



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM  
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

## ***Menu maart 2015***

*Komkommer met pickles*

*Poon met avocado*

*Kalfslever met koolrolletje*

*Chocoladetraan met frambozencoulis*

**Wijnen zijn afkomstig van NAN**

# Komkommer met pickles

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## KWARTELEITJES

15 KWARTELEITJES

### **Kwarteleitjes**

Neem de kwarteleitjes uit de vriezer en laat ze ontdooien (desgewenst in wat lauwwarm water). Pel de eitjes en laat het eiwit weglopen. Bewaar de dooiers in een bakje met wat olijfolie. Breng de dooiers op smaak met zout en peper.

## SORBET VAN PICKLES

1 KOMKOMMER

2 LIMOENEN

2 GRANNY SMITH APPELS

250 GR AUGURKEN

50 GR PROSORBET

100 GR SUIKER

WITTE SOJASAUUS

ENKELE TAKJES KORIANDER

1 TAKJE MUNT

### **Sorbet van pickles**

Schil de komkommer en bewaar de schillen. Doe de sap van 2 limoenen in de bak van de sapcentrifuge. Maak sap van de komkommer en appels. Doe de augurken, sap en prosorbet in de Magimix en pureer. breng op smaak met suiker en enkele druppels sojasaus. Doe de massa in een bekken samen met de komkommerschillen, korianderblaadjes en munt. Laat 30 minuten infuseren en zeef daarna. Draai er sorbet van in de ijsmachine. Maak quenelles van de sorbet en leg ze op een gekoelde plaat en leg in de vriezer tot gebruik.

## GEL VAN PASSIEVRUCHT

4 DL PASSIEVRUCHTCOULIS

45 GR SUIKER

1 DL WATER

4 GR CITRAS

5 GR AGARAGAR

KOMKOMMERSCHILLEN

### **Gel van passievrucht**

Breng passievruchtcoulis, suiker, water en citras aan de kook. Voeg agaragar toe en laat nog 2 minuten doorkoken. Proef of er nor wat suiker of citroensap bij moet. Het moet friszur zijn. Giet de massa op een plaat en laat in koeling opstijven. Als de gelei stijf is; in de Magimix doen en pureren tot glad. Doe de gel over in een kom samen met de komkommerschillen. Laat 1 uur infuseren. Zeef de gel en doe over in een spuitflesje.

## POEDER VAN AUGURKEN

2 DL AUGURKVOCHT

100 GR PANKO

### **Poeder van augurken**

Roer augurkvocht en panko door elkaar. Spreid het dun uit over een met bakpapier belegde gastroplaat. Droog het mengsel in een oven van 100°C. Roer af en toe los.

## RODE MOSTERDZAAD

100 GR MOSTERDZAAD

1 DL SUSHIAZIJN

2 DL BIETENSAP

1 LIMOEN

### **Rode mosterdzaad**

Kook de mosterdzaad 45 minuten in gezouten water. Spoel af en doe in een bekken. Voeg sushiazijn en bietensap toe. Breng op smaak met limoensap en zout. Zeef vlak voor het opdienen de zaadjes uit het vocht.

---

**GEPOFTE QUINOA**

---

100 GR QUINOA

---

POEDER VAN AUGURKEN

---

**Gepofte quinoa**

Spoel de quinoa af en kook het in 15 minuten gaar in gezouten water. Dep de quinoa droog en frituur op 180°C in een pannetje met een laag olie tot het poft. Schep de gepofte quinoa uit het pannetje met een zeefje en laat uitlekken op keukenpapier. Meng de gepofte quinoa met de poeder van augurken.

---

**ZOETZUUR**

---

25 GR SUIKER

---

2,5 DL DRAGONAZIJN

---

2,5 DL WATER

---

2 GR KORIANDERZAAD

---

2 GR WITTE PEPER

---

2 TAKJES TIJM

---

6 TAKJES DRAGON

---

**Zoetzuur**

Breng alle ingrediënten aan de kook en laat even doorkoken. Laat 10 minuten staan en zeef het vocht.

---

**ZOETZUUR GROENTEN**

---

ZOETZUUR

---

1 KOMKOMMER

---

1 BOS RADIJSES

---

200 GR AUGURKEN

---

**Zoetzuur groenten**

Schil komkommer en snij samen met de augurk in gelijke blokjes. Snij de radijzen in mooie stukken. Doe de groenten bij de zoetzuur en laat 1 uur infuseren.

---

**JUS VAN APPEL**

---

1 KG GRANNY SMITH

---

2 LIMOENEN

---

2 KOMKOMMERSCHILLEN

---

XANATANA

---

**Jus van Granny Smith**

Rasp de zest van de limoenen en pers het sap in de kom van de sapcentrifuge. Maak sap van de appels en bind met een mespuntje Xantana (met de staafmixer). Voeg komkommerschillen toe en laat 1 uur infuseren. Zeef de sap en doe over in een dispenser.

---

---

BLOEMEN

---

**Eindbewerking en presentatie**

Verdeel alle ingrediënten in een lijn op de borden. Versier met bloemen. Schenk de jus van appel op tafel op de borden.

---

**WE DRINKEN ERBIJ:**

**Château de Montgueret  
Saumur Brut**

Bij het zuur van de komkommer met pickles kan er maar een wijn tot z'n recht komen en dat is een bubbel. We hebben gekozen voor deze uit de Loire, omdat hij ook nog een mooi zoetje heeft naast de zuren. Dat komt van de Chenin Blanc (60%). Daarnaast 20% Chardonnay, 15% Cabernet Franc en dan nog een ietsiepietsie de lokale Grolleau Gris.

# Poon met avocado

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## RODE POON

8 RODE POPEN

2 DL OLIJFOLIE

2 TENEN KNOFLOOK

2 TL KORIANDERZAADJES

3 TAKJES TIJM

2 TAKJES BASILICUM

1 TAKJE ROZEMARIJN

1 TAKJE SALIE

## Rode poon

Fileer de vissen en haal het vel eraf. Spoel de vis schoon, dep droog kruid met zout en peper. Pureer de ingrediënten voor de marinade glad in de Magimix. Verdeel de marinade over de visfilets en leg 8 filets op een stuk plasticfolie. Leg de ander 8 filets omgekeerd op de eersten zodat de vis even dik is over de lengte. Rol de filets strak in de plasticfolie tot een worst. Vacumeer de worsten en laat 30 minuten marineren. Gaar de vis 10 minuten in de stoomoven van 80°C en laat afkoelen tot kamertemperatuur.

## TAPENADE

160 GR TAGGIA OLIJVEN

20 GR KAPPERTJES

50 GR OLIJFOLIE

2 TL BALSAMICO AZIJN

ZOUT EN PEPER

## Tapenade

Doe alle ingrediënten in de Magimix en draai niet te glad. Breng op smaak met zout en peper.

## BAKJES

LOEMPIAVELLEN

## Bakjes

Snij de loempiavellen tot vierkanten van 8x8 cm. Maak bakjes van de vellen met behulp van een ring van 2 cm. Bak de bakjes goudbruin en krokant in een oven van 200°C. Laat de bakjes afkoelen.

---

**AVOCADOCREME**

---

3 AVOCADO'S

---

1 EL OLIJFOLIE

---

3 EL SUSHI AZIJN

---

ZOUT EN PEPER**Avocadocrème**

Snij de avocado's klein en doe in de Magimix samen met olijfolie en sushi azijn. Draai glad en breng op smaak met zout en peper. Doe de avocadocrème over in een spuitzak met kartelmond. Bewaar in de koeling.

---

**TOMAAJTJES**

---

15 KERSTOMAAJTJES

---

OLIJFOLIE**Tomaatjes**

Pof de tomaatjes kort in de oven. Laat afkoelen en haal de velletjes van de tomaatjes. Breng op smaak met wat olijfolie, zout en peper.

---

**SALADE**

---

MESCLUN

---

FRISSÉ

---

KREVEL

---

OLIJFOLIE**Salade**

Was de sla soorten en slinger droog. Maak de salade aan met wat olijfolie.

**Eindbewerking en presentatie**

De zakken met vis openmaken en de "worst" in plakken van 1 cm snijden. Bewaar het vocht. Verdeel de plakken over de borden. Lepel het vocht over de vis. Leg een tomaatje tegen de vis aan. Vul de bakjes met avocadomousse en leg ze op de borden. Maak een mooi bergje sla naast de vis. Versier de vis met wat tapenade.

---

**WE DRINKEN ERBIJ:****Les Romains Blanc**

Een wijn van 65% Chardonnay en 35% Viognier, prachtige combi die niet alleen de vis, maar ook de tapenade en de avocadocrème goed kan hebben. Dat komt door de aromatische en fruitige viognier en de adellijke, frisse chardonnay. (op harde kalksteen groeien deze stokken) Verder gefermenteerd in RVS: roestvrijstaal.

# Kalfslever met koolrolletje

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## KALFSLEVER

1,5 KG KALFSLEVER

BLOEM

BOTER

## **Kalfslever**

Snij de lever in plakken van 2 cm. Zout en peper de plakken en haal door de bloem. Schud overtollige bloem van het vlees en bak op niet te hoog vuur in boter.

## GEMBER-SOJA SAUS

100 GR SJALOTTEN

100 GR VERSE GEMBER

150 GR BOTER

2 LT KALFSFOND

40 ML SOJASAU

## **Gember-soja saus**

Snij sjalotten en gember fijn en zet even aan in boter. Blus af met kalfsfond en sojasaus en laat zachtjes inkoken tot sausdikte. Breng op smaak met zout.

## SJALOTTEN

500 GR SJALOTTEN

200 GR ONTBIJTSPEK

100 GR BOTER

## **Sjalotten**

Snij de sjalotten in dunne ringen en spek in blokjes. Fruit spek even in boter en voeg sjalotten daarna toe. Temper het vuur en smoor tot de sjalotten helemaal zacht zijn. Breng op smaak met zout en peper.

## KOOLROL

2 GROENE KOOL

1 BOS BOSPEEN

1 BOS BOSUI

500 GR KNOLLETJES

500 GR HARICOTS VERT

250 GR BOTER

1/4 LT GEVOGELTEFOND

1 BOS BIESLOOK

## **Koolrolletjes**

Blancheer de kool bladeren in gezouten water tot zacht en buigzaam. Spoel onder koud water en dep droog. Leg de koolbladeren op plasticfolie. Snij de overige groenten in kleine gelijke grootte en blancheer kort in gezouten water. Verdeel de groenten over de koolbladeren. Snij bieslook fijn en draai met gevogeltefond en boter fijn in de Magimix. Verdeel de botermengsel over de groenten en rol de koolbladeren op in de plasticfolie. Stoom de rolletjes 5 minuten voor het opdienen.

### **Eindbewerking en presentatie**

Snij de plakken lever in plakjes van 1 cm. Leg de plakjes dakpansgewijs op de borden. Verdeel de sjalotten over de lever. Leg een koolrolletje naast het vlees. Lepel wat gember-sojasaus rondom

---

### **WE DRINKEN ERBIJ: Bousquet Pinot Noir**

Dat was een leuke opgave voor de wijncie: vooral de gember-soja-saus... We zijn gaan zoeken in “de nieuwe wereld” en kwamen terecht in Argentinië, waar de Fransman Jean Bousquet uit Carcassonne eind jaren negentig het avontuur aan ging van een totaal nieuw bedrijf. In de Uco Valley, 70 km ten zuiden van Mendoza bij het plaatsje Tupungato. De ligging op 1200 meter dicht bij de Andes en de arme, zandachtige bodem met kiezels was volgens hem de ideale terroir voor kwaliteitswijnen. Het relatief koele klimaat en de lage regenval zijn ideaal voor de cultivatie van wijndruiven. Zeker voor deze Pinot Noir. Een juweeltje van fris rood fruit, maar ook de stevigheid van kersen en pruimen.

# Chocoladetraan met frambozencoulis

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

CHOCOLADETRAAN  
ACETAATFOLIE VAN 4X25 CM  
PAPERCLIPS  
500 GR PURE CHOCOLADE

## Chocoladetraan

Snij de chocolade in blokjes. Smelt 2/3 van de blokjes in een pannetje tot een temperatuur van 40°C. haal het pannetje van het vuur en roer wat blokjes chocolade door de gesmolten chocolade tot het een temperatuur van 32°C heeft. Doop de acetaatfolie in de chocolade en bedek met een schommelbeweging de folie aan een kant met een dun laagje chocolade. Wacht tot de chocolade begint te stollen en vouw dan de twee uiteinden samen met de chocolade aan de binnenkant. Gebruik een paperclip om de uiteinden vast te zetten. Leg de traan op een met bakpapier bedekte gastroplaat. Maak 15 tranen en zet in de koeling.

CHOCOLADEMOUSSE  
150 GR EIWIT  
100 GR SUIKER  
20 GR WATER  
300 GR WITTE CHOCOLADE  
75 GR BOTER  
6 DL SLAGROOM  
1 BAKJE FRAMBOZEN

## Chocolademousse

Breng water met suiker aan de kook. Maak de randen van de pan schoon met een natte kwast. Lat de siroop flink opkoken en daarna iets afkoelen. Klop de eiwitten helemaal stijf en giet in een dun straaltje de warme siroop al kloppend in de eiwit. Blijf kloppen tot een dik vast schuim ontstaat. Laat de meringue afkoelen.

Smelt de chocolade maar laat het niet boven de 40°C komen. Snij de boter in kleine blokjes en roer door de gesmolten chocolade. Niet te veel roeren! Klop de slagroom tot yoghurt dikte. Vouw een derde van de slagroom door de chocolade. Vouw de meringue door de chocolade mengsel en ten slotte de rest van de slagroom. Spatel tot een mousse homogene is. Doe de mousse over in een spuitzak. Haal de chocoladetrannen uit de koeling en spuit ze halfvol met chocolademousse. Leg twee frambozen in de mousse en vul de tranen verder met mousse. Strijk de bovenkant glad.

FRAMBOZENCOULIS  
500 GR FRAMBOZENCOULIS  
SCHEUT WATER  
POEDERSUIKER  
FRAMBOZEN LIKEUR  
XANTANA

## Frambozencoulis

Breng frambozencoulis met een beetje water aan de kook. Breng op smaak met poedersuiker en frambozen likeur. Bind eventueel met een mespuntje Xantana. Zeef de coulis en doe over in een dispenser.



---

**CHOCOLADE**

---

**PURE CHOCOLADE**

---

**Chocolade**

Neem de overgebleven chocolade van de tranen en vul eventueel aan met wat meer getempereerde chocolade en doe het in een spuitzak. Spuit een dun randje chocolade op het bord in de vorm van een plas. Vul de “plas” met frambozencoulis.

---

**MUNT**

---

**1 BAKJE FRAMBOZEN**

---

**Eindbewerking en presentatie**

Haal de acetaat van de tranen. Leg een traan half in de plas frambozencoulis. Versier met een blaadje munt en wat frambozen.

---

**WE DRINKEN ERBIJ:**  
**Stump Jump**

Deze chocoladetraan is om te huilen van genot! Zeker met The Stump Jump Riesling+ erbij.

D’Arenberg is een van de belangrijkste wijnhuizen in McLaren Vale, Zuid-Australië en men doet daar niet aan ouderwets gedoe. Deze zuur/zoete wijn heeft een hele vracht verschillende druiven als basis: Riesling, Sauvignon Blanc, Marsanne, Rousanne. Deels laat geogst en bij de riesling een artificiële botrytis toegepast. Gewoon genieten.