



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM  
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

## ***Menu september 2017***

*Citroensoep met tomaatjes*

*Carbonara anders*

*Kabeljauw met kokkels*

*Duif met witlof en pompoen*

*Hemelse modder met olijfoliesorbet*

**Wijnen zijn afkomstig van**

# Citroensoep met tomaatjes

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## GROENTEBOUILLON

1 UI

1 WORTEL

1 PREI

2 STENGELS BLEEKSELDERIJ

1 TEEN KNOFLOOK

1 BLAADJE LAURIER

TSUYU

## TOMATEN

1 KG GROTE TROSTOMATEN

OLIJFOLIE

ANGOSTURA BITTER

1 BOL KNOFLOOK

## CITROENGRASOLIE

4 STENGELS CITROENGRAS

2 DL OLIJFOLIE

## SOEP

2 CITROENEN

1 LT GROENTEBOUILLON

6 GROENE APPELS

200 GR RICOTTA

1 EL DRAGONBLAADJES

2 EL DILLE

1/2 RODE UI

1 BOSUI

## WE DRINKEN ERBIJ:

**Pinot Bianco, Weisburgunder  
2016, Kellerei Kurtatsch,  
Sudtirol**

## **Groentebouillon**

Maak de groenten schoon en pulse (niet te) fijn in de Magimix. Doe groenten en laurier in een pan samen met 2 liter koud water. Breng aan de kook en laat even doorkoken. Haal van het vuur af en laat 15 minuten trekken. Zeef de bouillon en breng op smaak met tsuyu. Geef een deel door aan het hoofdgerecht.

## **Tomaten**

Snij de tomaten doormidden en leg op een gastroplaat met de snijkant naar boven. Strooi een beetje zout en peper over de tomaten en een beetje olijfolie. Druppel iets Angostura bitter op de tomaten. Doe de knoflook in een klein bakje en giet olijfolie tot het onder staat. Dek af met een stukje aluminiumfolie en doe samen met de tomaten in de oven. Bak 30 minuten op 180°C. Let op dat de tomaten niet kleuren (dek anders af met alufolie).

## **Citroengrasolie**

Doe de citroengras in de Magimix en draai fijn. Voeg olijfolie toe en draai glad. Laat trekken tot gebruik en zeef door een fijne zeef.

## **Soep**

Proef de soep telkens als je de verschillende componenten samenvoegt. Houd 15 mooie tomaatjes apart voor de garnering en doe de rest in de blender met het vocht van de gastroplaat. Maak sap van de appels met behulp van de sapcentrifuge. Rasp en pers de citroenen. Proef telkens of er balans is tussen zuur/zoet en hartig en voeg gepofte knoflook, appelsap en citroen toe. Draai helemaal glad. Breng op smaak met zout en peper. Zeef de soep en zet koud weg.

## **Eindbewerking en presentatie**

Roer de ricotta los en doe over in een spuitzak. Leg een tomaat in de kommen. Spuit toefjes ricotta op de tomaten. Verdeel de soep over de kommen. Verdeel de dille, (weinig)dragon en bosui over de soep alsook wat citroengrasolie.

Een lastig in te schatten start. Om tot een mooi resultaat te komen bouw je hier laag voor laag op. Wij dachten eerst aan sherry, maar vielen voor deze prachtige Pinot Bianco. Kellerei Kurtatsch (een coöperatie met 190 leden) ligt even ten zuiden van Bolzano en de wijngaarden liggen op 250-900 meter. De wij rijpt 4 maanden op rvs op de lie en krijgt hierdoor een intense smaak. Met 6.4 gr zuren en 0.9 gr restsuiker een mooie begeleider van deze soep.

# Carbonara anders

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

---

**EITJE**

---

15 EIEREN

**Eitje**

Gaar de eieren minimaal 40 minuten in de sous-vide op 65°C.

---

**PASTA**

---

45 STUKS RIGATONI PASTA

**Pasta**

Kook de pasta zeer gaar in 40 minuten. Droog de pasta in een oven van 125°C tot ze bijna droog zijn (45 minuten). Frituur de pasta in de frituurpan op maximale hitte tot ze poffen en goudbruin zijn. Laat uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met wat zout.

---

**PARMEZAANSE KAASSCHUIM**

---

200 GR PARMEZAANSE KAAS

---

2 DL SLAGROOM

---

200 GR EIWT

---

NOOTMUSKAAT

**Parmezaanse kaasschuim**

Breng slagroom aan de kook de doe met de geraspte kaas over in de blender. Draai glad en voeg de eiwit toe. Geef de dooiers door aan de kabeljauw. Laat enkele seconden meedraaien en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Zeef in de ISI-fles en breng op druk met twee patronen. Houd het schuim warm in een bak met heet water (70°C).

---

**PANCETTA**

---

15 PLAKJES PANCETTA

**Pancetta**

Bak de pancetta krokant in een drupje olie en laat uitlekken op keukenpapier.

---

**Eindbewerking en presentatie**

Breek de eitjes midden in de kommen. Spuit het kaasschuim over de eitjes en verdeel de pasta over de borden. Steek een stuk pancetta tegen de eitjes aan. Rasp wat kaas over het geheel en een draai zwarte peper.

---

**WE DRINKEN ERBIJ:**

---

Albarino de Fefinanes 2016

Rias Baixas

Een verassend gerecht met een heftige smaakbeleving. Ei, kaasschuim en zilte pancetta. We kozen voor de subtiele aroma's van citrusfruit, nectarine en kruiden van deze Albarino. De wijngaarden bevinden zich rond Cambados in het noordwesten van Spanje. Hier regent het veelvuldig en de druiven staan altijd bloot aan de zilte zeewind. Juist deze ziltigheid, in combinatie met het fruit, sluit mooi aan bij deze carbonara.

# Kabeljauw met kokkels

## INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

### KABELJAUW

1500 GR KABELJAUW RUG

500 GR MISO

4 DL MERIN

2 DL SAKE

### KOKKELS

1 KG KOKKELS

2 SJALOTTEN

1 BLAADJE LAURIER

2 DL WITTE WIJN

### HOLLANDAISE

2 SJALOTTEN

1 LAURIERBLAD

1 EL PEPEKORRELS

2 DL WITTE WIJN

150 GR EIDOOIER

30 GR MISO

250 GR BOTER

1 BOS WATERKERS

5 EL KOKKELVOCHT

1 DL SLAGROOM

### AARDAPPELS

1 KG OPPERDOEZEN

1 BAKJE SALTY FINGERS

15 OYSTER LEAVES

**WE DRINKEN ERBIJ:**  
**Saint Veran Le Clos des  
Poncetys 2015**

### **Kabeljauw**

Portioneer de kabeljauw in stukken van 80 gram en leg in een gastrobak. Roer miso, merin en sake door elkaar tot een marinade. Verwarm de marinade tot 50°C. Gaar de kabeljauw 15 minuten in een combi stoomoven van 42°C tot de lamellen van de kabeljauw los gaan als er op gedrukt wordt. Eventueel iets langer laten garen.

### **Kokkels**

Snipper de sjalotten en snij de laurier fijn. Zet de sjalot aan in wat olie en voeg laurier en witte wijn toe. Breng aan de kook en voeg de goed gespoelde kokkels toe. Kook op hoog vuur tot de kokkels net open zijn en haal direct uit de pan. Haal de kokkels uit de schelpen en bewaar in het gezeefde kookvocht. Houd warm.

### **Hollandaise**

Maak een castric van de witte wijn, gesnipperde sjalotten, laurierblad en peperkorrels. Laat tot de helft inkoken en zeef de castric. Gaar de castric, eidooier en miso al kloppend tot 80°C en voeg gesmolten boter al kloppend toe. Pureer de waterkers in de blender met kokkelvocht en druk het door een zeef. Voeg sap toe aan de hollandaise. Klop de slagroom bijna stijf en vouw door de hollandaise. Breng op smaak met zout. Zeef de hollandaise in de ISI-fles en breng op druk met 2-3 patronen en houd warm.

### **Aardappels**

Schil de aardappels en kook gaar in gezouten water. Prak de aardappels en breng op smaak met olijfolie en zout en peper. Houd warm.

### **Eindbewerking en presentatie**

Verdeel aardappels over de borden. Leg cress op de aardappels. Leg een stuk kabeljauw tegen de aardappels aan. Verdeel de kokkels over de borden. Spuit wat hollandaise half over de kabeljauw.

Als je gerecht mislukt heb je nog altijd deze wijn! Mooie ingrediënten vragen om te worden beloond.

Domaine de Poncetys ligt in het hart van de zuidelijke Bourgogne. Het betreft een gemengd bedrijf omdat er zo'n 200 geiten rondlopen. In 2009 begon het proces naar biologisch gecertificeerde productie. De chardonnay druiven worden handmatig geoogst en geperst gaat het sap in grote Franse eikenhouten vaten gedurende 3-10 maanden. Bij het proeven hadden we voor de marinade nog wat twijfels, maar op de chefsavond bleek het prima uit te pakken.

# Duif met witlof en pompoen

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## DUIF

8 ANJOU DUIVEN

### **Duif**

Snij de poten en vleugeltjes van de duiven en maak er een “koffertje” van. Gebruik de afsnijdsels voor de saus. Braad de duiven aan in een beetje olie in een hete pan en laat verder garen in een oven van 100°C tot een kerntemperatuur van 48°C. Snij de borstjes van het karkas en houd warm.

## SAUS

AFSNIJDSEL VAN DE DUIVEN

2 TENEN KNOFLOOK

1 LT GEVOGELTEBOUILLON

1 FLES RODE WIJN

BLOKJES BOTER

### **Saus**

Hak de afsnijdsels van de duiven klein en zet flink aan in olie. Schraap alle aanbaksels los van de bodem van de pan en voeg de gesnipperde knoflook toe en laat heel even mee bakken. Blus af met rode wijn en laat goed inkoken. Voeg gevogeltebouillon toe en laat 1 uur trekken op laag vuur. Zeef de saus en laat inkoken tot sausdikte. Breng op smaak met zout en peper en monteer met enkele blokjes boter.

## WITLOF

8 STRUIKEN WITLOF

CRÈME FRAÎCHE

1 BAKJE SHISO PURPER CRESS

### **Witlof**

Snij boven- en onderkant van de witlof en vervolgens in batons. Roer crème fraîche en olijfolie los met fijngehakte shiso purper en bedek voorzichtig de witlof hiermee. Breng op smaak met zout en peper.

## POMPOEN

500 GR FLESPOMPOEN

2 SJALOTTEN

1 TEEN KNOFLOOK

2 TAKJES TIJM

2 DL GROENTEBOUILLON

(VAN VOORGERECHT)

2 EL CRÈME FRAÎCHE

1 DL SLAGROOM

### **Pompoen**

Schil de pompoen en snij in dobbelstenen. Bewaar de pitten. Snipper de sjalotten en knoflook. Zet de sjalot en knoflook aan tot glazig en voeg de pompoenblokjes toe. Laat even al roerend mee bakken en voeg tijm, bouillon, crème fraîche en slagroom toe. Laat zachtjes garen tot de pompoen helemaal zacht is. Zeef de pompoen uit het vocht. Doe alles over in de Magimix en draai mooi glad met wat kookvocht. Zeef en breng op smaak met zout en peper. Doe over in een spuitfles en houd warm.

## AARDAPPEL

4 GROTE AARDAPPELS

### **Aardappel**

Snij aardappels in “spaghetti” met behulp van de groentemolen. Frituur de aardappel krokant en licht gekleurd in de frituurpan op 170°C en laat op keukenrol uitlekken. Bestrooi met zout.

## POMPOENPITTEN

PITTEN VAN DE FLESPOMPOEN

### **Pompoenpitten**

Boen de pompoenpitten schoon en dep goed droog met keukenpapier. Droog de pitten 30 minuten in een oven van 100°C. Pof de pitten in hete olie in een diepe kookpan met deksel (ze kunnen uit de pan poppen). Pas op dat de pitten niet verbranden. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met zout.

---

2 BAKJES SHISO PURPER CRESS

---

### **Eindbewerking en presentatie**

Spuit een patroon van pompoencrème op de borden. Trancheer de duivenborsten en leg ze op de borden. Decoreer de borden met plukjes aardappelspaghetti en witlof en versier met pompoenpitten en shiso purper cress.

---

**WE DRINKEN ERBIJ:**  
**Les Petits Pas, domaine du**  
**Pas de l'escalette 2016 ct du**  
**Languedoc**

Toen Julien Zernott en Delphine Rousseau in 2003 vanuit de Loire naar de Languedoc verhuisden werden korte tijd later hun twee zonen geboren. Met Petits Pas starten zij hun wijnbedrijf. Deze wijn bestaat voor 40% uit Grenache, 30 % Carignan, 20 % Cinsault en 10 % Syrah. De wijn krijgt 6 maanden houtrijping. Het zoet van de pompoen, het bitter van de witlof en de filmende smaak van de aardappel en saus vragen om een wat complexere wijn met rood fruit, een pepertje en zoethout. Drink de wijn niet te warm.

# Hemelse modder met olijfoliesorbet

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## HEMELSE MODDER

900 GR WATER  
200 GR SUIKER  
200 GR CACAO  
100 GR SINAASAPPELSAP  
50 GR LIMOENSAP  
50 GR CITROENSAP  
40 GR GERASPTE VERSE GEMBER  
5 GR XANTANA  
RASP VAN 1 SINAASAPPEL  
RASP VAN 1 LIMOEN  
RASP VAN 1 CITROEN  
300 GR DONKERE CHOCOLADE

## **Hemelse modder**

Breng water en suiker aan de kook. Mix alle ingrediënten behalve de chocolade met behulp van de staafmixer door de suikersiroop. Haal van het vuur en los de chocolade al roerend op. Laat 30 minuten trekken en zeef de massa. Laat in de koeling opstijven.

## PISTACHE SPONGECAKE

300 GR EIWIT  
125 GR SUIKER  
6 EL. PISTACHEPASTA (SOSA)  
40 GR TEMPURABLOEM  
15 KARTONNEN BEKERS

## **Pistache spongecake**

Klop alle ingrediënten glad met een garde. Zeef in de ISI-fles en breng op druk met 4 patronen. Spuit de koffiebekers tot 1/3 vol met de massa. Gaar de spongecake 75 seconden in de magnetron en laat ondersteboven afkoelen. Knip de bekers open en haal de cake eruit.

## CACAO-AARDE

120 GR GRUE DE CACAO  
80 GR ZWARTE OLIJVEN  
10 GR CACAO POEDER  
5 GR MANIGUETTE PEPER

## **Cacao-aarde**

Snij de olijven klein en droog ze in een oven van 100°C. Meng alle ingrediënten door elkaar en vijzel zodat het op aarde lijkt.

## OLIJFOLIESORBET

1 LT MELK  
100 GR PROSORBET (SOSA)  
150 GR SUIKER  
50 GR GLUCOSE  
1 GR ZOUT  
1,5 GR XANTANA  
5 GR CORTINA  
100 GR OLIJFOLIE  
1 CITROEN

## **Olijfoliesorbet**

Meng alle ingrediënten in de blender en breng op smaak met rasp en sap van de citroen. Draai sorbet in de ijsmachine en maak er quenelles van. Laat verder opstijven in de vriezer.

CAVIAROLI OLIJFOLIE KAVIAAR

## **Eindbewerking en presentatie**

Lepel de hemelse modder in de borden. Verdeel wat cacao-aarde en stukjes spongecake over de borden. Leg een quenelle olijfoliesorbet midden op de borden en versier met enkele kaviaar bolletjes.

WE DRINKEN ERBIJ:  
**Moscatel Goyesco, Delgado  
Zuleta , Sanlucar de  
Barrameda**

Een hemelse afsluiting met deze friszoete Jerez-wijn van de moscateldruif. De wijn wordt gemaakt met het solera-systeem waarbij door middel van oversteken een constante kwaliteit wordt nagestreefd.