

# 2020 oktober

Cuisine Culinaire Amsterdam · Herfst

---

## Zalm

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmzijde zonder vel	750	gr.
citroenen	2	
olijfolie	2	dl

Fatsoeneer de zalm en snij in 15 gelijke plakken. Was de citroenen en schil ze met een dunschiller. Doe citroenschillen, sap van één citroen en olijfolie in een vacuümzak en masseer de schillen om de oliën van de citroenschillen los te laten. Voeg de zalm toe en laat in de koeling marineren tot gebruik.

## Lemoncurd

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroenen	2	
suiker	175	gr.
boter	150	gr.
eieren	2	
zout		mespunt

Was de citroenen en rasp ze. Pers het sap uit de citroenen bij de rasp. Doe alle ingrediënten in een pannetje en klop onder geleidelijk verwarmen tot een crème ontstaat. Zeef de crème en doe over in een spuitzak. Laat in de koeling opstijven.

## Mierikswortelcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mierikswortel	50	gr.
slagroom	350	gr.
zout		
xantana		mespunt

Rasp mierikswortel en doe samen met slagroom in een kom en laat in de koeling trekken. Vlak voor het opdienen de slagroom zeven en samen met een mespunt Xantana stijfkloppen. Breng op smaak met zout en doe over in een spuitzak.

## Biethoortjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gele bietjes	2	
azijn	150	gr.
water	50	gr.
suiker	35	gr.
zout	5	gr.
zalmeitjes	1	potje
dille		enkele takjes
dragon		enkele takjes
kervel		enkele takjes
maldon zout		

Schil de bietjes en snij ze in zeer dunne plakjes met behulp van de mandoline. Steek rondjes van 5 cm uit de bietplakjes. Breng azijn, water, suiker en zout aan de kook. Doe de bietplakjes erbij en haal van het vuur. Laat 5 minuten pekelen en haal daarna uit het vocht. Snij de plakjes tot halverwege in en draai tot een hoortje. Vul de hoortjes met ongeveer 4 eitjes. Maak 45 hoortjes.

## Mosselsoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	2	
venkelknol	1	
mosselen	4	kg
citroengras	1	stengel
groene curry pasta	½	el
water	2	liter
kokosroom	500	ml
limoen	1	
vissaus		
peper		

Snij de uien en venkel in kleine stukjes. Fruit uien en venkel glazig in wat olie in een grote pan. Voeg de mosselen toe en doe de deksel erop. Schud vaak en gaar de mosselen. Haal de mosselen uit de pan. Kneus het citroengras en voeg samen met de groene curry pasta in de mosselpan. Voeg water en kokosroom toe en laat 10 minuten trekken. Zeef de soep en breng op smaak met vissaus, peper en limoensap (en eventueel nog wat groene currypasta). Haal de mosselen uit de schelp. Doe de mosselen met enkele lepels soep in een pannetje en houd warm.

## Gepofte noedels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
glasnoedels	½	pak
koriander	½	bos

Verhit de frituur tot 180°C. Breek stukken van het pak noedels en dompel in de olie. Zodra het poft de noedels eruit halen en op keukenpapier laten uitlekken.

## Zonnebloempitten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloempitten	500	gr.
water	2	liter
baking soda	30	gr.

Los de Baking Soda op in 2 liter water. Breng water en zonnebloempitten aan de kook en laat 10 minuten garen. Pas op voor het schuimen tijdens het koken. Zeef de pitten, spoel af met water en houd apart.

## Aardperenpuree

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardperen	300	gr.
suiker	60	gr.
boter	60	gr.
sherry	½	fles
witte wijn	½	fles
sherry azijn	2	dl

Schil de aardperen en snij ze in stukjes. Bak de aardpeer in een beetje olie tot ze beginnen te kleuren. Voeg suiker toe en laat een beetje karamelliseren. Blus af met sherry en laat helemaal inkoken. Voeg witte wijn toe en laat helemaal inkoken. Breng op smaak met sherryazijn en zout. Wrijf de massa door een zeef.

## Pompoenpuree

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pompoen	½	fles
slagroom	2	dl
parmezaanse kaas	50	gr.

Halveer de pompoen en lepel de zaadjes eruit. Pof de pompoen op een gastroplaat 30 minuten in een oven van 200°C tot zacht. Lepel het vruchtvlees uit de pompoen en draai glad in de Magimix met slagroom en Parmezaanse kaas. Breng op smaak met zout en peper.

## Aardpeer chips

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardperen	2	

Boen de aardperen goed schoon. Snij dunne plakjes met behulp van de mandoline van de aardperen. Frituur de plakjes in olie van 160°C tot goudbruin en krokant. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout.

## Pompoen zoetzuur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pompoen	½	fles
azijn	2	dl
suiker	3	el
zout		snuif

Snij dunne plakjes van de pompoen met de snijmachine (of mandoline) en steek rondjes van 5 cm eruit. Breng azijn, suiker en zout aan de kook en haal van het vuur. Voeg de pompoenrondjes toe aan het zoetzuur en laat marinieren tot gebruik.

## Risotto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	2	
zwarte knoflook	4	tenen

Fruit de gesnipperde sjalotten in wat olie tot glazig. Voeg de knoflook toe en roer tot het opgelost is. Voeg zonnebloempitten, pompoenpuree en aardpeerpuree toe. Roer alles tot een smeùige massa. Voeg eventueel nog water toe. Breng op smaak met zout en peper.

## Auberginesprietjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines	2	

Was de aubergines en dep droog. Doe het middelste julienne mes in de mandoline. Schaaf lange julienne van de schil van de aubergines. Frituur de aubergine slierten in olie van 150°C tot het vruchtvlees begint te kleuren. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout.

## Auberginepuree

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines (van de auberginesprietjes)	2	
knoflook	2	tenen

Snij de aubergines in stukjes. Fruit de gesnipperde knoflook in wat olie tot het begint te kleuren. Voeg de aubergine toe en bak even mee. Voeg wat water toe en laat pruttelen tot de aubergine gaar is. Wrijf de aubergine door een zeef en breng op smaak met zout en peper.

## Pastinaakcrème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaak	300	gr.
crème fraîche		
boter		

Schil de pastinaak en snij in stukken. Kook de pastinaak gaar in gezouten water en giet af. Maak een crème van de pastinaak in de Magimix met een flinke eetlepel crème fraîche en boter. Breng op smaak met zout en peper.

## Saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1	
knoflook	2	tenen
jus de veau	1	liter
madeira	1	glas

Fruit gesnipperde ui de knoflook in wat olie tot het begint te bruinen. Voeg jus de veau en Madeira toe en laat inkoken tot gewenste sterkte en dikte. Breng op smaak met zout en peper.

## Hazelnoten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte hazelnoten	50	gr.

Rooster de hazelnoten in een droge pan tot ze beginnen te kleuren en laat afkoelen.

## Wildzwijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
medaillons van wildzwijn van 80 gram	15	
boter	250	gr.
rozemarijn	2	takken
laurier	4	blaadjes
knoflook	4	tenen

Dep de medaillons droog en kruid met zout en peper. Doe ruim boter in een pan en laat op matig vuur uitbruisen. Doe het zwijn in de boter samen met de rozemarijn, laurier en gekneusde knoflooktenen. Bak 2 minuten aan iedere kant. Voortdurend arrosieren. Laat het vlees 5 minuten rusten.

## Champignons

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte champignons	10	

Vlak voor het opdienen de champignons in flinterdunne plakjes snijden met behulp van de mandoline.

## Panna cotta

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
epoisses	500	gr.
slagroom	1	liter
gelatine	16	blaadjes

Wel de blaadjes gelatine in koud water. Doe de slagroom in een pan. Met behulp van een lepel de Epoisses met weinig korst bij de room voegen. Breng aan de kook en roer tot alle kaas opgelost is. Schenk door een zeef en los de gelatine in de roommassa op. Verdeel de panna cotta over de Silpad vormpjes en laat minimaal 2 uur opstijven in de koeling.

## Kweeperenjam

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kweeperen	500	gr.
suiker	250	gr.
citroen	1	
ras el hanout		mespuntje

Was, schil en snij de kweeperen in vieren. Verwijder het klokkenhuis. Doe de kweeperen in een pan met water en breng aan de kook. Kook de kweeperen in 15-20 minuten gaar. Giet af en doe over in een nieuwe pan. Voeg suiker en sap van een halve citroen toe en verwarm. Blijf roeren en zorg dat het niet aanbrandt tot alle suiker opgelost is en het de consistentie heeft van jam. Wrijf de jam door een zeef. Breng op smaak met een mespunt Ras el Hanout en laat afkoelen.

## Druiven

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte druiven	500	gr.
witte wijn	1	glas

Snij de druiven doormidden en verwijder de pitjes. Verwijder het velletje met behulp van een theelepel of parisienneboor. Doe de druiven met een glas witte wijn in een vacuümzak. Breng een pan met water aan de kook en haal van het vuur. Hang de zak 20 minuten in de pan en doe daarna de zak in de koeling.

## Pijnboompitten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pijnboompitten	150	gr.
honey cress	2	bakjes

Rooster de pijnboompitten in een droge pan tot ze beginnen te kleuren. Hak de pijnboompitten grof.