakjes in de oven even drogen. Laat zo nodig nog 15 minuten drogen in een warme oven.

Garnalen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ongepelde hollandse garnalen	2	kg

Pel de garnalen door ze met één hand aan de kop te pakken en met de andere hand bij het lijf te pakken; draai een kwartslag en trek voorzichtig los. Bewaar de garnalen in de koeling en geef het afval door aan de garnalenbouillon.

Garnalenbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koppen van garnalen		
sjalotten	2	
boter		klont
water		

Snipper de sjalotten en zet aan in een klont boter. Als de sjalotten glazig zijn de koppen toevoegen en goed omscheppen. Voeg water toe tot alles net onder staat en breng aan de kook. Laat even goed doorkoken en haal van het vuur. Laat de bouillon 10 minuten staan en zeef het daarna.

Roux

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	160	gr.
bloem	200	gr.
garnalenbouillon	1	liter
melk	5	dl
eidooiers	4	
slagroom	1	dl
witte peper en cayennepeper		
tabasco		
gehakte peterselie	2	el
manzanilla sherry	30	cc

Smelt boter en laat uitbruisen maar niet bruin worden. Voeg bloem toe en roer goed door. Laat 2 minuten op zacht vuur garen tot het aan de randen loslaat. Voeg garnalenbouillon en melk geleidelijk al kloppend toe tot een mooie roux ontstaat. Laat nog enkele minuten zachtjes doorkoken en haal van het vuur. Klop dooiers met slagroom los en roer door de roux. Breng op hoog smaak met zout, witte peper, cayennepeper, sherry en tabasco. Roer wat gehakte peterselie door de roux en houd warm.

Peterselie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
krulpeterselie	1	bos
zonnebloemolie		
citroensap eventueel		

Frituur de peterselie in een laagje olie krokant en laat uitlekken op keukenpapier.

Eindbewerking en presentatie

Roer de garnalen door de warme roux. Proef en voeg eventueel nog wat citroensap toe. Leg een bladerdeegbakje op de borden en verdeel de garnalenroux hierin. Leg een deksel erop en versier met wat krokante peterselie.

Kippenvleugeltjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenvleugels	15	

Snij de uiteinden van de kippenvleugels en geef ze door aan de lak. Zet de vleugeltjes net onder water en breng de kippenvleugels aan de kook. Laat 30 minuten op laag vuur garen. Haal de vleugeltjes uit het kookvocht en bewaar het kookvocht voor de saus. Trek voorzichtig de botjes en kraakbeen uit de vleugels en zorg dat het vlees en vel intact blijft. Leg de vleugeltjes op een plaat en verdeel de lak erover. Gaar de kip nog eens 20 minuten in een oven van 200°C tot de lak verder indikt.

Lak

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kipvleugeluiteinden		
knoflook	4	tenen
citroengras	2	stengels
verse gember	5	cm
honing	5	el
sojasaus	3	el
merin	5	el
kippenfond	5	dl

Bak de kipvleugeluiteinden goed bruin in een scheut olie. Voeg de rest van de ingrediënten toe en zet net onder met kippenfond. Laat 30 minuten trekken en zeef de saus. Kook de saus in tot stroperig.

Kippenlevertjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenlevers	15	
boter		klont

Kruid de kippenlevertjes met zout en peper en bak ze in een klont boter tot ze nog rosé zijn.

Kippendijen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kippendijen	15	
gezouten boter	125	gr.
kippenvellen	4	
middelgrote ui	1	

Verwijder huid en bot van de kippendijen. Snij de ui in flinterdunne schijfjes op de snijmachine. Bebloem de uienringen en frituur krokant in een laagje zonnebloemolie. Laat uitlekken op een stuk keukenpapier. Bak de kippenhuid krokant in het oublie-ijzer en laat uitlekken op bakpapier. Hak uien en kippenhuid tot kruim en bewaar op een plaat. Maak beurre noisette van 125 gr boter. Bak de kippendijen in de beurre noisette en doe over op de kruim. Bedek de kippendijen met kruim.

Wittekool

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte kool	0.25	

Maak de bladeren los van de kool en snij de nerf eruit. Blancheer de bladeren kort en doe direct over in ijswater. Dep droog en smeer de bladeren in met een beetje boter. Rol strak op in rolletjes en leg op de plaatje. Leg op een plaat en houd warm in de warmhoudkast. Snij de rollen in cilinders van 2-3 cm.

Winterwortel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bospeen	10	

Schil de worteltjes en snij ze in cilinders van 5 cm (maak 30 cilinders). Smelt een klont boter in een pan en zet de wortels aan. Voeg een beetje water, zout en peper toe en laat 45 minuten afgedekt met een stuk bakpapier in een oven van 150°C garen.

Schorseneren

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
schorseneren	8	

Schil de schorseneren en snij ze in cilinders van 5 cm hoogte (maak 30 cilinders). Smelt een klont boter in een pan en zet de schorseneren aan. Voeg een beetje water, zout en peper toe en laat 45 minuten afgedekt met een stuk bakpapier in een oven van 150°C garen.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wortel	1	
ui	1	
bleekselderij	2	stengels
knoflook	2	tenen
kookvocht van de vleugels		
gevogeltefond	1	liter
eidooiers	2	
slagroom	1	dl

Zet de groenten aan in een klont boter. Voeg het vocht van de kippenvleugels en gevogeltefond toe en laat 20 minuten trekken. Zeef de bouillon en laat inkoken tot sausdikte. Roer dooiers en slagroom glad en klop door de saus. Laat de saus binden maar niet meer koken. Breng op smaak met zout en peper.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel alle ingrediënten in een lijn over de borden. Lepel wat saus ernaast.

Witlof

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witlof	15	stronken

Verwijder lelijke blaadjes van de witlof. Kruid de witlofstuiken met peper en zout en bak rondom lichtbruin in een grote pan in ruim boter. Voeg 5 dl water toe en laat 45 minuten afgedekt met een stuk bakpapier in een oven van 150°C verder garen. Haal de witlof voorzichtig uit de pan en leg op een geperforeerde gastroplaat. Leg een tweede gastroplaat op de witlof en zet twee pannen met water op de tweede plaat. Vang het vocht op en geef door aan de kaascrème. Vlak voor het opdienen de witlof om en om mooi bruin bakken in wat boter.

Kaascrème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vocht van witlof		
gevogeltesfond		
melk	5	dl
agaragar	15	gr.
comté	300	gr.

Leng het vocht van de witlof aan met gevogeltesfond tot 5 dl. Breng melk en witloffond aan de kook en voeg agaragar toe en laat 2 minuten goed doorkoken. Roer de geraspte Comté door tot alles opgelost is en laat afkoelen tot gel in de koeling. Draai de gel tot crème in de Magimix en doe over in een spuitzak.

Buikspek

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
speklappen	4	

Breng speklappen in wat water aan de kook en laat 30 minuten zeer langzaam garen. Haal uit het water en dep droog. Doe de speklappen met lak in een pannetje en gaar verder in een oven van 150°C.

Lak

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
demi glace	5	dl
sojasaus	2	el
citroengras	2	stengels
verse gember	10	cm
5-spice poeder	1	tl
appelstroop	2	el
knoflook	2	tenen

Doe alle ingrediënten in een pan en breng aan de kook. Laat 15 minuten pruttelen en zeef de saus. Laat inkoken tot stroperig.

Kwarteleitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwarteleitjes	30	

Doe de kwarteleitjes in de sous vide bak en gaar ze 30 minuten op 63°C. Haal de eitjes uit het water en breek ze in een bekken.

Seranoham

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
seranoham	8	plakken

Verspreid de plakken Seranoham over een gastroplaat en verwarm kort met de gasbrander direct voor het opdienen.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gevogeltefond	5	dl
gekookte ham	5	plakken
xantana		mespunt

Breng de gevogeltefond met de plakken ham aan de kook en haal van het vuur. Laat 10 minuten infuseren en zeef de saus. Voeg Xantana toe met behulp van de staafmixer tot een licht gebonden saus (Xantana heeft tijd nodig om te binden; dus niet te veel gebruiken).

Hamcrumble

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gekookte ham	5	plakken

Leg de plakken gekookte ham op keukenpapier op een gastroplaat en laat 45 minuten drogen in een oven van 120°C. Laat afkoelen en snij/hak tot een crumble.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rucola cress		
maldon zout		

Leg een stronk witlof op de borden. Spuit hoopjes kaascrème rondom en op de witlof. Leg stukken buikspek en kwarteleitjes op de borden en versier met stukjes Seranoham en theelepeltjes hamcrumble. Doe een vlokje Maldon op de eitjes. Schenk een beetje saus op de borden. Verdeel de cress over het geheel.

Steak tartaar

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bavette	1	kg
eidooiers	4	
mosterd	2	el
sjalotten	2	
kappertjes	3	el
cornichons	10	
mayonaise	3	el
worcestersaus	4	el
tabasco naar behoefte		

Fatsoeneer het vlees en verwijder alle vliezen en zenen. Snij het vlees in klein stukken en maal op de grove molen in de KitchenAid tot tartaar. Doe de tartaar direct in een bekken en zet op ijs. Snij sjalotten, kappertjes en cornichons fijn en meng met de overige ingrediënten tot een saus. Breng op smaak met wat zout. Vlak voor het opdienen de saus door de tartaar mengen. Niet te veel blijven omscheppen. Proef en breng op smaak met zout, peper en tabasco.

Mayonaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ei	1	
mosterd	1	el
dragonazijn	2	el
zonnebloemolie	3	dl

Maak de mayonaise door alle ingrediënten in een beker te doen en met de staafmixer pompend tot een dikke mayonaise de draaien. Breng op smaak met zout en witte peper.

Pommes pont neuf

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bintjes	2	kg

Schil de aardappels en snij ze in frites van 2x2x8 cm (maak 75 frieten). Spoel grondig af met koud water. Kook de frites 5 minuten beetgaar in gezouten water. Haal ze voorzichtig uit het water en laat afkoelen. Frituur de pommes pont neuf goudbruin in een frituur van 160°C. Laat uitlekken op keukenpapier breng op smaak met wat zout.

Sla

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
botersla	2	kroppen
bieslook		
sjalot		
eidooier	1	
mosterd	1	el
dragonazijn	2	el
water	2	el
zonnebloemolie	2	dl

Verwijder de buitenste bladeren van de kroppen sla. Gebruik alleen de mooie blaadjes en scheur eventueel wat kleiner. Snij bieslook en sjalot fijn en meng door de sla. Maak de vinaigrette door alle ingrediënten in een beker te doen en met de staafmixer tot een emulsie te draaien. Breng op smaak met zout en peper. Haal op het laatst de blaadjes sla door de vinaigrette.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kapperappeltjes	15	
sjalotten in dunne ringen	2	

Verdeel de steak tartaar in ringen van 8-10 cm op de borden. Versier de tartaar met wat sjalot ringen en een kapperappeltje. Maak een stapel van de frites naast de tartaar. Leg een pluk sla op de borden. Schik een lepel mayonaise op de borden.

Wafel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse gist	25	gr.
melk	500	gr.
lauw water	500	gr.
eieren	4	
bloem	600	gr.
lauwwarme boter	200	gr.
zout		snuifje

Doe gist, melk en water in een kom en roer tot het gist opgelost is. Splits de eieren. Doe de dooiers in de KitchenAid en klop schuimig. Voeg het gistmengsel toe en daarna de bloem. Klop de eiwitten stijf maar niet droog. Spatel de eiwitten door het beslag. Spatel de gesmolten boter en een snuif zout door het beslag en laat 45 minuten afgedekt staan (buiten de koeling). Bak wafels in het wafelijzer vlak voor het opdienen.

Crème Suisse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	3.5	gr.
melk	250	gr.
slagroom	50	gr.
vanillestokje	1	
eidooiers	3	
suiker	45	gr.
roompoeder	15	gr.
citroen	1	

Wel de gelatine in koud water. Breng melk, slagroom en vanillestokje en -merg aan de kook. Klop dooiers, suiker en roompoeder tot alle klontjes verdwenen zijn. Schenk al kloppend een beetje hete melk bij het dooiermengsel. Haal het vanillestokje uit de melk en voeg het dooiermengsel toe. Breng onder voortdurend roeren aan de kook en laat even doorkoken. Blijf steeds roeren. Schenk het mengsel in een bekken en los de gelatine erin op. Druk een stuk plasticfolie erop en laat helemaal afkoelen in de koeling. Klop de slagroom niet te stijf en spatel door het afgekoelde roommengsel. Breng op smaak met wat citroensap en doe over in een spuitzak. Bewaar in de koeling.

Suikerwerk

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
isomalt	100	gr.
rode kleurstof	2	tl

Smelt de isomalt in een pannetje. Voeg kleurstof toe. Laat isomalt afkoelen tot het draden trekt als er een vork in gedoopt wordt. Pak een houten lepel en trek een draad uit de isomalt. Draai de draad tot een spiraal om de steel. Maak 30 of 45 spiralen.

Peren-beurre noisette ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stoofpeertjes	0.5	kg
suiker	100	gr.
rode wijn	1	fles
kaneelstokje	1	
boter	200	gr.
melk	200	gr.
eidooier	36	gr.
melkpoeder	36	gr.
cortina	2	gr.

Schil de peren, snij ze in vieren en haal het klokkenhuis eruit. Doe de stukjes peer in een pan met suiker, kaneelstokje en rode wijn. Voeg net zoveel water toe dat alles net onder staat en breng aan de kook. Gaar de peren in 30 minuten op zacht vuur. Haal de peren uit het vocht en doe over in de Magimix. Draai helemaal glad. Voeg wat van het perenvocht toe. Bewaar de rest van het vocht! Maak een beurre noisette door de boter te verhitten in een pan tot het nootachtig geurt en goudbruin van kleur is. Doe alle ingrediënten behalve de perenpuree in een pan en verwarm tot 85°C en laat afkoelen. Doe over in een blender en draai samen met de perenpuree tot een homogene massa. Voeg vocht van de peren toe, tot yoghurt dikte is verkregen. Draai ijs van de massa in de ijsmachine. Maak quenelles van de sorbet en laat verder opstijven in de vriezer.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroenmelisse		

Snij de wafels in stukken. Plaats twee stukken wafel op de borden (ze kunnen met een dot crème suisse vast geplakt worden). Spuit toefjes crème suisse op de borden. Plaats een quenelle sorbet tegen de wafel aan. Versier met isomalt spiralen en een blaadje citroenmelisse.