

Amuse

Papadum met tonijn, avocado en wasabi



Ingrediënten

50 g mayonaise

1 mespuntje wasabi

papadums 10 st

200 gr tonijnfilet

10 st radijs

1 avocado

3 mini komkommer

vinaigrette

2 el zoete sojasaus

4 el olijfolie

1 el sushiazijn

1 tl sesamololie

2 tl ca. limoensap

1 tl fijn gesneden rode peper

Peper en zout

geroosterde sesamzaadjes

cresjes voor decoratie

Meng de mayonaise met de wasabi en doe deze in een spuitflesje.

Meng alle ingredienten voor de vinaigrette.

Smeer de papadums licht in met wat olie en bak ze kort op de hoogste stand in de magnetron. Snijd de tonijn in plakjes en haal ze licht door de vinaigrette. Maak de avocado schoon en snijd deze samen met de komkommer en de radijs in plakjes.

Garnituur

Beleg de papadums met de tonijn, avocado, komkommer, en de radijs. Spuit de wasabi-mayonaise er bij en verdeel de rest van de vinaigrette. Garneer met de cress en geroosterde sesamzaadjes.

Voorgerecht/tussengerecht

Ravioli's gevuld met ricotta, asperges, walnoot en salie

Ingrediënten voor 8 a 10 personen

400 gram meel van durumtarwe (te koop bij Dille & Kamille)

4 eieren

1 el olijfolie

grof zeezout

beetje water

voor de vulling

250 gram ricotta

150 gram geraspte Parmezaanse kaas

rasp van 1 citroen

6 asperges (geschild, in kleine blokjes gesneden, beetgaar gekookt)

paar blaadjes salie, fijngesneden

versgemalen peper en zeezout

voor de walnoten daslookpesto

1 handje daslook

50 gram walnoten + extra om te serveren

50 gram Parmezaanse kaas

1 kleine knoflookteen

Scheut olijfolie

Zeezout en peper



Stort het meel op het aanrecht. Maak in het midden een kuil en breek de eieren hierin. Klop de eieren met een vork los en neem tijdens het kloppen steeds een beetje meel van de rand mee. Blijf kloppen tot het ei en het mengsel stroperig worden.

Meng de rest van het meel verder met de hand. Voeg de olijfolie en het zeezout toe. Kneed het deeg stevig tot het een soepel en egaal deeg wordt. Druk er met een duim in. Als het deeg terug veert is het goed. Het moet een elastisch en stevig deeg worden. Dit duurt ongeveer 10 minuten. Is het deeg te nat? Voeg nog wat meel toe. Als het juist droog is kun je wat water toevoegen.

Wikkel het deeg in plastic folie en laat het 30 minuten in de koelkast rusten.

Meng alle ingrediënten voor de vulling.

Haal het deeg uit de koelkast en snijd in vier gelijke delen. Bestuif een werkblad met bloem. Rol elk stuk deeg uit tot een dunne lap van ongeveer 3 mm dik met een deegroller of gebruik een pastamachine.

Vouw elke deeglap dubbel en snijd hem door bij de vouwrand zodat je twee gelijke stukken krijgt. Leg op de ene helft hoopjes vulling en leg de andere deeghelft erover heen. Druk de ravioli uit met een raviolistamper of snijd vierkanten uit met een scherp mes en druk de randen dicht met een vork. Zet een pan met ruim water op en breng aan de kook. Schep de ravioli voorzichtig in het water zodat ze niet kapot gaan. Kook de ravioli ongeveer in 6 minuten gaar. Proef er eentje om zeker te zijn dat de pasta gaar is.

Maak terwijl de ravioli kookt de walnoot daslookpesto door alle ingrediënten in de keukenmachine te mengen.

Serveer de pasta met de pesto. Bestrooi met extra walnoten en Parmezaanse kaas.

Hoofdgerecht

Lamsbout sousvide gegaard

Werkwijze

Verwarm het Sous Vide Systeem tot exact 70°C.

Maak de lamsschouder schoon door overtollig vet en vliezen te verwijderen met een scherp mes.

Kruid het vlees met zout en peper en royaal olijfolie.

Vacumeer in een passende vacuümzak.

Gaar het 17 uur in het Sous Vide Systeem op exact 70°C.

Haal het gegaarde vlees uit de vacuümzak en laat afkoelen.

Koel het vlees enkele uren in de koeling.

Laat een pan goed heet worden.

Snijd de schouder eventueel op het gewenste formaat en bak kort aan.

Bestrooi à la minute met wat zout of Maldonzout.

Aardappelwafel

aardappel, gekookt 500 g

boter 125 g

olijfolie 40 g

bloem 225 g

eieren 3 st

gemalen Parmezaanse kaas 65 g

zout

1 teentje knoflook (fijn gehakt)

bakpoeder 8 g

Pureer de aardappels en vermeng deze met de boter, olie, bloem, eieren, kaas, zout, knoflook en het bakpoeder tot een beslag.

Bak het beslag in een wafelijzer.

64°C eitje

10 eieren

Gaar de eieren op 64°C gedurende 45 minuten.

Pel de eieren voorzichtig.

Aardappelpuree met brandnetel, daslook en sjalot

Puree

bloemige aardappels 1 kg

melk 4 dl

olijfolie 1 dl

sjalotjes 50 g

brandnetels 60 g

zout en peper

Bereiding

Puree

Snijd de geschilde en gewassen aardappelen in stukken.

Kook ze gaar in melk en olijfolie.

Snipper de sjalotten, brandnetels en daslook fijn.

Giet de aardappels af, vang het kookvocht op, stamp ze fijn.

Meng de sjalotten en brandnetels eronder.

Maak er met het kookvocht een mooie, smeùige puree van.

Kruid met zout en peper.

Asperges

3 asperges pp

Zout

Schil de asperges.

Kook de asperges met wat zout en laat ze in het kookvocht afkoelen.

Snijd de asperges bij en verwarm ze in het kookvocht.

Nagerecht

Witte chocolade mousse met passievrucht en citroen cake met amandelen

Witte chocolade mousse

210 gram witte chocolade
6 dl slagroom
3 blaadje gelatine
30 gram suiker
9 eetlepels poedersuiker
6 eetlepels hazelnoten

Week gelatine in een kommetje koud water.

Klop $\frac{3}{4}$ van de slagroom met een garde tot het een lobbige structuur heeft.

Hak vervolgens de witte chocolade in stukjes, doe samen met de overgebleven slagroom en suiker in een pannetje en laat op laag vuur warm worden.

Als de room is verwarmd, haal het pannetje van het vuur en roer alles goed door.

Knijp dan het water uit de gelatine en roer door dit mengsel. Goed blijven doorroeren tot de gelatine is opgelost.

Doe dan eenderde van de lobbig geklopte slagroom bij dit chocolade-mengsel. Meng door elkaar.

Als dit goed gemengd is, meng je de rest van de slagroom erdoor.

Zet de schaal mousse in de koelkast en laat minimaal een uur opstijven.

Leg ondertussen de hazelnoten op een met bakpapier beklede bakplaat, bestrooi ze met poedersuiker en zet in een op 200 graden voorverwarmde oven.

Blijf bij de oven, schep af en toe de suiker door de noten.

Als de suiker lichtbruin gesmolten is, haal je de noten uit de oven. Laat dit afkoelen en hak vervolgens de gekarameliseerde noten fijner met een zwaar voorwerp, bijvoorbeeld een vijzel.

Haal de mousse uit de koeling, schep in een kommetje en maak af met de hazelnoten.

Gel van passievrucht

300 g passievruchtenpuree
50 g suiker
3 g Agar agar

Bereidingswijze

Verwarm de puree met de suiker en de agar tot het kookpunt en laat enkele minuten pruttelen.

Giet de massa op een plateau en laat volledig afkoelen.

Schep de gegeleerde massa in de blender en draai deze in de blender tot een gladde gel.

Schep in een spuitflesje en gebruik wanneer nodig.

Limoncello-amandelcake

170 gram gemalen amandelen of amandelmeel
3 eieren (M)
120 gram suiker
70 gram zachte boter + wat voor het invetten van de vorm
30 gram zelfrijzend bakmeel of cakemeel + iets voor het bestuiven van de vorm of wat paneermeel
0,50 dl limoncello
1 theelepel geraspte schil van een biologische citroen
mispunt zout

Het recept van deze hele lekkere super luchtige cake vond ik lang geleden op internet.

Recepten die mij lekker lijken bewaar ik altijd in "mapjes" in mijn documenten.

Toen ik aan het zoeken was voor een bijzondere cake voor mijn afgelopen verjaardag stuitte ik op dit recept.

Het recept was voor een ronde cake in een springvorm van 26 cm doorsnede.

Dat stond me niet helemaal aan, want ik had al 2 taarten voor mijn verjaardag en de cake was een aanvulling. Dus uitgerekend wat ik voor de kleine cakevorm nodig had.

De cake viel super in de smaak.

Mijn gasten wilden allemaal het recept. Ik ga de cake heel gauw weer maken, want er was geen plakje over.

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 160° graden.

Vet de cakevorm in en bestrooi met wat bloem of paneermeel.

Doe de gemalen amandelen in een kom.

Voeg de eieren bij de amandelen en laat de mixer nog twee minuten draaien tot de eieren goed losgeklopt zijn.

Voeg nu suiker, zachte boter, zelfrijzend bakmeel of cakemaal en limoncello toe..

Klop goed door tot er een vloeibaar glad deeg ontstaat.

Doe het deeg in een goed ingevette en met bloem bestoven cakeblik van 20 cm.

Bak de cake gaar in de voorverwarmde oven in ongeveer 40 minuten.

Prik er even in met een satéprikker. Blijft er niets aan hangen dan is de cake klaar.

Laat de cake afkoelen en bestrooi eventueel met poedersuiker.