

Amusediner

Een uitgebreid menu met als middelpunt een mooi groot stuk vlees is natuurlijk bijzonder indrukwekkend om tijdens de kerst te serveren. Maar dit amusediner, bestaande uit tien kleine hapjes, is minstens zo verrassend. Er komt een parade aan smaken voorbij, die je aan tafel of als walking diner kunt serveren. De amuses lenen zich bovendien ook ontzettend goed als partyhapje, ideaal voor oud & nieuw!

RECEPTUUR & CULINAIRE REALISATIE: MARTIJN DE KORTE & YURI VERBEEK FOTOGRAFIE: JORIS LUYTEN

HET MENU

SOEP VAN GEGRILDE AUBERGINES
MET KNOFLOOSCHUIM



MINI TARTE TATIN VAN RODE VI,
GEITENKAAS EN WESTLANDSE
PAPRIKASTROOP



VERSE MAKREEL MET GEROOKTE LARDO



EENDENBORST MET GEKARAMELISEERDE
WITLOF EN RODE WIJNSIROOP



GEROOKTE ZALM MET IN FRAMBOZEN-
AZIJN GEMARINEERDE OCTOPUS



AARDAPPEL-TRUFFELSALADE
MET PARMAHAN



MET GEKONFIJTE KIP GEVULDE EITJES
MET LEMON CURD



ZEEBAARSFILET MET EEN STAMPPOTJE,
GEROOKTE KONINGSBOLEET, HOT SWEET
BACONDRESSING EN BIESLOOKOLIE



TIRAMISU MET AVOCADO



MANGOFRIET MET 'CHOCOLADEMAYO'



I

edere chef, prof of amateur, weet dat een goed begin het halve werk is. Oftewel zorg dat je alles goed hebt voorbereid, zodat je op het laatste moment alleen de gerechtjes nog af hoeft te maken. Yuri Verbeek en Martijn de Korte, de chefs van de Delftse kookstudio De Kokkerie die dit amusediner kookten, zijn experts op dat gebied. Naast het geven van kookworkshops zijn zij gespecialiseerd in het verzorgen van catering, voor kleinere maar ook voor zeer grote gezelschappen. Hierbij is het onmogelijk om alles op het laatste moment te bereiden. Martijn: 'Ook een geslaagd kerstdiner voor thuis valt of staat met een goede planning. Bereid zoveel mogelijk voor, hierdoor kun je zelf ook van het diner genieten. De gerechten hoeven ook niet ingewikkeld te zijn. Wanneer je met verse ingrediënten van de beste kwaliteit werkt, is het juist de combinatie van pure smaken die een gerecht zo lekker maken. Als je deze op een stijlvolle of verrassende manier presenteert, is het kerstdiner gegarandeerd geslaagd!'

Kookstudio De Kokkerie | Delft | www.dekokkerie.com

Soep van gegrilde aubergines met knoflookschuim



Soep van gegrilde aubergines met knoflookschuim

Voor 10 kopjes

½ aubergine
 1 l groentebouillon
 1 el ras-el-hanoutkruiden (afgestreken)
 ½ teentje gerookte knoflook
 2 dl melk
 olijfolie
 kerriepoeder

VOORBEREIDING

1 Snijd de aubergine in plakken van 1 centimeter dik. Bestrijk ze met olijfolie en grill ze op een grillplaat of in een grillpan. Breng de bouillon aan de kook, roer de ras-el-hanoutkruiden erdoor en voeg de plakken aubergine toe. Draai het vuur laag en laat 10 minuten zachtjes garen.

2 Schep de aubergineplakken met een schuimspaan uit de pan en pureer met de staafmixer. Roer de puree door de bouillon en laat afkoelen. Bewaar maximaal twee dagen afgedekt in de koelkast.

VOOR SERVEREN

3 Warm de soep op. Doe intussen de melk in een kleine pan en pers de knoflook erboven uit. Verwarm op medium vuur tot 60°C.

4 Verdeel de soep over 10 espressokopjes. Schuim de melk met de staafmixer op en schep op de soep. Bestrooi met kerriepoeder en serveer direct.

Mini tarte tatin van rode ui, geitenkaas en Westlandse paprikastroop

Voor 10 amuses

2 dl port
 150 g suiker
 4-5 plakjes roomboterbladerdeeg
 2 rode uien
 1 rolletje geitenkaas à 150 g
 frisee, voor de garnering
 Westlandse paprikastroop (zie basisrecept)

VOORBEREIDING

1 Breng de port met de suiker in een kleine pan op hoog vuur aan de kook en laat inkoken tot een siroop. Neem van het vuur, laat afkoelen en schenk in een schoon flesje.

2 Verwarm de oven voor op 160°C en laat de bladerdeeg ontdooien. Pel de rode uien en snijd in plakjes van circa 5 millimeter dik (over de breedte zodat er plakjes van uiringen ontstaan). Leg de 10 mooiste plakjes op een met bakpapier beklede bakplaat en bestrijk royaal met de

portsiroop. Steek 10 rondjes met de afmeting van de plakjes ui uit het bladerdeeg. Prik deze met een vork in en leg op ieder plakje ui een bladerdeeggrondje. Bak 20-25 minuten in de voorverwarmde oven, laat afkoelen en bewaar maximaal één dag in een luchtdichte doos.

VOOR SERVEREN

3 Verwarm de oven voor op 160°C. Leg de voorgebakken taartjes op het bladerdeeg op een met bakpapier beklede bakplaat, snijd de geitenkaas in 10 plakjes en leg op de taartjes. Verwarm circa 3 minuten in de voorverwarmde oven tot de geitenkaas enigszins is gesmolten. Garneer met frisee en sprenkel Westlandse paprikastroop rondom.

Westlandse paprikastroop

1 rode (Westlandse) paprika
 2 dl witte natuurazijn
 150 g kristalsuiker

Halveer de paprika, verwijder de steel en de zaadlijsten en snijd de paprika in stukken. Pureer de paprika met de azijn met de staafmixer of blender. Wrijf het mengsel door een bolzeef in een steelpan en verwarm op een matig vuur. Roer de suiker erdoor en kook in tot een dunne siroop (het wordt nog dikker wanneer het is afgekoeld). Doe in een schoon flesje.

Verse makreel met gerookte lardo

Voor 10 amuses

400 g verse makreelfilet met huid
 5 plakjes gerookte lardo
 zwart zeezout
 1 limoen, schoongeboend

VOORBEREIDING

1 Snijd de makreelfilet in tien gelijke stukjes en halveer de plakjes lardo in de breedte. Leg op de vleeskant van de stukjes makreel een stukje lardo en bewaar afgedekt in de koelkast.

VOOR SERVEREN

2 Verwarm de oven voor op 160°C. Leg de stukjes makreelfilet met lardo op de huid op een met bakpapier beklede bakplaat en gaar circa 7 minuten in de voorverwarmde oven.
3 Verdeel de filetjes over de bordjes, bestrooi met peper uit de molen en zwart zeezout en rasp er wat limoenschil over.



Verse makreel met gerookte lardo

Mini tarte tatin van rode ui, geitenkaas en Westlandse paprikastroop

‘De amuses lenen zich bovendien ook ontzettend goed als partyhapje. Ideaal voor oud & nieuw!’

Aardappel-truffelsalade met parmaham

Voor 10 glaasjes

5 plakjes Parmaham

Voor de salade

400 g roseval aardappeltjes

½ dl truffelmayonaise (zie basisrecept)

25 g crème fraîche

½ ui

½ teentje knoflook

¼ bosje bieslook

Tahoon Cress

VOORBEREIDING

1 Was, voor de salade, de aardappeltjes en snijd in kleine blokjes. Kook in een pan met licht gezouten water in enkele minuten beetgaar, giet af en laat afkoelen. Meng intussen de truffelmayonaise en crème fraîche door elkaar.

2 Pel en snipper de ui, pers de knoflook en knip de bieslook in ringetjes, en roer door het mayonaisemengsel. Breng op smaak met peper en zout en schep voorzichtig door de aardappelblokjes. Bewaar afgedekt in de koelkast.

VOOR SERVEREN

Verdeel de salade over kleine glaasjes. Halveer de plakjes ham, vouw tot een roosje en zet op de salade. Garneer met Tahoon Cress.

Truffelmayonaise

Truffelmayonaise is ook bijzonder lekker bij friet.

10 ml witte wijnazijn

1 eidooier

1 tl mosterd

1½ dl zonnebloemolie

1 el truffeltapenade

Klop de azijn, de eidooier en de mosterd in een kleine mengkom door elkaar. Klop hier eerst druppelsgewijs en vervolgens in een dun straaltje de zonnebloemolie door. Breng de mayonaise op smaak met zout en spatel de truffeltapenade erdoor.

Aardappel-truffelsalade met parmaham



Eendenborst met gekarameli-seerde witlof en rode wijnsiroop

Voor 10 amuses

2 eendenborstfilets (margret de canard)

2 dl rode wijn

150 g suiker

3 struikjes witlof

20 g roomboter

2 el bruine basterdsuiker

Shiso Purple

VOORBEREIDING

1 Verwarm de oven voor op 130°C. Snijd het vet van de eendenborstfilets kruislings in. Verwarm een ovenvaste koekenpan op medium vuur, leg de eendenborstfilets op het vet in de pan en bak goudbruin. Draai de filets en bak ook deze zijde goudbruin. Steek een kerntemperatuurthermometer tot in de kern van het vlees en verwarm in de oven tot een kerntemperatuur van 48°C is bereikt. Laat afkoelen en bewaar afgedekt in de koelkast.

2 Breng de rode wijn met de suiker in een kleine pan op hoog vuur aan de kook en laat inkoken tot een siroop. Laat afkoelen en schenk in een schoon flesje.

VOOR SERVEREN

3 Neem de voorgegaarde eendenborstfilets 60 minuten voor serveren uit de koelkast. Verwarm de oven voor op 140°C. Verwarm de eendenborstfilets 15 minuten in de oven. Snijd intussen de kontjes van de witlof en pluk de blaadjes los, zodat je 30-40 losse blaadjes hebt. Verwarm de boter in een grote koekenpan op hoog vuur, voeg de witlof toe en bestrooi met de basterdsuiker. Roerbak enkele minuten totdat de witlof gaat karamelliseren.

4 Besprenkel de bordjes met de rode wijnsiroop. Snijd de eendenborsten in 30 mooie dunne plakjes en bestrooi met zeezout en peper uit de molen. Verdeel samen met de witlof over de bordjes en garneer met Shiso Purple.



Gerookte zalm met in frambozenazijn gemarineerde octopus

Bereid de octopus één dag van tevoren zodat de marinade goed in kan trekken. Wanneer je gebruikte kurken in de bouillon meekookt wordt de octopus mals. Voor 10 amuses

10 plakjes gerookte zalmfilet

Voor de gemarineerde octopus

1 verse octopus à 1,2 kg

3 l visbouillon

10 gebruikte wijnkurken

½ rode ui

10 pijpjes bieslook

25 g poedersuiker

1 dl frambozenazijn

1 ½ dl olijfolie

VOORBEREIDING

1 dag van tevoren

1 Was de octopus. Breng de visbouillon aan de kook, voeg de octopus en de kurken toe en zet het vuur laag. Laat 2 uur pocheren tot de octopus gaar en zacht is. Pel intussen, voor de marinade, de rode ui en snijd fijn. Knip de bieslook in ringetjes. Meng met de poedersuiker door de frambozenazijn en olijfolie en breng op smaak met peper en zout.

2 Schep de octopus uit de bouillon en laat afkoelen. Snijd de tentakels eraf en snijd deze in stukjes van 1-2 centimeter. Schep door de marinade en laat één dag in de koelkast marineren.

VOOR SERVEREN

3 Steek mooie rondjes met een doorsnede van 8-10 centimeter uit de plakjes zalm (gebruik de overige zalm, net als octopus die overblijft, bijvoorbeeld voor een lekkere salade voor de volgende dag) en leg deze op bordjes. Schep op ieder bordje wat van de gemarineerde octopus.

Met gekonfijte kip gevulde eitjes met lemon curd

Voor deze amuse heb je tien lege eierschalen nodig. Met een eitikker of -ontopper kun je heel netjes het bovenste gedeelte van de eierschaal verwijderen. Je kunt de inhoud voor andere doeleinden, waaronder de lemon curd, gebruiken. Uiteraard kun je de amuse ook in borrelglasjes serveren.

Voor 10 amuses

400 g kipdijenvlees
 olijfolie
 10 lege eierschalen (met heet water uitgewassen) of borrelglasjes
 lemon curd (zie basisrecept)

VOORBEREIDING

1 dag van tevoren

1 Leg het kipdijenvlees in een pan en schenk er zoveel olijfolie bij dat de kip net onder staat. Laat op zeer laag vuur circa 90 minuten konfijten tot de kip bijna uit elkaar valt. Neem de pan van het vuur en laat in de olie afkoelen. Dek af en bewaar in de koelkast.

VOOR SERVEREN

2 Warm de kip in de olie op en schenk door een zeef. Trek het vlees los van elkaar en verdeel over de eierschalen of glasjes. Schep in ieder ei een halve eetlepel lemon curd.

Lemon curd

2 eieren
 80 g suiker
 40 g roomboter
 sap van 2 citroenen

Doe de eieren, suiker, boter en het citroensap in een pan. Verwarm op laag vuur tot de boter is gesmolten. Neem de pan af en toe van de warmtebron en klop continue met een garde door tot een temperatuur van 90°C is bereikt (gebruik hiervoor een kerntemperatuur- of suikerthermometer). Zeef de hete massa door met een pollepel tegen de rand van een bolzeef te tikken. Op deze manier ontstaat een mooie egale crème. Wrijf de massa niet met een pollepel door de zeef, omdat de witte strengen van het ei dan in de lemon curd terecht komen. Laat afkoelen tot kamertemperatuur en koel volledig terug in de koelkast. Bewaar tot gebruik in een schoon, afsluitbaar potje.



Met gekonfijte kip gevulde eitjes met lemon curd

Zeebaarsfilet met een stamppotje, gerookte koningsboleet, hot sweet bacondressing en bieslookolie



Zeebaarsfilet met een stamppotje, gerookte koningsboleet, hot sweet bacondressing en bieslookolie

Voor 10 amuses

5 zeebaarsfilets à 100 g met huid
 1 koningsboleet
 4 el zonnebloemolie
 bieslookolie (zie basisrecept)

Voor het stamppotje

400 g aardappels
 100 g wortel
 100 g ui
 50 g boter

50 ml slagroom

Voor de dressing

50 g gerookt spek
 1 dl zonnebloemolie
 50 g bruine basterdsuiker
 25 ml natuuraazijn

Bijzondere benodigheden

eiken rookmot en een elektrische haspijp of een rookventje of rookpan

VOORBEREIDING

1 Controleer de zeebaarsfilets op eventuele graatjes en verwijder deze, indien nodig, met een pincet. Was de filets en dep met keukenpapier droog. Snijd 10 gelijke stukjes van de visfilets.

2 Snijd de koningsboleet in tien partjes. Verwarm 2 eetlepels van de zonnebloemolie in een kleine koekenpan op hoog vuur en bak ze in ca. 2 minuten goudbruin. Schep ze met een schuimspaan uit de pan, leg op een schoon bordje en plaats er een glazen stolp over. Vul een elektrische haspijp met het rookmot, steek aan en vul de stolp met rook. Laat 15 minuten staan. Of rook de koningsboleet in een rookventje of rookpan.

3 Schil, voor het stamppotje, de aardappels en de wortel en snijd in blokjes. Pel en snipper de ui. Kook in lichtgezouten water gaar, giet af en stamp fijn. Roer de boter en de slagroom erdoor en breng op smaak met peper en zout. Laat afkoelen en bewaar afgedekt in de koelkast.

4 Snijd voor de dressing het spek in kleine blokjes. Verwarm de zonnebloemolie in een pan, bak het spek hier licht in uit, neem de pan van het vuur en laat de spekjes in de olie afkoelen tot kamertemperatuur. Roer de basterdsuiker door de azijn. Bewaar beide mengsels apart.

VOOR SERVEREN

5 Verwarm de resterende zonnebloemolie in een koekenpan met anti-aanbaklaag op een matige warmtebron en bak de stukjes zeebaarsfilet ca. 10 minuten op de huid. Bak de laatste minuten de koningsboleet mee.

Breng op smaak met zout. Warm intussen de stamppot en de spekjes in olie op.

6 Maak op ieder bordje met behulp van twee eetlepels een quenelle van de stamppot. Leg hier een stukje zeebaarsfilet en een partje koningsboleet op. Sprengel voor de spekjes-dressing het oliemengsel met de spekjes en het azijnmengsel met de suiker afzonderlijk van elkaar over de bordjes. Sprengel rondom nog wat bieslookolie.

Bieslookolie

Bieslookolie is een smakelijk alternatief in plaats van dat eeuwige takje groen bij een gerecht. Het past vrijwel bij alle vis, vlees of vegetarische gerechten en combineert ook nog eens met vele soorten sauzen. De simpele reden daarvan is dat de bieslookolie een vrij neutrale uiachtige smaak heeft.

1 sjalotje
 1 bosje bieslook
 2 dl zonnebloemolie

Pel het sjalotje en snipper fijn. Doe het sjalotje en de bieslook in de keukenmachine, schenk de helft van de olie erbij en maal fijn tot de olie gelijkmatig groen van kleur is. Voeg de resterende olie toe en schenk door een fijne zeef. Breng op smaak met peper en zout en bewaar tot gebruik in een schoon flesje in de koelkast.

‘Het leukste is als je deze dessert-amuse in originele frietzakjes serveert. Koop papieren exemplaren en knip er zoveel van af tot er kleine, amusewaardige, puntzakjes overblijven.’

Mangofriet met ‘chocolademayo’



Mangofriet met ‘chocolademayo’

Voor 10 personen

2 mango's

Voor de chocolademayo

225 ml slagroom

20 ml Sambuca

125 g witte chocolade

VOORBEREIDING

1 Halveer de mango's en verwijder de pit en schil. Snijd het vruchtvlies in kleine 'frietjes' en bewaar in een afgesloten plastic bakje in de koelkast.

2 Klop voor de chocolademayonaise 125 ml van de slagroom lobbij en zet in de koelkast. Doe de resterende room met de Sambuca in een steelpan en breng op een medium vuur aan de kook. Breek de chocolade in stukjes, neem de pan van het vuur en roer de chocolade door de warme massa tot de chocolade is gesmolten. Laat het mengsel afkoelen tot kamertemperatuur.

3 Neem de lobbij geslagen room uit de koelkast, spatel het afgekoelde chocolademengsel voorzichtig door de slagroom en bewaar in de koelkast.

VOOR SERVEREN

4 Verdeel de mangofrietjes over de puntzakjes en schep op ieder frietje een klodder chocolademayo.

Tiramisu met avocado

‘De avocado geeft deze variant op de authentieke tiramisu een smaakvolle twist. Je kunt er door de hoeveelheden aan te passen ook een ‘volwaardig’ dessert van maken. Of neem je vertrouwde tiramisu-recept als uitgangspunt en voeg hier avocadopuree aan toe. Met het oog op salmonellabesmetting wordt in dit recept het ei verwarmd.’

Voor 10 stuks

1 ei

40 g suiker

vruchtvlies van ¼ avocado (of naar smaak)

125 g mascarpone

50 ml espresso, afgekoeld

10 ml Amaretto (koffielikeur)

5 lange vingers

cacaopoeder

10 topjes munt

VOORBEREIDING

1 Verwarm het ei au bain-marie en klop de suiker erdoor. Blijf kloppen tot het mengsel een temperatuur van 78°C heeft bereikt. Neem de kom van de pan met water en blijf kloppen tot het mengsel op kamertemperatuur is.

2 Pureer de avocado met een vork, wrijf door een zeef, spatel samen met de mascarpone door het afgekoelde eimengsel en doe in een kleine spuitzak.

3 Meng de espresso en Amaretto door elkaar. Doop de lange vingers in het mengsel, snijd ze met een scherp mes in 10 stukjes van ca. 4 centimeter en leg op een bordje. Dek af en bewaar, net als de spuitzak met het avocadomengsel, in de koelkast.

VOOR SERVEREN

4 Leg de stukjes lange vinger op een amuselepel. Knip het puntje van de spuitzak en spuit zigzagsgewijs wat van het mengsel op de lange vingers. Bestrooi met cacao-poeder en garneer met een topje munt.



Tiramisu met avocado