



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM  
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUES

## ***Menu november 2012***

*Toastje met kuitmayonaise en kruiden*

*René Redzepi*

*Pompoenvelouté met cêpes en tortellini van paddenstoelen*

*Gordon Ramsey*

*Boerenkip mat kastanjes en cranberries*

*Thomas Keller*

*Kalfswang met truffel en winterpostelein*

*Angelique Schmeinck*

*Ananas met witte-chocoladesorbet en passievrucht*

*Thomas Keller*

# ***Toastje met kuitmayonaise en kruiden***

INGREDIËNTEN VOOR 15  
PERSONEN

## **TOAST**

---

CIABATTA BROOD UIT DE  
DIEPVRIES

---

GEKLAARDE BOTER

---

ALUMINIUMFOLIE

---

## **MAYONAISE**

---

100 GR GEROOKTE VISKUIT

---

CITROENSAP

---

2 DL DRUIVENPITOLIE

---

1 HEEL EI

---

---

1 BAKJE ANISE BLOSSOM

---

1 BAKJE RUCOLA CRESS

---

1 BAKJE SCARLET CRESS

---

---

AZIJNPOEDER

---

## **WE DRINKEN ERBIJ:**

---

CHÂTEAU MONCONTOUR,  
VOUVRAY

## **Toastje**

Snijd het brood eerst doormidden. Snijd daarna het brood in de lengte in dunne plakken op de snijmachine. Snijd de plakken in stukken van 5x10 cm. Kwast de plakjes in met boter en strooi er een beetje zout op. Maak rolletjes ter dikte van een potlood van alufolie. Leg de rolletjes folie op een bakplaat en daarop de plakjes brood. Probeer de sneetjes “golvend” te maken. Bak de plakjes brood krokant in een oven van 160°C.

## **Mayonaise**

Maak mayonaise van het ei, het citroensap en de druivenpitolie met de staafmixer. Voeg de gerookte viskuit toe en maak op smaak met zout en citroensap. Doe in een doseerfles.

## **Eindbewerking en presentatie**

Breng dotjes mayonaise aan op de toastjes. Verdeel de bloempjes en cress over de toastjes. Sprengel een beetje azijnpoeder over het geheel. Eet de toastjes met de hand.

# Pompoenvelouté met cêpes en tortellini

INGREDIËNTEN VOOR 15  
PERSONEN

## **TORTELLINI**

200 GR BLOEM

2 EIERN

1 EL OLIJFOLIE

250 GR

KASTANJECHAMPIGNONS

1 TL RUFFELOLIE

2-3 EL AARDAPPELMEEL

1 EIERDOOIER

## **POMPOENSOEP**

1 FLESPOMPOEN

3 EL OLIJFOLIE

2 SJALOTTEN

25 GR BOTER

6 DL GROENTEBOUILLON

75 ML SLAGROOM

## **PARMEZAANCHIPS**

6 VOLLE EL GERASPTE

PARMEZAANSE KAAS

## **CÊPES**

15 KLEINE

EELHOORNTJESBROOD

BLADPETERSELIE

1 EL OLIJFOLIE

2 EL BOTER

OLIJFOLIE

## **WE DRINKEN ERBIJ:**

THE WOLFTRAP, 2011.

VIOGNIER CHENIN BLANC.

## **Tortellini**

Doe bloem, eieren en olie in de bak van de Magimix.

Draai er pastadeeg van en laat 30 minuten rusten.

Hak de champignons fijn en bak ze in boter tot het vocht bijna helemaal verdampt is. Doe de

champignons over in een kom. Breng op smaak met

truffelolie en zout en peper. Roer aardappelmeel

erdoor tot het geheel gaat binden. Maak er 15 balletjes van en laat even opstijven in de koeling.

Rol het pastadeeg uit en steek er 15 rondjes van 15 cm

uit. Druk een balletje vulling op een helft van elk

rondje. Bestrijk de pasta rond de vulling met

eierdooier en vouw het deeg over de vulling en vorm

er halve maantjes van. Druk de randen goed op elkaar.

Wikkel het halvemaantje rond je pink en druk de

uiteinden op elkaar.

## **Pompoenvelouté**

Schil de pompoen en snijd het in stukjes. Snipper de

sjalotten. Bak de sjalotten en pompoen in boter tot ze

beginnen te kleuren. Schenk de bouillon erbij en laat

zachtjes koken tot zacht. Pureer de soep in de

Magimix. Zeef in een schone pan en voeg slagroom

toe en laat opkoken tot het iets bind. Breng op smaak

met zout en peper. Houd de soep heet.

## **Parmezaanchips**

Verdeel de kaas in hoopjes op een siliconenmatje.

Bak af in een oven van 160°C tot goudbruin.

## **Cêpes**

Snijd het eekhoortjesbrood in dikke plakken. Bak de

plakken vlak voor het serveren in olijfolie en boter tot de

randen goudbruin zijn. Breng op smaak met zout, peper

en gehakte peterselie.

## **Eindbewerking en presentatie**

Kook de tortellini 2 minuten in gezouten water. Leg

een tortellino in een diep bord. Schenk de

pompoenvelouté in het bord. Sprengel wat olijfolie

over de soep en garneer met eekhoortjesbrood en

Parmezaanse kaaschips.

# Boerenkip met kastanjes en cranberries

INGREDIËNTEN VOOR 15  
PERSONEN

## KIP

3 LANDHOENEN

4 GR ZOUT

1,5 DL CRÈME FRAÎCHE

2 EL AARDAPPELMEEL

5 EL BIESLOOK

30 KASTANJES

WITTE PEPER

GEKLAARDE BOTER

## Kip

Haal de poten van de karkassen af en neem zoveel mogelijk vel mee. Haal de borsten van de karkassen en verwijder het vel. Gebruik 450 gr borstfilet voor de farce. Snijd de borsten fijn en doe over in de Magimix. Voeg zout toe en draai het glad. Voeg crème fraîche toe en aardappelmeel en laat draaien tot een egale farce. Roer de gesneden bieslook en de grof gehakte kastanjes door de farce.

Ontbeen de poten en zorg dat het vel heel blijft. Leg de poten op een stuk plasticfolie met de velkant naar beneden en duw het vlees enigszins gelijkmatig over het vel. Verdeel een derde van de farce over het vlees, verdeel de kastanjes gelijkmatig in de farce en plaats een tweede poot op de farce 180° gedraaid ten opzichte van de onderste poot (met de velkant naar boven). Vorm er een “worst” van door het voorzichtig op te rollen in de folie. Herhaal voor de overige poten. Doe de poten ieder in een vacuümzak en trek vacuüm (zorg dat de ronde vorm behouden blijft). Laat de poten 1 uur garen in de sous-vide bak van 64°C.

## BLEEKSELDERIJ

4 STENGELS BLEEKSELDERIJ

MAÏSOLIE

5 EL BEURRE MONTE

CHAMPAGNE AZIJN

## Bleekselderij

Snijd de stengels bleekselderij schuin in stukjes van 5 cm. Kook ze gaar in gezouten water. Doe de gare selderij in een pannetje met beurre monté en verwarm het voorzichtig. Sprenkel er op het laatst wat azijn over.

## BLEEKSELDERIJPUREE

300 GR BLEEKSELDERIJ

1 DL SLAGROOM

## Bleekselderijpuree

Snijd de bleekselderij in stukjes en kook gaar in gezouten water. Doe de selderij in de Magimix en pureer glad. Voeg slagroom toe en draai nog even door. Breng op smaak met zout en peper.

## KASTANJES

30 KASTANJES

30 GR HONING

30 GR BOTER

2 DL KIPPENFOND

## Kastanjes

Doe honig, boter, fond en kastanjes in een pan en breng aan de kook. Laat zeer langzaam gaarkoken en roer van tijd tot tijd. Laat voorzichtig inkoken tot de kastanjes geglaceerd zijn. Let op dat het niet verbrandt.

---

**CRANBERRIES**

---

200 GR CRANBERRIES

---

100 GR HONING

---

35 GR SUSHI AZIJN

---

---

KIKUNA CRESS

---

---

**WE DRINKEN ERBIJ:**

---

SOLTANO RESERVA 2010.

VIOGNIER, ARGENTINA

**Cranberries**

Doe honing en azijn in een ruime pan en laat langzaam inkoken tot het begint te karamelliseren. Laat de stroop afkoelen tot bijna kamertemperatuur. Giet de stroop over de cranberries en zet ze in de stoomoven 75gr C gedurende 15 minuten.

**Eindbewerking en presentatie**

Haal de poten uit de vacuümzakken. Bak het huidje van de poten goudbruin en krokant in 1 cm geklaarde boter onder voortdurend arrosieren. Snijd de poten in stukken en verdeel over de borden. Breng een streep selderijpuree aan over de borden. Verdeel de stukjes bleekselderij, kastanjes en cranberries over de borden en decoreer met blaadjes kikuna cress.

Karkassen van de kip vacumeren en met etiket in de vriezer.

# Kalfswang met truffel en winterpostelein

INGREDIËNTEN VOOR 15  
PERSONEN

## **KALFSWANG**

2,5 KG KALFSWANG

100 GR UI

300 GR KNOSELDERIJ

400 GR WORTEL

1 FLES MADEIRA

1/2 FLES MEDIUM SHERRY

1 LT KALFSFOND

5 TAKJES TIJM

4 TENEN KNOFLOOK

4 BLAADJES LAURIER

100 GR BLOEM

150 GR BOTER

## **KOMKOMMER**

2 KOMKOMMERS

5 EL DRAGONAZIJN

1 EL GRMBERSIROOP

KORIANDERZAADJES

## **PISTACHE PESTO**

60 GR PISTACHENOOTJES

1 TENEN KNOFLOOK

1/2 BOS BASILICUM

1/4 BOS DRAGON

OLIJFOLIE

POMPOENPITOLIE

PARMEZAANSE KAAS

## **WINTERPOSTELEIN**

400 GR WINTERPOSTELEIN

SHERRYAZIJN

KORIANDERKORRELS

1 WINTERTRUFFEL

## **WE DRINKEN ERBIJ:**

### **Kalfswang**

Snijd alle groenten klein en zet ze aan in een snelkookpan met een beetje olie. Blus af met Madeira en sherry en laat 10 minuten inkoken. Voeg kalfsfond en kruiden toe en breng opnieuw aan de kook. Kruid kalfswangen met zout en peper en haal door de bloem. Bak de wangen bruin in boter en doe over in de snelkookpan. Zorg dat het vlees onder staat en voeg eventueel wat water toe. Doe de snelkookpan dicht en laat ca. 5 kwartier onder druk garen. Haal het vlees voorzichtig uit de pan en zeef de jus. Houd het vlees afgedekt warm in de warmhoudkast. Laat de jus inkoken tot een stroperige saus.

### **Komkommer**

Was de komkommers en snijd de uiteinden eraf. Schil de komkommers in lange slierten tot aan de zaadlijsten met een dunschiller. Marineer de slierten in azijn, gembersiroop en gemalen korianderzaadjes. Breng op smaak met zout.

### **Pistache pesto**

Doe pistachenootjes, knoflook, basilicum en dragon in de Magimix. Draai er een pasta van. Voeg naar smaak olijfolie, pompoenolie en Parmezaanse kaas toe.

### **Postelein**

Breng de postelein op smaak met sherryazijn en wat gemalen korianderkorrels.

### **Eindbewerking en presentatie**

Rol de slierten komkommer in elkaar en verdeel over de borden. Leg een plukje postelein op de borden en decoreer met enkele dotjes pesto. Schaaf de truffel in flinterdunne plakjes. Portioneer het vlees en leg een stuk kalfswang op de borden. Verdeel de saus over het vlees. Leg de plakjes truffel op het vlees.

Domaine de la Clapiere 2011, Jardin de Jules.

# Ananas met witte-chocoladesorbet en passievrucht

INGREDIËNTEN VOOR 15  
PERSONEN

---

## CHOCOLADE SORBET

80 GR WITTE CHOCOLADE

---

80 GR CACAOBOTER

---

3 DL WATER

---

1 DL SLAGROOM

---

30 GR SUIKER

---

## ANANAS

2 ANANASSEN

---

250 GR SUIKER

---

1 VANILLESTOKJE

---

1 DL WITTE WIJN

---

1 DL WATER

---

100 GR SUIKER

---

## KORIANDERCOULIS

1 BOS KORIANDER

---

50 GR WATER

---

50 GR SUIKER

---

## PASSIEVRUCHTGELEI

95 GR SUIKER

---

3 GR PECTINE

---

65 GR MANGOPUREE

---

190 GR PASSIEVRUCHTPUREE

---

30 GR GLUCOSE

---

CITROENSAP

---

5 GELATINEBLAADJES

---

HONING CRESS

---

## WE DRINKEN ERBIJ:

THE NED 2011. NOBLE  
SAUVIGNON BLANC. NEW  
ZEALAND

## Witte chocolade sorbet

Breng water en slagroom aan de kook. Voeg suiker toe en roer tot alle suiker opgelost is. Laat afkoelen tot max. 45°C. Roer er dan de witte chocola en de cacaoboter door totdat deze zijn opgelost. Doe het mengsel over in de ijsmachine en draai er sorbet van.

## Ananas

Maak de ananassen schoon. Snijd plakken van de ananas op de snijmachine. Maak 15 rechthoekige plakken. Doe witte wijn, water en 100 gr suiker in een pan en breng aan de kook. Roer tot de suiker opgelost is. Maak een karamel van 250 gr suiker. Blus de karamel af met wijn-suiker mengsel. Roer tot alle karamel opgelost is. Doe de plakken ananas samen met een opengesneden stukje vanille over in vacuümzakken (2 plakken per zak). Verdeel de karamel over de zakken en trek vacuüm. Gaar de ananas 1 uur in de sous-vide van 75°C. Verwijder de kern met een uitsteker.

## Koriandercoulis

Breng water en suiker aan de kook en los alle suiker op. Blancheer de koriander heel kort in kokend water. Doe direct over in ijswater. Knijp de koriander goed droog en doe over in de Magimix. Draai er een coulis van onder toevoeging van beetje siroop (niet te veel siroop toevoegen).

## Passievruchtgelei

Roer een eetlepel suiker door de pectine en houd apart. Breng resterende suiker met beide vruchtenpurees aan de kook. Roer de pectine en glucose erdoor en laat zachtjes koken tot 108°C. Test of de juiste consistentie bereikt is door een theelepeltje gelei op het aanrecht te gieten en te kijken of het voldoende stolt. Anders moet het nog even doorkoken. Voeg eventueel geweekte gelatineblaadjes toe. Stort gelei in een met plasticfolie bedekte bak. Strijk glad en laat opstijven in de koeling. Snijd de gelei in blokjes.

## Eindbewerking en presentatie

Leg een plak ananas op een bord; in de kern een bolletje sorbet en daarnaast enkele blokjes gelei. Garneer met een dun streepje koriandercoulis en blaadjes cress.

### **Moncontour Brut**

Goed begin van de avond met een mooi alternatief voor Champagne. Uit de Loirestreek. Van 100% Chenin Blanc.

### **Wolftrap Blanc Boekhouts kloof, Zuid Afrika**

Bij de Pompoenvelouté met cêpes en tortellini van paddenstoelen past deze wijn met tonen van citrus, vanille, zoete kruiden en abrikoos, geweldig. Dankzij de variatie aan druiven zoals: Viognier, Chenin Blanc en Grenache Blanc. De laatste 2 druiven krijgen houtopvoeding. Viognier wordt bij de blend bijgevoegd.

### **Sottana Viognier**

Bij de boerenkip met kastanjes en cranberries een 100% viognier uit Argentinië. Ongelooflijk dat men deze druif ook over de oceaan tot grote schoonheid kan laten ontwikkelen. Een geelgroene kleur met intense aroma's van roze grapefruit. In de mond de zuren van frisse citrus met een mooie structuur en veel citrusaroma's. Zachtheid, elegantie en een aanhoudende afdronk kenmerken deze prachtige wijn.

### **Domaine de la Clapiere - Jardin de Jules**

Mooie wijn bij kalfswang met truffel en winterpostelein. De tuin van Juul ligt in de Languedoc-Roussillon streek. Hier worden al enige tijd prachtige, prijzen winnende wijnen gemaakt. Van merlot, cabernet sauvignon en shiraz. Een prettige combi, die garant staat voor de pittige smaak.

### **The Ned Noble SB- Marlborough N-Z**

Botrytis uit Nieuw Zeeland. Druiven: Sauvignon Blanc . Naast het zoet (rijpe meloen) een mooi citroensmaakje.

Mooi aansluitend bij ananas met witte-chocolade sorbet en passievrucht. Genieten!

---

Wijnen afkomstig van Nan Wijn & Relatiegeschenken



Valeriusstraat 88, 1071 MN Amsterdam  0206623897  info@nan-wijn.nl



Openingstijden: dinsdag t/m vrijdag van 10:00 uur tot 18:00 uur.  
Zaterdag van 10:00 uur tot 17:00 uur.