



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM  
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUES

## ***Menu mei 2013***

*Passievruchtmarshmallow met chorizopoeder*

*Feran Adrià*

*Paling in 't groen*

*Peter Goosens*

*Asperge met langoustine*

*Sergio Herman*

*Lamszadel met voorjaarsbonen*

*Marcus Wareing*

*Rabarber met kwark en kokos*

*Heston Blumenthal*

# **Passievruchtmarshmallow met chorizopoeder**

INGREDIËNTEN VOOR 15  
PERSONEN

## **CHORIZO**

---

200 GR CHORIZOWORST

---

50 GR MALTOSEC (SOSA)

---

## **Chorizo**

Snijd de chorizo in flinterdunne plakjes op de snijmachine. Leg de plakjes op keukenpapier en droog ze 2 uur in een oven van 90°C. Maal de chorizo tot poeder in porties in de koffiemolen met Maltosec. Voeg telkens een lepel Maltosec toe tot een poeder ontstaat. (Eventueel staat deze poeder al klaar.)

## **MARSHMALLOW**

---

200 GR

PASSIEVRUCHTPUREE

---

75 GR SUIKER

---

6 GELATINEBLAADJES

---

20 GR EIWITPOEDER

---

## **Passievruchtmarshmallow**

Verhit de passievruchtpuree met suiker tot 60°C en roer tot alle suiker opgelost is. Roer de geweekte gelatine erdoor tot het opgelost is. Koel af in ijswater. Doe de massa in de mixer en voeg al kloppend het eiwitpoeder toe. Klop tot een luchtig stijf schuim ontstaat. Spreid het schuim in een laag van 3 cm in een met folie bedekte bak en laat opstijven in de koeling.

## **Eindbewerking en presentatie**

Snijd de marshmallow in blokjes van 3 cm en bestuif ze aan alle kanten met chorizopoeder. Leg 2 marshmallows op een bord en sprenkel wat poeder over het bord.

## **WE DRINKEN ERBIJ:**

---

GALLERIA, VINO  
SPUMANTE – DOLCE ROSSO

# ***Paling in 't groen***

## **INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN**

### **PALING**

4 PALINGEN

BOTER

ONGESNEDEN WITBROOD  
UIT DE DIEPVRIES

### **Paling**

Trek de paling flink uit elkaar om de graat los te maken. Fileer de paling en spoel de vis goed af. Dep droog en doe ze met een klont boter in een vacuümzak. Gaar ze in de sous vide bak 50 minuten op 48°C. Snijd het brood dun op de snijmachine en kwast wat gesmolten boter hierop. Verdeel de paling in 30 porties en leg op het brood. Snijd het brood om de paling bij. Bak de paling op de bakplaat in olie op de broodzijde tot goudbruin en zeer kort aan de viszijde.

### **SAUS**

PALINGGRATEN

2 SJALOTTEN

1 DL WITTE WIJN

1 DL NOILLY PRAT

2 DL SLAGROOM

CITROENSAP

### **Saus**

Snijd de palinggraten in stukken en fruit ze aan in olijfolie. Voeg gesnipperde sjalot toe en laat karamelliseren. Voeg witte wijn toe en laat inkoken tot de helft. Voeg Noilly Prat en laat opnieuw inkoken tot de helft. Voeg slagroom toe en laat even trekken. Zeef de saus en druk alle vocht goed door de zeef.

Verwarm de saus vlak voor het opdienen en breng op smaak met zout en citroensap.

### **PESTO**

50 GR PIJNBOOMPITTEN

½ BOS BASILICUM

50 GR RUCOLA

1 TEEN KNOFLOOK

100 GR PARMEZAANSE KAAS

2 DL OLIJFOLIE

### **Pesto**

Rooster de pijnboompitten in een droge pan tot goudbruin. Doe pitten, basilicum, rucola, knoflook, geraspte Parmezaanse kaas en olijfolie in de Magimix en pureer tot een gladde saus. Breng op smaak met zout en peper en doe over in een doseerfles.

### **COUSCOUS**

100 GR COUSCOUS

GEVOGELTEBOUILLON

2 TL KERRIEPOEDER

ENKELE BLAADJES MUNT

¼ BOS KORIANDER

½ ZOUTE CITROEN

1 SJALOT

LIMOENSAP

### **Couscous**

Myoteer de kerrievoeder in wat olijfolie. Voeg couscous toe en bedekt het met gevogeltebouillon. Breng aan de kook en haal van het vuur. Laat de couscous wellen en controleer af en toe of er meer bouillon bij moet. Vlak voor het opdienen de gesneden munt, koriander, zoute citroen en sjalot door de couscous roeren. Breng op smaak met zout en peper en limoensap.

---

**MAYONAISE**

---

1 EI

1 EL MOSTERD

SCHEUT WITTE WIJNAZIJN

2 DL OLIE

1 EL RAS EL HANOUT

CITROENSAP

---

**SALADE**

---

1 HANDJE RUCOLA

1 HANDJE BASILICUM

1 HANDJE BABY SPINAZIE

ENKELE BLAADJES KERVEL

ENKELE BLAADJES MUNT

ENKELE BLAADJES

KORIANDER

OLIJFOLIE

LIMOENSAP

SJALOT

---

**WE DRINKEN ERBIJ:**MEZZACORONA, PINOT  
GRIGIO, 2011. TRENTO

---

**Mayonaise**

Doe alle ingrediënten behalve citroensap in een beker en draai er mayonaise van met de staafmixer. Breng op smaak met zout en citroensap. Voeg eventueel nog wat Ras el Hanout toe. Doe de mayonaise over in een doseerfles.

**Salade**

Was en maak de blaadjes klein van de salade. Snijd de munt en koriander fijn en maak de salade aan met wat olijfolie en citroensap. Vlak voor het opdienen de zeer klein gesnipperde sjalot door de salade doen.

**Eindbewerking en presentatie**

Leg twee stukjes paling op een bord. Verdeel de salade over de paling. Leg hoopjes couscous tegen de paling aan. Spuit toefjes pesto en mayonaise op de borden en lepel wat saus rondom.

# Asperges met langoustines

INGREDIËNTEN VOOR 15  
PERSONEN

---

## LANGOUSTINES

---

45 LANGOUSTINES

---

ENKELE TAKJES

---

CITROENTIJM

---

100 GR BOTER

---

1/4 BOS BIESLOOK

---

3 TOMATEN

---

## ASPERGES

---

15 ASPERGES

---

100 GR BOTER

---

## LANGOUSTINEOLIE

---

300 GR

---

LANGOUSTINEPANTSERS

---

100 ML OLIJFOLIE

---

## BOSUI

---

5 BOSUITJES

---

SALICORNIA CRESS

---

CITROENTIJM

---

## WE DRINKEN ERBIJ:

---

LES VIGNES DES DEUX  
SOLEILS – LES ROMAINS, LES  
GARRIGUES, 2012

## Langoustines

Pel de langoustines en verwijder het darmkanaal. Bewaar de pantsers voor de langoustineolie. Kruid de langoustines met peper en zout en bak ze in porties in olijfolie met citroentijm kort aan beide zijden. Blus de pan af met enkele eetlepels kookvocht van de asperges. Haal van het vuur af en roer er boter, fijngesneden bieslook en tomaten brunoise door. Breng op smaak met zout en peper.

## Asperges

Schil de asperges en verwijder de harde uiteinden. Kook ze beetgaar in gezouten water met veel boter.

## Langoustineolie

Maal de langoustinepantsers fijn in de Magimix. Doe over in een pannetje met olijfolie en verwarm tot 70°C. Laat 1 uur trekken en zeef de olie. Doe de olie over in een doseerfles.

## Bosuitjes

Snijd het groen van de bosuitjes in lange repen. Dompel ze enkele seconden in kokend gezouten water en doe direct over in ijswater. Dep de slierten droog en maak er 15 losse “bollen” van.

## Eindbewerking en presentatie

Verdeel de asperges en langoustines over de borden. Lepel de saus over het geheel en decoreer met een bol bosui, salicornia cress en citroentijm.

# Lamszadel met voorjaarsbonen

INGREDIËNTEN VOOR 15  
PERSONEN

## LAM

5 KG LAMZADEL

## VULLING

VARKENSNET

2 BOLLEN KNOFLOOK

1 BOS ROZEMARIJN

## VULLING

1 KG SPINAZIE

20 TENEN KNOFLOOK

1 DL SLAGROOM

2 EIERDOOIERS

## BONEN

1,5 KG TUINBONEN

1,5 KG KAPUCIJNERS

1,5 KG DOPERWTEN

250 GR SPERZIEBONEN

250 GR PEULTJES

## SAUS

LAMSBOTTEN EN VLEES  
(VAN DE ZADEL)

2 UIEN

1/2 FLES WITTE WIJN

1 LT GEVOGELTEBOUILLON

## Lamszadel

Spoel het varkensnet langdurig uit onder stromend water. Snij de filets uit het vlees. Haal de ruggengraat uit het vlees maar laat het vlees intact. Verwijder het vlees van de “flappen”. Vul de “kuil” in het vlees met vulling en leg de filets daarop. Vouw het geheel dicht en maak er een rol van. Bind de rol op met touw en rol tweemaal rond in varkensnet. Braad het vlees bruin in olie in de braadslee. Voeg knoflooktenen en rozemarijn toe en doe het in braadslee in een oven van 110°C tot een kerntemperatuur van 55°C bereikt is. Laat het 10 minuten rusten en snijd het in plakken.

## Vulling

Blancheer de knoflooktenen 1 minuut en dep ze droog. Doe met een eetlepel boter en olijfolie in een oven van 200°C en laat 30 minuten garen. Blancheer de spinazie en spoel het koud. Knijp alle vocht eruit en doe samen met knoflook, slagroom en dooiers in de Magimix. Laat heel even draaien tot een grove puree. Breng op smaak met zout en peper.

## Bonen

Blancheer de bonen apart in flink gezouten water. Doe ze direct over in ijswater. Laat ze uitlekken en warm ze op in wat boter en saus vlak voor het opdienen. Breng op smaak met zout.

## Saus

Zet de botten en lamsvlees aan in wat olijfolie tot ze flink kleuren. Voeg de gesneden ui toe en laat ook kleuren. Voeg wijn toe en laat inkoken. Voeg de bouillon toe en laat 1 uur trekken. Als het vlees aan het rusten is, het braadvocht van het vlees toevoegen aan de saus. Schep het vet van de saus. Laat het vocht inkoken tot sausdikte. Zeef de saus. Roer er wat boter door en breng op smaak met zout en peper.

---

**ROZEMARIJNOLIE**

1/4 BOS ROZEMARIJN

---

1/2 BOS PLATTE PETERSELIE

---

2 DL ZONNEBLOEMOLIE

---

---

**WE DRINKEN ERBIJ:**

ERRAZURIZ 1870, RED  
BLEND, 2010, CHILE

**Rozemarijnolie**

Blancheer peterselie en rozemarijn kort en doe direct over in ijswater. Knijp alle water uit de kruiden en pureer met de olie lang in de Magimix tot een egale groene puree. Voeg een mespuntje zout toe en zeef de olie. Doe de olie over in een doseerfles.

**Eindbewerking en presentatie**

Snij dikke plakken van het lamsvlees. Verdeel de bonen midden in de diepe borden. Leg een plak lam naast de bonen. Strooi de knoflooktenen en rozemarijn takjes eromheen. Lepel wat saus rondom en druppel wat rozemarijnolie hierin.

# Rabarber met kwark en kokos

INGREDIËNTEN VOOR 15  
PERSONEN

---

## RABARBERPUDDING

---

400 GR RABARBER

---

200 GR SUIKER

---

4 DL WATER

---

100 ML GRENADINE SIROOP

---

5 BLAADJES GELATINE

---

## Rabarber

Verwijder de draden van de rabarber. Snij de stronken in stukken van 5 cm (hoogte van de cilinders). Breng water, suiker en grenadine aan de kook. Verdeel de rabarber en siroop over vacuümzakken. Trek vacuüm en gaar ze in 20 minuten in de sous-vide bak van 90°C en doe de zakken over in ijswater. Zeef de rabarber uit het vocht en laat deze inkoken tot de helft. Roer de geweekte gelatineblaadjes door het kookvocht. Laat de siroop op ijs afkoelen tot lobbijg. Bekleed de binnenkant van cilinders van 5 cm diameter met rabarber en vul ze met gelei. Leg ze in de koeling tot gebruik.

## RABARBERSORBET

---

500 ML RABARBERSAP

---

200 GR SUIKER

---

150 ML GRENADINE SIROOP

---

20 GR CORTINA

---

STABILISATOR

---

## Rabarbersorbet

Maak 500 ml sap van rabarber met de sapcentrifuge. Breng suiker en grenadine aan de kook en laat even doorkoken. Voeg rabarbersap toe en draai er sorbet van in de ijsmachine. Doe de sorbet over in een bak en laat verder opstijven in de vriezer.

## KOEKJES

---

BLADERDEEG

---

POEDERSUIKER

---

## Koekjes

Rol het bladerdeeg iets uit en zeef er poedersuiker over. Steek 15 rondjes ter grootte van de rabarberpudding uit, prik ze in met een vork en bak ze af in een oven van 200°C tot krokant en goudbruin. Rol de rest van het bladerdeeg uit tot het flinterdun is en snijd er 15 lange banen uit. Zeef er nog wat poedersuiker over en bak ze af tot ze krokant en goudbruin zijn.

## KWARKMOUSSE

---

400 GR KWART

---

100 GR YOGHURT

---

25 GR SINAASAPPEL

---

BLOESEM WATER

---

50 GR POEDERSUIKER

---

20 GR UNIQUE BINDER

---

## Kwarkmousse

Doe alle ingrediënten in de Magimix en draai er een mousse van. Doe de mousse over in een spuitzak en leg in de koeling tot gebruik.



---

**KOKOSGELEI**

---

200 GR KOKOSROOM

---

2 GR GELLAN

---

**Kokosgelei**

Breng de kokosroom aan de kook. Voeg de gellan toe en meng tot het geheel opgenomen is. Breng op smaak met suiker en zout. Als het afgekoeld is de massa pureren met de staafmixer tot een egale pudding ontstaat. Doe het in een spuitzak.

---

**KOKOSNOOT**

---

KOKOSNOOT

---

**Kokosnoot**

Tik de kokosnoot aan alle kanten met een hakbijl zodat de schelp los komt van het vruchtvlees en haal de noot eruit. Schil het donkere vliesje van vruchtvlees met een dunschiller. Rasp het vruchtvlees met de Microplane. Bewaar wat voor de garnering en de rest is voor de krokante kokos.

---

**KROKANTE KOKOS**

---

100 GR WATER

---

100 GR SUIKER

---

200 GR GERASPTE KOKOS

---

**Krokante Kokos**

Breng water en suiker aan de kook. Laat even doorkoken en voeg de geraspte kokos toe. Onder voortdurend roeren de siroop voor de helft laten inkoken. Spreid het kokosmengsel op bakpapier en laat het drogen in een oven van 150°C tot krokant. Controleer regelmatig.

---

VERS GERASPTE

KOKOSNOOT

---

**Eindbewerking en presentatie**

Leg een ronde koek midden op een bord met daarop een rabarberpuddinkje. Spuit de kwarkmousse op het puddinkje. Leg een rechthoekig koekje schuin tegen het puddinkje aan. Trek een streep kokosgelei over het bord. Strooi hierop wat krokante en verse kokos. Leg een quenelle rabarbersorbet op de kokosgelei.

---

**WE DRINKEN ERBIJ:**

---

GALLERIA, VINO SPUMANTE

DOLCE ROSSO

## De wijnen:

**Voor deze maand hebben we iets unieks! We drinken de wijn van het voorgerecht, ook bij het nagerecht!!!**

**Galleria Spumante Dolce Rosso** is een rode, mousserende, zoete wijn uit Veneto die slechts in kleine hoeveelheden wordt geproduceerd door Masottina. En dus nog minder wordt geëxporteerd. De zachte, fruitige wijn is heerlijk bij desserts en fruit maar ook mooi als feestelijk aperitief of gewoon zo maar. Gepresenteerd in champagneflutes maak je met deze wijn una bella figura. Geproduceerd uit de beste druiven van de Pinot Noir, Raboso en andere rode druiven en witte van wijngaarden in Oost Veneto. Rode vinificatie, gisting bij een gecontroleerde temperatuur met geselecteerde gisten. De gisting vindt plaats bij lage temperatuur. Bij het zoet en zuur van het gerecht een uitstekende combinatie en door zijn lage alcoholpercentage makkelijk op te volgen door de volgende wijn.

### **Mezzacorona Riserva, Pinot Grigio**

Deze wijn van de Pinot grigio gaat mooi samen met het vet van de paling en neemt de barrière van salade en pesto op elegante wijze. De druiven worden met de hand geoogst en geselecteerd, waardoor alleen het beste fruit in deze wijn terecht komt. Een deel van de most wordt vergist op eikenhouten vaten, vandaar het 'predikaat' Riserva. Zijn houtlagering geeft de wijn body en rijpe zwoele aroma's mee. Traditionele witte vinificatie, pneumatische persing en temperatuur gecontroleerde vergisting van ongeveer 18 graden. De 2e vergisting en rijping vinden plaats in barriques van Frans eiken. Gedurende de rijping vindt er Bâtonnage plaats. Een goudgele kleur. Een complexe geur van rijp fruit (peer en witte perzik), kamille en hout. De smaak is kruidig, vol en rijp. De invloeden van het hout en het rijpe fruit zijn goed in balans. Een zeer complete wijn. Wie MezzaCorona zegt, zegt onmiddellijk Trentino. MezzaCorona controleert daar en in het aangrenzende Alto Adige zo'n 2400 hectare wijngaarden. Trentino ligt in het noorden van Italië tussen Verona en de Alpen waar de wijnbouw geconcentreerd is in het dal van de Adige, grenzend aan Oostenrijk.

**Les Romains Blanc** IGP Pays d'Oc Vignes des Deux Soleils  
*65% Chardonnay, 35% Viognier*

Voor deze succesvolle witte wijn selecteerden de wijnmakers een ideale combinatie van twee edele druivensoorten; de aromatische en fruitige viognier en de strak adellijke frisse chardonnay. Knisperende verse witte wijn.

Bij de asperges en langoustines een goddelijke combi!

### **Errázuriz 1870 Red Blend, Rapel Valley, Chili**


Een zeer volle wijn bij het schitterende lam. De rijkheid van het gerecht kan deze stevige wijn uitstekend aan. Francisco Baettig heeft deze speciale blend gecomponeerd. Francisco werd in 2012 verkozen tot beste wijnmaker van Chili. Door de lange inweking kreeg de wijn een levendige purperen kleur. Deze speciale cuvée heeft aangename aroma's van jong rood fruit, milde specerijen en bloemige tonen. De wijn heeft een krachtige maar elegante structuur. De rijping op Frans eikenhout geeft de wijn diepgang en een intense lange afdronk. Door deze wijn te decanteren zal hij zich ook op jonge leeftijd al prachtig presenteren. Cabernet sauvignon (55%), syrah (25%), malbec (15%), cabernet franc (5%) De druiven zijn handgeplukt in maart en april, de wijn rijpte 12 maanden op Frans eikenhouten vaten. (en waarom 1870? Dat was het jaar waarin Errázuriz werd opgericht.




**Galleria Spumante Dolce Rosso** is een rode, mousserende, zoete wijn uit Veneto die slechts in kleine hoeveelheden wordt geproduceerd door Masottina. En dus nog minder wordt geëxporteerd. De zachte, fruitige wijn is heerlijk bij desserts en fruit maar ook mooi als feestelijk aperitief of gewoon zo maar. Gepresenteerd in champagneflutes maak je met deze wijn una bella figura. Geproduceerd uit de beste druiven van de Pinot Noir, Raboso en andere rode druiven en witte van wijngaarden in Oost Veneto.


Rode vinificatie, gisting bij een gecontroleerde temperatuur met geselecteerde gisten. De gisting vindt plaats bij lage temperatuur.

Bij het zoet en zuur van het gerecht een uitstekende combinatie en door zijn lage alcoholpercentage makkelijk op te volgen door de volgende wijn.

Wijnen afkomstig van **Nan Wijn & Relatiegeschenken**

 Valeriusstraat 88, 1071 MN Amsterdam

 0206623897  0206797242  [info@nan-wijn.nl](mailto:info@nan-wijn.nl)

 Openingstijden: di t/m vrij van 10:00 uur tot 18:00 uur. Zaterdag van 10:00 uur tot 17:00 uur.