



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM  
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

## ***Menu november 2015***

*Uienbouillon met wontons*  
Gastronomixs

*Courgette à la carbonara*  
Niven Kunz

*Kabeljauw met jus de veau*

*Partrijs met eekhoorntjesbrood*  
Lucas Rive

*Amandelmousse met kersensorbet*  
Gert-Jan Cieremans

**Wijnen zijn afkomstig van Pasteuning**

# ***Uienbouillon met wontons***

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## **BOUILLON**

2 KG KIPKARKASSEN  
FLINK STUK VERSE GEMBER  
1 BOS LENTE UI  
3 LITER WATER  
10 EL TSUYU  
6 EL UIENSIROOP

## **UIENSIROOP**

2 GROTE UIEN  
1 LT WATER  
5 GR ZOUT  
5 GR WITTE WIJNAZIJN  
25 GR SUIKER

## **WONTONS**

1,5 KG UIEN  
3 STERANIJS  
150 GR BOTER  
1 DL WATER  
45 WONTON VELLEEN

## **PARMEZAAN SCHOTSEN**

100 GR PARMEZAANSE KAAS  
10 GR BLOEM  
1 EL ZWARTE SESAMZAAD

**Zet de sherry koel!**

## **Bouillon**

Hak de kippenpoten en karkassen in stukken en was ze onder stromend water. Snij 3 dikke plakken van de gember. Doe kip, gember en lente ui in een pan en schenk er het koude water over (de kip moet onder staan). Breng aan de kook en schuim goed af. Laat 1 uur trekken en zeef de bouillon. Breng hoog op smaak met tsuyu en uien siroop.

## **Uien siroop**

Snij de uien in kleine stukken en breng aan de kook met water, zout, azijn en suiker. Laat 20 minuten koken en zeef de ui uit het vocht. Laat het vocht rustig inkoken tot siroop dikte.

## **Wontons**

Maak de uien schoon en halveer ze. Snij de uien in plakjes van 5 mm dikte. Smelt de helft van de boter en laat uitbruisen. Voeg de uien en steranijs toe en laat langzaam karamelliseren. Doe de uien over in een gastrobak met de rest van de boter en water. Dek af en laat nog eens 1 uur karamelliseren in een oven van 140°C. Laat de uitjes afkoelen.

Leg ongeveer een theelepel gekaramelliseerde uien op een wonton velletje en smeer de randen in met water. Draai de velletjes dicht tot wontons. Stoom de wontons 8 minuten gaar in de stoomoven.

## **Parmezaanse schotsen**

Rasp de Parmezaanse kaas met de Microplane. Meng kaas met bloem en sesamzaadjes. Verwarm de oven op 180°C. Strooi een dunne laag op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak kort tot goudbruin en krokant. Laat de koek afkoelen en breek in schotsen.

---

3 LENTEUITJES

ASTINA CRESS

---

**WE DRINKEN ERBIJ:**  
**Rey Fernando de Castilla**  
**Amontillado**

**Eindbewerking en presentatie**

Snij het groen van de lente-uitjes in schuine ringetjes. Leg 3 wontons in de soep met daarop een takje Astina cress.

Verdeel de lenteuitjes over de borden. Verdeel de soep over de komborden. Leg een Parmezaan schot op de wontons.

Laat je niet misleiden door de donkere kleur van deze Amontillado. Hij is veel subtieler dan het oog je doet verwachten.

Dit is de favoriete sherry van Heston Blumenthal.

En past uitstekend bij de uiensoep als er ook genoeg Tsuyu in zit.

Rey Fernando de Castilla is een sherry bodega die alleen prestigieuze en premium sherry maakt. De wijnen worden niet geblend (!) en bijvoorbeeld koude-stabilisatie blijft achterwege. Alles staat in het teken om de subtiel en pure aroma's van deze uitgesproken wijnen te bewaren.

De Amontillado rijpt zonder de beschermende flor en heeft daardoor een oxidatief karakter. Daardoor toont dit type een prachtige amberachtige kleur. Het bouquet is indringend, maar ook subtiel met tonen van hazelnoten. In de mond heeft de wijn meer body dan de fino en manzanilla, en een iets mildere en zachtere smaak.

# ***Courgette spaghetti à la carbonara***

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

---

## **COURGETTE**

---

3 COURGETTEN

## **Courgette**

Was de courgettes en snij beide uiteinden eraf. Draai “spaghetti” van de courgette met behulp van spaghettischiller. Doe ijsblokjes in een grote kom en leg daarop alufolie. Leg daarop de slierten to verder gebruik. Dek af met plastic folie.

---

## **SPEK**

---

250 GR ONTBIJTSPEK

## **Spek**

Snij het spek in plakken op stand 8 en daarna in piepkleine brunoise. Bak het spek krokant in een drupje olie en laat uitlekken op keukenpapier. Zet daarna in de warmhoudkast of de oven op 100°C.

---

## **PADDENSTOELEN**

---

4 BAKJES BEUKENZWAMMEN

---

3 SJALOTTEN

---

3 TAKJES TIJM

---

1 TL KERRIEPOEDER

## **Paddenstoelen**

Snipper de sjalotten fijn en ris de blaadjes van de takjes tijm. Snij de zwammen van de bodem en bak ze in wat olijfolie met de sjalotten, tijm en kerriepoeder. Breng op smaak met peper en zout.

---

## **KWARTELEITJES**

---

45 KWARTELEITJES

---

NATUURAZIJN

## **Kwarteleitjes**

Verwarm water met een flinke scheut azijn tot tegen het kookpunt. Breek de kwarteleitjes voorzichtig, stuk voor stuk in het water. Pocheer de eitjes 1 minuut en dompel ze direct in ijskoud water. Doe de gepocheerde kwarteleitjes over in een bak met water van 50°C een paar minuten voor het opdienen.

## **Eindbewerking en presentatie**

Verwarm de courgettespaghetti in een pan met wat boter en zout. Verdeel de spaghetti over de komborden. Op de spaghetti de paddenstoelen en spek verdelen. Rasp er wat Parmezaanse kaas over en leg de kwarteleitjes op het geheel.

---

PARMEZAANSE KAAS

---

## **WE DRINKEN ERBIJ:**

**Domaine L’Amauve Seguret  
‘La Daurele’ Blanc 2014**

Met het eitje zaten we even in onze maag, maar deze wijn kan er door zijn mooie mineraliteit uitstekend tegenaan. Mooie wijn door zijn complexiteit en dat heeft natuurlijk te maken met de rijke samenstelling van de assemblage: 42% grenache blanc, 29% clairette, 18% viognier, 12% ugni blanc. De grenache blanc geeft kracht en wit fruit aroma’s. De clairette geeft frisheid, een minerale toets en een lange afdronk aan de wijn. De viognier verzorgt ronde zachte fruittonen van peer en abrikoos en de ugni blanc verlaagt het hoge alcoholgehalte en geeft extra fris zuur. Houtrijping is dan ook ongewenst. La Daurèle is zeer fruitig, heeft een aangenaam mondgevoel door iets vettigheid en rondeur en kan mooi rijpen.

# Kabeljauw met jus de veau

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## KABELJAUW

1 KG KABELJAUWHAAS

## PUREE

1 KG AARDAPPELS

1 KG KNOLSelderij

MELK

3 TENEN KNOFLOOK

BOTER

OLIFOLIE

## JUS DE VEAU

2 LT KALFSBOUILLON

2 UIEN

2 TENEN KNOFLOOK

ENKELE TAAKJES TIJM

BALSAMICOAZIJN

**WE DRINKEN ERBIJ:**  
**Casa Viva Pinot Noir 2013**  
**Casas del Bosque**

## Zet de rode wijn koel!

### Kabeljauw

Portioneer de kabeljauw en wrijf in met ruim zout. Laat 15 minuten in de koeling pekelen. Spoel de kabeljauw goed af onder stromend water en dep droog. Bak de vis in wat olie op de velkant. Als het vel krokant is, een flinke klont boter toevoegen en de vis omkeren. Lepel de boter steeds over de kabeljauw tot het net gaar is.

### Puree

Schil de aardappels en knolselderij en snij ze in stukken. Wrijf de knoflook met wat zout tot een pasta. Kook de aardappels en knolselderij gaar in water met melk en knoflookpasta. Giet af en maak er puree van. Breng op smaak met olijfolie, boter en zout en peper.

### Jus de veau

Snipper uien en knoflook en zet flink aan in olie. Voeg bouillon en tijm toe en laat inkoken tot ongeveer 1/3 inkoken tot een krachtige jus de veau. Breng op smaak met balsamicoazijn en zout en peper.

## Eindbewerking en presentatie

Maak een bedje van puree midden in de komborden. Leg hier een stuk kabeljauw op. Verdeel de jus de veau rondom.

We hebben al vaker wijnen van deze 'boutique winery' uit Chili gehad en dat was altijd een groot succes.

Deze subtiele rode wijn bij de kabeljauw kan heel goed vanwege de jus de veau en puree. (Maar wie wit wil drinkt gewoon de vorige door)

Het domein werd in 1993 opgericht in de Casablanca Valley, waar zij ook de eerste waren die daar wijngaarden aanplantten. De wens was toen al om met druivenrassen te werken die goed gedijen in een koel klimaat. Casablanca Valley ligt dichtbij de Grote Oceaan en dankzij de koude golfstroom is de Casablanca Valley relatief koel, vooral 's nachts.

Deze pinot heeft meer kleur dan zijn meeste soortgenoten. De geur van de druif is heel goed getypeerd, zeker niet 'gekookt' zoals veel pinot noir uit de nieuwe wereld smaakt. Nu nog jong maar met al veel smaakgenot. Hij rijpt een beetje als een Bourgogne rijpen en heeft subtiele nuances en aardse tonen. De Pinot Noir is lichtgekoeld op zijn best. Zacht fruit van rode kersen en een heel prettig mondgevoel. Door zijn fruit combineert hij ook verrassend goed met deze gebakken vis. (Biologisch!)

# Patrijs met eekhoortjesbrood

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## PATRIJS EN SAUS

8 PATRIJZEN

SCHEUT ARMAGNAC

1 LT GEVOGELTEBOUILLON

1 UI

1 PREI

1 WORTEL

1/4 KNOLSELDERIJ

## **Patrijs (en saus)**

Verwijder de “wishbone” uit de patrijzen. De patrijzen kruiden met zout en peper en in ruim boter rondom aanbraden. Als de patrijzen dichtgeschroeid en gekleurd zijn ze over doen in een gastrobak en 5 minuten in een oven van 160°C naar een kerntemperatuur van 50°C brengen. Haal de patrijzen uit de gastrobak. Fileer de borstfilets er af en leg deze naast elkaar in een sousvide zak en vacumeer. Warm ongeveer 30 minuten voor serveren sous vide op 50°C.

Hak de karkassen en poten in kleine stukken. Zet de gesneden groeten in de helft van het braadboter aan en laat flink kleuren. Voeg de gehakte karkassen toe en laat weer flink bruinen. Blus af met armagnac en voeg de gevogeltebouillon toe. Laat 45 minuten trekken en zeef de saus. Laat de fond inkoken tot de gewenste dikte. Monteer de saus met wat boter en breng op smaak met zout en peper.

## WITLOF

15 STRUIKJES WITLOF

2 EL SUIKER

## **Witlof**

Het witlof schoonmaken en in schuine repen snijden. Zet het aan in olijfolie en voeg suiker toe. Breng het vuur heel laag en laat het witlof 15 minuten zachtjes garen. Breng op smaak met zout en peper.

## EKHOORTJESBROOD

600 GR EEKHOORTJESBROOD

2 TENEN KNOFLOOK

BIESLOOK

15 SATÉSTOKJES

## **Eekhoortjesbrood**

Maak het eekhoortjesbrood schoon en snij ze in grove stukken van gelijke grootte. Wrijf knoflook fijn met wat zout. Bak de paddenstoelen in olijfolie op matig vuur. Voeg wat knoflook als de paddenstoelen beginnen te kleuren. Breng op smaak met zout en peper. Strooi er fijngesneden bieslook over en rijg vier stukjes eekhoortjesbrood op iedere satéstokje.

## WENTELTEEFJES

8 PLAKKEN CASINOBROOD

EENDENLEVER

2 EIEN

MESPUNT KANEEL

GEKLAARDE BOTER

## **Wentelteefjes**

De korsten van het casinobrood snijden en het brood met een deegroller een beetje uitrollen. Ei splitsen en het eiwit loskloppen. Eendenlever in plakken van 3 mm snijden en terug in de vriezer leggen. Bestrijk de plakken brood met eiwit en leg hierop de plakken eendenlever. Bestrooi de lever met zout en peper en leg een tweede plak brood hierop met de eiwit kant op de lever. Bewaar de wentelteefjes in de koeling onder druk. Vlak voor het opdienen de eidooiers loskloppen met een mespuntje kaneel. Kwast de wentelteefjes met de eidooier en bak ze 30 à 40 seconden per kant in geklaarde boter. Snij de wentelteefjes in 4 driehoeken.

### **Eindbewerking en presentatie**

Haal de borstfilets uit de sous vide en dep droog. Rijg 2 stukjes wentelteef op de satéstokjes. Verdeel de witlof over de borden. Leg een borstfilet op de witlof. Nappeer de saus rondom en leg een satéstokje op het geheel.

---

**WE DRINKEN ERBIJ:**  
**Antonio Arraez Malavida**  
**2013**

Een nieuwe ster in de streek rond Valencia is Toni Arraez van Bodegas Arraez. Een typisch voorbeeld van een traditioneel wijnhuis dat omschakelt naar modern., derde generatie, heeft zijn stage in Ribera del Duero gelopen om ervaringen op te doen met nieuwe wijntechnieken. Om klanten uit het verleden niet te verliezen worden er nog steeds enkele traditionele wijnen gemaakt, maar de nadruk ligt op moderne, toegankelijke wijnen met meer finesse. Omdat hij ervan overtuigd is dat alleen goede wijn maken niet voldoende is, schenkt hij veel aandacht aan het uiterlijk en de daarbij behorende marketing. Hij gelooft er heilig in dat een superieure kwaliteit, samen met een uitmonstering die je niet snel vergeet, de garantie geeft voor verkoop op lange termijn. Inmiddels is zijn 'Malavida' de meest geschonken wijn in hip-Valencia en dringt de wijn zelfs door op Ibiza. En de kwaliteit? De Peñin gids in Spanje heeft deze wijn genoemd als één van de beste wijnen van Spanje voor zijn prijs!

Het is een aantrekkelijke blend van cabernet sauvignon, syrah, monastrell en tempranillo Een fluweelzachte wijn met rijpe tannine en voortreffelijk rood en zwart fruit. Elegant en intens van smaak. Een heerlijke wijn de patrijs en het eekhoorntjesbrood.

# Amandelmousse met kersensorbet

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

---

## AMANDELMOUSSE

---

1 LT MELK

---

240 GR AMANDELSPIJS

---

100 GR SUIKER

---

32 GR GELATINE

---

160 GR EIWIT

---

1 LT SLAGROOM

---

8 EL AMARETTO

---

1 TL AMANDELESSENCE

---

## KERSENSORBET

---

1 LT KERSENCOULIS

---

80 GR PRO-SORBET

---

80 GR SUIKER

---

1/2 CITROEN

---

## KERSENSAUS

---

2,5 DL KERSENSAP

---

1 DL BALSAMICO AZIJN

---

1 DL CRÈME DE CASSIS

---

1 MESPUNTJE XANTANA

---

## RICE KRISPIES

---

25 GR RICE KRISPIES

---

25 GR SUIKER

---

50 GR CHOCOLADE

---

HONNY CRESS

---

CITROENMELISSE

---

**WE DRINKEN ERBIJ:  
CASAS DEL BOSQUE LATE  
HARVEST RIESLING 2013**

## Amandelmousse

Week de gelatineblaadjes in ijskoud water. Verwarm de melk licht en roer de amandelspijs, suiker, essence en gelatine erdoor tot een gladde massa. Laat afkoelen tot lobbijg. Spatel de stijfgeklopte eiwit door de mousse. Vouw de stijfgeslagen slagroom door de mousse en breng op smaak met Amaretto en amandelessence. Stort de mousse in een met plasticfolie bedekte gastrobak (2 cm dik). Laat opstijven in de koeling.

## Kersensorbet

Leg een gastroplaat in de vriezer. Pers de sap uit de citroen. Meng alle ingrediënten met de staafmixer. Draai er sorbet van met de ijsmachine. Leg quenelles kersensorbet op de bevroren gastroplaat en laat verder opstijven in de vriezer.

## Kersensaus

Breng kersensap, azijn en crème de cassis aan de kook en proef. Voeg eventueel wat honing of suiker toe. Meng een beetje xantana in de saus. Houd de saus warm.

## Ricekrispies

Maak karamel van de suiker. Doe ricekrispies op een gastroplaat en schenk er de hete karamel over en laat helemaal afkoelen. Breek de ricekrispies in kleine brokjes. Smelt de chocolade en bedek de ricekrispies met de gesmolten chocolade.

## Eindbewerking en presentatie

Steek rondjes van 6 cm uit de amandelmousse. Leg een rondje mousse op een bord met daarop een quenelle kersensorbet. Nappeer de warme kersensaus rondom en verdeel de rice krispies over de borden. Versier met Honny cress en kleine blaadjes citroenmelisse.

Casas del Bosque slaagt er ook al een paar jaar in een fraaie laat geoogste dessertwijn te maken. Het fruit is afkomstig van hun eigen wijngaard in het uiterste westen van de Casablanca Valley, waar veel mist blijft hangen. Deze zorgt mede voor optimale omstandigheden. Het wijngaardblok is 5 jaar oud en beplant met riesling op een zandige leemgrond. De wijn wordt gemaakt van 100% door Botrytis (oftewel edele rotting) aangetaste druiven, geoogst met een natuurlijke suikerniveau van 43,9 ° Brix. De druiven worden tegen de Chileense winter (juli) aan geoogst. Het verkregen sap wordt direct overgebracht in 5 jaar oude Franse barriques voor een langzame vergisting, gedurende 5 weken. Na de gisting rijpt de wijn 12 maanden op 2 jaar oude vaten. De opbrengst is beperkt tot een paar duizend flesjes. De fonkelende kleur is licht goud. De geur is verrassend complex en verleidelijk met spannende aroma's van mandarijnschil, crème brûlée en abrikoos. In de mond voelt de wijn weelderig aan en verradt tonen van notenhout, geroosterde amandelen en honing.