

2020 februari

Cuisine Culinaire Amsterdam · Winter

Noordzeekrab

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
noordzeekrab poten	3	kg
bleekselderij	2	stengels
komkommer	1	
courgette	1	
knoflook	1	teen
crème fraîche	4	el
mayonaise	8	el

Kook de poten 6 minuten gaar in gezouten water, laat iets afkoelen en haal het vlees uit de poten. Controleer zorgvuldig op baleinen en stukjes pantser. Schil de komkommer en haal de zaadjes eruit. Snij de bleekselderij, komkommer, courgette in zeer kleine brunoise. Snij knoflook in piepkleine brunoise en zet aan in wat olijfolie tot het begint te kleuren. Voeg de rest van de brunoise toe en fruit kort en laat afkoelen. Roer krabvlees, groenten brunoise, crème fraîche en mayonaise tot een smeurig geheel en breng op smaak met zout en peper. Bewaar in de koeling.

Coquille

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	23	

Snij de coquilles in 2 plakken en besmeer met wat olijfolie. Grill streepjes aan één kant op de coquilles. Leg de coquilles op een gastroplaat en laat even verder garen in een oven van 180°C.

Wortelcoulis

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
winterwortel	750	gr.
kippenfond	0.5	liter
koriander	4	takjes
sinaasappel	1	

Snij de wortel in stukjes, schil de sinaasappel met een dunschiller. Kook de wortel, koriander en sinaasappelschil in kippenfond gaar. Giet af door een zeef en vang het kookvocht op. Haal koriander en sinaasappel eruit en pureer de wortel in de Magimix met wat kookvocht tot een coulis. Zeef de coulis en breng op smaak met zout en peper. Doe de coulis over in een spuitfles.

Brioche

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
briochebrood		

Snij dunne rondjes ter grootte van de coquilles van de brioche. Bak de brioche goudbruin in wat geklaarde boter.

Sla

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
veldsla	1	bakje
frisée	1	
kropsla	1	
zonnebloemolie	1	dl
witte wijn	4	el
sjalot	0.5	
witte wijnazijn	3	el
mosterd	1	el
honing	1	el

Was en pluk de slasoorten. Doe alle andere ingrediënten in de blender en draai glad tot een emulsie. Breng op smaak met zout en peper. Op het allerlaatste moment de slasoorten aan maken met de vinaigrette.

Aardappels

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels	1	kg

Kook de aardappels gaar in de schil. Laat iets afkoelen en pel de aardappels. Prak de aardappels met een vork en breng op smaak met zout, peper en wat boter. Houd warm.

Langoustines

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
langoustines	30	

Pel de langoustines en snij ze in tartaar. Breng op smaak met zout en peper.

Citroenmarmelade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
citroenen	200	gr.
witte wijnazijn	60	ml
kaneelpoeder	0.5	tl
kruidnagels	2	
komijnpoeder	0.5	tl
laurierblaadje	1	
cayennepeper		mespunt
suiker	100	gr.
saffraan		enkele draadjes

Boen de citroenen schoon en snij in dunne plakjes. Doe de citroenplakjes met azijn en specerijen in een pan met zoveel water dat alles net onder staat. Breng aan de kook en laat heel zachtjes 1 uur pruttelen met de deksel erop. Controleer regelmatig dat het niet te droog wordt. Voeg anders weer wat water toe. Haal de kruidnagels en laurier eruit en voeg de suiker toe. Laat rustig inkoken tot jamdikte. Laat afkoelen.

Boter

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boerenboter	150	gr.

Klop de boter romige en zacht. Vul een ring van 6 cm met half aardappel en half langoustine. Leg een lepel boter op de langoustine. Verdeel dotjes citroenmarmelade rondom.

Tomaten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pomodori tomaten	30	
basilicumstelen		

De tomaten plisseren, halveren en de kern en zaadjes verwijderen. Leg de tomaten op een met bakpapier bedekte gastroplaat. Bestrooi de tomaten met zout, peper en basilicum stelen. Droog de tomaten 1,5 uur in een oven van 90°C. Laat afkoelen.

Bouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
winterwortel	0.5	
prei	1	
bleekselderij	2	stengels
ui	1	
knoflook	0.5	bol
basilicum	1	bos

Doe de wortel, prei, bleekselderij en ui in de Magimix en draai klein maar niet tot pulp. Doe de groenten met 1 liter water in een pan en breng aan de kook. Laat 20 minuten trekken en zeef de bouillon. Doe de basilicumblaadjes bij de bouillon (geef de stelen door aan de tomaten) en pureer helemaal glad in de blender. Zeef de bouillon en bind licht met wat Xantana met behulp van de staafmixer. Breng op smaak met zout en peper.

Tagliolini

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	200	gr.
eieren	2	
zout	0.5	el
olijfolie	1	el

Draai pastadeeg van de bloem, ei, zout en olijfolie in de Magimix. Laat het deeg in plasticfolie 30 minuten rusten. Draai tagliolini van het deeg met behulp van de pastamachine. Kook de pasta gaar in gezouten water (6% zout) vlak voor het opdienen. Breng op smaak met olijfolie.

Basilicum cress

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum cress	2	bakjes

Versier de carpaccio met basilicum cress.

Konijnenrug

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
konijnenruggen	8	

Fatsoeneer en ontvlies de konijnenruggen en geef de afsnijdsels door aan de griesmeel en de saus. Braad de ruggen aan in boter en gaar ze verder in een oven van 80°C tot een kerntemperatuur van 60°C. Laat 15 minuten rusten onder aluminiumfolie en snij de filets van de ruggen.

Schorseneren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schorseneren	8	
eiwit		
paneermeel		

Schorseneren schillen en in melk met zout gaar koken. Laat de schorseneren afkoelen in het kookvocht en snij daarna in batons van 10 cm. De batons droogdeppen; door de eiwit halen en daarna door de paneermeel. Frituur de schorseneren in olie van 170°C goudbruin en laat uitlekken op keukenpapier.

Spitskool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spitskolen	2	
kummel (karwij)	2	el
zonnebloemolie	2	dl

Verhit de kummel in een droge pan tot het begint te geuren. Vijzel de kummel fijn. Verwarm zonnebloemolie met kummel tot 75°C en laat afkoelen. Zeef de kummelolie. Snij de spitskool in flinterdunne reepjes en zet kort aan in de kummelolie. Breng op smaak met zout.

Griesmeel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
konijnen afsnijdsels	100	gr.
melk	5	dl
vierkleurenpeper		
jeneverbessen	10	
gedroogde abrikozen	5	
griesmeel	75	gr.

Breng afsnijdsels, peper, jeneverbessen en klein gesneden abrikozen in 5 dl melk aan de kook. Laat 15 minuten trekken en zeef het mengsel. Kook de griesmeel in de kruidenmelk tot een dunne crème. Breng op smaak met zout en peper.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
konijnen afsnijdsels		
uien	2	
wortel	1	
prei	1	
tomaten	2	
kippenfond	1	liter

Zet de afsnijdsels aan in zonnebloemolie tot ze goed bruin zijn. Blus af met een scheut water en roer alle aanbaksels los en laat verdampen. Voeg gesneden groenten toe en laat opnieuw kleuren. Voeg kippenfond toe en roer aanbaksels los en laat de saus 30 minuten zachtjes trekken. Zeef de saus en laat inkoken tot de gewenste dikte. Breng op smaak met zout en peper.

Abrikozen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde abrikozen	15	
witte wijn	1	dl
water	2	dl
suiker	150	gr.

Breng wijn, water en suiker aan de kook en roer tot alle suiker opgelost is. Voeg abrikozen toe en laat 3 minuten doorkoken. Haal van het vuur en laat in het kookvocht afkoelen.

Crème van chocolade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	7	dl
melk	3	dl
pure chocolade	400	gr.
suiker	100	gr.
vanillestokje	1	
eidooiers	400	gr.
rietsuiker		

Breng melk aan de kook; schenk over de chocolade en roer tot alle chocolade opgelost is. Breng slagroom, suiker en vanille aan de kook en laat even trekken. Zeef de room bij de chocolade en meng met de dooiers. Verwarm het mengsel tot 85°C en schenk het in een met bakpapier bedekte vorm. Gaar de crème 40 minuten in een oven van 140°C tot het gestold en stevig is. Laat afkoelen en snij in 15 stukken. Vlak voor het opdienen de crème bestrooien met rietsuiker en met de brander karamelliseren.

Ananas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ananassen	2	
witte wijn	0.5	fles
water	750	ml
vanillestokje	1	
citroen	1	
suiker	200	gr.
kruidnagels	6	
citroengras	1	stengel
laurier	1	blaadje
saffraandraadjes		enkele

Schil de ananas. Snij in vieren en verwijder de harde kern. Breng alle ingrediënten aan de kook en voeg de ananasstukken toe. Breng opnieuw aan de kook en haal van het vuur. Laat in het kookvocht trekken tot gebruik. Snij dunne plakken met behulp van de snijmachine van de ananas.

Kardemomroomijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	5	dl
slagroom	5	dl
eidooiers	200	gr.
suiker	200	gr.
kardemomzaadjes	50	gr.

Kneus de kardemomzaadjes in de vijzel. Breng melk, slagroom, suiker en kardemomzaadjes aan de kook en laat even van het vuur trekken. Zeef het mengsel over de dooiers en verwarm tot 75°C. Zeef het mengsel en draai er ijs van in de ijsmachine. Leg de quenelles ijs op bakpapier en laat verder opstijven in de vriezer.

Tuille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
poedersuiker	170	gr.
sinaasappelsap	60	ml
boter	50	gr.
bloem	50	gr.
sesamzaadjes	20	gr.
maanzaad	20	gr.

Roer poedersuiker, sinaasappelsap, bloem en gesmolten boter tot een papje. Voeg sesam- en maanzaad toe en maak tuilles op bakpapier. Bak de tuilles ongeveer 7 minuten in een oven van 175°C tot goudbruin en krokant. Leg de tuilles op een deegroller om een krul te maken.

Karamelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	150	gr.
slagroom	150	gr.
zout	2.5	gr.

Doe de suiker met een scheutje water in een schone RVS pannetje en zet op middel vuur. Zodra de karamel begint te kleuren roer met een garde tot alle suiker is opgelost. Haal het pannetje van het vuur en roer voorzichtig de slagroom erdoor. Kook de karamelsaus nog even op en laat afkoelen. Doe over in een spuitzak.