



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUES

Menu januari 2011

Uienbeignet met komkommer (Bhajis met raita)

Yoghurtdrank (Lassi)

Naan

Panir en groenten uit de wok (Kadhaj Jhinga)

Linzen (Tadka Dal)

Garnalencurry (Meen Molee)

Kip tandoori (Tandoori Murg)

Lamsstoofpot (Bhuna Gosht)

Kardemomijs (Kulfi)

Uienbignet (Bhajis)

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

UIEN

6 UIEN

BESLAG

225 GR BLOEM

2 TL ZOUT

1 TL BAKPOEDER

1 TL KURKUMA

1 TL VENKELZAADJES

1 TL KOMIJNPOEDER

1 GROEN PEPERTJE

½ BOSJE KORIANDERBLAD

WATER

Uien

Snijd de uien in dunne ringen op de snijmachine (stand 1) en haal de ringen uit elkaar. Doe ze over in een groot bekken.

Beslag

Wacht met het maken van het beslag tot het laatste Moment anders wordt het plakkerig en de uien zacht!

Zeef de bloem, zout, bakpoeder en kurkuma over de uiringen. Wrijf de zadjes grof in de vijzel. Snijd het pepertje zeer fijn. Hak de koriander klein. Doe de kruiden bij de uien. Meng alles goed door elkaar. Voeg zoveel water toe tot het beslag rondom de uiringen plakt..

Verdeel het beslag in 30 koekjes op een bakplaat. Druk ze plat en maak ze mooi rond.

WE DRINKEN ERBIJ:

HERMANOS LURTON,
RUEDA, 2009

Eindbewerking en presentatie

Haal de koekjes van de bakplaat met een bakspatel. Frituur de koekjes 3-4 minuten in hete olie. Laat ze op keukenpapier uitlekken en strooi er iets Maldon zout over. Dien ze op met de komkommer met yoghurt en de yoghurtdrink.

Komkommer met yoghurt (Raita)

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

KOMKOMMER

3 KOMKOMMERS

3 TL ZOUT

YOGHURT

3 DL YOGHURT

1 TL KOMIJNZAADJES

1 RODE UI

3 EL MUNTBLAADJES

ZOUT

WE DRINKEN ERBIJ:

HERMANOS LURTON,
RUEDA, 2009

Komkommer

Schil de komkommers en haal de zaden eruit met een lepel. Rasp de komkommer en roer er zout door en leg in een zeef. Laat 1 uur uitlekken.

Yoghurt

Rooster de komijnzaadjes kort en vijzel ze grof. Snijd de ui in kleine brunoise. Roer de yoghurt los met de gesnipperde rode ui en komijn. Roer de komkommer door de yoghurt. Breng eventueel op smaak met zout.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel het komkommermengsel over kleine soufflébakjes. Garneer met muntblaadjes en dien samen op met de uienkoekjes en yoghurtdrink.

Yoghurtdrank (Lassi)

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

YOGHURTDRAANK

1 LT TURKSE 10% YOGHURT

6 DL WATER

5 CM GEMBERWORTEL

2 GROENE PEPERTJES

1 TL KOMIJNZAADJES

KORIANDEBLAADJES

IJSBLOKJES

WE DRINKEN ERBIJ:

HERMANOS LURTON,
RUEDA, 2009

Yoghurtdrank

Blender net zoveel water door de yoghurt tot het de consistentie van dikke melk heeft. Snijd de groene pepertjes zeer fijn. Rooster de komijnzaadjes kort en vijzel ze grof. Rasp de gemberwortel op de Microplane. Doe alle ingrediënten in de Magimix en schuim op. Breng op smaak met zout. Zet in de koeling.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de yoghurtdrank over de glazen. Garneer met een korianderblaadje. Dien op met de uienkoekjes en een komkommer met yoghurt.

Naan

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

BROODDEEG
9 DL WATER
30 GR VERSE GIST
1500 GR BLOEM
300 GR YOGHURT
24 GR ZOUT
4½ TL BAKPOEDER
GHEE

Naan

Doe een pizzasteen in beide ovens en zet ze op de hoogste stand (zonder vocht).

Smelt wat ghee zodat het vloeibaar wordt.

Los de gist op in het lauwwarme water, roer de helft van de bloem erdoor en laat het afgedekt 30 minuten warm staan.

Roer de yoghurt door het deeg en de rest van de bloem, zout en bakpoeder. Roer of kneed het tot een plakkerige deegbal. Wrijf de bovenkant van de bal in met 1 eetlepel ghee en laat afgedekt 15 minuten warm staan.

Kneed het deeg een minuut met 1 eetlepel ghee en laat opnieuw afgedekt 15 minuten warm staan.

Het deeg moet nu glad en elastisch zijn. Kneed het 1 minuut licht door op een met olie bestreken werkvlak en verdeel het in porties ter grootte van een tennisbal.

Rol iedere portie uit - regelmatig met bloem bestuivend - tot een lap van 2 mm dikte. Laat 5 minuten staan.

Eindbewerking en presentatie

Bak de naans af op de pizzasteen in beide ovens in een paar minuten. De naans moeten meerdere blaren hebben. Laat ze niet zo lang in de oven dat ze krokant worden; ze moeten zacht zijn. Doe ze eventueel even onder de salamander om te kleuren. Kwast ze in met ghee.

Dien de naans bij alle gerechten van vanavond.

Panir en groenten uit de wok (Kadhai Jhinga)

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

SAUS

2 TL KORIANDERZAADJES
2 EL GEMBERWORTEL
1 GROEN PEPERTJE
3 UIEN
1 RODE PAPRIKA
1 GROENE PAPRIKA
2 TOMATEN
1 TL FENEGRIEKPOEDER
1 À 2 TL GARAM MASALA

GROENTEN

200 GR MINIMAÏSKOLFJES
200 GR WORTELJES

PANIR

500 GR PANIR

GARAM MASALA

1 ½ EL KARDEMOMPEULEN
1 EL VENKELZAAD
1 EL KOMIJNZAAD
1 EL KORIANDERZAAD
1 EL PEPERKORRELS
¼ KANEELSTOKJE
½ TL CHILIVLOKKEN
½ TL GEMBERPOEDER
½ TL NOOTMUSKAAT
½ BOSJE GESNEDEN KORIANDER

WE DRINKEN ERBIJ:

CHENIN BLANC, 2006

Dit is een wokgerecht en wordt à la minuut gemaakt.

Saus

Zorg dat alle te snijden blokjes gelijke grootte hebben. Schil de paprika's en snijd ze in kleine brunoise. Snijd de tomaten in kleine blokjes. Fruit de korianderzaadjes, de geraspte gemberwortel, fenegriek en gesnipperd groene pepertje in wat olie tot de zaadjes beginnen te springen. Voeg de gesnipperde uien en wat zout toe. Roerbak 5 minuten en voeg dan de paprika's en tomaatblokjes toe en roerbak nog 2 minuten. Proef!

Groenten

Snijd de maïskolfjes en worteltjes in gelijke kleine plakjes. Blancheer ze even in gezouten water.

Panir

Snijd de panir in blokjes. Frituur de blokjes in olie tot ze goudbruin zijn. Schelp ze uit de olie en doe ze in een bak met warm water om uitdroging te voorkomen.

Garam Masala

Rooster de kardemom, venkel, komijn, koriander en kaneel kort in een droge pan. De kruiden moeten een beetje kleuren en hun geuren loslaten, maar pas op dat ze niet verbranden. Maal de geroosterde kruiden samen met de peper en chilivlokken tot poeder in de vijzel of Magimix. Haal de specerijen door een zeef en roer de gember en nootmuskaat door. Dit is ook voor kip tandoori.

Eindbewerking en presentatie

Wok de saus, groenten en panir 2-3 minuten tot alles goed warm is. Verdeel over de borden. Strooi een beetje garam masala en de koriander over het geheel. Dien samen met de linzen en naan op.

Linzen (Tadka dal)

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

LINZEN

500 G GELE LINZEN

2,5 LT

GEVOGELTEBOUILLON

3 TL KURKUMA

TOMATEMENGSEL

3 EL OLIE

3 TENEN KNOFLOOK

2 TL ROOD CHILIPOEDER

6 TOMATEN

ZOUT

2 TOMATEN

KORIANDER BLAADJES

Linzen

Breng de linzen met bouillon en kurkuma aan de kook. Laat 20-30 minuten zachtjes koken tot ze zacht zijn. Het moet de consistentie hebben van risotto.

Tomatenmengsel

Fruit de fijn gesneden knoflook 2 minuten in olie. Voeg de chilipoeder toe en laat nog 1 minuut meebakken. Voeg de gehakte tomaten toe en laat pruttelen tot een dikke saus.

Dompel de tomaten kort in kokend water en schil ze. Haal de pitjes en zaadlijsten eruit en snijd ze in dunne reepjes.

Eindbewerking en presentatie

Meng de linzen en tomatenmengsel en laat 5 minuten pruttelen. Breng op smaak met zout. Lepel wat linzen in een soufflébakje. Garneer met korianderblaadjes en tomaatreepjes. Dien samen met de panir uit de wok en naan op.

Garnalencurry (Meen Molee)

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

GARNALEN

2 KG GARNALEN 16/20
(= 3 P.P.)

3 TL ZOUT

3 TL KURKUMA

KOKOSCURRY

40 VERSE KERRIEBLAADJES

3 TL ZWART MOSTERDZAAD

5 UIEN

10 GROENE PEPERTJES

8 TENEN KNOFLOOK

3 TL KURKUMA

1 LT KOKOSMELK

WE DRINKEN ERBIJ:

GEWÜRZTRAMINER, 2009

Garnalen

Pel de garnalen en wrijf ze in met een mengsel van zout en kurkuma. Laat minstens 1 uur marineren in de koeling.

Kokoscurry

Doe een laagje olie in een pan en bak 20 kerrieblaadjes knapperig. Schep ze uit de olie en laat ze uitlekken op keukenpapier. Doe de mosterdzaadjes in een pan met een beetje olie en doe de deksel erop. Laat ze op laag vuur springen maar let op dat ze niet verbranden en voeg dan de gesnipperde ui toe. Laat 2 minuten bakken en voeg dan de gesneden knoflook en pepers toe en laat fruiten tot de knoflook glazig is. Voeg resterende kerrieblaadjes, kurkuma en zout toe. Laat even meebakken en voeg dan de kokosmelk toe en laat 15 minuten pruttelen.

Eindbewerking en presentatie

Leg de garnalen in de curry en laat in ongeveer 5 minuten tegen de kook aan garen. Verdeel de garnalen met wat saus over de borden en garneer met de krokante kerrieblaadjes. Dien samen op met een stuk naan.

Kip tandoori

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

KIP

15 KIPKARBONAATJES MET
BOT

1 TL ZOUT

GEMBER KNOFLOOKPUREE

1 TL CHILIPOEDER

2 EL CITROENSAP

GEMBER

KNOFLOOKPUREE

5 CM GEMBERWORTEL

3 TENEN KNOFLOOK

2 EL WATER

TWEEDE MARINADE

2 ½ DL GRIEKSE YOGHURT

1 TL GARAM MASALA (VAN
PANIR UIT DE WOK)

1 DL OLIE

½ TL KANEEL

½ TL PAPRIKAPOEDER

1 TL ZOUT

GROENTESALADE

1 RODE BIET (RAUW)

1 WORTEL

¼ RETTICH

1 BAKJE TUINKERS

5 EL LIMOENSAP

1 EL SUIKER

4 LIMOENEN

WE DRINKEN ERBIJ:

PILHEIROS, 2005

Eerste marinade

Ontvel de karbonaatjes. Maak de gember knoflookpuree in de Magimix. Roer er het zout, chilipoeder en citroensap door. Wrijf de marinade in de kipstukken (eventueel met handschoenen aan). Laat 30 minuten marineren in een zeef zodat het vocht eruit kan lopen.

Tweede marinade

Meng de ingrediënten voor de tweede marinade in een kom. Wrijf ze over de kip en laat zo lang mogelijk in de koeling marineren.

Bakken

Leg de stukken kip met marinade op een bakplaat. Bak de tandoori 10 minuten op 200°C. Draai de stukken kip om, bestrijk ze met wat boter en bak nog eens 10 minuten.

Groentesalade

Snijd de bieten, wortels en rettich in **flinterdunne** julienne. Los de suiker in het limoensap op en roer het door de groenten. Knip de tuinkers uit de bakjes en verdeel ze op het laatst over de groentesalade.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de stukken kip over de borden en leg er een hoopje groentesalade en een kwart limoen naast. Serveer samen met de lamstoofpot en naan.

Lamsstoofpot (Bhuna Gosht)

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

LAM

1,5 KG LAMSBOUT ZONDER
BOT

7,5 CM GEMBERWORTEL

5 TL MAANZAAD

½ LT YOGHURT

2 TL KURKUMA

1 TL ROOD CHILIPOEDER

2 TL ZOUT

SPECERIENPUREE

2 BOLLEN KNOFLOOK

3 ZWARTE
KARDEMOMPEULEN

9 GROENE
KARDEMOMPEULEN

2 KANEELSTOKJES

3 TL GEMALEN KORIANDER

9 KRUIDNAGELS

5 UIEN

GARAM MASALA (VAN DE
PANIR UIT DE WOK)

½ BOSJE
KORIANDERBLAADJES

200 GR CASHEWNOTEN

(EVENTUEEL) BASMATIRIJST

WE DRINKEN ERBIJ:

PILHEIROS, 2005

Lamsvlees

Snijd het vlees in blokjes van 1x1 cm. Wrijf gember en maanzaad tot een fijne puree in een vijzel. Meng yoghurt, gemberpuree, kurkuma, chilipeper en zout in een bekken. Roer de blokjes lamsvlees er goed door en laat 1 uur marineren.

Specerijenpuree

Maak een puree van alle specerijen, behalve de uien, in de vijzel of Magimix. Snijd de uien fijn. Doe een beetje olie in een pan en fruit de uien lichtbruin. Voeg de puree toe en laat nog eens 5 minuten mee bakken.

Stoofpot

Voeg het vlees met de marinade bij de specerijenpuree en laat het 45 minuten gaar pruttelen. Breng op smaak met een paar eetlepels boter.

Eindbewerking en presentatie

Rooster de cashewnoten. Verdeel het lamsvlees met saus over de borden. Strooi er garam masala, korianderblaadjes en cashewnoten over. Serveer samen met de kip tandoori en naan.

Voeg evt. een bolletje rijst toe.

Kardemomijs (Kulfi)

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

KARDEMOMIJS

1 LT VOLLE MELK

¼ LT SLAGROOM

12 GROENE
KARDEMOMPEULEN

25 KOFFIEBONEN

300 GR SUIKER

5 EIERDOOIERS

75 GR GEZOUTEN BOTER

GARNERING

50 GR AMANDEL SCHAAFSEL

10 GROENE
KARDEMOMPEULEN

50 GR PISTACHENOTEN

WE DRINKEN ERBIJ:

CHÂTEAU DE RICAUD, 2006

Kardemomijs

Breng de melk en slagroom aan de kook en voeg de kardemom en koffie toe. Laat 20 min trekken op max. 80° en zeef de bonen eruit. Voeg suiker en dooiers aan het melkmengsel en verhit onder voortdurend roeren tot het begint te binden (max. 78°). Haal het van het vuur en roer de boter erdoor. Draai er ijs van in de ijsmachine en verdeel het ijs over 15 bakjes en laat verder opstijven in de vriezer.

Garnering

Rooster het amandelschaafsel goudbruin. Haal de pitjes uit de kardemompeulen en rooster ze ook tot de geuren loskomen. Rooster de pistachenoten kort en hak ze grof. Let op dat alles op een niet te hoog vuur gebeurt, anders verbranden de noten.

Eindbewerking en presentatie

Haal het kardemomijs uit de bakjes en plaats het midden op een bord. Strooi er het amandelschaafsel, kardemom en pistaches over.



Rueda Verdejo 2009 D.O. Rueda Hermanos Lurton

De inheemse verdejo druif profiteert van de koele nachten in de hooggelegen wijngaarden. Impressies van buxus, kruisbessen en grapefruit. Levendig en zeer fris in de smaak, lange finale met een bittertje. Het Rueda gebied, gelegen in de provincie Castilië-León in noordwest Spanje, wordt ook wel 'het Loire gebied van Spanje' genoemd. De karakteristieke druivensoorten die daar verbouwd worden zijn: de verdejo-, de viura- en de sauvignon blanc-druif.

Esk Valley Black Label Chenin Blanc, Hawke's Bay 2007.

Een schitterde wijn uit Nieuw Zeeland. Bloemig in de neus. Tonen van honing. Vettig in de smaak. Een zeer aromatische wijn met intense tonen van kweepeer, passievrucht en grapefruit. Het is een volle, goed gebalanceerde wijn met een frisse en krokante afdronk. Lekker bij vis, schaal- en schelpdieren, maar ook bij Oosterse of Indiase gerechten.

Gewürztraminer Verte 2009 A.C. Alsace Les Frères Blanck

Rijke Elzasser gemaakt van 100% Gewurtztraminer, deze druif geeft naast rijk en rijp geel fruit een kruidig en aromatisch karakter. De klassieke combinatie met deze wijn is ganzenlever, maar ook bij rijke salades met mango is dit een ware traktatie. Serveertemperatuur: 8-10°C

Pilheiros Tinto D.O.C. Douro Dominios François Lurton

Druivensoort(en): Tinta Roriz 40%, Touriga Franca 40% en Touriga Nacional 20%
Deze op rotsachtige bodem gekweekte druiven ondergaan een malolactische fermentatie gevolgd door 6 maanden op houten vaten. Dat levert een wijn op met mooie frisheid en complexiteit. Aroma's van mooi rijp rood en zwart fruit, chocolade en specerijen zoals laurier. De wijn is volumieus en vrij van harde tannines. De geavanceerde rijpheid van de druiven worden weerspiegeld in de rondheid en genereuze smaken. De afdronk is heel soepel en zoet, dankzij de natuurlijke zuurtegraad. De wijn bevat veel concentraat, krachtige fruittonen van zwarte vruchten en sporen van laurier, cacao en zuidvruchten. Een kloekke wijn die het opperbest doet naast de gekruide kip en het lam.

Château de Ricaud 2006 A.C. Loupiac

Sémillon 85%, Sauvignon 15%

Dit is een verbluffend smaakvolle wijn met intense aroma's van honing, confiture en botrytis, met hints van zoethout. Deze complexiteit loopt door tot de soepele, elegante en geconcentreerde smaak, die een lange afdronk geeft. Vlezige en zijdeachtige wijn die nu heel goed op dronk is en een paar jaar bewaren komt de smaak zeker ten goede. Maceratie op de schil, fermentatie in eiken vaten. Rijping op het bezinksel gedurende 12 maanden met bâtonnage. (Bâtonnage is het roeren van de, gistende most tijdens de vinificatie. Het gistbezinksel komt zo beter in contact met de wijn en de gisting zal optimaler verlopen. Het resultaat is een smaakvolle en rondere wijn.)

Nan Wijn & Relatiegeschenken

Valeriusstraat 88, 1071 MN Amsterdam

T. 020-6623897 - F. 020-6797242 - E. info@nan-wijn.nl