



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM  
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUES

# Menu januari 2012

"Nieuw Chinees"

*Appel-garnaalrolletje*

*Gefrituurde oester in kataifideeg*

*Gestoomde kabeljauw met broccoli*

*Gedrenkte kip met Kantonese saus*

*Dumpling met gembersaus*

*Roodgebakken eend met kousenband*

*Pandanpudding met blauwe bessen*

# Appel-garnaalrolletje

INGREDIËNTEN VOOR 15  
PERSONEN

## APPEL

3 DL RODE WIJN

150 GR SUIKER

3 GRANNY SMITH APPELS

## SINAASAPPELDRESSING

3 DL VERS GEPERST

SINAASAPPELSAP

3 STENGELS CITROENGRAS

## MISODRESSING

1,5 DL MISOPASTA

1,5 DL WATER

150 GR SUIKER

## MANGOCOMPÔTE

1 MANGO

1 ROOD PEPERTJE

HANDVOL  
KORIANDERBLAADJES

1 SJALOT

½ DL WATER

50 GR SUIKER

WITTE WIJNAZIJN

## GARNAALROL

15 TIJGERGARNALEN (16/20)

15 LOEMPIAVELLEN

4 NORIVELLEN

## WE DRINKEN ERBIJ:

SYLVANER 2009, KOEBERLÉ  
KREIJER

**Eén portie saus is altijd voldoende!**

### Appel

Schil de appels en snijd er repen van ter grootte van de garnalen. Breng de wijn met suiker aan de kook en laat 3 minuten doorkoken. Voeg de appelrepen toe aan de wijn en laat opnieuw aan de kook komen. Haal van het vuur en zet in de koeling tot gebruik.

### Sinaasappeldressing

Breng sinaasappelsap en citroengras aan de kook en laat 15 minuten trekken en iets inkoken. Zeef de saus en laat afkoeling in de koeling.

### Misodressing

Maak een siroop van het water en suiker. Voeg de misopasta toe en laat 15 minuten trekken in iets inkoken. Haal de pan van het vuur en laat afkoelen.

### Mangocompôte

Schil de mango en snijd het vruchtvlees in kleine brunoise. Haal de zaadjes uit de rode peper en snijd het piepklein in blokjes. Snijd de korianderblaadjes klein. Bak de gesnipperde sjalot in een beetje olie glazig. Voeg water en suiker toe en laat opkoken. Haal van het vuur en roer de overige ingrediënten toe en laat afkoelen.

### Garnaalrol

Haal de appelrepen uit de wijn. Pel garnalen en haal het darmkanaal eruit met een cocktailprikker. Leg op een ¼ stukje norivel een garnaal en een reep appel. Rol het geheel eenmaal op. Leg het pakketje op een loempiavel en maak er een loempiaatje van. Laat het staartje van de garnaal uit de het pakketje steken. Plak de rand van het loempiavel vast met een maizenapapje.

### Eindbewerking en presentatie

Frituur garnalen in olie van 170° C tot goudbruin en krokant. Schep sinaasappel, miso en mangocompote op een bord. Snijd garnaal doormidden en leg bij de saus. Dien samen op met de gefrituurde oester.

# *Gefrituurde oester in kataifideeg*

INGREDIËNTEN VOOR 15  
PERSONEN

## **OESTERS**

15 OESTERS

BLOEM

TEMPURAMEEL

KATAIFIDEEG

## **GROENTENSAUS**

2 TOMATEN

1 APPEL

½ UI

3 TENEN KNOFLOOK

2 EL SUIKER

2 EL RIJST AZIJN

1 EL SOJASAUZ

ZWARTE PEPER

2 DL WATER

2 EL MAÏZENA

## **WASABIMAYONAISE**

1 EI

1 TL MOSTERD

2 EL WITTE WIJNAZIJN

3 DL OLIE

1 TL WASABIPASTA

ROMAINE SLA

## **WE DRINKEN ERBIJ:**

SYLVANER 2009,

KOEBERLÉ KREIJER

## **Eén portie saus is altijd voldoende!**

### **Oesters**

Haal de oesters uit de schelp en controleer ze zorgvuldig op gruis. Spoel ze eventueel af met water. Dep de oesters droog.

Vlak voor aan tafel gaan de oesters in bloem wentelen en daarna in tempurabeslag. Wikkel een pluk Kataifideeg om de oester. Zorg dat de oester aan alle kanten bedekt is met deeg. Frituur de oesters in olie van 170°C tot goudbruin en laat uilekken op keukenpapier.

### **Groentensaus**

Snijd tomaat, ui en knoflook heel fijn. Rasp de appel. Doe alle ingrediënten in een pan met het water. Breng aan de kook en laat het even koken. Maak een papje van maïzena met een paar eetlepels water en roer het door de groenten. Als de saus gebonden is van het vuur halen en laten afkoelen. Breng op smaak met zout en/of azijn.

### **Wasabimayonaise**

Maak mayonaise op de bekende manier in een hoge beker met de staafmixer. Mixer er de wasabipasta door en proef. Breng op smaak met zout en eventueel nog wat wasabipasta.

### **Eindbewerking en presentatie**

Halveer de bladen romaine sla en haal de nerf eruit. Leg een blaadje sla op een bord. Lepel er een beetje wasabimayonaise en groentensaus over. Leg de oester op de saus. Dien samen op met het appel-garnaalrolletje.

# *Gestoomde kabeljauw met broccoli*

INGREDIËNTEN VOOR 15  
PERSONEN

## **KABELJAUW**

---

1 KG KABELJAUW

---

2 TL ZEEZOUT

---

20 CM VERSE  
GEMBERWORTEL

---

3 BOSUITJES

---

LICHTE SOJASAU

---

DONKERE SOJASAU

---

5 EL ARACHIDEOLIE

---

4 TL SESAMOLIE

---

KORIANDERBLAADJES

---

## **BROCCOLI**

---

2 STRONKEN BROCCOLI

---

8 TENEN KNOFLOOK

---

ZOUT EN PEPER

---

1 DL WATER

---

1 EL GEROOSTERDE  
SESAMOLIE

---

## **WE DRINKEN ERBIJ:**

---

VIIGNIER 2010, VERDALHAN

## **Kabeljauw**

Dep de kabeljauw droog en portioneer het in 15 stukken. Wrijf ze aan beide zijden in met zout. Wrijf een gastroplaat in met olie en leg de kabeljauw erop. Maak dunne julienne van de gemberwortel en verdeel ze over de vis. Stoom de kabeljauw 5 tot 7 minuten (afhankelijk van de dikte) in de stoomoven. Snijd de bosui in dunne ringen.

## **Broccoli**

Snijd de knoflook in dunne plakjes. Wok de knoflook in arachideolie 30 seconden tot ze beginnen te kleuren. Doe de broccoli erbij en roerbak nog 2 minuten en doe er water bij en dek af. Stoom de broccoli 5 minuten. Voeg sesamolie toe en laat nog 30 seconden wokken.

## **Eindbewerking en presentatie**

Verdeel de kabeljauw over de borden. Lepel ½ koffielepel lichte en een ½ koffielepel donkere sojasaus over de vis. Verdeel de bosui over de vis. Verhit de sesamolie tot het dampst en giet een koffielepel olie over de vis en dien direct op. Dien samen op met de gedrenkte kip.

# *Gedrenkte kip met Kantonese saus*

INGREDIËNTEN VOOR 15  
PERSONEN

## **KIP**

---

2 SCHARRELKIPPEN

---

2 EL ZOUT

---

KIPPENBOUILLON

---

10 BOSUITJES

---

10 PLAKJES VERSE

---

GEMBERWORTEL

---

ZWARTE PEPER

---

## **KANTONESE SAUS**

---

5 BOSUITJES

---

10 CM VERSE

---

GEMBERWORTEL

---

ZOUT

---

1 ROOD PEPERTJE

---

1 DL ARACHIDEOLIE

---

## **CHINESE EIERMIE**

---

200 GR EIERMIE

---

BOUILLON VAN DE KIP

---

## **WE DRINKEN ERBIJ:**

---

Viognier 2010, Verdalhan

## **Kip**

Wrijf kippen in met zout. Leg ze in een pan, overgiet ze met kippenbouillon en breng aan de kook. Voeg bosui en gember toe en maal er wat peper over. Doe de deksel op de pan en laat 20 minuten pocheren.

Neem de pan van het vuur en laat 1 uur staan. Schep de kippen uit de bouillon en dompel ze in ijswater en laat ze goed afkoelen. Haal de kippen uit het ijswater en dep droog. Snijd het vlees in eenhaps stukjes. Breng op smaak.

## **Kantonese saus**

Snijd het lichte deel van de bosuitjes in fijne ringen en rasp de gemberwortel. Snijd het pepertje zonder pitjes fijn. Doe samen met zout in een schaal. Verhit arachideolie op tot het dampet en schenk het over de uitjes. Schep alles goed door elkaar en breng op smaak..

## **Mie**

Kook eiermie gaar in de bouillon van de kip. Proef of er genoeg zout in zit.

## **Eindbewerking en presentatie**

Verhit de kipstukjes 2 minuten op de finish-stand in de combi-oven. Verdeel de stukjes kip over de boden. Leg een plukje mie naast de kip en lepel er wat saus over. Dien samen op met de kabeljauw.

# *Dumpling met gembersaus*

INGREDIËNTEN VOOR 15  
PERSONEN

## **DEEG**

500 GR BLOEM
3,3 DL WATER
ZOUT
1 EL OLIE

## **Deeg**

De bloem met het zout in de Magimix doen, het water aan de kook brengen en bij de bloem gieten, draai er een deeg van en laat even rusten. Het deeg met de pastamachine uitrollen tot een dunne lap en steek er rondjes van 8cm uit.

## **VULLING**

200 GR VARKENSGEHAKT
100 GR ROZE GARNALEN
BIESLOOK
1 EL AARDAPPELMEEL
SESAMOLIE
ZOUT EN PEPER

## **Vulling**

Hak de garnalen fijn. Roer de garnalen, varkensgehakt, aardappelmeel en gesneden bieslook goed door elkaar . breng op smaak met sesamolie, zout en peper.

## **Dumpling**

Verdeel de vulling over de deegvelletjes en vouw zodanig dicht dat de onderkant plat en de bovenkant plooivormig dicht is, in de vorm van een half maantje. Doe een dun laagje olie in een anti-aanbak pan. Leg de dumplings in de pan met de platte kant naar beneden. Giet er zoveel water in dat de dumplings half onder water staan. Breng op hoog vuur aan de kook. Laat het water helemaal verdampen en draai het vuur daarna laag en laat nog even bakken tot de onderkant van de dumpling krokant en goudbruin is. Pas op dat de dumplings niet verbranden.

## **SAUS**

3 DL ZWARTE AZIJN
SAP VAN 1 CITROEN
2 EL SUIKER
10 CM VERSE GEMBERWORTEL

## **WE DRINKEN ERBIJ:**

PUGLIA NEGROAMARO  
2010, MASSERIA PIETROSA

## **Vulling**

Rasp de gemberwortel en roer het door de zwarte azijn. Breng op smaak met citroensap en suiker.

## **Eindbewerking en presentatie**

Leg twee dumplings op een bord en doe er een lepeltje saus bij. Dien samen op met de eend.

# *Chiu Chow eend met kousenband*

INGREDIËNTEN VOOR 15  
PERSONEN

## **EEND**

---

2 TAMME EENDEN

---

1 LT ARACHIDEOLIE

---

## **SAUS**

---

1,5 LT KIPPENBOUILLON

---

1,5 LT DONKERE SOJASAU

---

5 DL LICHTE SOJASAU

---

1 LT SHAOXING RIJSTWIJN

---

200 GR KANDIJSUIKER

---

8 STUKS STERANIJS

---

5 KANEELSTOKJES

---

3 EL VENKELZAADJES

---

2 EL KOMIJNZAADJES

---

## **KOUSENBAND**

---

1 KG KOUSENBAND

---

5 TENEN KNOFLOOK

---

5 CM VERSE  
GEMBERWORTEL

---

5 BOSUITJES

---

3 EL CHILI-BONENSAUS

---

2 EL GELE-BONENSAUS

---

4 EL RIJSTWIJN

---

2 EL DONKERE SOJASAU

---

4 EL SUIKER

---

2 EL WATER

---

4 TL CHILIOLIE

---

KORIANDERBLAADJES

---

## **WE DRINKEN ERBIJ:**

---

PUGLIA NEGROAMARO  
2010, MASSERIA PIETROSA

---

## **Eend**

Hak de eenden doormidden en dep ze droog. Verhit de arachideolie tot heel heet. Leg de eenden met het vel naar beneden in de pan. Draai het vuur laag en frituur de eenden 15 minuten tot het vel licht gekleurd is. Draai de eenden niet om maar giet er af en toe wat hete olie over met een lepel. Laat de eenden op keukenpapier uitlekken.

## **Chiu Chow saus**

Doe alle ingrediënten voor de saus bij elkaar in een grote pan en breng aan de kook. Leg de eenden in de saus en draai het vuur helemaal laag totdat de saus heel zachtjes pruttelt. Zet een deksel op de pan en stoof de eenden in 1 uur gaar. Schep af en toe het bovendrijvende vet eraf. Snijd de eenden in stukjes.

## **Kousenband**

Doe een ½ liter arachideolie in een wok en verhit het tot het begint te dampen. Frituur de kousenband in delen tot het iets gerimpeld is. Laat uitlekken en herhaal voor de rest van de bonen. Giet olie uit de wok (bewaar het wel) en veeg de wok schoon. Verhit 2 el olie in de wok en bak knoflook, gember en bosui ongeveer 30 seconden. Voeg de rest van de ingrediënten toe en roerbak nog 30 seconden. Doe de kousenband terug in de wok en roer tot de stukjes helemaal bedekt zijn.

## **Eindbewerking en presentatie**

Verdeel de stukken eend over de borden en decoreer ze met enkele blaadjes koriander. Leg wat kousenband naast de eend. Dien samen op met de dumplings.

# *Pandanpudding met blauwe bessen*

INGREDIËNTEN VOOR 15  
PERSONEN

## **PUDDING**

---

200 GR PANDANBLAD

---

1,2 LT MELK

---

12 EIERDOOIERS

---

80 GR SUIKER

---

160 GR HONING

---

RASP VAN 1 SINAASAPPEL

---

RASP VAN 1 CITROEN

---

16 BLAADJES GELATINE

---

12 EIWITTEN

---

100 GR SUIKER

---

## **BOSBESSENSAUS**

---

500 GR BOSBESSENCOULIS

---

2 DL RODE WIJN

---

100 GR SUIKER

---

## **KOKOSSAUS**

---

5 DL KOKOSROOM

---

1 LT SLAGROOM

---

## **BLAUWE BESSEN**

---

500 GR BLAUWE BESSEN

---

2 DL 1 OP 1 SIROOP

---

## **WE DRINKEN ERBIJ:**

---

CROFT PINK PORT

## **Pandanpudding**

Pureer de pandanblaadjes met melk in de Kenwood blender. Breng pandanmelk aan de kook en haal van het vuur. Laat 15 minuten trekken en zeef de pulp uit de melk. Klop de dooiers met suiker, honing, sinaasappelrasp en citroenrasp schuimig en vervolgens de melk erdoorheen. Verhit de melk tot het begint te binden (75°C). Zeef de melk, roer er de geweekte gelatineblaadjes er in op en zet de kom in ijswater. Klop de eiwitten op en voeg daarna de suiker toe. Vouw de eiwitten door de melk mengsel en verdeel het over vormpjes. Laat opstijven in de koeling.

## **Bosbessensaus**

Breng alle ingrediënten aan de kook en laat even doorkoken. Zeef de saus en laat afkoelen in de koeling.

## **Kokossaus**

Klop de kokosroom en slagroom op tot sausdikte. Zet in de koeling tot gebruik.

## **Blauwe bessen**

Breng de siroop aan de kook en giet het over de blauwe bessen. Roer voorzichtig door elkaar zodat alle bessen bedekt zijn met siroop.

## **Eindbewerking en presentatie**

Stort de puddinkjes uit de vormpjes. Hol ze wat uit en vul het holletje op met blauwe bessen. Leg de puddinkjes op een bord en schenk de sauzen er naast.





### **Sylvaner 2009, Koeberlé Kreijer**

Bij de Appel-garnaalrolletjes en de gefrituurde oester in kataifideeg hebben we gezocht naar een wijn die deze totaal verschillende smaken aan zou kunnen en kwamen uit bij een sylvaner uit Rheinhessen. Deze heeft een rijke boog aan smaken en geuren: tikkeltje kruisbes, hooi, peren en karamel en de smaak van appel, perzik, bloemen en citroen. Mooie zachte ziltige zuren waardoor de oester er ook nog tegen kan.

### **Vdp Viognier 2010, Verdahan**

De gestoomde kabeljauw met broccoli en gedrenkte kip met Kantonese saus gaat naadloos samen met de viognier, de druif die waarschijnlijk ooit door de Romeinen vanuit Dalmatië naar het Rhône-dal werd gebracht, waarvan men er vooral op de steile rotsen van Condrieu prachtige wijnen maakt. De wijnen kenmerken zich door een rijp aroma van zacht fruit, als banaan en meloen en bloemen. De smaak is licht vetzig, droog en krachtig met een lage zuurgraad.

### **Puglia Negroamaro 2010, Masseria Pietrosa**

Dumpling met gembersaus en de roodgebakken eend met kousenband vragen om een kruidige wijn, die een mooi zoet heeft.

We vonden deze wijn afkomstig uit de hak van de laars in Italië, Puglië.

de gebruikte druivensoort is 100 % Negroamaro, een druif die vrijwel uitsluitend in Zuid-Italië groeit. De druiven worden eind september met de hand geplukt en de vinificatie vindt plaats in temperatuurgecontroleerde roestvrijstalen vaten. De wijn heeft een intens aroma van klein rood en zwart fruit, specerijen en thijm. De aanzet is vol, gevolgd door een lange, zwoele afdronk.

### **Croft Pink Port**

Pandanpudding met cranberries vraagt om iets bijzonders en dat vonden we in deze pinkport. (ook al een verrassing in het boek Het Festijn van Kaas&wijn)

Het Porthuis Croft was de eerste die een rosé Port op de markt bracht. Deze Port wordt gemaakt door de druiven kort te laten inweken bij lage temperatuur en vervolgens het sap ook bij lage temperatuur te laten vergisten. Het is een port die niet houtgelagerd is en levendiger en frisser dan zijn rode broertje, met de verleidelijke geur en smaak van bessen en kersen. Koel serveren als apéritief of als dessertwijn. Alc. 19,5!!!

### **Rob Wesseling - Wijnkoperij Wesseling**

Torenlaan 33a, 1251 HG Laren

Tel. 035-5311311 \* [info@wijnkoperijwesseling.nl](mailto:info@wijnkoperijwesseling.nl)