

# 2021 februari

Cuisine Culinaire Amsterdam · Winter

---

## Korstdeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	250	gr.
boter in stukjes	160	gr.
ei	1	
zout	5	gr.
melk	1	el

Bloem zeven op het midden van het werkvlak en een kuiltje in het midden maken. Hierin de in boter, ei en zout doen. Door het bloem kneden en vanaf de rand steeds bloem bijvoegen. Als er een bijna samenhangend geheel is melk toevoegen. Kort door kneden en in een plastic folie enkele uren in de koelkast laten rusten.

## Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippendijvlees	200	gr.
schouderkarbonade	300	gr.
kalfsschouder	300	gr.
ontbijtspek	150	gr.
uien	4	
knoflook	4	tenen
basilicum	½	bosje
dragon	½	bosje
peterselie	½	bosje
slagroom	2	dl
kerriepoeder	1	el
rum	½	dl

Verwarm de oven voor op 180 gr C. Snijd de helft van het vlees in blokjes. Maal de rest van het vlees in de gehaktmolen. Uien en knoflook fijn snijden. Kruidenblaadjes plukken en grof hakken. Meng het alle ingrediënten door elkaar. Bekleed een cakevorm met bakpapier. Rol het 2/3 van het deeg uit en bekleed hiermee de vorm. Laat voldoende deeg overhangen. Voeg de vulling toe en duw goed aan. Rol de rest van het deeg uit voor het deksel. Kneed dit goed dicht met het overhangende deeg. Maak met een uitstekertje een 'schoorsteentje' in de bovenkant van het deeg. Versier het deeg met de deegrestjes. Strijk af met losgeklopt ei. Bak de paté een uur op 180 g C en daarna nog 30 minuten op 140 g C. Laat de paté het liefst minstens een dag rusten.

## Sauce Monegasque

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zilveruitjes	1	potje
azijn van de uitjes	½	potje
tomatenpuree	1	blikje
rozijnen	50	gr.
krenten	100	gr.
kruidnagels	1	
laurierblaadje	1	
zonnebloemolie		scheutje
knoflook	1	teen
cognac		scheut

Doe alles in een pan en laat een 20-30 minuten sudderen.

## Eieren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	4	

Doe de eieren in een Ziploc zak (diepvries kwaliteit) en laat in de sous vide van 63°C minimaal één uur garen.

## Hollandaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte azijn	50	gr.
sjalot	1	klein
eidooiers	2	
boter	100	gr.
citroensap		enkele druppels
zout		snuif

Snipper de sjalot en doe samen met de azijn in een pannetje. Laat tot de helft inkoken en zeef het vocht. Doe alle ingrediënten in een Ziploc zak (diepvries kwaliteit) en laat in de sous vide van 63°C minimaal één uur garen.

## Rösti

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels	2	grote
ei	1	
bloem	1	el
bieslook	1	el
gesmolten boter	3	el

Schil de aardappels en snij tot julienne met behulp van de mandoline (of blokrasp). Spoel de aardappel julienne schoon en dep droog. Roer alle ingrediënten door elkaar. Maak vier rondjes in een middel hete pan en plek tot een 'hamburger' van 8-10 cm. Bak 3-4 minuten tot de onderkant goudbruin is. Draai voorzichtig om en bak nog eens 4 minuten.

## Paddenstoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bundelzwammen	1	bakje
bieslook		

Snij de wortelaanzet van de paddenstoelen. Bak de zwammen in wat olie op hoog vuur tot ze mooi kleuren. Breng op smaak met zout.

## Zuurkoolspek

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zuurkoolspek	500	gr.
elstar appel	1	
ui	1	

Schil de appel en ui en snij in stukken. Doe in de Magimix en draai glad. Doe het spek met de appel-ui massa in een vacuümzak (of Ziploc van diepvries kwaliteit). Gaar de zuurkoolspek minimaal 8 uur (liefst 24 uur) in de sous vide bak van 63°C. Haal het vlees uit de zak en dep droog. Rooster het spek op de vetkant in een pan op middel hitte tot het krokant is. Draai om en lepel war saus over het vlees en laat nog even in de pan karamelliseren.

## Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
honing	100	gr.
5 spice poeder	1	tl
rijst wijn	40	gr.
sesamolie	1	tl
hoisins saus	150	gr.
knoflook geraspt	2	tenen

Doe alle ingrediënten in een pannetje en breng aan de kook. Laat iets inkoken tot stroperig.

## Hete bliksem

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels	250	gr.
elstar appels	250	gr.
olijfolie		scheut

Schil de aardappels en appels. Snij alles in blokjes en kook gaar in gezouten water. Giet af en roer (eventueel stampen) er een scheut olijfolie door en breng op smaak met zout en peper.

## Spruitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spruitjes	250	gr.
frituurolie		

Maak de spruitjes schoon en kook ongeveer 3 minute. Laat goed drogen. Frituur de spruitjes in olie van 170-180°C tot de buitenste blaadjes erg donker zijn. Let op dat de spruitjes niet verbranden. Laat uitlekken op keukenpapier.

## Prei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
prei	2	stronken
boter		

Was de prei de snij het wit in ringen. Stoof de ringen in boter tot zacht en zoet. Breng op smaak met zout en peper.

## Worteltaart

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	5	
suiker	200	gr.
gesmolten boter	150	gr.
vanillearoma		
geraspte wortel	300	gr.
geraspte kokos	50	gr.
gehakte walnoten	50	gr.
gehakte pecannoten	50	gr.
rozijnen	50	gr.
amandelmeel	150	gr.
geraspte gember		stukje
citroen		geraspte schil van ½
kaneel	2	tl
bakpoeder	2	tl

Bekleed een cakevorm (circa 23\*23 cm, maar iedere vorm kan natuurlijk). Verwarm de oven voor op 170 gr C. Verwarm de kom voor. Doe de eieren erin met de suiker en klop volledig schuimig. Verwarm eventueel even bij met een föhn. Voeg al kloppend langzaam de gesmolten boter toe. Schep alle ingrediënten door het eier-, boter-, suikerschuim. Bak de cake in circa 35-40 min. Zeker niet te lang, anders wordt hij te droog.

## Icing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	90	gr.
vanillearoma		
roomkaas	90	gr.
suiker	200	gr.
eidooier	1	

Klop de boter zacht en romig. Voeg de rest toe. Doe een spuitmondje in een spuitzak en daarna de icing. Leg in de koeling.

## Marsepeinworteltjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
amandelmeel	200	gr.
poedersuiker	200	gr.
ei (of cortina)	1	
oranje kleurstof		
groene kleurstof		eventueel

Doe het amandelmeel en de suiker in de keukenmachine en maal en paar minuten. Test even met je vingers of het plakt. Zo niet, voeg wat ei of cortina toe, totdat het goed kneedbaar is. Vorm er worteltjes van. Kleur de worteltjes met een kwastje met de oranje kleurstof en eventueel de bovenkantjes met wat groene kleurstof.

## Sinaasappelcurd

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
(bloed)sinaasappel	1	
grand marnier		scheutje
ei	1	
eidooier	1	
suiker	40	gr.

Mix alles bij elkaar en verwarm au bain-marie of in de magnetron totdat het bindt. Blijf kloppen. Voeg eventueel een beetje van de oranje kleurstof toe.

## Chocolaatjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade	200	gr.

Smelt 175 g van de chocolade. Let op dat er geen waterdruppels in komen. Roer de overige chocolade er door. Zo heb je op eenvoudige wijze de chocola getempereerd. Giet de chocola in vormpjes, of maak rasterwerkjes. Koel in de koeling.

## Basilicumkogels

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	0,5	gr.
citroensap	30	gr.
ei	20	gr.
suiker	20	gr.
boter	25	gr.
basilicum (gesneden)	10	gr.

Week de gelatine in koud water. Meng citroensap, ei, suiker en verwarm totdat het gebonden is. Voeg gelatine toe en los op. Doe in een blender en voeg de boter toe. Voeg de basilicum toe. Doe in een spuitzak en vul een siliconenvorm met 1 cm ballen. Vries in.

## Sinaasappelschijven

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloed sinaasappel	1	
poedersuiker		

Borstel de sinaasappel goed en droog af. Snijd op de snijmachine in dunne plakjes van circa 2 mm. Bestrooi licht met een beetje poedersuiker. Droog in een droogmachine of in de oven op 70 gr C gedurende 5 uur.