

# 2020 maart

Cuisine Culinaire Amsterdam · Lente

---

## Rogvleugel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rogvleugel	2	kg
bloem		
geklaarde boter		
boter		
kappertjes	100	gr.
citroenen	2	

Snij de rogfilets los van het kraakbeen. Fatsoeneer de filets en portioneer in 15 stukken. Bebloem de vis zeer licht vlak voor het bereiden en bak rustig om en om in geklaarde boter tot het gaar is. Haal de rog uit de pan en houd warm onder warmtelampen. Voeg kappertjes, sap van 2 citroenen en een flinke klont boter toe in de pan van de vis en laat de boter bruisen. De boter moeten blijven bruisen, dus niet te lang in de pan laten. Breng op smaak met zout.

## Bloemkoolrosjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkool	1	
handje platte peterselie		
kappertjes	5	el
boter	150	gr.

Snij de bloemkoolrosjes zeer klein. Zet op met ruim boter. Roer regelmatig, totdat de bloemkool mooi bruin kleurt. Frituur de kappertjes kort in een beetje olie totdat ze knapperig zijn. Laat uitlekken op keukenpapier. Voeg de gesneden peterselie en kappertjes toe als de bloemkool bijna gaar is. Breng op smaak met peper en zout.

## Knolselderijcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	1	
melk		
boter		

Schil de knolselderij en snij in stukken. Kook de knolselderij gaar in melk en giet af (bewaars een beetje kookvocht). Pureer de knolselderij tot een crème in de Magimix met een klont boter en eventueel wat kookvocht. Breng op smaak met zout en peper.

## Schuim

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sherry	250	ml
water	250	ml
gladde mosterd	1-2	el
lecite (texturas)	5	gr.

Doe sherry en water in een ruime pan en breng op smaak met mosterd en zout. Voeg Lecite toe roer tot alles opgelost is. Schuim op met de aquariumpomp.

## Aardappelkaantjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bintje aardappels	3	

Schil de aardappels en snij in kleine brunoise (ter grootte van de kappertjes). Doe aardappelblokjes in een laagje zonnebloemolie en laat op rustig vuur kleuren. Giet af en laat uitlekken op keukenpapier. Breng op smaak met zout.

## Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pompoen	1	kg
ricotta	200	gr.

Schil de pompoen en snij in stukken. Gaar de pompoen in een pan met flink wat olijfolie. Zeef en doe over in een bekken. Roer de ricotta door de pompoen en prak het wat. Breng op smaak met zout en peper.

## Pasta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	300	gr.
eieren	3	
olijfolie	1	el
zout	1	el

Doe alle ingrediënten in de Magimix en draai tot een stevig deeg. Laat het deeg 30 minuten in plasticfolie rusten. Draai dunne vellen (stand 7) van het deeg en maak ravioli. Leg de ravioli op een bebloemde bakpapier en dek af met plasticfolie tot gebruik. Kook de ravioli op het laatste moment in ruime gezouten water gaar.

## Beurre noisette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gezouten boter	250	gr.
blaadjes salie	30	

Laat de boter langzaam bruinen in een pannetje. Schep het eiwit dat boven komt drijven af. Giet de boter af zonder het residu mee te nemen. Warm 15 blaadjes even mee in de boter en verwijder ze voor het serveren.

## Pompoentompouce

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fles pompoen	1	
sjalotten	2	
gevogel tefond		
pierre robert kaas	100	gr.

Schil de pompoen en snij er dunne plakjes (5 mm) van op de snijmachine. Snij strips van 3x7 cm van de plakjes (maak 45 strips). Blancheer de strips kort in gezouten water en doe direct over in ijswater. Dep de strips droog. Snipper sjalotten en zet aan in wat boter. Voeg de afsnijdsels en rest van de pompoen toe en voeg net zoveel fond toe dat alles onder staat. Kook gaar en giet af. Droog de pompoen goed af. Draai tot een crème samen met de kaas in de Magimix. Breng op smaak met zout en peper en doe over in een spuitzak. Doe de pompoen-kaascrème op een plakje pompoen en leg er weer een plakje bovenop. Herhaal voor iedere tompouce.

## Pompoenpitten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pompoenpitten	100	gr.

Rooster de pompoenpitten in een droge pan.

## Mosselen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen	4	kg
bol knoflook	1	
scheut witte wijn		

Snij de knoflook in plakjes. Fruit de knoflook in ruim olijfolie tot ze kleuren in de breedste pan. Voeg mosselen en wijn toe en laat op hoog vuur onder een deksel garen. Roer regelmatig. Zeef het kookvocht en geef door aan de tomatensaus.

## Chorizo

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode paprika's	3	
buikspek	1	kg
tenen knoflook	5	
scheut witte wijn		
zout	1	el
komijn	2	tl
gerookte paprikapoeder	2	tl
schapendarmen		

Blaker de paprika's zwart met brander en/of op het vuur. Laat de paprika 10 minuten in een gesloten plastic zak afkoelen. Wrijf/spoel het velletje van de paprika's en verwijder de zaden en zaadlijsten. Pureer de paprika's in de Magimix. Draai het vlees door de gehaktmolen op de grove stand. Meng vlees, paprika, zout en komijn en vul de darmen. Draai worstjes van de darm. Laat de worstjes 30 minuten drogen op keukenpapier. Gaar de chorizo 5 minuten in een oven van 190°C. Laat iets afkoelen en trancheer de worstjes.

## Tomatensaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pomodori tomaten	2	kg
bol knoflook	1	
rode pepers	2	
olijfolie		
sherry-azijn		
mosselvocht		

Snij de tomaten in stukken en rooster ze op bakpapier met een beetje zout 15 minuten in een oven van 220°C. Snij de knoflook in stukjes en fruit in ruim olijfolie tot het goudbruin kleurt. Voeg de tomaten en gesneden rode pepers met een beetje water toe en laat samen nog even doorkoken. Pureer de tomatensaus glad in de Magimix en zeef. Breng op smaak met sherry-azijn en een scheut mosselvocht.

## Croutons

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zuurdesembrood		

Snij het brood in kleine blokjes en bak goudbruin on olijfolie.

## Entrecote

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
entrecote	2	kg
geklaarde boter		

Snij de vetrand uit de entrecote en de pees in het midden weg en verwijder het vlies. Snij het vlees in de lengte door, zodat twee lange plakken. Leg de plakken op een gastroplaat. Bak het vet van de bovenkant van de entrecote uit. Kwast het vlees in met het gesmolten vet en brand met de brander de entrecotes aan alle kanten bruin. Laat 3 minuten rusten en herhaal tweemaal. Breng op smaak met zout en peper. Snij het vlees in niet de dikke plakjes (op de snijmachine).

## Zoete aardappels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zoete aardappels	8	
ontbijtspek	100	gr.
handje bieslook		
crème fraîche		

Was de zoete aardappels en kook gaar in gezouten water. Bak het ontbijtspek krokant en laat uitlekken op keukenpapier. Snij de aardappels doormidden en lepel het vruchtvlies eruit (zorg dat de schil intact blijft). Wrijf de aardappel door een zeef. Maak de puree aan met verkruidde spek, gesneden bieslook en crème fraîche. Breng op smaak met zout en peper. Vul de aardappelschillen weer. Warm de aardappels vlak voor het opdienen 10 minuten in een oven van 200°C.

## Knolselderij-jus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	1	
gerookte olie		
xantana		

Schil de knolselderij en snij het in stukken. Maak er sap van met behulp van de sapcentrifuge. Kook het knolselderijsap tot ongeveer de helft en breng op smaak met gerookte olie, zout en peper. Zet de staafmixer in de jus en bind iets met Xantana. Breng op smaak met zout en peper.

## Zoete aardappelchips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zoete aardappels	3	
ras el hanout		

Boen de zoete aardappels schoon en snij ze in plakjes van 2 mm op de snijmachine (of mandoline). Frituur de chips in olie van 160°C tot krokant. Laat uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met ras el hanout en zout.

## Worteltaartkapsel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	120	gr.
witte basterdsuiker	120	gr.
suiker	100	gr.
eieren	2	
zonnebloemolie	40	gr.
bloem	200	gr.
bakpoeder	4	gr.
baksoda	2	gr.
kaneelpoeder		mespunt
zout	1	tl
wortel	120	gr.

Zorg dat de boter op kamertemperatuur is. Rasp de wortel. Klop boter met suiker in de KitchenAid tot romig. Voeg de eieren toe en klop tot schuim. Voeg de olie in een straaltje en klop tot alle olie opgenomen is. Zet de KitchenAid op lage snelheid en voeg bloem, bakpoeder, baksoda, kaneel en zout toe. Klop tot een homogene massa. Spatel de geraspte wortel door het beslag. Bekleed een gastrobak met bakpapier en stort het beslag erin. Bak de taart in ongeveer 15-20 minuten gaar in een oven van 175°C. Bak daarna nog 10 minuten door op 100°C. Eventueel in de warmhoudkast nog wat laten drogen. Laat afkoelen op een rooster.

## Witte chocoladeparfait

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	6	
suiker	125	gr.
slagroom	500	ml
witte chocolade	400	gr.
beetje zout		

Leg de witte chocolade in een gastrobak en dek af met een stuk aluminiumfolie. Karamelliseer de chocolade 30 minuten in een oven van 145°C. Laat afkoelen en hak de chocolade in kleine stukjes. Verwarm chocolade en 150 ml slagroom en roer tot alle chocolade opgelost is. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Verwarm losgeklopte eidooiers met suiker tot 70°C en giet direct in de KitchenAid. Klop het eiernmengsel tot een witte crème. Spatel de chocolade door de crème en breng op smaak met zout. Klop de resterende slagroom lobbige en spatel door de chocolade. Klop de eiwitten stijf en spatel ook door de mousse. Doe over in een spuitzak en vul de ronde mallen. Leg in de vriezer en laat opvriezen.

## Duindoornigel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
duindoorncoulis	250	gr.
water	250	gr.
citroensap	75	gr.
cointreau	60	gr.
suiker	100	gr.
agaragar	10	gr.

Doe alle ingrediënten in een pan en breng aan de kook. Laat 2 minuten doorkoken en stort op een gastroplaat. Laat opstijven in de koeling (vriezer). Doe de gelei in de Magimix en draai tot een gel en doe over in een spuitzak.

## Citroenschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	5	dl
takjes citroentijm	3	
citroenen	2	
eidooiers	125	gr.
suiker	100	gr.
gelatine	5	gr.

Wel de gelatine in koud water. Rasp de citroenschil met behulp van de Microplane. Breng melk met citroenrasp en citroentijm aan de kook en laat 10 minuten van het vuur infuseren. Klop eidooiers met suiker los. Verwarm melk met dooiers tot 75°C en los gelatine erin op. Zeef de massa en doe over in de ISI-fles. Breng op druk met 2 patronen en zet koud weg tot gebruik.

## Wortelsiroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wortel	500	gr.
kardemompeulen	3	
takje citroentijm		

Maak wortelsap met behulp van de sapcentrifuge. Kneus de kardemompeulen. Breng wortelsap en kardemom aan de kook en laat zachtjes inkoken tot siroop dikte. Zeef de siroop en bewaar in een spuitfles.