



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM  
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

## ***Menu februari 2016***

*Aardappels*

Niven Kunz

*Ravioli van kippendij en langoustine*

Eric van Loo

*Rog met courgette en spruitjes en paddenstoelen*

Charlie Trotter

*Rundersukade met risotto en rodewijnsaus*

Roger Rassin

*Ananas met appel en olijfolie*

Alain Passard

**Wijnen zijn afkomstig van**

**De Gouden Ton**

# Aardappels

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## GEKONFIJTE AARDAPPEL

12-15 RATTE AARDAPPELS

4 TENEN KNOFLOOK

20 ZWARTE PEPERKORRELS

4 LAURIERBLAADJES

4 TAKJES TIJM

ZONNEBLOEMOLIE

## **Gekonfijte aardappel**

De aardappels hoeven niet geschild te worden. Snij cilinders van 3 cm van de aardappels. Maak 2 cilinders per persoon. Giet een flinke bodem zonnebloemolie in een diepe pan. Voeg gesnipperde knoflook, gekneusde peperkorrels, in stukken gesneden laurierblaadjes en takjes tijm toe. Breng olie tot het kookpunt en voeg de cilinders aardappel toe. Zorg dat de aardappels goed onder de olie staan. Doe de pan in een oven van 125°C en gaar de aardappels, gedurende ongeveer 30 minuten. Laat de aardappels uitlekken op een rooster en bestrooi met wat zout.

## AARDAPPELPASTA

3 VASTKOKENDE AARDAPPELS

## **Aardappelpasta**

Schil de aardappels en maak er “spaghetti” van met de julienne snijder. Blancheer de aardappelpasta in gezouten water en giet af. Spoel af met koud water. Breng op smaak met olijfolie en zout en peper.

## AARDAPPELKAANTJES

3 VASTKOKENDE AARDAPPELS

BOTER

## **Aardappelkaantjes**

Schil de aardappel en snijd ze in piepkleine brunoise. Spoel de blokjes goed af met koud water. Dep goed droog met keukenpapier en bak krokant en goudbruin in een antiaanbakpan in ruim boter. Laat uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met zout.

## AARDAPPELMOUSSELINIE

6 BLOEMIGE AARDAPPELS

1,5 DL MELK

1,5 DL SLAGROOM

SCHEUTJE OLIJFOLIE

## **Aardappelmousseline**

Schil de aardappels en snij ze kleine stukjes. Gaar ze in gezouten water. Verwarm melk en slagroom. Prak de aardappels met melk, slagroom en olijfolie en druk door een zeef. Breng op smaak met zout en peper en doe over in een spuitzak.

---

**AARDAPPELCHIPS**

---

**3 VASTKOKENDE AARDAPPELS**

---

**Aardappelchips**

Was de aardappels en snij ze met schil in zeer dunne plakjes (met de mandoline of snijmachine). Spoel de plakjes goed af met koud water en droog ze in de slacentrifuge. Frituur de chips in olie van 180°C goudbruin en krokant. Laat uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met wat zout.

---

**GROENTEBOULLON**

---

**1 UI**

---

**1 WORTEL**

---

**1 STENGEL BLEEKSELDERIJ**

---

**Groentebouillon**

Snij de groenten klein en kleur ze in wat olie. Voeg een 1½ liter water toe en kook in 20 minuten tot een groentebouillon. Zeef de bouillon en breng op smaak met zout en peper.

---

**AARDAPPELSCHUIM**

---

**2 BLOEMIGE AARDAPPELS**

---

**2 SJALOTTEN**

---

**2 TENEN KNOFLOOK**

---

**5 DL. GROENTEBOULLON**

---

**2 EL. CRÈME FRAÎCHE**

---

**2 EL SUCRO**

---

**Aardappelschuim**

Schil de aardappels en snij ze in kleine stukjes. Verhit wat olie en zweet de gesnipperde sjalotten en knoflook erin. Voeg de aardappels toe en blus af met groentebouillon. Gaar de aardappels en pureer alles (inclusief kookvocht) met de staafmixer tot een dunne saus. Roer de crème fraîche erdoor. Los de sucro op in een beetje water en voeg toe aan de aardappels. Maak schuim met behulp van de aquariumpompje.

---

**BLAD PETERSELIE**

---

**KERVEL**

---

**Eindbewerking en presentatie**

Schik drie cilinders op de borden. Spuit toefjes mousseline rondom de cilinders en steek chips in de mousseline. Plaats een bal aardappelpasta en een hoopje aardappelkaantjes op de borden. Lepel wat schuim op de borden en versier met blaadjes peterselie en kervel.

---

**WE DRINKEN ERBIJ:**

**Pieropan Soave Classico  
'Superiore'  
Soave, Veneto**

Bij de aardappeltjes heb je een frisse en elegant, aromatische wijnnodig, die niet te overheersend is.

Druivensoort(en): garganega 90%, trebbiano di Soave 10%  
Van geselecteerde druiven uit de heuvels van het hartje van het Soave Classico gebied. De bodem bestaat uit een mengsel van klei en vulkanische grond (basalt). De zonexpositie is hier ideaal en de druiven rijpen er optimaal. De druiven worden in meerdere sessies met de hand geplukt om telkens de perfect rijpe druiven te kunnen oogsten. Zachte, pneumatische persen scheiden de sappen van de schillen. Na een kleine bezinkingperiode van 2 dagen worden de sappen overgeheveld naar RVS tanks met temperatuurcontrole. Bij 20°C gisten de sappen heel langzaam. De jonge wijn krijgt de tijd om zich te ontwikkelen en wordt pas in de lente gefilterd en gebotteld. Na nog 2 maanden rust op fles is de wijn klaar voor verkoop.

# Ravioli van kippendij en langoustine

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## RAVIOLI

750 GR KIPPENDIEN

2 SJALOTTEN

2 WIT VAN PREI

SCHEUT WITTE WIJN

2,5 DL SLAGROOM

2,5 DL KIPPENBOUILLON

2 EL DRAGONBLAADJES

60 WONTON VELLEEN

EIDOOIER

## LANGOUSTINE

15 LANGOUSTINES

GEKLAARDE BOTER

## GROENTEN

250 GR WINTERWORTEL

250 GR BLEEKSELDERIJ

250 GR COURGETTE

250 GR KNOLSELDERIJ

100 GR UI

100 GR BOTER

1 DL NOILLY PRAT

1 LIMOEN

## CHAMPIGNONSCHUIM

500 GR CHAMPIGNONS

15 GR ZOUT

100 GR BOTER

2 EL SUCRO

## Ravioli

Snij kippendijen in kleine stukjes. Snij de sjalotten en prei fijn. Stoof de kip zachtjes in wat boter. Voeg sjalot en prei toe en laat even mee stoven. Voeg de witte wijn toe en laat indampen. Voeg de slagroom en bouillon toe en laat langzaam inkoken. Breng op smaak met dragon, zout en peper en laat afkoelen.

Leg de helft van de wontonvellen op een snijplant en verdeel de massa hierover. Besmeer de randen van de wontonvellen met eidooier. Dek af met een tweede vel en druk de randen goed dicht. Steek de ravioli uit met een steker. Maak een court bouillon van alle afsnijdsels van de groenten. Kook de ravioli gaar in de bouillon met zout.

## Langoustine

Pel de langoustines en verwijder de darmkanalen. Kook 15 langoustinescharen in wat water gaar. Bak de langoustines kort in boter en breng op smaak met zout en peper.

## Groenten

Snij alle groenten in piepkleine brunoise. Fruit ze in boter en voeg de Noilly Prat toe en stoof gaar. Breng op smaak met rasp en sap van de limoen.

## Champignonschuim

Boen de champignons schoon en doe ze met zout in de Magimix. Draai fijn verwarm in de boter tot het vocht vrijkomt. Zeef het vocht uit de massa en druk goed uit. Leng de champignonessence aan met een kop water. Los de sucro op in water en voeg toe aan de champignonessence. Maak schuim met behulp van de aquariumpompje.

## Eindbewerking en presentatie

Neem een ring ter grootte van de ravioli en maak hiermee een laagje groenten op de borden en leg 2 ravioli's erop. Schep de champignonschuim half op de ravioli. Versier met een langoustineschaar.

## WE DRINKEN ERBIJ:

**Garnacha by Artazu Blanco  
2014**

De witte Garnacha wordt steeds populairder en is een belangrijke druif in Navarra.

Deze wordt gemaakt van 60 jaar oude stokken. Karakter heeft deze oude witte duivel! Op 480 meter hoogte staan de stokken en graven al die jaren diep in de alluviale grond die rijk is aan kalk en mineralen.

Een mooie zachtgele kleur.

Delicate en subtiele, minerale citrus tonen en aan zijn kruidigheid herken je dat het familie is van zijn donkere neef de Grenache uit de Rhône.

# Rog met courgette, spruitjes en paddenstoelen

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## ROG

2,5 KG ROG VLEUGELS  
4 PERSSINAASAPPELS

### Rog

Fileer het vlees van de rog vleugels. Portioneer de rog in 15 mooie porties en bestrooi met zout en peper. Bak de rog in een hete pan met wat zonnebloemolie kort aan beide zijden. Haal de rog uit de pan en knijp de sinaasappels uit in het braadvocht.

## SPRUITJES

30 GROTE SPRUITEN

### Spruitjes

Maak de spruiten schoon en kook ze in gezouten water gaar. Pel voorzichtig de buitenste bladeren van de spruitjes af en zorg dat ze heel blijven. Maak 15 “bakjes” van de spruitjesbladeren. Snij de rest van de spruitjes in reepjes en geef door aan de groenten.

## HOORN DES OVERVLOED

50 GR GEDROOGDE  
TROMPETTES DES MORT  
100 GR SHIITAKES  
2 UIEN  
1 TEEN KNOFLOOK  
1 TAKJE TIJM

### Hoorn des overvloed

Snij uien en knoflook fijn en fruit kort aan in olijfolie. Voeg de in stukjes gesneden paddenstoelen toe en fruit kort. Voeg tijm en zoveel wat toe dat alles onder staat. Laat zachtjes trekken tot de trompettes zacht zijn. Zorg dat er voldoende water in de pan blijft dat alles onder blijft staan. Als de paddenstoelen zacht zijn het vocht eruit zeven (bewaren). Verdeel de paddenstoelen over de spruitjesbakjes (geef overgebleven paddenstoelen door aan de groenten). Bind het paddenstoelenvocht eventueel met een mespuntje Xantana.

## KERRIEBOTER

1 GRANNY SMITH APPEL  
1 TEEN KNOFLOOK  
1 SJALOT  
2 TL KERRIEPOEDER  
2 TL PAPRIKAPOEDER  
150 GR BOTER

### Kerrieboter

Snij sjalot en knoflook fijn. Fruit aan in zonnebloemolie en voeg in stukjes gesneden appel toe en fruit even mee. Voeg kerrie- en paprikapoeder toe en laat even mee fruiten. Voeg eventueel een beetje water toe en stoof tot alles zacht is. Voeg zout naar smaak toe. Doe de massa in de Magimix samen met de boter en draai glad.

## COURGETTESAUS

4 COURGETTES  
OLIJFOLIE

### Courgettesaus

Schil de courgettes dik. Blancheer de courgette kort in gezouten water en doe over in ijswater. Pureer de courgette met wat olijfolie en water tot een saus. Zeef eventueel en breng op smaak met zout en peper.

---

**GROENTEN**  
**2 COURGETTES**

---

**Groenten**

Snij courgettes in julienne. Stoof de courgettes met de overgebleven spruitjes en overgebleven paddenstoelen in kerrieboter. Breng op smaak met zout en peper.

---

**BIESLOOK**  
**KERVEL**

---

**Eindbewerking en presentatie**

Verdeel de groenten met een lepel kerrieboter midden op de borden. Plaats de rog op de groenten. Lepel het braadvocht over de rog. Verdeel wat gesneden bieslook en kervel over de rog. Maak cirkels van courgettesaus en paddenstoelensaus rondom de rog. Plaats drie spruitjesbakjes rondom de rog.

---

**WE DRINKEN ERBIJ:**  
**EQ Chardonnay**

De serie EQ wijnen van Matetic staat voor evenwichtige en uitgekende wijnen. Het Spaanse woord Equilibrio betekent balans. Klassieke stijl chardonnay (lees: Bourgognestijl) in een modern jasje, maar dit is goed zèg. Helder lichtgeel van kleur met een groene zweem, in de neus hints van fijne boterige karamel en tropisch fruit. Een zachte en ronde aanzet met een flinke body die wel z'n frisheid en elegantie behoudt, wordt gevolgd door rijpe tonen van tropisch fruit met opwekkende zuurtjes. Die zorgen voor frisheid tegenover de subtiel boterige vetheid. Intens en geconcentreerd met een goede structuur maakt dat deze EQ Chardonnay stevig in z'n schoenen staat, en toch ook sierlijk danst in je mond.  
Robert Parker's Wine Advocate 91 PUNTEN!

# Rundersukade met risotto en rodewijnsaus

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## SUKADE

2,5 KG RUNDERSUKADE

250 GR WORTEL

250 GR BLEEKSELDERIJ

250 GR KNOLSELDERIJ

3 LAURIERBLAADJES

20 KORIANDEKORRELS

5 KRUIDNAGELS

20 ZWARTE PEPERKORRELS

4 TAKJES TIJM

2 TAKKEN ROZEMARIJN

2 FLESSEN RODE WIJN

2 LT KALFSBOUILLON

## RISOTTO

750 GR RISOTTORIJST

2 SJALOTTEN

1,5 LT KALFSBOUILLON

200 GR PARMEZAANSE KAAS

## CROSTINI

ZUURDESEMBROOD

GEKLAARDE BOTER

3 BAKJES MUSTARD CRESS

OLIJFOLIE

## WE DRINKEN ERBIJ:

**Gorgo - Cà Nova , Azienda**

**Agricola Gorgo**

**Rosso Veronese I.G.T.**

## **Sukade**

Portioneer de sukade in 15 mooie stukken. Zout en peper het vlees en braad het aan in olie. Doe de stukken vlees over in een snelkookpan. Braad de afsnijdsels en alle in stukjes gesneden groenten aan en voeg de kruiden toe. Blus af met rode wijn en bouillon. Doe alles in de snelkookpan en breng op druk. Laat 1 uur garen. Haal het vlees eruit en zeef het vocht. Kook het vocht in tot sausdikte. Breng op smaak met zout en peper.

## **Risotto**

Snipper de sjalotten en fruit aan in olijfolie. Voeg rijst toe en roer tot alle korrels bedekt zijn met olie. Voeg beetje bij beetje bouillon toe al roerend tot de rijst gaar is. Roer op het laatst de geraspte kaas door de risotto.

## **Crostini**

Snij het brood in zeer dunne plakken op de snijmachine. Steek rondjes van 6 cm uit het brood. Klaar wat boter. Bak het brood krokant in een koekenpan met de geklaarde boter. Laat afkoelen op keukenpapier.

## **Eindbewerking en presentatie**

Maak een ring (8 cm) van risotto op de borden. Leg een stuk sukade op de risotto en daarop een crostini. Verdeel de mustard cress over het brood. Lepel de saus rondom het geheel. Verdeel een eetlepel olijfolie in de saus.

Op de chefsavond hadden we een andere wijn, die iets te zuur was voor het gerecht. We hadden deze wijn ook in de voorproeverij op ons in laten werken en hadden er even over getwijfeld of deze niet te soepel zou zijn voor de zuren in de saus, maar we zijn er zeker van dat dit een goddelijke combinatie is.

Druivensoort(en) : Corvina Veronese 70% en Merlot 30%  
Rode Noord-Italianen zijn een verrijking voor de liefhebbers van blockbusters. Eet, drink en geniet!

# Ananas met appel en olijfolie

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## ANANAS

2 ANANASSEN

GEKLAARDE BOTER

RIETSUIKER

## **Ananas**

Snij de ananas in dikke frites. Bak de ananas in geklaarde boter tot ze kleurt en voeg rietsuiker toe. Bak even door tot de suiker karamelliseert.

## MAYONAISE

1,5 DL FRUITIGE OLIJFOLIE

150 GR HONING

2 LIMOEN

ROZE PEPERKORRELS

## **Mayonaise**

Doe honing en limoensap in een beker. Meng met de staafmixer en giet langzaam de olijfolie erin tot een mayonaise ontstaat. Breng op smaak met zout en wat gevijzelde roze peperkorrels.

## APPEL

2 GRANNY SMITH APPELS

0,5 LIMOEN

## **Appel**

Pers de limoen uit in een bakje met water. Maak niet te dunne "lucifers" van de appel en bewaar ze in het limoenwater.

2 BAKJES ASTINA CRESS

BAKJE GOUDSBLOEMEN

ROZE PEPERKORRELS

2 LIMOENEN

## **Eindbewerking en presentatie**

Maak mikado van de ananas frites en appelstaafjes. Lepel ruim mayonaise rondom. Versier met astina cress, goudsbloem, roze peperkorrels en limoenrasp.

## WE DRINKEN ERBIJ:

**Le Petit Paon, Domaine des  
Baumard**

Bij dit goddelijke gerecht een hemelse wijn:

Elegant met een fris zuivere neus, subtiel rijp tropisch fruit en een vleugje bloesem. Heerlijk opwekkende frisse aanzet met een mild tintelende frisse zoetheid van rijp wit en tropisch fruit waar van allerlei nuances in te ontdekken zijn, peertjes en abrikoos bijvoorbeeld.

Eigenwijs als Baumard is kiest hij nu voor het maken van een 'Vin de France, deze generieke benaming dekt het gebruik van druivensoorten uit heel Frankrijk. Voor deze petit Paon komen de druiven, chenin blanc en chardonnay musqué (een zeldzame chardonnay variant), gedeeltelijk aangetast door botrytis, van de beste hellingen en glooiingen in en rondom Angers. (Coteaux de Layon en Quarts de Chaume).