



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu december 2016

Makreel

Kip en krab

Ganzenlever en rund

Heilbot

Wilde eend

Mille feuille

**Receptuur van André Gerrits
't Amsterdammertje – Loenen aan de Vecht**

**Wijnen zijn afkomstig van
Wijnhandel de Logie**

Makreel

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

MAKREEL

8 KLEINE MAKRELEN

1 LIMOEN

50 GR GROF ZEEZOUT

10 GR GLUCOSESTROOP

10 GR SUIKER

SESAM TUILLE

45 GR BLOEM

70 GR SUIKER

25 GR WITTE SESAM

25 GR ZWARTE SESAM

40 GR APPELSAP

50 GR BOTER

SAMBAL OELEK

MARSHMALLOW

70 GR KOKOSMELK

1 EL GLUCOSE

6 BLAADJES GELATINE

150 GR EIWIT

35 GR SUIKER

5 GR EIWIPOEDER

SOJA GEL

100 GR SOJA

100 GR ABC KETJAP

100 GR APPELSAP

3 GR AGARAGAR

KERRIECRÈME

2 EL KERRIEPOEDER

4 DL ZONNEBLOEMOLIE

25 GR WATER

20 GR SUSHIAZIJN

1 EIWIT

1 KLEIN MESPUNT XANTANA

Makreel

Fileer de makrelen. Snij de limoen in stukken en doe met de rest van de ingrediënten in de Magimix en draai glad. Smeer de makreelfilets in met de pekel en laat 1½ uur in de koeling marinieren. Spoel de pekel van de filets en dep droog. Trek het velletje voorzichtig van de filets. Snij de filets bij en rasp wat limoen over de filets. Het afsnijdsel van de makrelen tot tartaar snijden en op smaak brengen met limoenrasp, zout en peper.

Sesam tuilles

Smelt de boter en laat weer op kamertemperatuur komen. Meng bloem, sesam en suiker met elkaar. Roer appelsap hierdoor. Vervolgens de gesmolten boter door het beslag roeren. Roer naar behoefte sambal door het beslag. Laat goed afkoelen. Smeer er tuilles van op een bakplaat en bak 7 minuten af in een oven van 160°C. Let op dat de tuilles niet te donker worden. Steek er rondjes van 5 cm uit terwijl de tuilles nog warm zijn.

Marshmallow

Wel de gelatineblaadjes in koud water. Verwarm de kokosmelk met de glucose. Los de gelatine op in de kokosmelk. Klop het eiwit, suiker en eiwitpoeder stijf. Voeg al draaiend de afgekoelde kokosmelk bij de eiwitten. Stort de massa in een kleine vorm zodat er een laag van 3 cm ontstaat en laat opstijven in de koeling. Steek er marshmallows (2cm) uit met een steker.

Soja gel

Breng soja, ketjap en appelsap aan de kook en voeg de agaragar toe. Laat 2 minuten doorkoken en laat daarna afkoelen en harden in de koeling. Draai de gel helemaal glad in de blender en doe over in een spuitzak.

Kerriecrème

Verwarm enkele eetlepels olie in een pan. Voeg kerriepoeder toe en laat even myoteren. Voeg de rest van de olie toe en haal van het vuur. Laat de olie 30 minuten trekken en zeef het door een fijne zeef. Doe water, sushiazijn en eiwit in de blender en draai glad. Voeg Xantana toe en vervolgens langzaam de olie. Draai tot een mooi dikke crème ontstaat. Doe over in een spuitzak.

KOMKOMMER ZOETZUUR

1 KOMKOMMER

4 EL SUSHIAZIJN

2 EL SUIKER

ZORRI CRESS

WE DRINKEN ERBIJ:

**Azienda Agricola Cravanzola,
Roero, Piëmonte, Italië****Komkommer zoetzuur**

Roer azijn en suiker tot de suiker opgelost is. Snij de komkommer in dunne vormpjes (rondjes/reepjes). Marineer de komkommer tot gebruik.

Eindbewerking en presentatie

Druk de tartaar van makreel in kleine ringen. Leg een filet en een rondje tartaar op het bord. Schik de komkommer rondom. Verdeel met marshmallows, tuilles, dopjes soja gel en kerriecrème op de borden. Versier met zorri cress blaadjes

Het is altijd leuk voor de wijncommissie als de gast-chef enthousiast is over de keuze van wijnen en dat was deze keer meteen raak bij het eerste gerecht met deze Arneis uit het Roero gebied, helemaal in het Noorden van Italië tegen de grens van Zwitserland aan. Het huis

Cravanzola is opgericht in 1930 door Carlo Cravanzola. Het ligt in het hart van het Roero gebied, hoog in de heuvels. Het wijngoed werd vroeger gebruikt voor het verbouwen van groenten en fruit en sinds 1960 wordt er wijn verbouwd. De huidige generatie bezit 18 hectare Nebbiolo en Arneis. Arneis ontwikkelt snel suikers en daarom werd deze druif vroeger tussen de Nebbiolo geplant om de vogels af te leiden.

De druiven van deze Roero Arneis komen van wijngaarden in de commune Castellinaldo. Ze hebben een goede expositie ten opzichte van de zon en de bodem bevat bijzonder veel zouten en mineralen. De druiven worden handmatig geplukt en gesorteerd. De alcoholische fermentatie vindt plaats in roestvrijstalen tanks op 18-20°C. Na afloop rust de wijn drie maanden in tanks en na botteling nog een maand in de fles. De wijn heeft uitgesproken aroma's van bloemen, peer, witte perzik en amandel. Heerlijk bij de makreel, kerrie (vooral daar gaat ie uitstekend mee) maar ook de marshmallow en het komkommerzuur kan hij hebben.

Kip en krab

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

ROULEAU VAN KIP

8 KIPFILETS

125 ML SLAGROOM

125 ML EIERDOOIER

12 GR GEROOKTE THEEPOEDER

(LAPSANG SOCHONG)

KRABSALADE

100 GR KINGKRABVLEES

1 LIMOEN

30 GR MAYONAISE

MANGO CHUTNEY

2 MANGO'S

1 RODE PEPER

50 GR BRUINE BASTERDSUIKER

1 TEEN KNOFLOOK

10 GR VERSE GEMBER

1 RODE UIEN

10 ML SUSHIAZIJN

200 GR MANGOPUREE

2 BLAADJES LIMOENBLAD

VADOUVAN CRÈME

3 DL ZONNEBLOEMOLIE

2 EL VADOUVAN

100 GR WATER

50 GR SUSHIAZIJN

80 GR EIWT

MESPUNT XANTANA

2 BAKJES LIMON CRESS

WE DRINKEN ERBIJ:

**Château La Voulte-Gaspards,
Boutenac, Corbières, Languedoc-
Roussillon, Frankrijk**

Rouleau van kip

Verwijder vliesjes, peesjes en haasje van de kipfilets. Snij de uiteinden van de filets zodat ze rechthoekig zijn. Snij 30 staven van 2x2 cm van de kipfilets. Doe alle afsnijdsels van de kip met de dooier en zout en peper in de Magimix en draai glad. Voeg al draaiend slagroom toe. Laat zo kort mogelijk draaien. Doe over in een spuitzak en leg in de koeling. Kruid de kip staven met theepoeder, zout en peper. Leg 3 banen plasticfolie van 2 meter op de werkbank en spuit vier dikke banen kippenfarce van 20-25 cm op de folie. Druk in ieder baan twee kipstaven en dek af met weer een baan farce. Snij de folie en rol de kip op tot een "worst". Knoop de worsten strak dicht met slagerstouw. Gaar de worsten 90 minuten in de sous vide bak van 60°C. Doe daarna over in ijswater en laat helemaal afkoelen.

Krabsalade

Snij het krabvlees fijn en roer de mayonaise erdoor. Rasp limoenschil over de krabsalade en breng op smaak met limoensap, zout en peper.

Mango chutney

Schil de mango's en snij deze in piepkleine blokjes. Snij ui, knoflook, peper en gember fijn zet aan in een pan tot de ui glazig is. Voeg de mangopitten toe en laat mee fruiten. Haal de pitten uit de pan en voeg de suiker toe. Laat wat karamelliseren. Blus af met sushiazijn en voeg mangopuree toe. Pureer met de staafmixer, voeg limoenblad toe en laat inkoken tot een dikke saus. Laat afkoelen en roer de mangoblokjes erdoor. Breng op smaak met zout.

Vadouvan crème

Verwarm enkele eetlepels olie in een pan. Voeg vadouvan toe en laat even myoteren. Voeg de rest van de olie toe en haal van het vuur. Laat de olie 30 minuten trekken en zeef het door een fijne zeef. Doe water, sushiazijn en eiwit in de blender en draai glad. Voeg Xantana toe en vervolgens langzaam de olie. Draai tot een mooi dikke crème ontstaat. Doe over in een doseerflesje.

Eindbewerking en presentatie

Snij het rouleau in "tonnetjes" van 5 cm. Leg een lepel chutney midden op de borden schik de kipstaafjes hierop. Verdeel de krabsalade naast de kip en versier toefjes vadouvan crème en limon cress.

Hier weer moeilijke smaken bij elkaar: Kip, ziltig crab en zoetige mango, maar ook hier hebben we een oplossing voor gevonden: Deze wijn wordt gemaakt van Rolle (70%), Grenache (20%) en Maccabeu (10%). De druivenstokken zijn tussen 4 en 19 jaar oud. Wanneer de druiven voldoende rijp zijn worden ze handmatig geoogst en gesorteerd. Bij aankomst in de wijnmakerij worden ze direct geperst en gaan ze in temperatuur gecontroleerde roestvrijstalen tanks. Hier ondergaan ze de alcoholische fermentatie. Kort daarna wordt de wijn gefilterd en gebotteld. Het resultaat is een geconcentreerde wijn met uitgesproken aroma's van citrusfruit, rode appel, peer, paprika en witte peper.

Ganzenlever en Rund

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

GANZENLEVERCRÈME

250 GR GANZENLEVER

100 GR KIPPENLEVER

1 EI

75 GR DOOIER

375 GR SLAGROOM

MADEIRA

HONING

Ganzenlevercrème

Snij de levers klein. Puree lever, eieren en dooiers glad in de Magimix. Verwarm slagroom, Madeira en honing en roer door de lever. Breng op smaak met zout en peper. Stort de massa op een ovenplaat, dek af met plasticfolie en gaar 35 minuten in de stoomoven van 100°C. Laat afkoelen en doe over in een spuitzak.

FILET AMERICAIN

750 GR BAVETTE

1 DL MAYONAISE

1 DL TOMATENKETCHUP

30 ML GEMBERSIROOP

20 GR CAJUN SPICE MIX

20 ML ABC KETJAP

Filet Americain

Draai de bavette tweemaal door de vleesmolen. Roer alle overige ingrediënten door elkaar en voeg naar smaak toe aan de tartaar. Breng op smaak met zout, peper en eventueel nog wat cajun spice mix.

SJALOTTENCRÈME

300 GR SJALOTTEN

50 GR WATER

25 GR SUSHIAZIJN

1 EIWIT

2 DL OLIE

XANTANA

Gerookte sjalottencrème

Schil de sjalotten en rookt ze 10 minuten in de rookoven. Fruit de sjalotten in wat olie, voeg een beetje water toe en smoor gaar en zacht. Puree de sjalotten in de Magimix. Voeg water, sushiazijn, eiwit toe en tenslotte langzaam de olie. Bind eventueel af met Xantana. Doe over in een spuitzak.

RUNDERSUKADE

1 KG RUNDERSUKADE

1 PREI

2 TENEN KNOFLOOK

½ WORTEL

3 TAKJESTIJM

2 BLAADJES LAURIER

1 FLES RODE WIJN

Rundersukade

Kruid de sukade met zout en peper. Bak goed bruin in hete olie. Haal uit de pan en bak de gesneden bouquet tot het goed kleurt en voeg de sukade hierbij. Blus af met rode wijn en laat wat inkoken. Zet onder water en gaar de sukade. Haal de sukade uit de pan en maak schoon. Snij dobbelstenen van de sukade en laat afkoelen in het gezeefde kookvocht.

ZUURDESEM CROUTON

ZUURDESEMBROOD

Zuurdesem crouton

Snij het brood in dunne plakken op de snijmachine. Kwast de plakken in met olijfolie en kruid met zout en peper. Bak dit 7 minuten af in een oven van 160°C.

Eindbewerking en presentatie

Snij augurken in dobbelsteentjes. Leg een quenelle filet Americain midden op de borden. Schik de sukade hierop. Steek een crouton in de filet en maak flinke dotten ganzenlevercrème naast de filet. Leg een dobbelsteentje augurk op ieder dot ganzenlever. Lepel wat sjalottencrème rondom.

WE DRINKEN ERBIJ:

**DOMAINE LAFRAN-
VEYROLLES - BANDOL
ROSÉ - BANDOL**

Hier ging de wijncie op de chefsavond de mist in. We hadden een rode wijn gekozen, maar het vlees viel veel zachter uit dan gedacht.

Bovendien kwam de ganzenlever ook heel anders qua smaak tevoorschijn dan we gedacht hadden. De chef belde met zijn sommelier en schenkt bij dit gerecht een rosé. Doen wij nu ook. Een topper uit Bandol.

De Bandol rosé van Domaine Lafran-Veyrolles wordt gemaakt van Mourvèdre (70%), Grenache (10%) en Cinsault (20%). De druiven worden handmatig geplukt en in kleine kisten naar de wijnmakerij vervoerd. De vinificatie vindt plaats in roestvrijstalen tanks. Na afloop rijpt de wijn zes maanden en wordt het gebotteld zonder filtratie.

De Bandol rosé heeft een typische uien-kleur en aroma's en smaaktonen van frambozen, perzik en bloemen. Heerlijk als aperitief vanwege zijn frisheid maar door de structuur goed te combineren met gegrilde groenten, vis en een barbecue. Domaine Lafran Veyrolles ligt in Cadiere d'Azur, een kleine gemeente die bekend staat als een van de beste regio's voor de productie van Bandol. Hier heerst een Mediterraan klimaat en de druiven zijn gegarandeerd van voldoende zonuren. Gelukkig regent het regelmatig en zorgt de nabijheid van de zee voor een verfrissende bries. Het domein beschikt over 10 hectare wijngaarden die volledig biologisch worden behandeld. Er worden alleen biologische meststoffen gebruikt en chemische bestrijdingsmiddelen worden vermeden.

Heilbot

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

HEILBOT

1 KG HEILBOT ZONDER VEL

Heilbot

Portioneer de tarbot en kruid ze met zout en peper. Knip een stuk bakpapier in de vorm van de pan en schenk er wat olie op. Bak de vis op de kant waar het vel zat goudbruin. Voeg halverwege een klont boter toe en arroseer regelmatig. Keer de vis niet om.

ZOETE AARDAPPEL EN CRÈME

1 KG ZOETE AARDAPPEL

1 DL AZIJN

1 DL WITTE WIJN

100 GR SUIKER

1 RODE PEPER

1 SJALOT

1 TEEN KNOFLOOK

1 TAKJE TIJM

100 GR BOTER

Zoete aardappel

Schil de zoete aardappel en snij een deel in dunne plakken (1 mm). Steek 30 kleine rondjes (4cm) uit de plakken. Blancheer de rondjes kort en leg in olijfolie. Fruit de gesnipperde sjalot en knoflook en voeg tijm en alle afsnijdsels van de zoete aardappels toe en bak even mee. Voeg water toe en kook gaar. Draai crème van de zoete aardappels in de Magimix met boter (en eventueel kookvocht) en breng op smaak met zout en peper. Doe de crème over in een spuitzak.

THAISE CURRYSAUS

2 DL KOKOSMELK

5 DL VISBOUILLON

2 EL RODE CURRYPASTA

1 UI

1 STENDEL CITROENGRAS

1 RODE PEPER

2 LIMOENBLAADJES

STUKJE VERSE GEMBER

100 GR BOTER

Thaise currysaus

Snij de ui fijn. Bak ui, rode peper, citroengras, limoenblad en gember tot de ui glazig is. Voeg currypasta toe en bak even mee. Blus af met kokosmelk en visbouillon. Laat zachtjes trekken en zeef de saus. Klop boter door de saus en breng op smaak met limoensap.

SAMBAL

3 UIEN

3 TENEN KNOFLOOK

1 EL SAMBAL OELEK

1 TL TRASSI

100 GR SUIKER

2 STENGELS CITROENGRAS

1 TL TAMARINDE PASTA

Sambal

Snij ui en knoflook fijn. Bak ui en knoflook in een olie tot glazig. Voeg sambal, trassi, suiker, citroengras en tamarinde toe en laat zachtjes trekken tot een geurige sambal. Haal citroengras uit de sambal en laat afkoelen.

SPINAZIE

1 KG SPINAZIE

GEPOFTE RIJST

PARTJES LIMOEN

WE DRINKEN ERBIJ:

Domaine des Poncetys, Saint-Véran, Bourgogne, Frankrijk

Spinazie

Was de spinazie en centrifugeer droog. Wok de spinazie kort in wat olie en breng op smaak met zout. Laat uitlekken op een zeef.

Eindbewerking en presentatie

Snij de schil van de limoen en haal de partjes eruit. Bedek de gepofte rijst met sambal (naar behoefte). Schuim de currysaus op met de staafmixer. Leg en pluk spinazie op de borden. Hierop wat gepofte rijst en ten slotte en stuk heilbot. Spuit toefjes pompoencrème naast de vis. Leg plakjes pompoen op de crème en hierop een stukje limoen. Lepel wat schuim over de vis.

Weer een explosie van verschillende smaken: het zachte, ziltige van de heilbot het zoet van de aardappel en knoflook en citroengras.

Deze Bourgogne maakt er een feestje van.

Domaine des Poncetys ligt in het hart van de zuidelijke Bourgogne, aan de voet van de Vergisson. Met bijna 16 hectare wijngaarden maken zij verschillende cuvées Saint-Véran en een klein deel van de druiven wordt gebruikt voor Pouilly-Fuissé en Mâcon-Davaye. In de jaren '60 werd er een school voor de wijnbouw opgericht en sindsdien werken studenten mee in wijngaarden en kelders. Naast wijn maken ze hier ook geitenkaas. De 200 geiten produceren jaarlijks zo'n 200.000 kazen.

Respect voor de natuur staat centraal en daarom is het domein in 2009 het proces naar biologisch gecertificeerde productie begonnen. Het doel is om de unieke karakters van de regio te laten weerspiegelen in de wijn. De wijngaarden hebben een zuidelijke oriëntatie en de Chardonnay druiven rijpen hier uitstekend. Nadat de druiven handmatig zijn geoogst en geperst wordt het sap in eikenhouten vaten gedaan voor de alcoholische- en malolactische fermentatie. Dit gebeurt geheel natuurlijk, zonder toevoegingen, en duurt 3-10 maanden. Het resultaat is een geconcentreerde wijn die doet denken aan gekonfijt citrusfruit zoals mandarijn en sinaasappel, honing, noten en vanille.

Wilde eend

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

WILDE EEND

8 WILDE EENDEN

Wilde eend

Snij de boutjes en vleugels los van de eenden en geef door aan de saus. Hak het karkas weg maar laat de borsten op het bot. Kruid de borsten en bak mooi bruin in olie. Gaar de borsten na in een oven van 160°C. Laat goed rusten en snij de eendenborsten van het karkas en snij mooi bij. Leg op een bakplaat en verwarm de borsten kort in de oven vlak voor het opdienen.

JUS VAN EEND

AFSNIJDSEL VAN DE WILDE EEND

1 PREI

2 TENEN KNOFLOOK

½ WORTEL

3 TAKJESTIJM

2 BLAADJES LAURIER

1 FLES RODE WIJN

2 LT GEVOGELTEBOUILLON

SCHEUT CRÈME DE CASSIS

Jus van eend

Hak de afsnijdsels van de eenden klein en bak in wat olie goed bruin. Voeg de bouquet en kruiden toe. Blus af met rode wijn en laat wat inkoken. Voeg bouillon toe en laat 1 ½ uur trekken en zeef de saus. Kook het vocht in tot een mooie saus en breng op smaak met crème de cassis en zout en peper. Monteer met een klont boter.

WITLOF

15 STRONKJES WITLOF

Witlof

Snij de witlof doormidden en verwijder de puntjes. Bak de witlof in boter en olijfolie goudbruin en doe over in een gastrobak. Dek af met bakpapier en gaar de witlof 45 minuten in een oven van 140°C.

KNOFLOOKCRÈME

500 GR KNOLSelderij

1 KLEINE UI

1 TEEN KNOFLOOK

40 GR GEFERMENTEERDE

KNOFLOOK

BOTER

Knoflookcrème

Schil de knolselderij en snij het in kleine blokjes. Snij ui en knoflook fijn en fruit glazig. Voeg de knolselderij en water toe en kook gaar. Giet de knolselderij af en bewaar het kookvocht. Draai de knolselderij en gefermenteerde knoflook glad in de Magimix. Voeg wat boter toe en net zoveel kookvocht toe tot een dikke crème ontstaat. Breng op smaak met zout en peper. Doe over in een spuitzak en houd warm.

BIETEN

2 RODE BIETEN

SCHEUT AZIJN

1 CHIOGIA BIET

1 GELE BIET

3 EL SUSHIAZIJN

3 EL OLIJFOLIE

Bieten

Kook de rode bieten gaar in gezouten water met een scheut azijn. Spoel af met koud water en wrijf de schil eraf. Snij de bieten in kleine blokjes.

Snij de chiofia en gele bieten in dunne plakjes op de snijmachine. Steek er rondjes uit van 3 cm. Marineer de plakjes apart in sushiazijn en olijfolie.

CÈPES BOTER

150 GR BOTER

2 EL GEDROOGDE CÈPES

Cèpes boter

Verwarm de boter tot beurre noisette. Maal de gedroogde cèpes tot poeder in de koffiemolen. Roer de poeder door de boter.

POLENTA

500 GR POLENTA

50 GR BOTER

1 LT KIPPENBOUILLON

2 EL PAPRIKAPOEDER

75 GR PARMEZAANSE KAAS

2 BAKJES SCARLET CRESS

WE DRINKEN ERBIJ:

**Vinyes Domènech, Capçanes,
Tarragona, Penedès, Spanje**

Polenta

Breng bouillon, boter en paprikapoeder aan de kook. Voeg de polenta toe en kook even door. Roer de geraspte Parmezaanse kaas door de polenta en stort het op bakpapier en een gastrobak (laag van 3 cm). Gaar de polenta 45 minuten in een oven van 140°C. Laat de polenta afkoelen en snij er 15 staven van. Bebloem de polenta en frituur goudbruin op 170°.

Eindbewerking en presentatie

Leg de eendenborsten op de borden. Spuit toefjes knoflookcrème naast de eend. Leg een stuk polenta en witlof aan weerskanten van de eend. Lepel wat jus en cèpes boter rondom. Versier met bietblokjes, bietrondjes en scarlet cress.

Bij dit wilde vliegende beestje moest een elegante dijk van een wijn bij. Het werd deze Spanjaard uit de Penedès. Een kerstwijn die ook naast de openhaard gedronken kan worden.

Joan Ignasi Domènech maakt deze wijn van de inheemse druivensoort Garnacha en een beetje Cabernet Sauvignon en Merlot. Nadat de druiven handmatig zijn geplukt worden ze zorgvuldig geselecteerd. De druiven worden licht gekneusd in roestvrijstalen tanks gedaan en ondergaan gedurende 15 dagen een alcoholische fermentatie. Daarna rusten ze 6 maanden in Franse en Amerikaanse eikenhouten vaten. De wijn heeft aroma's en smaaktonen van rijp rood fruit zoals kersen en bramen, zoethout en gesteente. Een volle, elegante wijn

De wijngaarden liggen in een ruw, bergachtig gebied op 450-500 meter hoogte en worden omgeven door bossen. Vinyes Domènech heeft te maken met een grote diversiteit aan grondsoorten en een uniek microklimaat. Kenmerkend zijn de warme dagen die een goede rijpheid garanderen en de koele nachten die zorgen voor een goed behoud van de zuren. De wijngaarden worden biologisch behandeld en in de kelder wordt ook zoveel mogelijk gewerkt met natuurlijke bronnen zoals regen- en bronwater en zonne-energie.

CLASSIFICATIE:

Montsant DO

Mille feuille

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

BLADERDEEG

15 PLAKJES BLADERDEEG

150 GR SUIKER

Bladerdeeg

Bak het bladerdeeg goudbruin en krokant in de contactgrill. Maak een karamel van de suiker en een beetje water. Stort de karamel op een stuk bakpapier en laat helemaal afkoelen. Breek de karamel in stukken en maal tot poeder in de Magimix. Snij de plakjes in vieren en bestrooi met karamelpoeder en passievruchtpitjes. Bak het bladerdeeg krokant en glanzend in een oven van 175°C. Laat afkoelen.

PASSIEVRUCHT

10 PASSIEVRUCHTEN

SUIKER

Passievrucht

Snij de passievruchten door de helft en haal de pitjes eruit. Kook het sap op met wat suiker (proef) en zeef en de pitjes eruit. Geef de pitjes door aan het bladerdeeg.

DADELROOMIJS

330 GR SLAGROOM

500 GR MELK

120 GR DADELS

1½ TL ZEEZOUT

60 GR PEDRO XIMINEZ

180 GR SUIKER

60 GR DOOIER

60 GR BOTER

Dadelroomijs

Verwarm slagroom, melk, gesneden dadels, zout en Pedro Ximinez. Laat 15 trekken. Klop dooiers en suiker schuimig en giet de hete melk hierover. Doe terug in de pan en verwarm tot 75°C. Zeef de massa en druk zoveel mogelijk dadelpulp door de zeef. Klop er blokje voor blokje en laat afkoelen. Draai er ijs van in de ijsmachine.

KOFFIECRÈME

450 GR MELK

90 GR SLAGROOM

30 GR MAÏZENA

85 GR DOOIER

75 GR SUIKER

90 GR BOTER

350 GR CHOCOLADE

3 EL KOFFIEPOEDER

Koffiecrème

Breng melk en slagroom aan de kook. Klop de dooiers en suiker tot crème. Klop wat hete melk door de dooiers en giet deze bij de hete melk. Verwarm tot 75°C. Voeg de chocolade en koffie toe en roer tot de chocolade gesmolten is. Roer de maïzena los met een beetje water en klop door de chocolademassa. Breng aan de kook en klop blokje voor blokje de boter erdoor. Stort de massa in een gastrobak en laat afkoelen. Doe de crème over in een spuitzak.

CHOCO-PISTACHECRÈME

6 BLAADJES GELATINE

80 ML SLAGROOM

3 EIEREN

75 GR DOOIER

100 GR SUIKER

2 EL PISTACHE COMPOUND

400 GR WITTE CHOCOLADE

500 ML KWARK

Choco-pistachecrème

Week de gelatineblaadjes in koud water. Klop de slagroom lobbige en meng de pistache compound erdoor. Klop eieren, dooiers en suiker tot crème, verwarm tot 75°C en los de gelatine erin op. Meng de crème met de pistache massa. Smelt de chocolade en meng met de crème. Meng de kwark door de chocolade massa en doe over in een spuitzak. Laat afkoelen en opstijven in de koeling.

PISTACHENOTEN

100 GR PISTACHENOTEN

Pistachenoten

Leg de pistachenoten 15 minuten in een oven van 100°C. Hak de nootjes tot gruis in de Magimix.

Eindbewerking en presentatie

Spuit toefjes koffiècrème en choco-pistachecrème op 30 bladerdeegvierkantjes. Stapel twee bladerdeeg plakjes op elkaar. Leg het bladerdeeg op de borden. Schik een bolletje dadelroomijs op een beetje pistachenotengruis. Lepel wat passievrucht hiernaast.

WE DRINKEN ERBIJ:

Moscatel Zuleta

Bij de dadelroomijs en de choco pistache crème smaakt deze wijn goddelijk.

De Moscatel wijn is geproduceerd van de druif die dezelfde naam draagt. De wijn wordt gemaakt van de norma de zongedroogde kwaliteit totdat het zich ontwikkelt tot intense rozijnen. Door het persen van deze rozijnen vormt zich een buitengewone concentratie van suikers en een zekere mate van kleuring. Bij de verkregen druivenmost wordt daarna de gisting gestopt door toevoeging van wijnalcohol.

Wijn met een hoge aromatische intensiteit. Prachtige tonen van walnoten.