



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu januari 2016

Maki sushi

Miso met tofu

Langoustine met wasabi

Varkensbuik met Chinese kool

Banaanloempia met matcha-ijs

Wijnen zijn afkomstig van Van Krimpen

Maki sushi

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

RIST

800 GR SUSHI RIJST

STUKJE KOMBU KELP

SUSHIAZIJN

SUSHI MATJE

SHIITAKE VULLING

NORI VELLEN

500 GR SHIITAKE

500 GR JONGE SPINAZIE

MANGO VULLING

NORI VELLEN

2 MANGO'S

RODE MISO

Sushi rijst

Spoel de rijst enkele minuten onder koud stromend water. Laat de rijst 30 minuten in ruim koude water wellen. De rijst 10 minuten uit laten lekken in een zeef. Kook de rijst met een stuk kombu gaar en giet af. Doe de rijst in een gastrobak en roer los. Sprengel er sushiazijn over en roer goed door. Proef en roer eventueel nog wat sushiazijn erdoor.

Shiitake vulling

Verwijder de steeltjes van de shiitakes en snij ze in strips. Bak de shiitakes in olijfolie tot ze mooi bruin zijn. Breng op smaak met zout. Was de spinazie en dep het droog. Verwijder steeltjes. Leg een stuk plasticfolie op een sushi matje. Leg hierop een vel nori. Verdeel een dun laagje sushirijst (handen nat maken) over het nori velletje. Verdeel blaadjes spinazie over de rijst. Verdeel de shiitakes in een streep van over de spinazie. Rol de sushi strak op.

Mango vulling

Schil de mango's en snij het vruchtvlees in stripjes. Leg een stuk plasticfolie op een sushi matje. Leg hierop een vel nori. Verdeel een dun laagje sushirijst (handen natmaken) over het nori velletje. Smeer wat miso in een streep over de rijst. Verdeel de mangostripjes in een streep over de miso. Rol de sushi strak op.

GEMBERMAYONAISE

VERSE GEMBER

JAPANSE MAYONAISE

Gembermayonaise

Rasp gember met de Microplane. Roer naar smaak gemberrasp door de mayonaise.

Eindbewerking en presentatie

Snij de rollen in mooie sushis en verdeel over de borden. Leg een lepeltje gembermayonaise op de borden.

WE DRINKEN ERBIJ:

**Reichsrat von Buhl Pfalz
Riesling Herrgottsacker
Trocken 2014**

Deze prachtige riesling (van de Herrgottsacker, oftewel het veld van onze Lieve Heer zelf) uit de Rheinpfalz heeft inmiddels een indrukwekkend cv met positieve beoordelingen en prijzen. Wijnschrijver Harold Hamersma beoordeelde de afgelopen drie oogsten steevast met 9 van de 10 punten. De oogst 2012 won zelfs de Nationale Huiswijncompetitie van Proefschrift.

De druiven rijpen in het relatief koele Duitse klimaat gelijkmatig en niet te snel, dé voorwaarde voor hoge kwaliteit. Zo blijven de frisse zuren bewaard en komen de druiven toch tot perfecte rijpheid. De fraaie florale en fruitige tonen, met nuances van limoen en geel fruit sluiten mooi aan bij de gember en mango in de sushi. De pittige, frisdroge smaak blijft lang aanhouden met een geurige afdronk.

Dashi met tofu

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

DASHI

2 LT WATER

40 CM KOMBU

80 GR BONITO VLOKKEN

TOFU

500 GR ZACHTE TOFU

AARDAPPELMEEL

1 LT ZONNEBLOEMOLIE

GARNERING

5 SHIITAKES

5 CM DAIKON

BIESLOOK

WE DRINKEN ERBIJ:
**Gaia Estate Santorini Wild
Ferment Assyrtiko 2014**

Dashi

Doe de kombu en water in een pan en laat 1 uur weken. Breng aan de kook; vlak voordat het water kookt de kombu uit het water halen. Als het water kookt, de pan van het vuur halen en de bonito vlokken in de pan strooien. Niet roeren en wacht tot de vlokken naar de bodem gezonken zijn. Zeef de dashi.

Tofu

Zout de tofu en laat tussen keukenpapier 30 minuten onder wat gewicht (bord) staan. Dep tofu goed droog en snij in grote dobbelstenen. Verhit olie in een pan tot 180°C. Bedek de blokjes tofu met aardappelmeel en klop het overtollige eraf. Frituur de blokjes tot ze beginnen te kleuren in hete olie. Laat ze uitlekken op een rooster.

Garnering

Snij de shiitakes in flinterdunne reepjes. Schil de daikon en rasp in dunne slierten. Snij de bieslook in dunne ringen.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel wat soep over de komborden. Verdeel wat shiitake, daikon en bieslook over de blokjes tofu en leg ze in de soep.

Het is heel lang geleden dat we Griekse wijn hebben gedronken op de CCA, maar deze willen we jullie absoluut niet onthouden, omdat deze zo mooi past bij de Shii take en daikon.

Gaia Estate is het bijzondere wijndomein met productie in Nemea en Santorini van twee vooruitstrevende Grieken, Yiannis Paraskevopoulos en Leon Karatsalos. De hoogwaardige technische inbreng komt onder andere van Yiannis die afstudeerde aan de wijnuniversiteit van Bordeaux. Met landbouwkundig ingenieur Leon behoort hij tot de groep van beste wijnproducenten in Griekenland.

De Assyrtiko van het eiland Santorini is een bijzonderheid. De zeer oude wijnstokken staan, grenzend aan zee, in een vulkanische bodem en worden door de kronkelig gegroeide stam beschermd tegen de harde zeewind. Gaia gebruikt uitsluitend wilde gistcellen voor de fermentatie. Na een koele start van de gisting laat men de wijn op traditionele wijze en op hogere temperatuur gisten.

Langoustine met wasabi

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

LANGOUSTINES

15 LANGOUSTINES

Langoustines

Pel de langoustines en verwijder het darmkanaaltje. Bewaar de langoustines in de koeling.

WASABIMAYONAISE

100 GR JAPANESE MAYONAISE

WASABI

Wasabi mayonaise

Roer naar smaak wasabi door de Japanse mayonaise. Doe de mayonaise over in een spuitzak.

MANGO SALSA

2 MANGO'S

2 WINTERWORTELS

KORIANDER

THAISE VISSAUS

SUSHI AZIJN

Mangosalsa

Schil de mango's en snij het vruchtvlees in kleine brunoise. Schil de wortels en snij ze in piepkleine brunoise. Er moet even veel mango als wortel zijn. Roer door elkaar en breng op smaak met zeer fijn gesneden koriandersteeltjes, vissaus en sushi azijn.

MANGOGEL

MANGO COULIS

SUIKER

VISSAUS

AGAR-AGAR

Mangogel

Breng mango coulis aan de kook met agar-agar en laat 2 minuten doorkoken. Breng op smaak met suiker en vissaus. Zet in de koeling tot de gel gestold is. Doe de gel in de Magimix en draai helemaal glad. Doe de gel in een spuitzak.

GEPOFTE RIJST

GEPOFTE RIJST

WASABIPOEDER

Gepofte rijst

Doe de gepofte rijst in een bekken en strooi er wat wasabi poeder over. Proef.

400 GR TEMPURAMEEL

5 IJSBLOKJES

SHISO PURPER CRESS

Eindbewerking en presentatie

Verhit olie in een wok tot zeer heet. Doe ongeveer een derde van de tempurameel in een kom. Doe de rest van de tempurameel met ijsblokjes in een grote kom. Voeg zoveel water toe en roer tot dunne yoghurt. Pak de langoustines op met een pincet en bedek ze met de droge tempurameel.

Doop ze vervolgens in het tempurabeslag en laat ze in de olie glijden. Frituur niet te veel langoustines tegelijk. Laat de langoustines uitlekken op keukenpapier.

Maak met behulp van een ring een laagje mangosalsa midden op de borden. Plaats hierop een eetlepel gepofte rijst en een langoustine. Spuit toefjes mangogel en wasabi mayonaise rondom en versier met cress.

WE DRINKEN ERBIJ:

**Château de Nages Costières
de Nîmes Nostre País wit
2014**

Oef, wat een wijn! Samen met de langoustine een juweel van een combi. De prachtige witte Nostre País is een wijn in hetzelfde smaakprofiel als de zeldzame witte Châteauneuf-du-Pape, echter voor een heel andere prijs. In de wijnproductie geldt: minder is beter! Gassier selecteert daarom zijn oudste wijnstokken Grenache (53%), Roussanne, Viognier en Bourboulenc die van nature een laag rendement hebben.

Direct na de gisting rijpt ongeveer de helft van de oogst zes maanden op kleine eikenhouten fusten. De andere helft behoudt zijn frisheid op grote tanks, met als resultaat dat de uiteindelijke assemblage een verfijnde houtdosering heeft. Naar onze mening is dit een grandioze, zuidelijke Rhône wijn die zowel bij als buiten de maaltijd indrukwekkend en onderscheidend is.

De Wine Spectator geeft hem 932 van de 100 punten... hoe is het mogelijk dat wij hem nog kunnen bemachtigen?

Varkensbuik met Chinese kool

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

VARKESBUIK

1,5 KG VARKESBUIK

120 GR VERSE GEMBER

32 GR KNOFLOOK

16 GR NIBOSHI

(GEDROOGDE VISJES)

2 DL SAKE

1 LT WATER

3 EL SUIKER

3 EL JAPANSE SOJASAUS

3 TL ZOUT

XANTANA

Varkensbuik

Snij de varkensbuik in 15 vierkanten blokken. Snij de gember in plakjes en de knoflook en stukjes. Bak op de vet kant in een droge pan op redelijk zacht vuur tot het vet goed gekleurd is. Draai het vlees om en kleur de andere zijde. Haal het vlees uit de pan en bak de gember, knoflook en visjes op hoog vuur tot het begint te kleuren. Voeg de sake toe en laat het alcohol verdampen. Voeg water, suiker, sojasaus en zout toe en breng aan de kook. Laat heel zachtjes trekken tot het vlees helemaal zacht is. Zeef de saus en bind het wat met een mespuntje Xantana.

KOOLROL

3 CHINESE KOLEN

SLAGERSTOUW

MALDON ZOUT

OLIJFOLIE

ITO TOGARASHI

Koolrol

Haal de koolbladeren los en snij de harde kern eruit. Leg 7-8 koolbladen op elkaar met de uiteinden om en om op elkaar. Rol strak op en bind vast om de 5 cm. Snij plakken van 5 cm van de kool. Bestrooi de plakken rijkelijk met Maldon zout. Bak de plakken in ruim olijfolie tot ze mooi kleuren aan draai om. Strooi er een beetje ito togarashi op en houd warm in de warmhoudkast.

Eindbewerking en presentatie

Plaats het vlees midden op de borden met daarnaast een rol kool. Spuit een klein toefje mosterd op het vlees. Lepel wat saus rondom.

WE DRINKEN ERBIJ:

**Tenuta Olim Bauda Barbera
d'Asti Le Rocchette 2013**

De wijnstreek Piëmonte heeft twee volledig verschillende druiven die geweldige wijnen (kunnen) opleveren. De pittige en tanninerijke Nebbiolo druif domineert in Barolo, terwijl de frisse, elegante Barbera prachtige resultaten oplevert in Alba en Asti.

Uit die laatste plaats komt de bijzonder fraaie rode wijn van Tenuta Olim Bauda. De pittige, frisse Barbera druif verkrijgt in combinatie met 18 maanden eikenhoutrijping een complexe, ronde en soepele smaak.

Banaanloempia met matcha-ijs

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

BANAAN

8 BANANEN

100 GR SUIKER

25 GR BOTER

100 ML SLAGROOM

SCHEUTJE RUM

Banaan

Snij de bananen in plakken van 1-1½ cm. Maak een karamel door de suiker met een paar eetlepels water in een pannetje op klein vuur te laten smelten. Laat iets afkoelen en roer boter, slagroom en rum erdoor. Bedek de bananen ermee.

LOEMPIA

15 LOEMPIA VELLEN

8 GROENE SHISO BLAADJES

CHOCOLADE PELLETS

Loempia

Leg een half blaadje shiso op een loempiavel. Leg een rijtje banaan op het blaadje en hierop wat pellets chocolade. Maak de randen van het loempiavelletje nat en vouw tot een loempia. Frituur de loempia's bruin en krokant in olie van 180°C. Laat goed uitlekken.

MATCHA-IJS

3 EIDOOIERS

200 GR SUIKER

375 ML MELK

STABILISATOR

100 GR MASCARPONE

100 GR CREME FRAICHE

3 EL MATCHA

Matcha-ijs

Klop dooiers met suiker 5 minuten tot wit en luchtig. Verwarm melk en stabilisator tot het begint te koken. Meng dooiers en melk en verhit het mengsel tot 75°C. Koel het mengsel in ijswater tot het koud is. Roer mascarpone, crème fraîche door de crème. Zeef de matcha boven de crème en roer goed door. Draai er ijs van in de ijsmachine.

PASSIEVRUCHTCOULIS

400 GR PASSIEVRUCHTCOULIS

100 GR SUIKER

1 TL XANTANA

Passievruchtcoulis

Breng passievruchtcoulis met suiker aan de kook. Voeg de Xantan toe met behulp van de staafmixer. Laat afkoelen.

HONNY CRESS

Eindbewerking en presentatie

Maak een mooie streep passievruchtcoulis op de borden en leg de loempia en een bolletje ijs ertegenaan. Versier met blaadjes cress.

WE DRINKEN ERBIJ:

**Mirabelle de la Jaubertie
Monbazillac 2013**

Wat een prachtige zoete witte wijn van Hugh Ryman, eigenaar en wijnmaker van Château de la Jaubertie. Een klein deel van de witte druiven wordt niet geoogst voor de productie van droge witte wijn, maar blijft langer aan de stok rijpen. De vochtige omstandigheden in het naseizoen bespoedigen de 'pourriture noble' (nobeke rotting) waarbij de druiven verschrompelen en in smaak concentreren.

De zeer lage opbrengst zorgt voor een magnifieke zoete wijn die uitermate goed past bij de bananenloempia