



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu april 2015

Uientaartje

Kreeft met Garam Masalajus

Lam met voorjaarsgroenten

Yoghurt, pinda's, hazelnoten en kokos

Wijnen zijn afkomstig van De Logie

Uientaartje

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

CRACKERS

BLADERDEEG

UIENPOEDER

PARMEZAANSE KAAS

ZWARTE PEPER

CITROENRASP

Crackers

Snij een plakje bladerdeeg doormidden. Strooi er uienpoeder, amandelpoeder en Parmezaanse kaas over. Prik met een vork gaatjes in het deeg om rijzen te voorkomen. Leg de plakjes op een beboterde bakplaat en bak de koekjes 10-15 min af in een oven van 170°C tot ze lichtbruin en krokant zijn. Haal de crackers uit de oven; maal er draai zwarte peper over en strooi wat citroenrasp erover. Laat helemaal afkoelen.

CUSTARD

500 GR UIEN

70 GR BOTER

6 DL WATER

50 CL VERMOUTH

100 GR UIEN

50 GR BOTER

¾ LT MELK

2 DL SLAGROOM

20 GR CITRAS

300 GR GRUYÈRE KAAS

6 GR IOTA

4 GR KAPPA

Custard

Snij de uien in dunne ringen. Fruit de uien in boter al roerend tot ze goudbruin zijn. Voeg water en vermouth toe en laat 30 minuten trekken (pas op dat het inkookt). Zeef de uienfond. Bewaar de uien voor de garnering.

Stoof de gesnipperde uien in de boter. Breng melk, slagroom en Citras aan de kook. Voeg de geraspte Gruyèrekaas toe en roer tot helemaal opgelost. Voeg de uien bij het kaasmengsel en draai glad in de blender. Voeg uienfond toe aan het mengsel samen met Iota en Kappa en blender nog wat tot alles goed gemengd is. Breng aan de kook en laat 3 minuten doorkoken. Breng op smaak met zout.

Stort de massa in een met plastic beklede bak zodat er een laag van 2,5 cm dik ontstaat. Laat afkoelen en opstijven in de koeling. Snij de custard in rechthoeken ter grootte van de crackers.

ZILVERUITJES

250 GR VERSE ZILVERUITJES

2 DL WATER

60 GR CHAMPAGNEAZIJN

15 GR HONING

5 GR ZOUT

Zilveruitjes

Breng een pannetje water aan de kook en doe de uitjes erin. Na 1 minuut de uitjes eruit halen en met koud water afspoelen. Pel de uitjes en snij ze doormidden. Pel de rokken voorzichtig van elkaar. Breng azijn, honing en zout aan de kook en haal van het vuur. Voeg uitjes toe en laat marinieren tot gebruik.

UITJES

2 DL WITTE WIJN

25 GR PARMEZAANSE KAAS

ZWARTE PEPER

CITROENRASP**Uitjes**

Gebruik de uitjes van de uienfond. Doe uitjes en wijn in een pannetje en laat langzaam inkoken tot alle vocht verdampt is. Roer de kaas erdoorheen en breng op smaak met zout. Spreid de uitjes uit over een gastroplaat en doe er een draai zwarte peper en wat citroenrasp over.

Eindbewerking en presentatie

Bouw de uientaartjes op door de crackers op een gastroplaat en leggen; daarop een rechthoek custard; daarop wat uitjes. Laat 15 minuten in een oven van 70°C opwarmen. Laat de ingelegde uitjes uitlekken en dep ze droog. Laat de uitjes even in een hete pan op het snijvlak even karamelliseren. Verdeel de uitjes over de taartjes. Versier de taartjes met bloempjes.

BLAUWE BLOEMEN

WE DRINKEN ERBIJ:

**Domaine Les Chemins de
Bassac - Isa Blanc -
Languedoc**

Het uientaartje gaf de wijncie veel problemen: uien, custard, peper...gruyère... maar gelukkig bleek op de chefsavond dat deze Isa uit de Côte de Thongue er uitstekend bij samen ging. Een eenvoudig etiket, maar een wijn met vele laagjes.

De Isa Blanc van Domaine Les Chemins de Bassac wordt gemaakt van Rousanne en Viognier. De wijn is mooi licht van kleur, heeft een parfum van bloemen en is in de smaak sappig wit fruit en perzik.

Het Domaine Les Chemins de Bassac is gelegen in de gemeente Puimisson, 12 kilometer ten noorden van Beziers. Een bevoorrechte plek tussen Middellandse Zee en de bergen. De wijngaarden liggen op 100 meter hoogte, rond een oude rustplaats voor paarden die in de wijngaarden hadden gewerkt, genaamd Bassac.

Kreeft met Masalajus

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

KREEFT

5 KREFTEN
NATUURAZIJN

MASALAJUS

KREFTENSCHALEN
100 GR TOMATENPUREE
250 GR TOMATEN
3 TENEN KNOFLOOK
250 GR UIEN
2 PREI
2 EL GARAM MASALA
2,5 DL ZOETE WIJN
3 LT WATER
KOKOSMELK

GARNERING

2 MANGO
500 GR MEIKNOLLEN
2 RAUWE GELE BIETJES
2 RAUWE RODE BIETJES
SHISO PURPLE AZIJN
OLIJFOLIE

Kreeft

Breng 3 liter water met 3 dl azijn aan de kook. Doe 2 kreeften in het water en haal van het vuur. Neem na 1 minuten de kreeften uit het water en breng het weer aan de kook. Herhaal voor alle kreeften. Laat de kreeften iets afkoelen en breek de koppen van de kreeften. Knip de staart en haal het vlees eruit. Haal ook het vlees uit de klauwen. Snij het kreeftenvlees in stukken.

Masalajus

Haal de kieuwen uit de koppen van de kreeften. Draai de inhoud van koppen en de looppootjes van de kreeften fijn in de Magimix. Zet de pulp aan in wat olie en voeg tomatenpuree, gesneden tomaten, knoflook, uien, prei toe. Voeg garam masala toe en blus af met wijn en water. Laat 30 minuten trekken. Passer de coulis en laat reduceren tot ongeveer 1 liter over is. Breng op smaak met citroensap, kokosmelk en zout en peper.

Garnering

Snij de mango en meiknolletjes in blokjes van 1x1 cm. Kook de meiknolletjes gaar in gezouten water. Snij de rauwe bietjes in dunne plakjes op de snijmachine. Maak de bietjes afzonderlijk aan met wat azijn en olie en zout en peper.

CHIPS

2 VELLEN BRICKDEEG

25 GR ZALM KAVIAAR

Kreeftenchips

Prak de zalm kaviaar stuk met een vork. Smeer het brickdeeg aan een zijde in met de zalm kaviaar. Bak het deeg 5 minuten af in een oven van 160°C tot krokant. Laat afkoelen en breek het in mooie stukken.

Eindbewerking en presentatie

Zout de stukken kreeft en bak de ze kort op de plancha met wat olie. Verdeel de blokjes meiknol en mango over de borden. Schik de stukken kreeft tussen de blokjes. Leg wat plakjes biet tegen de kreeft aan. Schenk een spiegel masalajus op de borden. Versier met kreeftenchips en Honny cress. Schenk een lepel olijfolie over het geheel.

HONNY CRESS

OLIJFOLIE

WE DRINKEN ERBIJ:**Dominio do Bibei - Lapola
- Ribeira Sacra**

Bij de kreeft deze goddelijke wijn. Blind geproefd zou er een grote Bourgogne geraden kunnen worden. Maar geen Chardonnay hier maar een Godello!!! De druif met enorme verfijning.

In de geur: bloemen, sinaasappel en groene appel. De smaak is licht kruidig geconcentreerd en vibrerend levendig. De wijn heeft lucht nodig in het glas, heeft een mooie mineraliteit en is als fluweel.

Dominio do Bibei

De regio Ribeira Sacra is gelegen in het binnenland van Galicië in het noordwesten van Spanje. De terrassen zijn aangelegd door de Romeinen. De steile wijngaarden lopen direct af naar de rivier de Sil, die voor koeling zorgt. De bodem is hier van steen met maar weinig bouwgrond. Het domein meet 125 hectare waarvan op dit moment 45 beplant is. De oude terrassen worden hersteld en zullen dan ook beplant worden. Javier werkt vanuit soberheid en respect voor de geschiedenis van het land. Hij heeft de bekende wijn consultants Sarah Perez en René Barbier ingeschakeld om samen de beste manier te vinden om het resultaat te bereiken dat hij voor ogen had. Hij werkt niet met roestvrijstalen tanks maar met houten en cementen kuipen, met het oog op het herontdekken van wat er al was. Wijnmaakster Laura Lorenzo heeft gelijke ideeën. Zo volgt zij veel van de opvattingen van de biodynamische wijnbouw om de puurst mogelijke expressie te krijgen van het terroir.

Lam met voorjaarsgroenten

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

LAMSSCHENKEL

15 LAMSSCHENKELS

3 EL TOMATENPUREE

3 TENEN KNOFLOOK

2 TAKJES TIJM

2 TAKJES ROZEMARIJN

1 FLES RODE WIJN

2 LT LAMSFOND

Lamsschenkel

Zout en peper de schenkels en haal ze door de bloem. Schud overtollige bloem van het vlees en bak op niet te hoog vuur in boter. Doe de schenkels over in een gastrobak. Fruit ui, wortel, bleekselderij even aan in het bakboter en blus af met rode wijn. Laat de wijn wat inkoken en voeg daarna de lamsfond, tijm en rozemarijn toe en giet het daarna over de schenkels. Gaar de schenkels 2 uur in een oven van 150°C. Zeef het braadvocht en kook het in tot sausdikte. Breng op smaak met zout en peper.

LAMSTONGETJES

8 LAMSTONGETJES

2 LT COURT BOUILLON

400 GR POLENTA

EIWIT

PANKO

Lamstongetjes

Spoel de lamstongetjes goed schoon onder stromend water. Maak een court bouillon en doe over in de snelkookpan. Voeg de tongetjes toe en breng op druk. Gaar de tongetjes 1 uur. Pel de tongetjes als ze nog warm zijn en snij ze in fijne brunoise. Breng het kookvocht van de tongetjes weer aan de kook en kook de polenta in erin gaar. Roer de blokjes lamstong door de polenta en verdeel het over een gastroplaat. Maak een laag van 2 cm dik en laat in de koeling opstijven. Snijd de opgesteven polenta in driehoekjes en paneer ze 2 keer. Frituur ze krokant in de friteuse van 160°C.

AUBERGINE

3 AUBERGINES

3 ANSJOVISFILETS

3 TENEN KNOFLOOK

3 TAKJES TIJM

Aubergine

Halveer de aubergines en kerf het vruchtvlees in. Besprenkel de auberginehelften ruim met olijfolie. Leg een ansjovis, gesnipperde knoflook en tijm op een helft van de aubergines. Leg en andere helft erop en pak de aubergines in aluminiumfolie. Pof de aubergines 1 uur in een oven van 180°C. Lepel het vruchtvlees uit de aubergines en draai het glad in de Magimix. Breng op smaak met citroensap, zout en peper.

WORTELTJES

2 BOSSEN BOSPEEN

Wortel

Schil de bospeen en snij ze in schuine stukken. Sauteer de bospeen à la minuut in boter en breng op smaak met zout.

ТУИНБОУТЈЕС**1 KG ТУИНБОУЕН**

SLAGROOM

Tuinboontjes

Dubbel dop de tuinbonen. Warm de boontjes op in een scheut slagroom en breng op smaak met zout en peper.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel wat bospeen op de borden. Leg een schenkel met een lepeltje saus op de worteltjes. Leg een lepel tuinbonen op de borden en daarop een plak lamsfilet. Schik een lepel aubergine op het bord en daarop een croquetje van lamstongetjes.

WE DRINKEN ERBIJ:**Casa Castillo**

Weer zo'n krankzinnig mooie wijn. Nu van de Mourvèdre, of zoals de Spanjolen hem noemen: Monastrel.

Dus ook weer Spanje. Daar weten ze tegenwoordig hoe ze ons moeten verwennen voor een zachte prijs.

De Casa Castillo komt uit de regio Jumilla. Van de familie Roch, die het domein sinds 1941 bezit.

Deze wijn is nu nog betaalbaar, maar dat zal niet lang meer duren. Net nadat wij hem hadden uitgekozen heeft The Wine Advocate hem uitgeroepen tot een van de mooiste wijnen van Spanje.

"Dark ruby. Sexy, high-pitched aromas of raspberry, cherry, star anise and candied rose, with a touch of orange zest. Smells like a ripe pinot noir. Fleshy and seamless, offering sappy red fruit flavors and a bitter note of rhubarb. Subtle vanilla and licorice notes linger on the smooth, gently tannic finish. Lots of wine for the money."

Wij doen er verder het zwijgen toe. Lekker genieten met al het mooie lamsvlees.

Yoghurt, pindaroomijs, hazelnoten en

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

YOGHURTSCHUIM

300 GR YOGHURT

2 DL SLAGROOM

50 GR SUIKERWATER

Yoghurtschuim

Maak het suikerwater door 50 gr water en 50 suiker aan de kook te brengen. Laat afkoelen. Meng de yoghurt met slagroom en suikerwater en giet in de ISI-fles. Breng op druk met 1 patroon en doe in de koeling tot gebruik.

PINDAROOMIJS

3,5 DL MELK

8 DL SLAGROOM

450 GR SUIKER

375 GR EIDOOIER

5 GR CORTINA

50 GR PINDA'S

Roomijs van pinda's

Breng melk, slagroom en suiker roerend aan de kook. Giet een beetje van de hete melk al roerend bij de dooiers en daarna de rest van melk. Giet terug in de pan en verhit tot 75°C. Roer de Cortina door het mengsel en laat afkoelen. Bruneer de pinda's 3-5 minuten in een oven van 180°C tot ze beginnen te kleuren. Laat de pinda's afkoelen en hak ze niet te fijn.

Draai ijs van het mengsel in de ijsmachine. Als het ijs bijna goed is de fijngesneden pinda's toevoegen.

KRUIJ VAN YOGHURT

120 GR SUIKER

30 GR WATER

200 GR AMANDELEN

60 GR YOPOL

4 GR CITRAS

8 GR MALTODEXTRINE

Kruim van yoghurt en amandelen

Breng suiker en water aan de kook en verhit tot 117°C. Haal van vuur en roer de amandelen erdoor tot ze goed bedekt zijn met siroop. Stort de amandelen op een Silpad en laat volledig afkoelen. Maal de gesuikerde amandelen niet te fijn. Doe de amandelen over in een bekken en voeg Yopol, Citras en maltodextrine toe. Meng alles tot een mooie kruim ontstaat.

HAZELNOTEN

200 GR WITTE HAZELNOTEN

140 GR SUIKER

20 GR GLUCOSE

300 GR POEDERSUIKER

10 GR ZOUT

Zoet-zout Hazelnoten

Roer de poedersuiker en zout door elkaar in een bekken. Rooster de hazelnoten in een droge pan tot ze beginnen te kleuren. Maak een lichte karamel van de suiker en glucose. Roer de hazelnoten door de karamel en zorg dat ze goed bedekt zijn met karamel. Doe de noten direct over bij de poedersuiker en zorg dat de noten goed bedekt zijn. Laat afkoelen op bakpapier. Zorg dat de noten los van elkaar zijn.

KOKOSGEL

400 GR KOKOSMELK

125 GR SUIKERWATER

6 GR AGARAGAR

0,8 GR GELLAN

1 TL GEMBERSIROOP

25 GR CITROENSAP**Kokosgel**

Kook alle ingrediënten (behalve citroensap) samen op in een pannetje. Laat een minuut doorkoken en stort de massa op een gastroplaat. Laat opstijven in de koeling. Draai de gelei volledig glad in de Magimix met de citroensap. Doe de gel over in een spuitzak en doe in de koeling tot gebruik.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de yoghurt kruim in een lijn over de borden. Spuit twee dotjes yoghurtschuim op het kruim. Decoreer met dotjes kokosgel. Leg een quenelle pindaroomijs op het geheel en verdeel de hazelnoten er omheen. Garneer met de bloempjes.

BLAUWE BLOEMPJES

WE DRINKEN ERBIJ:**Bodegas Delgado Zuleta -
Manzanilla La Goya –
Jerez**

Nog moeilijker dan het uientaartje was het iets te vinden bij de yoghurt en pindaroomijsje.

De Sherry Manzanilla La Goya van Delgado Zuleta is een droge sherry, lichtgoud van kleur met een nootachtig palet. De zeewind geeft de druiven in Sanlúcar de Barrameda een kruidig en ziltig karakter. Op de neus ook romig en tonen van amandel. Krachtig en intens, maar tegelijkertijd ook verfijnd. Goed te combineren door zijn notige smaak met de pinda's.

Bodegas 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 sherry's van Delgado Zuleta bestrijken een breed spectrum smaken en soorten, van zeer droog, Manzanilla, tot prachtig zoet, Pedro Ximenez, met ertussenin fino (fris en droog) en de nootachtiger Amontillado, Oloroso en Palo Cortado. Voor de sherry's worden alleen Palomino-druiven van de beste Albariza-gronden (Jerez Superior) verwerkt; 85% is bestemd voor de productie van de Manzanilla, Delgado's onbetwiste topproduct dat in thuishaven Sanlúcar de Barrameda als de standaarddrager van de Manzanilla wordt beschouwd.