



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM  
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

## ***Menu september 2015***

*Zure haringsalade*

*Inktvis met aardappel*

*Spaghetti met oester*

*Coquille in de schelp*

*Mul met zure haringhollandaise*

*Aardbeien met borstplaat*

**Receptuur van John Halvemaan**

*Kookboek Restaurant Halvemaan 25 jaar te koop in het restaurant*

**Wijnen zijn afkomstig van  
Wesseling te Laren.**

# ***Zure haringsalade***

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

**ZURE HARING**

ZURE HARING

3 EL CRÈME FRAÎCHE

MIERIKSWORTEL

1 ELSTAR APPEL

BIESLOOK

1 GEKOOKTE BIET

BALSAMICO AZIJN

OLIJFOLIE

**Zure haring salade**

Snij de haring (van het hoofdgerecht) en appel in kleine blokjes.

Breng de crème fraîche op smaak met geraspte mierikswortel, zout en peper. Roer de haring en appel door de saus met de gesneden bieslook.

Schil de biet en snij het in blokjes. Breng op smaak met Balsamicoazijn, olijfolie en zout en peper.

Verdeel de bieten over amuselepels. Verdeel hierop de haringsalade.

# Inktvis met aardappel

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## INKTVIS

15 KLEINE INKTVISSEN

### **Inktvis**

Maak de inktvisjes schoon en afhankelijk van de grootte in stukjes snijden. Bij het schoonmaken net achter het oog snijden en tentakels aan elkaar laten zitten en bewaren. Bekje verwijderen. Lijf opensnijden en inhoud verwijderen, zodat alleen het vlees van het zakje overblijft. Bewaar in de koeling tot gebruik.

## INKTVISMAYONAISE

1 EI

1 EL MOSTERD

2 EL AZIJN

3 DL ZONNEBLOEMOLIE

ZOUT

4 ZAKJES INKTVISINKT

### **Inktvismayonaise**

Maak de mayonaise door de ingrediënten (behalve de inkt) in een maatbeker te doen en met de staafmixer een mayonaise te draaien. Meng de inktvisinkt naar smaak door de mayonaise totdat deze mooi zwart is.

## GNOCCHI

1400 GR KRUIMIGE

AARDAPPEL

1 EI

100 GR PARMEZAANSE KAAS

2 TENEN KNOFLOOK

200 GR BLOEM

ZOUT EN PEPER

### **Gnocchi**

Kook de aardappels gaar en knijp er puree van met de pureeknijper. Fruit de fijngehakte knoflook in een beetje olie zacht maar laat niet kleuren. Meng aardappelpuree, ei, Parmezaanse kaas, bloem en knoflook door elkaar. Laat afkoelen op een plaat eventueel even in de vriezer. Breng op smaak met zout en peper en draai er lange rollen van. Snij gelijke stukken van de rol en draai er ovale balletjes van. Stoom de gnocchi in 8 minuten gaar. Bak ze in de boter goudbruin. Houd warm in de oven op 160 gr.

## CRÈME

200 GR AARDAPPEL

75 GR SLAGROOM

75 GR KOOKVOCHT

25 GR BOTER

ZOUT EN PEPER

### **Crème**

Kook de aardappels gaar en giet af. Bewaar kookvocht. Meng alle ingrediënten door elkaar en breng op smaak met zout en peper. Zeef de massa en doe over in de ISI-fles en breng op druk met 2 patronen. Bewaar de fles in warm water.

---

**CHIPS**

---

**3 AARDAPPELS**

---

**ZOUT**

---

**Chips**

Schil de aardappelen en snij ze in dunne plakjes. Was de plakjes en droog ze zorgvuldig. Frituur de chips in olie van 170°C tot goudbruin en krokant. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met zout als de chips nog warm zijn.

**Eindbewerking en presentatie**

Laat een pan zeer heet worden en schroei de inktvisjes en tentakels kort in een drupje olie en doe over in een zeef. Doe niet te veel inktvisjes tegelijk in de pan. Breng op smaak met zout en peper. Verdeel wat inktvismayonaise met een kwast midden op een bord. Niet te dun. Spuit hierop wat aardappelcrème. Verdeel de inktvisjes en gnocchi op de crème. Versier met aardappelchips.

---

**WE DRINKEN ERBIJ:****LES VEILLES TERRES****POUILLY FUME 2014****DOMINIQUE PABIOT**

De eerste twee gerechten gaan met deze topper uit de Loire.

Gemaakt natuurlijk van de Sauvignon Blanc. Het woord fumé refereert aan de smaak van vuursteen die de wijn krijgt doordat de wijnstokken wortelen in een bodem van vuurstenen, kiezels en kalk.

De vijfde generatie Pabiot weet wat het moet doen om de uitgebalanceerde smaak te krijgen: De schillen even kort mee fermenteren, daarna in RVS enige maanden laten rijpen en op fles ook nog een maand of twee, voordat het naar onze monden mag komen.

De wijn is licht goudgeel en helder van kleur. De geur is zuiver en doet aan bloemetjes en kruisbessen denken.

De smaak is uitgebalanceerd, evenwichtig en aangenaam droog met minerale tonen. De afdronk is lang en complex.

# Spaghetti met oester

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## SPAGHETTI

300 GR HARDE BLOEM

3 EIEREN

1 EL OLIJFOLIE

ZOUT

## OESTERS

45 OESTERS

## SAUS

OLIJFOLIE

8 TENEN KNOFLOOK

1 BOS PLATTE PETERSELIE

PANKO

## WE DRINKEN ERBIJ:

LES VEILLES TERRES

POUILLY FUME 2014

DOMINIQUE PABIOT

## Spaghetti

Maak pastadeeg door de ingrediënten in de Magimix te draaien tot een deegbal. Laat het deeg 30 minuten rusten en draai er daarna spaghetti van met behulp van de pastamachine. Kook de pasta in ruim water met zout beetgaar. Giet de pasta af en schud er een scheut olijfolie door.

## Oesters

Spoel de oesters onder koud water af. Vouw een theedoek in de lengte en breedte op; leg de doek in je hand en leg hierin de oester met de bolle kant naar beneden en steek de punt van het oestermesje in het scharnier van de schelp en wrik de schelp los. Snijd de oester los van de schelp en controleer goed op schelpgruis. Snijd de oesters in grove stukjes. Bewaar de oesters in de koeling tot gebruik.

## Saus

Rooster de panko in een droge pan goudbruin. Blijf er bij, want dit verbrandt snel.

Verwarm in een koekenpan een flinke scheut olijfolie en fruit hierin de fijngesneden knoflook glazig zonder te kleuren. Voeg de fijngesneden peterselie en spaghetti toe en bak alles kort op hoog vuur; breng op smaak met zout en peper (let op: de oesters zijn al zilt). Voeg de stukjes oester toe en verwarm nog even heel kort: de oester moet rauw blijven.

## Eindbewerking en presentatie

Verdeel de spaghetti en de oesters over de borden. Doe een beetje olijfolie over de spaghetti en bestrooi met wat panko.

Zie vorig gerecht.

# Coquille in de schelp

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## COQUILLES

15 COQUILLES

### **Coquilles**

Maak de coquilles schoon door met het puntje van een mes een beetje ruimte te wrikken tussen de platte en bolle kant van de coquille; snij nu langs de platte kant de coquille los van de schelp en maak met een lepel de coquille los van de bolle kant van de schelphelft; trek voorzichtig de baarden en het oranje koraal los van de coquille zodat je het witte “nootje” overhoudt; was zorgvuldig in ijswater en dep droog met keukenpapier. Leg de coquilles in de koeling tot gebruik en droog de schelpen. TIP: houd de boven- en de onderkant van de schelp bijelkaar. Dan hoef je ze later niet te puzzelen.

## VULLING

125 GR BOTER

1 STUK VERSE GEMBER

8 TENEN KNOFLOOK

32 SHIITAKES

1/4 BOS PETERSELIE

1/4 BOS BIESLOOK

1/4 BOS DRAGON

2-3 EL SOJASAU

ZOUT EN PEPER

KEUKENTOUW

### **Vulling**

Rasp gember en knoflook fijn en bak 2 minuten zachtjes in de boter, zonder deze bruin te laten worden. Voeg de fijngehakte kruiden en sojasaus toe en breng op smaak met zout en peper.

Verwijder de steeltjes van de shiitakes en snijd de paddenstoelen in reepjes van ongeveer 0,5 cm; fruit ze gaar in zonnebloemolie op hoog vuur; voeg tijdens het bakken zout en peper toe.

Snijd de coquilles in tweeën. Bestrooi met zout en peper; leg de plakjes in de bolle kant van de schelp. Verdeel de boter met shiitake en de knoflook/kruidenboter over de inhoud van de schelpen. Leg de platte schelp op de bolle schelp en bind dicht met keukentouw. Leg propjes aluminiumfolie in een gastrobak en druk hierop de coquilles zodat ze niet omvallen.

### **ER BIJ:**

3 STOKBROODJES

### **Eindbewerking en presentatie**

Zet de coquilles 8 minuten in een voorverwarmde oven van 160°C. Knip het touwtje door maar laat de schelpen dicht. Serveer direct in een kombord.

Serveer er een stukje stokbrood bij voor de saus!

### **WE DRINKEN ERBIJ:**

SYLVANER 2013

VIN D'ALSACE

KOEBERLÉ KREYER

Een verrassing, want de Sylvaner trekken we niet vaak uit de kast. Bij een zeevrucht als de coquille zou je misschien iets meer spritsends verwachten, maar door de schitterende combinatie van shiitake en gember gaat deze wijn naadloos naast het gerecht. Wonderschoon! De wijnen van de Sylvaner zijn fris, fruitig, droog en hebben zachte zuren. Ze hebben aroma's van kruisbes, hooi, de smaak van appel, perzik, bloemen en citroen.

Bij Koeberle-Kreyer werken ze traditioneel & biologisch en hebben een zeer mooi aanbod van wijnen tegen zeer bescheiden prijzen.

# Mul met zure haringhollandaise

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## MUL

15 GROTE MULFILETS

### **Mul**

Controleer de visfilets zorgvuldig op graatjes. Bestrooi ze met zout en peper. Knip een stuk vetvrijpapier op maat van de koekenpan. Smeer het papier in met arachideolie en leg in een pan. Leg de vis met de velkant op het vetvrije papier en laat langzaam gaar worden.

## HOLLANDAISE

½ POT ZURE HARING

4 EIDOOIERS

250 GR BOTER

TABASCO

### **Hollandaise**

Giet de zure haring door een zeef en vang het vocht op. Geef de haring door aan de amuse. Smelt de boter in een pannetje en laat het bezinksel naar de bodem zakken. Schenk de boter voorzichtig door een zeef in een maatbeker zodat het bezinksel achterblijft in het pannetje. Klop de dooiers en 2 dl haringmarinade au bain-marie tot het begint te binden. Klop de gesmolten boter er beetje voor beetje door. Breng op smaak met zout en tabasco.

## WORTELTJES

2 BOSSEN BOSPEEN

1 WINTERPEEN

5 DL KIPPENBOUILLON

25 GR BOTER

### **Worteltjes**

Kook de winterpeen gaar in de kippenbouillon en pureer met de boter. Maak de bospeen schoon en rasp deze. Meng op het laatst de puree met de rasp.

## **Eindbewerking en presentatie**

2 BOSJES WATERKERS

Trek een streep wortelpuree op het bord. Leg daarop de mulfilet. Nappeer deze met de Hollandaise. Doe een toef waterkers op de vis met saus.

## WE DRINKEN ERBIJ:

COTES DE PROVENCE

ROSE 2014

DOMAINE HOUCHART

Wederom een experiment dat goed uitviel op de chefsavond: een rosé

Domaine Houchart Rosé is een lekkere frisse, droge Provence Rosé met een zacht kruidige afdronk. Deze Houchart Rosé is zeer typerend voor de Provence en hierin proef je waarom deze streek de beste Rosé wijnen voort brengt. Deze Rosé is een assemblage van 40% Grenache, 40% Cinsault, 10% Mourvedre, 5% Cabernet Sauvignon en 5% Syrah.

Deze wijn schittert bij de mul met hollandaise, maar ook de worteltjes zijn er gek op en niet alleen omdat ze dezelfde kleur hebben.

# Aardbeien met borstplaat

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

---

**AARDBEIEN**

---

3 DOZEN AARDBEIEN

---

SUIKER**Aardbeien**

Snijd het kroontje met een klein stukje van de bovenkant en snijd de aardbeien in tweeën of vieren, afhankelijk van de grootte.

Breng de kroontjes met wat suiker en water aan de kook en laat zachtjes inkoken tot een stroopje. Zeef de stroop door een fijne zeef in een kom maar druk de inhoud van de zeef niet uit zodat het stroopje helder blijft en laat het afkoelen. Meng vlak voor het serveren de aardbeien en het stroopje door elkaar.

---

**BORSTPLAAT**

---

400 GR SUIKER

---

160 GR SLAGROOM

---

80 GR WATER

---

2 VANILLESTOKJES

---

80 GR FONDANT**Borstplaat**

Schraap het merg uit de vanillestokjes. Kook suiker, slagroom, vanillemerg en water in een hoge pan tot precies 114°C. Maak regelmatig de randen van de pan schoon met een nat kwastje. Doe de fondant in een ruime kom en voeg de hete suikerstroop toe. Roer met een spatel tot het gaat greinen (dat wil zeggen een korrelige structuur krijgt). Stort de massa op een gastroplaat en laat afkoelen. Breek de borstplaat en kleine stukjes.

---

**YOGHURT**

---

1 LT GRIEKSE YOGHURT

---

RASP VAN 3 SINAASAPPELS

---

ZOUT**Yoghurt**

Breng de yoghurt op smaak met sinaasappelrasp en zout.

---

**ZWARTE PEPER****Eindbewerking en presentatie**

Smeer een cirkel yoghurt op een bord met een lepel; leg hier stukjes borstplaat op en daarop een laagje aardbeien. Lepel de aardbeienstroop die in de kom achterblijft langs de rand van het bord. Draai er royaal zwarte peper over uit de molen.

---

**WE DRINKEN ERBIJ:**

TOSO BRACHETTO  
PIEMONTE

Rode dessertwijn gemaakt van Brachetto druiven.

Deze rode zoete dessertwijn ondergaat een vergisting van ongeveer een maand op lage temperatuur in afsluitbare roestvrijstalen cuves, waardoor het koolzuur dat bij de alcoholische gisting vrijkomt, oplost in de wijn. Bij 6,5% alcohol wordt de wijn gekoeld en gefilterd om verder gisten te voorkomen en dus restsuiker achter te laten. Een en ander resulteert in een roze-rode kleur. In de geur veel fruit (aardbei en framboos) en bloemetjes (rozen) met lichte gistaroma's. In de mond frizzante (licht bruisend) en mild zoet met veel frisheid en een laag alcoholgehalte. Saufen!!!