

# 2021 januari

Cuisine Culinaire Amsterdam · Winter

---

## Yoghurtparfait

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	85	gr.
gepasteuriseerde eierdooiers	15	gr.
suiker	13	gr.
yoghurt	65	gr.
kokosmelk		scheutje
zout	1	gr.
water	60	gr.
citroensap	10	gr.
bleekselderij	1	stengels
jonge erwten	50	gr.
sugarsnaps	50	gr.
munt blaadjes	10	stuks
kervel blaadjes	10	stuks
muntblaadjes	50	gr.
zonnebloemolie	0.5	dl

Klop de slagroom lobbig. Klop de dooiers, suiker en zout schuimig en vouw de yoghurt erdoor. Vouw de slagroom en kokosmelk erdoor en doe over in een rechthoekige vorm zodat er een laag van 2 cm ontstaat. Laat opvriezen en snijd de parfait in vierkanten van 5 cm en doe terug in de vriezer tot gebruik. Siroop: Breng suiker en water aan de kook en roer het citroensap erdoor. Laat afkoelen. Groenten: Snijd de bleekselderij in dunne plakjes. Blancheer de groenten afzonderlijk in gezouten water. Doe direct over in ijswater. Dep de groenten droog, snijd de sugarsnaps in 2-en of 3-en en meng de kruiden erdoor. Doe ze samen met de siroop in een vacuümzak en laat 15 minuten onder vacuüm trekken. Muntolie: Blancheer de muntblaadjes kort. doe over in ijswater en knijp het water eruit. Dep droog en doe samen met de olie in een pannetje. Verwarm tot 60°C en laat 15 minuten trekken. Doe over in de Magimix en draai er een gladde donkergroene puree van en zeef het. Maak eventueel op smaak met wat Pernod. Wei: Doe de yoghurt in een kaasdoek en laat uitlekken in de koeling. Vang het vocht (de wei) op. Laat tot laatste moment in de koeling. Eindbewerking en presentatie: Werk snel: Plaats een vierkant yoghurtparfait midden op een koud bord. Leg de groenten hierop. Doe 1 eetlepel wei rondom de parfait. Daarna 1 eetlepel muntolie over de wei.

## Pompoensalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
middelgrote flespompoen of haikido	1	stuks
grote romatomaten	6	stuks
gemberwortel	3	cm
rode chilipeper zonder zaadjes	1	stuks
knoflook	2	tenen
ruwe rietsuiker	30	gr.
olijfolie		
zeezout		
zwarte peper		
griekse yoghurt	120	g
gemalen kardemomzaad	0.25	tl
geraspte schil van limoen	1	stuks
limoensap	2	tl
zout		
veel zwarte peper		
korianderblaadjes	50	g
geroosterde cashewnoten	30	gr.
gebakken uitjes	10	gr.
granaatappelpitjes		

Verwarm de oven op 200 gr C. Maak de pompoen schoon. Niet schillen. Snijd hem in plakken van 3 cm. Vermeng de plakken met olie, zout en peper. Rooster ze 35-40 minuten. Schakel de oven terug naar 170 gr C. Leg tomaten met de snijkant naar boven op een met bakpapier beklede ovenplaat. Bestrooi met zout en olie. Bak de tomaten 60-80 minuten. Mix tot een puree de gember, chilipeper, knoflook, suiker en zout. Lepel dit over de tomaten en laat 30-40 minuten in de oven karamelliseren. Limoenyoghurt: Meng alle ingrediënten door elkaar en zet tot gebruik in de koelkast. Afwerking: Leg enkele pompoenpartjes op een bord of een schaal. Schik de tomaten er op en naast. Lepel er wat saus over. Bestrooi met cashews, korianders en eventueel gebakken uitjes of granaatappelpitjes.

## Opperdoezen met Hollandse garnalen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
opperdoezen	400	gr.
nootmuskaat		snuif
hollandse garnalen	200	gr.
citroenen	100	gr.
witte wijnazijn	30	ml
kaneelpoeder	0.25	tl
kruidnagels	1	stuks
komijnpoeder	0.25	tl
laurierblaadje	1	stuks
cayennepeper		mespunt
suiker	50	gr.
saffraan		enkele draadjes
boerenboter	75	gr.

Aardappels: 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, nootmuskaat en wat boter. Houd warm. Garnalen: Pel de garnalen (of koop gepelde) en snij ze in tartaar. Breng op smaak met zout en peper. Citroenmarmelade: 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. Eindbewerking en presentatie: Klop de boter romige en zacht. Vul een ring van 6 cm met half aardappel en half garnalen. Leg een lepel boter op de langoustine. Verdeel dotjes citroenmarmelade rondom.



## Preisoep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ui	100	gr.
bleekselderij	75	gr.
wortel	75	gr.
venkelknol	75	gr.
knoflook	1	teen
zwarte peperkorrels	4	stuks
jeneverbessen	2	stuks
steranijs	1	stuks
korianderzaadjes	1	tl
laurierblaadje	1	stuks
tijm		enkele takjes
peterselie		handje
witte wijn	0.25	fles
citroen	1	schijfje
groen van prei	200	gr.
groentebouillon	500	ml
rozemarijnnaaldjes	1	tl
laurierblaadjes	1	stuks
olijfolie	0.25	dl
wit van preien	300	gr.
aardappels	100	gr.
laurierblad	1	stuks
schil van zoute citroen	0.5	el
kookvocht van prei		
kikkererwten	100	gr.
rijst	100	gr.
cashewnoten	50	gr.
yoghurt	1	el
citroensap	0.5	el
citroenrasp	1	tl
munt	0.25	bos
bieslook	2	el
bakpoeder	1	el
bloem		
limoenen		
harissa		
arganolie		

Groentebouillon: Doe ui, bleekselderij, wortel, venkel en knoflook in de Magimix en pulse tot alles fijn is. Doe in een pan met alle andere ingrediënten en 1,5 liter water. Breng aan de kook en voeg de in plakjes gesneden citroen toe laat 15 minuten trekken. Zeef de bouillon. Prei: Snij het groen van de prei in de lengte doormidden en spoel het zand eruit. Snij de prei in halve ringen en doe samen met de andere ingrediënten in een ovenschaal. Dek de schaal af met aluminiumfolie en stoof in 20 minuten gaar in een oven van 180°C. Giet het kookvocht af en geef het door aan de soep. Preisoep: Schil de aardappels en snij ze in blokjes. Snij de prei in ringen. Stoof aardappels, prei, laurier en fijngesneden zoute citroen 5 minuten zonder te kleuren in olijfolie. Voeg bouillon en kookvocht van de prei toe en kook 10-15 minuten tot de aardappels gaar zijn. Haal het laurierblad eruit en draai helemaal glad in de blender. Breng op smaak met zout en peper en houd warm. Kikkererwten: Kook de kikkererwten en rijst gaar. Doe alle ingrediënten behalve het bloem in de Magimix en pulse tot een grove pasta maar niet helemaal glad. Maak kleine bolletjes ter grootte van een knikker en wentel in bloem. Bewaar de bolletjes in de koeling tot vlak voor opdienen. Frituur de bolletjes enkele minuten op 180°C tot goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier. Eindbewerking en presentatie: Verdeel de prei in hoopjes over de borden. Leg een klein theelepeltje harissa op de hoopjes. Verdeel de soep over de borden. Knijp enkele druppels limoensap over de soep. Verdeel een eetlepel arganolie over de soep. Leg de kikkererwten in de soep en dien direct op.



## Anjou duif met pastinaak en blauwe bessen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
anjou duiven	2	stuks
knoflook	1	bol
rozemarijn	2	takjes
tijm	4	takjes
vleugels en poten van de duiven		
wortel	0.25	stuks
ui	0.5	stuks
kippenfond	0.5	liter
allspice/piment	1	el
koffiebonen	1	el
pastinaak	200	gr.
gezouten boter	250	gr.
melk		scheutje
slagroom		scheutje
bosbessen	500	gr.
suiker	2	el
bulgur	50	gr.
witte quinoa	50	gr.
creme fraiche		
mosterdzaad	0.25	el

Duif: Snij de poten en vleugels van de duiven maar laat zoveel mogelijk vel aan de borstjes. Haal de duiven leeg. Snij de knoflook stukken. Prop de knoflook, rozemarijn en tijm in de duiven. Braad de druiven rondom goudbruin aan in hete olie. Laat 5 minuten garen in een oven van 150°C en laat de duiven daarna 10 minuten rusten. Snij de borstjes van het karkas. Saus: Bak de duivenresten flink aan in wat olie. Voeg de gesneden groenten toe en laat nog even mee bakken. Voeg kippenfond en zoveel water dat alles onder staat en laat rustig inkoken tot de helft. Zeef de jus en doe weer over in een pan. Plet de allspice/piment en koffiebonen en voeg toe aan de jus. Laat even opkoken en proef. Zeef de saus en klop olijfolie erdoor tot een glanzend saus. Breng op smaak met zout en peper. Pastinaak: Schil en snij pastinaak in gelijke stukken. Kook gaar in gezouten water. Leg de pastinaak op een gastroplaat en kleur met de brander vlak voor het opdienen. Pastinaakpuree: Schil en snij pastinaak in gelijke stukken. Kook gaar in gezouten water. Maak een donkere beurre noisette van de boter. Doe de pastinaak in de Magimix en draai glad. Voeg al draaiend de beurre noisette toe en voeg een scheutje melk en slagroom toe tot een niet te dunne crème. Breng op smaak met zout en peper. Blauwe bessen: Verwarm bosbessen met suiker en enkele eetlepels water maar laat de bessen niet knappen. Granen: Kook bulgur en quinoa gaar in gezouten water. Giet af en roer zoveel crème fraîche erdoor dat alles pakt. Breng op smaak met zout, peper en mosterdzaad. Houd warm. Gepofte quinoa: Kook quinoa gaar in gezouten water. Giet af de dep goed droog. Spreid uit over een gastroplaat en laat in een oven van 70°C verder uitdrogen. Doe de quinoa in een diepe pan met een eetlepel olie. Verwarm de pan en blijf schudden/roeren tot de quinoa gepofte is. Let op dat het niet verbrand.

## Eendenborst met komkommer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tamme eendenborst	2	stuks
5 spice poeder	4	tl
komkommers	1	stuks
witte balsamico	0.25	liter
gembersiroop	250	ml
rode peper	0.5	stuks
wakame	300	gr.
sesam olie	300	ml
sojaolie	100	ml
sesamzaadjes	2	el

Eendenborst: Knip de randen van het vel van de eendenborst bij en snij het vet in ruitjes. Wrijf het vlees in met 5 spice poeder en doe over in vacuümzakken. Trek vacuüm en gaar de eend 25 minuten op 51°C in de sous-vide. Haal de borsten uit de zakken en dep ze droog. Zout de vetkant in en bak de eend op de vetkant tot goudbruin en krokant. Keer heel even om. Laat de eend 5 minuten rusten onder aluminiumfolie. Komkommer: Snij het buitenste van de komkommers in mooie slierten op de mandoline. Snij de peper (zonder pitjes) in kleine brunoise en doe samen met azijn en gembersiroop in een bekken. Roer de komkommer slierten door de marinade en laat 45 minuten marineren. Wakame: Rooster de sesamzaadjes in een droge pan tot ze beginnen te kleuren en haal direct uit de pan. Roer sojaolie, sesamolie en sesamzaadjes tot een dressing. Eindbewerking en presentatie: Maak mooie nestjes van de komkommer midden op de borden. Snij de eendenborst in de lengte in mooie repen. Leg de eend tegen de komkommer aan. Verdeel de wakame boven op het geheel en sprenkel wat sesamdressing er overheen.



## Knolselderij in zoutkorst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zout	300	gr.
bloem	300	gr.
water	150	gr.
zonnebloemolie	15	gr.
knolselderij	1	stuks
boter	100	gr.
sjalot	1	stuks
knoflook	1	teen
ansjovisfilets	3	stuks
kerriepoeder	0.5	tl
kappertjes	1	el
bieslook	2	el
dragon	2	el
platte peterselie	2	el
tijmblaadjes	2	tl
slagroom	100	ml
citroen	1	stuks
yoghurt	250	gr.
limoen	1	stuks
citroenen	3	stuks
suiker	200	gr.
agaragar	4	gr.
afsnijdsels van de knolselderij		

Knolselderij: Meng zout, bloem, water en olie tot een deeg. Verpak in plasticfolie en laat een nacht rusten. Was en schrob de knolselderij goed schoon. Rol het deeg uit tot een lap van 1-2 mm dikte. Vouw het deeg om de knolselderij en zorg dat de knol helemaal bedekt is en alles goed afgesloten is. Neem de gasbrander en brand het deeg rondom. Gaar de knol ongeveer 2 uur in een oven van 200°C. Controleer of de knol gaar is met een prikker. Die moet makkelijk door de knolselderij gaan. Laat de knol 1 uur afkoelen en haal het uit de zoutkorst. Snij de knol in vier mooie plakken. Steek rondjes uit de plakken. Geef de afsnijdsels door aan de knolselderijpuree. Vlak voor het opdienen de plakken knol in boter om en om bakken tot ze kleuren. Breng op smaak met zout en peper. Café de Parissaus: Fruit gesnipperde sjalot, knoflook, ansjovis, kerrie en kappertjes in boter tot de sjalot begint te kleuren. Voeg de gesneden kruiden en slagroom toe en laat even doorkoken. Breng op smaak met zout en citroensap. Yoghurtsaus: Doe de yoghurt in een zeef met een kaasdoek en laat een nacht uitlekken. Breng op smaak met limoenrasp en zout. Doe over in een spuitzak. Citroengel: Breng de sap van de citroenen met suiker en agaragar aan de kook. Laat 2 minuten doorkoken en proef of friszuur is (eventueel wat suiker bij doen). Doe over in een bak en laat opstijven in de koeling. Doe de gelei over in de Magimix en draai tot een gel. Doe over in een spuitzak. Knolselderijpuree: Verwijder de schil van de knolselderij afsnijdsels. Doe over in de Magimix en draai glad. Zeef de puree en breng op smaak met zout en peper. Doe over in een spuitfles.

Eindbewerking en presentatie: Spuit een ring van knolselderijpuree op de borden. Lepel er wat saus in de ringen. Leg een plak knolselderij midden in de saus. Spuit dotjes yoghurtsaus en citroengel op de knolselderij.

## HOOFDGERECHT Twisting Sisters

---

### Zuurvlees

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
runderpoulet	800	gr.
grote uien	500	gr.
water	6	dl
natuurazijn	4	dl
kruidnagels	4	stuks
jeneverbessen	4	stuks
laurier	3	stuks
ontbijtkoek	2	plakken
appelstroop	5	el
basterdsuiker	100	gr.
peper		
zout		

Marineer het vlees 24 uur in water en azijn met zout, gekneusde peperkorrels en jeneverbessen, laurierblaadjes. Dep het vlees goed droog en braad het aan in boter. Blus af met de marinade Braad de uien apart aan. Voeg ze daarna bij het vlees. Karamelliseer de suiker licht en voeg de stroop toe. Voeg dit bij het vlees en de uien. Laat in 2 uur gaar worden. Eventueel kan de saus gebonden worden met de ontbijtkoek of met wat bloem.

## Hamburger

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bavette	600	gr.
knoflooktenen	2	stuks
ui	1	stuks
zout, peper, nootmuskaat, paprikapoeder		
kwark		
rookmot		
kalfsfond	3	dl
room		
espresso		
70% pure chocola		
boter		
courgette	50	g
rode paprika	50	g
rode spaanse peper	1	stuks
sjalotten		
azijn		
suiker		
zout		
ijsbergsla		

Maal de bavette tot een grove tartaar. Voeg tijdens het malen de knoflook en de ui toe. Maak op smaak en structuur met de specerijen en de kwark. Verdeel in 4 dikke hamburgers. Indien niet gebakken op de BBQ: Doe de rookmot in de rookpan en laat deze op temperatuur komen. Als de mot walmt, gas uitdraaien. Rook het vlees in de rookpan gedurende 15 minuten. Saus: Breng de kalfsfond op smaak met room, espresso, chocola. Gemengde pickel: Snijd de courgette, paprika, rode peper in zeer fijne brunoise. Kook kort op met azijn, water, zout en suiker. Snijd de sjalot ook fijn en voeg toe. Laat even intrekken en zeef. Afwerking: Bak de hamburgers op de BBQ op 180g C 3 minuten aan de ene zijde en nog 1 minuut aan de andere zijde. Of bak de gerookte hamburgers kort in een pan. Monteer de saus met koude boter. Leg de hamburger op een blad (ijsberg) sla. Lepel er wat saus over en leg een lepel pickel ernaast.

## Hertenbiefstuk met dadelkorst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
quinoa	250	gr.
boter		
spek	50	gr.
wortel	25	gr.
bleekselderij	25	gr.
sherry azijn		
schorseneren	3	stuks
melk		
wildfond	0.5	liter
verse gember	3	cm
cantharellen	100	gr.
hertenbiefstuk	500	gr.
kardemom	2	peulen
witte wijn	2	dl
groene thaise pepertje	1	stuks
dadels	100	gr.
salie blaadjes		
bolletjes gember		

Quinoa: Spoel quinoa af tot het water helder is. Kook quinoa in gezouten water 15-20 minuten zachtjes gaar. Snijd spek, wortel en bleekselderij in piepkleine brunoise. Bak spek 2 minuten in wat boter. Voeg wortel en bleekselderij toe en laat 2 minuten mee bakken. Voeg quinoa toe en laat nog eens 2 minuten doorwarmen. Breng op smaak met azijn en zout. Schorseneren: Schil schorseneren en snijd ze in stukken van 5 cm. Kook ze gaar in melk in 5 minuten. Pureer een derde van de schorseneren met wat melk tot een dikke crème in de Magimix. Zeef en breng op smaak met peper en zout. Doe over in een doseerfles en houd warm. Bak de resterende schorseneren goudbruin in boter en breng op smaak met peper en zout. Saus: Kook de wildfond in met stukjes gember tot sausdikte. Zeef de saus en breng op smaak met peper en zout. Monteer met een klontje boter. Doe over in een doseerfles en houd warm. Cantharellen: Borstel de cantharellen schoon en snijd de zanderige uiteinde van de steeltje eraf. Bak kort in boter en breng op smaak met zout. Hertenbiefstuk: Haal de zaadjes uit de pepertjes en snijd ze piepklein. Haal de pitten uit de dadels en snijd ze in stukken. Haal de zaadjes uit de kardemompeulen en rooster ze in een droge pan tot de geuren los komen. Voeg witte wijn, pepertjes en dadels toe en laat wat inkoken tot een dikke brij. Prak het mengsel fijn. Smeer de hertenbiefstuk in met olie en peper en zout. Braad de biefstuk aan alle kanten 2 minuten. Smeer de biefstuk in met het dadelmengsel en laat enkele minuten rusten. Snijd de hertenbiefstuk in plakken van 1 cm. Eindbewerking en presentatie: Snijd de salieblaadjes in flinterdunne reepjes. Snijd de bolletjes gember in piepkleine brunoise. Maak een patroon van schorseneren en wildsaus op het bord. Leeg een hoopje quinoa midden op het bord. Leg twee plakken hertenbiefstuk hierop. Verdeel de cantharellen en schorseneren over de borden en garneer met salie en gember.