



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM  
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUES

## ***Menu april 2012***

*Parmaham met aardappelmousseline en bietenijs*  
Mario Ridder

*Ravioli met kreeft en citroengrasvelouté*  
Gordon Ramsey

*Geitenkaas met hazelnoten, ui en linzen*  
Charlie Trotter

*Entrecôte met ossenstaarttorentje en doperwtenpuree*  
Cees Helder

*Tiramisu met koffiegranita*  
Gordon Ramsey

# **Parmaham met aardappelmousseline en bietenijs**

INGREDIËNTEN VOOR 15  
PERSONEN

---

## **PARMAHAM**

---

BLOK PARMAHAM

---

### **Parmaham**

Snijd de Parmaham in flinterdunne plakjes. Snij 3 plakjes per persoon. Bewaar de minder mooie plakjes voor de vinaigrette.

---

## **AARDAPPELMOUSSELINE**

---

500 GR KRUIMIGE

AARDAPPELS

---

4 DL SLAGROOM

---

### **Aardappelmousseline**

Kook aardappels in de schil in water met ruim zout in 30 minuten gaar. Giet de aardappels af en laat iets afkoelen. Trek de schil van de aardappels en passeer door de pureeknijper. Roer de slagroom door de aardappelpuree en breng op smaak met zout. Zorg dat er absoluut geen klontjes in de puree zijn. Verdeel de puree over 2 ISI-flessen en breng iedere fles op druk met 2 patronen. Houd de ISI-flessen warm in een bak met heet water.

---

## **BIETENSORBET**

---

500 GR GEKOOKTE BIETEN

---

2 DL WATER

---

200 GR SUIKER

---

2 LAURIERBLAADJES

---

30 GR GLUCOSE

---

BALSAMICO AZIJN

---

### **Bietensorbet**

Doe een gastroplaat in de vriezer. Breng water, suiker en laurier in een pannetje aan de kook. Laat even doorkoken en voeg glucose toe. Roer tot de glucose opgelost is en haal van het vuur. Doe de bieten in de Magimix en pureer. Voeg siroop toe en breng op smaak met azijn. Draai sorbet van de massa in de ijsmachine. Als de sorbet klaar is, bolletjes sorbet op de bevroren gastroplaat leggen en terug in de vriezer doen.

---

## **EENDENLEVERCRÈME**

---

3 DL RUNDERBOUILLON

---

500 GR EENDENLEVER

---

### **Eendenlevercrème**

Snijd de eendenlever in blokjes. Breng de runderbouillon aan de kook en laat tot de helft inkoken. Doe de fond over in de Magimix en voeg al draaiend blokje voor blokje de eendenlever toe tot een mooie crème ontstaat. Zeef de crème en breng op smaak met zout en peper en houd warm. Zet het niet op het vuur anders schift het!

---

## **VINAIGRETTE**

---

3 PLAKKEN PARMAHAM

---

1 DL OLIJFOLIE

---

1 DL SUSHIAZIJN

---

½ BOSJE BIESLOOK

---

RASP VAN 1 CITROEN

---

### **Vinaigrette**

Snijd de Parmaham in zeer kleine brunoise. Meng met olijfolie en sushiazijn. Voeg dun gesneden bieslook en citroenrasp toe.

---

2 BAKJES SCARLET CRESS

---

**WE DRINKEN ERBIJ:**

---

ABADÍA DE NOSTÍN, 2010  
VALDEORRAS, GODELLO

**Eindbewerking en presentatie**

Maak een spiegel eendenlevercrème in het midden van de warme borden. Verdeel de plakken Parmaham om de saus heen. Spuit een dot aardappelmousseline midden in de crème en leg een bolletje bietenijs hierop. Verdeel de vinaigrette over de ham en garneer het geheel met scarlet cress.

# Ravioli met kreeft en citroengrasvelouté

INGREDIËNTEN VOOR 15  
PERSONEN

## PASTADEEG

SAFFRAANDRAADJES

1 EL WATER

200 GR BLOEM

2 EIEREN

1 EL OLIJFOLIE

SNUF ZOUT

## Pastadeeg

Week de saffraandraadjes 5 minuten in het water. Doe bloem, eieren, olijfolie, zout en saffraanwater in de Magimix. Draai er pastadeeg van. Leg 30 minuten in de koeling.

Draai pastavellen op stand 7 en steek rondjes van 10 cm hieruit. Verdeel de vulling over 15 rondjes. Bestrijk de randen met water en leg een tweede vel hierop. Knijp de randen zorgvuldig dicht en knip eventueel wat bij. Leg de ravioli tussen twee theedoeken tot gebruik.

## VULLING

150 GR ZALMFILET

1 DL SLAGROOM

1 KREEFT

8 LANGOUSTINES

BASILICUM EN KERVEL

## Vulling

Kook de kreeft 2 minuten en haal het vlees eruit als het nog warm is. Draai zalmfilet fijn in de Magimix. Voeg de slagroom toe en draai nog heel even. Snijd de kreeft en langoustines in kleine blokjes. Roer door de zalmmousse en breng op smaak met zout, peper en gehakte kruiden. Laat 30 minuten in de koeling rusten.

## SCHAALDIERENSAUS

1 LT VISBOUILLON

PANTSERS VAN KREEFT EN  
LANGOUSTINES

BEURRE MANIÉ

## Schaaldierensaus

Hak de pantsers van kreeft en langoustine fijn. Zet ze aan in olie en voeg de visbouillon toe. Laat de schaaldierenbouillon inkoken tot een kwart. Klop beurre manié met de garde door de saus tot een dikke gebonden saus ontstaat. Breng op smaak met zout en peper (eventueel wat tabasco) en doe over in een doseerfles. Houd de schaaldierensaus warm.

## CITROENGRAS VELOUTÉ

2 SJALOTTEN

1 TL WITTE PEPERKORRELS

1 TL KORIANDERKORRELS

2 TENEN KNOFLOOK

2 LAURIERBLAADJES

ENKELE TAKJES TIJM

4 STENGELS CITROENGRAS

2,5 DL NOILLY PRAT

5 DL VISBOUILLON

5 DL SLAGROOM

## Citroengrasvelouté

Breng gesneden sjalot, peperkorrels, korianderzaad, knoflook, laurierblad, tijm en gespleten citroengras met de vermouthe aan de kook in een wijde pan. Laat het inkoken tot het vocht bijna helemaal weg is en voeg de visbouillon toe en laat weer tot de helft inkoken. Voeg de slagroom toe en laat inkoken tot het enigszins gaat binden. Zeef de velouté en breng op smaak met peper en zout. Verwarm de velouté vlak voor het serveren en doe hem over in de dispenser.

---

4 TOMATEN

---

½ BOS BASILICUM

---

**WE DRINKEN ERBIJ:**

---

LA MUSE, NEFFIEZ 2010  
COTEAUX DU LANGUEDOC

**Garnituur**

Plisseer de tomaten en verwijder de zaadjes. Snijd ze in kleine brunoise. Breng op smaak met olijfolie en zout en peper. Wrijf basilicumblaadjes in met olijfolie en plaats op een gastroplaat. Doe ze in een oven van 100°C tot ze droog en krokant zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

**Eindbewerking en presentatie**

Kook de ravioli 5 minuten in ruim water gaar. Spuit een spiraal schaaldierensaus in de grote komborden. Leg een ravioli midden in het bord. Leg een quenelle tomatenconcassé op de ravioli en een blaadje basilicum hier tegenaan. Schenk de hete velouté tussen de schaaldierensaus en serveer meteen.

# Geitenkaas met hazelnoten, ui en linzen

INGREDIËNTEN VOOR 15  
PERSONEN

## **RODE WIJN REDUCTIE**

1 WORTEL

1 UI

1 STENGEL BLEEKSELDERIJ

½ APPEL

1 FLES RODE WIJN

½ FLES RODE PORT

## **COURGETTE**

4 COURGETTES

OLIJFOLIE

## **HAZELNOTEN**

150 GR WITTE

HAZELNOTEN

## **SJALOTTEN**

8 SJALOTTEN

½ FLES RODE WIJN

## **GEITENKAAS**

600 GR BOKKENSPRONG

GEITENKAAS

## **LINZEN**

300 GR GELE LINZEN

250 GR SHIITAKE

1 WORTEL

1 UI

2 STENGELS

BLEEKSELDERIJ

## **Rode wijn reductie**

Snij wortel, ui, bleekselderij en appel fijn. Doe over in een pan met wijn en port en kook in tot het vocht bijna weg is. Zeef en breng op smaak met zout en peper.

## **Courgette**

Snijd de courgettes op de snijmachine in de lengte op stand 10. Maak minimaal 30 plakjes. Kwast een bakplaat in met olijfolie en leg de goed ingevette plakken courgette op de plaat. Karamelliseer de courgette onder de salamander tot ze beginnen te bruinen. Let op dat ze niet verbranden.

## **Hazelnoten**

Rooster de hazelnoten in een droge pan tot ze beginnen te kleuren. Hak de noten grof.

## **Sjalotten**

Snijd de sjalotten in ringen. Doe ze met de rode wijn in een pan en laat zachtjes inkoken tot alle vocht verdampt is. Breng op smaak met zout en peper.

## **Geitenkaas**

Snijd de geitenkaas in plakken. Leg 2 plakjes courgette dakpansgewijs naast elkaar met de gebruikte kant naar beneden. Leg een lepel hazelnoten midden op de courgetteplakken. Leg een stuk geitenkaas op de hazelnoten. Doe een lepel sjalotten op de geitenkaas en vouw de courgette over het geheel om pakketjes te maken. Doe de pakketjes op een met olie ingesmeerde gastroplaat. Verwarm de pakketjes vlak voor het opdienen 5 minuten in een oven van 175°C tot de geitenkaas begint te zweten.

## **Linzen**

Snijd shiitake, wortel, ui en bleekselderij zeer fijn. Zet even aan in wat olijfolie en voeg de linzen toe. Giet zoveel water over de linzen tot ze net onder staan en laat heel zachtjes garen. Breng op smaak met olijfolie, peper en zout.

---

**RUCOLA**

---

1 BAKJE RUCOLA

---

1 SJALOT

---

1 DL SHERRY

---

1 DL OLIJFOLIE

---

**Rucola**

Hak de sjalot fijn en roer de sherry en olie erdoor tot een vinaigrette ontstaat. Vlak voor het opdienen de vinaigrette opwarmen, van het vuur af en de rucola erdoor roeren. De blaadjes moeten iets verleppen, maar niet helemaal zacht worden.

---

**WE DRINKEN ERBIJ:**

---

PIOVENE, 2010

PORTO GODI

---

KOEL DRINKEN!

**Eindbewerking en presentatie**

Verdeel wat linzen over de borden. Spreid ze uit tot een rondje. Leg midden op het rondje een pluk rucola en daarop het geitenkaaspakketje. Decoreer het geheel met rode wijn reductie.

# Entrecôte met ossenstaarttorentje en doperwten

INGREDIËNTEN VOOR 15  
PERSONEN

## OSSENSTAART

2 KG OSSENSTAART

1 WORTEL

1 UI

1 PREI

BLADPETERSELIE

TIJM

LAURIERBLAD

## Ossenstaart

Snijd ossenstaart in stukken en kleur het in hete olie. Bak daarna de groeten rondom bruin in de olie. Doe de ossenstaart en groenten over in de snelkookpan en schenk er zoveel water bij dat alles onderstaat. Breng de snelkookpan op druk en kook het vlees in 2 uur gaar. Laat de pan afkoelen en pluk daarna het vlees van het bot. Zeef het vocht en kook ver in tot een glace. Breng de glace op smaak met zout en peper.

## ENTRECÔTE

1,5 KG ENTRECÔTE

## Entrecôte

Snijd het vetrandje van de entrecôte en bewaar het. Zout en peper het vlees en braad het aan beide kanten flink aan in olie. Doe het vlees op een bakplaat en laat het verder garen in een oven van 55°C tot een kerntemperatuur van 52°C.

Snijd het vetrandje van de entrecôte in kleine dobbelsteentjes en bak ze langzaam op laag vuur uit tot kaantjes. Bestrooi de kaantjes met zout en houd ze warm.

## TORENTJE

1 KNOLSELDERIJ

300 GR WORTEL

10 SNEETJES WITBROOD

100 GR BOTER

OLIJFOLIE

2 BAKJES MUSTARD CRESS

2 BAKJES CHILI CRESS

## Torentje van ossenstaart

Snijd plakken van de knolselderij op de snijmachine op stand 12 en maak er rondjes van 6 cm van. Blancheer de plakken in gezouten water. Snijd de korsten van het brood en maal het tot broodkruim in de Magimix. Doe het over in een groot bekken en voeg boter en olijfolie toe. Werk boter en olie door het broodkruim maar zorg dat het rul blijft. Snijd de topjes van de chili- en mustard cress en voeg toe aan het broodkruim. Schil wortel en snijd in mini brunoise en blancheer in gezouten water.

Vul een ingevette ring van 6 cm met achtereenvolgens knolselderij, wortel, ossenstaart en broodkruim. Druk iedere laag aan met een tonicstampertje. Zet de ringen 5 minuten in de oven van 250°C vlak voor het uitserveren.



---

**DOPERWTEN**

---

1 KG DIEPVRIES  
DOPERWTEN  
CRÈME FRAÎCHE

---

**Doperwten**

Blancheer de erwten kort in gezouten water en draai ze door de passe vite. Breng de puree op smaak met crème fraîche en zout en houd warm.

---

**GARNITUUR**

---

4 SJALOTTEN  
2 PREIEN

---

**Garnituur**

Snijd sjalotten en prei in flinterdunne ringen en haal de ringen uitelkaar. Blancheer de prei heel kort en laat uitlekken. Frituur de preiringen in olie van 150°C tot goudbruin. Pas op dat ze niet verbranden. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Haal de sjalotringen door de bloem en frituur ze goudbruin in de olie.

---

**WE DRINKEN ERBIJ:**

---

RESALTE 2009

---

RIBERA DEL DUERO

**Eindbewerking en presentatie**

Snijd de entrecôte in mooie plakken. Verdeel de plakken over de borden en bestrooi met wat Maldon zout. Verdeel de kaantjes over de borden. Leg een pukje prei en sjalot op het vlees. Druk de torentjes voorzichtig uit de ringen naast het vlees. Maak een streep doperwtenspuree op het bord en lepel de glace tegen het vlees aan.

# Tiramisu met koffiegranita

INGREDIËNTEN VOOR 15  
PERSONEN

## KOFFIEGRANITA

---

5 DL WATER

---

300 GR SUIKER

---

540 ML ESPRESSO  
(OPLOSKOFFIE)

---

## TIRAMISU

---

2 GELATINEBLAADJES

---

180 ML ESPRESSO  
(OPLOSKOFFIE)

---

100 GR SUIKER

---

6 EIERDOOIERS

---

300 GR MASCARPONE

---

1,5 DL SLAGROOM

---

## MASCARPONESORBET

---

100 GR SUIKER

---

2 DL WATER

---

SAP VAN 1 CITROEN

---

50 GR GLUCOSESIROOP

---

1 KG MASCARPONE

---

## GESPONNEN SUIKER

---

250 GR ISOMALT

---

---

CACAOPOEDER

---

## WE DRINKEN ERBIJ:

---

CREAM MONTEGUDO  
DELGADO ZULETA

---

### Koffiegranita

Leg een grote gastrobak in de vriezer. Maak een sterke espresso van oploskoffie en koel geforceerd af in een bak met ijswater. Breng water met suiker aan de kook. Laat het 3 minuten doorkoken en koel dan geforceerd af. Voeg de koude espresso toe en doe over in de gekoelde gastrobak. Laat in de vriezer opvriezen. Rul het ijs op met een vork na 1 uur. Herhaal iedere 30 minuten tot een korrelige structuur is ontstaan.

### Tiramisu

Week gelatine blaadjes in koud water. Los de gelatine op in de hete espresso en laat iets afkoelen. Klop de dooiers en suiker tot crème. Maak een sabayon van de crème door deze au bain marie met een mixer te kloppen tot een dikke schuimige sabayon. Roer de espresso en mascarpone er voorzichtig doorheen. Klop slagroom lobbij en spatel die ook door de massa. Laat opstijven in de koeling.

### Mascarponesorbet

Leg een gastroplaat in de vriezer. Breng water met suiker en citroensap aan de kook. Voeg glucosesiroop toe. Laat enkele minuten doorkoken en laat afkoelen. Roer de mascarpone los en voeg de siroop toe. Draai er ijs van in de ijsmachine. Als het ijs klaar is, bolletjes ijs op de bevroren gastroplaat leggen en terug in de vriezer doen.

### Gesponnen suiker

Doe isomalt in een pannetje met dikke bodem. Laat onder matig vuur smelten. Haal het pannetje van het vuur en laat wat afkoelen. Doop een lepel in de isomalt en laat het in dunne draden op bakpapier vallen terwijl de lepel voortdurend in beweging gehouden wordt. De draden moeten heel dun zijn. Maak minimaal 15 decoratieve matjes van 10 cm doorsnede.

### Eindbewerking en presentatie

Schep een volle eetlepel koffiegranita in een cocktailglas. Leg er een bolletje mascarponesorbet op en lepel er wat tiramisu over. Strooi wat cacao poeder over de tiramisu en decoreer met een gesponnen suikermatje.



### **Santa Marta Bodegas, Godello en Mencía**

Bij de serranoham, bietenijs en eendenlevercrème... ga er maar aan staan: zoveel verschillende smaken: zout van de ham, aards van de biet en het zoet van de eendenlever. We hebben gekozen voor deze Noord-Spaanse wijn van de Godello en Mencía vanwege de zilte tonen naast de tropische fruit tinten. Gaat wel moeizaam bij het bietenijs.

### **La Muse Domaine Neffiez 2009 Côteaux de Languedoc**

Het verfijnde van de kreeft, het frisse van het citroengras en de zilte schaaldierensaus vraagt om een stevige witte wijn. We konden kiezen voor een chardonnay met hout, maar hebben toch de voorkeur gegeven aan deze wijn uit de Languedoc gemaakt van Rousanne, Grenache Blanc en Clairette. Een vriendelijke licht aromatische neus van zacht wit fruit, haast exotisch. Goede balans tussen fruit en zuren. Mooi gemaakt en de 6 maanden eikenhout geeft de wijn net wat meer complexiteit

### **Conte Alessandro Piovene Porto Godi, Tai Rosso (KOELEN !)**

Bij de geitenkaas, hazelnoten, linzen en vergeet de rodewijnsaus niet, past deze lichte rode wijn als zwemwater bij Pieter van den Hoogenband. De Tai Rosso wordt gemaakt van de rode Tocai (verwant aan de Grenache), afkomstig van de schitterende, op het zuiden gelegen wijngaard Riveselle in de Colli Berici. De kleur is licht en neus en smaak zijn vol zomerfruit. Een beetje koelen maakt hem nog lekkerder. Heerlijk bij salades, licht gekruide gerechten en vis!

### **Bodegas Resalte de Peñafiel, D.O. Ribera del Duero**


Deze klassieker bij de entrecôte is een zalige combinatie. De **Resalte Vendimia Seleccionada** is van 100% Tempranillo. De temperatuur gecontroleerde gisting op roestvrijstaal en de opvoeding daarna op nieuwe vaten van Frans eiken geven de wijn zijn diep paarsrode kleur. Prachtige neus van rijp zwart fruit en een krachtige smaak met tonen van toffee, chocolade en vanille.

### **Delgado Zuleta SA, Sanlúcar de Barrameda**

De tiramisu met koffiegranata is blij met deze zoete Spaanse cream sherry. Het leidt tot een smakelijk huwelijk. Delgado Zuleta is één van de alleroudste en meest toonaangevende huizen in het gebied van Jerez de la Frontera. De historie van dit huis gaat terug tot 1719. De huidige naam bestaat sinds eind van de 19e eeuw toen sherry floreerde en Delgado Zuleta leverancier werd van het Spaanse hof – wat ze nog steeds zijn.

---

Wijnen afkomstig van **B.J. de Logie**, Beethovenstraat 27, 1077 HM Amsterdam

 020-6626208 - [info@delogie.nl](mailto:info@delogie.nl) Ma 13:00-18:00 di-vrij 09:00-18:00 za 10:00-17:00 uur