



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM  
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

## ***Menu januari 2018***

*Soto ayam - Kippensoep*

*Palem Kakul – Garnalen en Slakken in bananenblad*

*Udang Pelalah – Garnalen*

*Kenus Pelalah – Inktvis met kokosmelk*

*Bebek Mekuah Manis Lalah – Eendenbout*

*Jukut Ulih – Kousenband in Pittige Kokossaus*

*Temo Coe Pandan – Cake met Pandan*

**Wijnen zijn afkomstig van  
NAN**

# Soto Ajam - Kippensoep

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## SOEP

2 KIPPEN

2 UIEN

4 TENEN KNOFLOOK

½ TL ZWARTE PEPER

10 KEMIRINOTEN

1 TL GEELWORTELPOEDER

1 STUK VERSE GEMBER

8 BLAADJES LIMOENBLAD

1 STUK KENTJOER

2 STENGELS CITROENGRAS

1 STUK LAOS

1 PREI

CITROENSAP

KETJAP ASIN (ABC)

## **Soep**

Snij de kippen in stukken. Trek bouillon van de kip met 3 liter water, peper, zout, gesneden knoflook en de ui. Laat een uur trekken, haal de kip eruit en snij het vlees in blokjes. Vijzel de kemirinoten tot een pasta. Snij alle groeten/kruiden fijn en voeg die met kemiripasta toe aan de bouillon en laat nog 30 minuten trekken. Zeef de soep en voeg het kippenvlees toe. Breng op smaak met citroensap en ketjap.

## VULLING

150 GR TAUGÉ

5 MIDDELGROTE AARDAPPELS

3 EIEREN

RIJSTVERMICELLI

3 SJALOTTEN

3 STENGELS BLEEKSELDERIJ

## **Vulling**

Maak de taugé schoon en kook deze heel even en spoel koud. schil en snij de aardappelen in blokjes (één eetlepel per persoon) en kook gaar. Kook de vermicelli ongeveer 5 minuten, spoel koud en laat uitlekken. Snij de hard gekookte eieren in mootjes. Schil van de bleekselderij de harde buitenkanten af en snijd deze in luciferdikte stukjes van circa 5 cm. Snij de sjalotten in halve ringen en fruit krokant (niet laten verbranden) in wat olie. Laat uitlekken op keukenpapier in de warmhoudkast.

## **Eindbewerking en presentatie**

Schep eerst wat aardappel en vervolgens en plukje taugé en vermicelli en stukjes ei op het bord. Voeg ruim soep toe en strooi er wat gefruite uien en sliertjes selderij over.

## WE DRINKEN ERBIJ:

## **Grüner Veltliner, Weingut Hahn**

Een typische Grüner Veltliner. Mooi fris met fijne appeltoets en een vleug honingmeloen. Aangename mineraliteit. Deze harmonische elegante wijn blijft zeer goed nazinderen met zijn lange fijne zuurtjes, maar heeft genoeg zoet om de scherpe tonen in de soep aan te kunnen.

# *Palem Kakul – Garnalen en Slakken in bananenblad*

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## INGREDIËNTEN

<u>750 GR GARNALEN</u>
<u>375 GR SLAKKEN (BLIK)</u>
<u>15 KLEINE SJALOTJES</u>
<u>9 TENEN KNOFLOOK</u>
<u>2 RODE LOMBOKS</u>
<u>1 RAWIT</u>
<u>10 CM VERSE GEMBER</u>
<u>6 CM KENTJOER</u>
<u>10 CM KOENJIT</u>
<u>10 CM LAOS</u>
<u>3 TL TRASSI</u>
<u>2 TL KORIANDERPOEDER</u>
<u>2 EL PALMSUIKER</u>
<u>2 EL KOKOSOLIE</u>
<u>30 RONDE BANANENBLADEN</u>
<u>15 SALAMBLAADJES</u>
<u>COCKTAILPRIKKERS</u>

## WE DRINKEN ERBIJ:

## **Breiding**

Pel de garnalen en verwijder de darmen. Spoel de slakken af en laat ze uitlekken. Pel de sjalotjes en de knoflook, verwijder van de lomboks en de rawit de steeltjes en desgewenst de zaadjes, schil de gember, de kentjoer, de koenjit en de laos. Snij dit alles grof en wrijf het met de trassi, de koriander en zout in de draai tot een pasta in de Magimix. Myoteer de pasta. Vermeng de garnalen en de slakken met de kruidenpasta, de palmsuiker en de kokosolie en laat dit ongeveer 30 minuten in de koelkast intrekken.

Was de bananenbladen en dompel ze even in kokend water. Neem 2 bananenbladen en leg ze op elkaar. Vouw de bladen zodanig dat er bakjes gevormd worden en zet vast met cocktailprikkers. Leg een salamblaadje in de bakjes en verdeel de garnalenmassa hierover.

## **Eindbewerking en presentatie**

Stoom de palem kakul in ongeveer 20 minuten gaar in de stoomoven (100°C) en leg de bakjes op de borden.

## **Bellinham Chenin Blanc**

Ook hier weer een wijn die perfect past bij de pepers en andere tropische smaken, omdat de wijn zelf de geuren van tropisch fruit met zich meebrengt.

Wijn met krachtige smaak, vol en rijp, mooie zuren, fijne bitters. De druiven voor deze wijn zijn afkomstig uit Paarl, waar het warme, mediterrane klimaat zorgt voor een perfecte rijping van de chenin blanc.

# Udang Pelalah – Garnalen

## INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

### INGREDIËNTEN

45 GROTE GARNALEN

5 SJALOTTEN

5 TENEN KNOFLOOK

2 LOMBOKS

1 RAWIT

6 CM VERSE GEMBER

5 CM KOENJIT

5 KEMIRINOTEN

2 TL TRASSI

2 STENGELS CITROENGRAS

5 SALAMBLAADJES

5 LIMOENEN

3 TL TAMARINDESAP

5 DL KOKOSMELK

### RIJST

500 GR PANDANRIJST

### **Bereiding**

Pel de sjalotjes en de knoflook. Verwijder van de lomboks en de rawit de steeltjes en desgewenst de zaadjes. Schil de gember en de koenjit. Snij alle voorbereide ingrediënten grof en draai ze met de kemirinoten en trassi fijn tot een pasta in de Magimix. Knip het bovenste deel van de citroengrassengel en verwijder zo nodig het harde buitenste blad. Kneus de citroengras stengels met de bijl. Verhit een beetje olie in een wok en fruit de kruidenpasta, voeg de citroengrassengels, de salamblad, het limoensap en de grote garnalen toe. Blijf deze op een laag pitje ongeveer 5 minuten roerbakken. Doe de kokosmelk en de tamarindesap erbij en breng alles aan de kook. Laat het ongeveer 3 minuten koken. Voeg zout en suiker naar smaak toe.

### **Rijst**

Kook de rijst gaar in gezouten water.

### **Eindbewerking en presentatie**

Verdeel de garnalen over kleine kommen. Leg een bolletje rijst er naast. Serveer samen met de inktvis.

### WE DRINKEN ERBIJ:

**Hierbij drinken we de wijn van het vorige gerecht door:  
de Bellinham Chenin Blanc**

# *Kenus Pelalah – Inktvis met kokosmelk*

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## INGREDIËNTEN

750 GR BABY INKTVISJES

5 LIMOENEN

1 TL WITTE PEPER

5 SJALOTTEN

3 TENEN KNOFLOOK

2 GROENE LOMBOKS

1 RAWIT

3 CM VERSE GEMBER

3 CM KOENJIT

1 TL TAMARINDESAP

3 KEMIRINOTEN

1 TL TRASSI

5 LIMOENBLAADJES

5 DL KOKOSROOM

1 TAKJE CITROENBASILICUM

## **Bereiding**

Maak de inktvis goed schoon en snij deze in kleine stukjes (ook de tentakels). Marineer de inktvis in het limoensap, de witte peper en zout.

Pel de sjalotjes en de knoflook, verwijder van de lomboks en de rawits de steeltjes en desgewenst de zaadjes. Schil de gember en de koenjit. Snij alle voorbereide ingrediënten grof en wrijf ze met de kemirinoten en de trassi in een draai fijn tot een pasta in de Magimix. Verhit enkele lepels olie in een wok en fruit hierin de kruidenpasta ongeveer 2 minuten. Voeg de limoenblad toe en verwarm dit op hoog vuur. Giet de kokosmelk erbij, draai het vuur laag, voeg de citroenbasilicum en wat suiker toe, laat het geheel ongeveer 3 minuten sudderen en voeg op het laatste moment de inktvisringen toe en bak deze nog zeer kort mee.

## **Eindbewerking en presentatie**

Verdeel de inktvis over kleine kommen en serveer samen met de garnalen.

WE DRINKEN ERBIJ:

**Bellinham Chenin Blanc**

# *Bebek Mekuah Manis Lalah – Eendenbout*

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## INGREDIËNTEN

8 EENDENBOUTEN

2 GROENE RAWITS

5 STENGELS CITROENGRAS

10 SJALOTTEN

BASE MEGENEP

14 KARDEMOM PEULEN

3 EL PALMSUIKER

3 EL AZIJN

5 DL WATER

5 DL KOKOSMELK

## BASE MEGENEP

16 SJALOTTEN

6 TENEN KNOFLOOK

6 CM VERSE GEMBER

6 CM KENTJOER

6 CM KOENJIT

6 CM LAOS

3 RODE LOMBOKS

1 RAWIT

1 EL TAMARINDSAP

1 EL KORIANDE

1 ½ TL TRASSI

4 LIMOENBLAADJES

3 TAKJES SELDERIJ

## WE DRINKEN ERBIJ:

## **Bereiding**

Snij de eendenbouten in twee stukken. Verwijder de steeltjes van de rawits en snij ze overlans doormidden. Knip het bovenste deel van de sereh. Pel de sjalotjes en snij ze in dunne schijfjes. Verhit wat olie in een wok en fruit de sjalot goudbruin; laat ze op keukenpapier uitlekken in de warmhoudkast. Fruit de base megenep en de kardemom ongeveer 2 minuten in dezelfde olie en voeg dan 2 geplette en in grote stukken gesneden serehstengels en de stukken eend toe. Bak 1 serehstengel rondom bruin en voeg eveneens toe.

Roerbak ongeveer 3 minuten. Doe de palmsuiker, de rawit, de azijn en het water erbij. Laat het ongeveer 1 uur sudderen tot de eend gaar en het vocht verdampt is. Voeg de kokosmelk, de rawits en zout naar smaak toe en laat het nog ongeveer 5 minuten sudderen. Breng op smaak met zout.

## **Base megenep**

Pel de sjalotjes en de knoflook; schil de gember, de kentjoer, de koenjit en de laos. Verwijder de steeltjes en desgewenst de zaadjes van de lomboks en de rawits. Snij alles grof. Doe alles in de Magimix samen met de tamarinde, koriander, trassi en de limoenblad en draai tot een pasta.

## **Eindbewerking en presentatie**

Leg een stuk eendenbout met saus op de borden en bestrooi met blaadjes selderij en de gebakken sjalotten. Serveer samen met de kousenband en een bolletje rijst.

## **Lirac Domaine Saint-Nicolas**

Hier een wijn die wonderbaarlijk weinig tannine heeft, ondanks dat de voornaamste druiven Grenache Noir en Syrah zijn.

Frisheid en zachtheid,. Lichtheid is alleen maar schijn, waarachter een onbetwistbaar gul en veelkleurig palet schuil gaat.

Lirac is een van de meest zuidelijke cru's van de Rhônevallei... maar ongetwijfeld ook de meest verborgen.. En toch wordt hier reeds sinds de oudheid aan wijnbouw gedaan. Lirac ligt tussen Avignon en Orange aan de overkant van de Rhône. Door de flinke hoeveelheid Syrah met z'n traditionele kruidigheid past ook deze rode perfect bij de vele tropische kruiden en geuren in de gerechten.

# *Jukut Ulih – Kousenband in Pittige Kokossaus*

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## INGREDIËNTEN

450 GR KOUSENBAND

450 GR TAUGÉ

5 SJALOTJES

2 TENEN KNOFLOOK

1 RODE LOMBOK

1 RODE RAWIT

2 CM KENTJOER

5 KEMIRINOTEN

1 TL TRASSI

2 LIMOENEN

5 SALAMBLAADJES

2 DL KOKOSMELK

## **Bereiding**

Snij de kousenband in stukjes van 3 cm en blancheer deze ongeveer 5 minuten in water met zout. Was de taugé, verwijder de groene vliesjes en de bruine staartjes. Pel de sjalotjes en snij ze in dunne plakjes. Pel de knoflook. Verwijder de steeltjes en desgewenst de zaadjes van de lombok en de rawit. Schil de kentjoer en snij alle voorbereide ingrediënten grof. Wrijf ze met de kemirinoten en de trassi in een draai fijn tot een pasta in de Magimix. Verhit de olie in een wok en fruit de sjalot krokant; laat ze op keukenpapier uitlekken.

Fruit de kruidenpasta in dezelfde olie. Voeg het limoensap, de salamblad, de santen en zout naar smaak toe en laat dit ongeveer 5 minuten koken.

## **Eindbewerking en presentatie**

Verdeel de kousenband en taugé over de borden, giet de saus erover en bestrooi het geheel met de gefruite sjalot. Serveer samen met de eendenbout.

## WE DRINKEN ERBIJ:

**Lirac Domaine Saint-Nicolas**

Beschrijving: zie vorige gerecht.

# Temo Coe Pandan – Cake met Pandan

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## CAKE

5 PANDANBLAD

50 GR WATER

400 GR KOKOSMELK

2 EL MACHAPOEDER

400 GR RIJSTMEEL

1 TL ZOUT

BANANENBLAD

2 PANDANBLAD

## **Cake**

Doe water en gesneden pandanblad in de blender en draai glad. Zeef het pandanwater en breng met kokosmelk en machapoeder aan de kook. Meng rijstmeel en zout beetje bij beetje door het vocht tot een soepele deeg (voeg eventueel wat water te). Verdeel deeg in 45 balletjes. Druk de balletjes plat en leg daarop een beetje suikervulling. Vorm er weer een balletje van. Verdeel de balletjes op een bananenblad. Knip het pandanblad in stukjes ter grootte van de balletjes en leg een op ieder balletje. Stoom de cakejes 15 minuten gaar in de stoomoven.

## VULLING

200 GR PALMSUIKER

50 GR WITTE SESAMZAADJES

## **Vulling**

Rooster de sesamzaadjes in een droge pan. Hou 4 theelepels sesam apart voor de garnering. Roer suiker en sesam door elkaar.

## MANGO

3 MANGO'S

5 DL 1 OP 1 SIROOP

10 PIMENTKORRELS

3 STERANIJS

1 KANEELSTOKJE

## **Mango**

Verwarm de suikersiroop met de specerijen en laat 10 minuten trekken. Schil de mango's en snij ze in lange repen. Meng de mango en siroop en laat marineren tot gebruik.

## **Eindbewerking en presentatie**

Verdeel de mango over de borden en leg daarop de bolletjes met een lepel siroop. Strooi wat sesamzaad over het geheel.

4 TL WITTE SESAMZAADJES

## WE DRINKEN ERBIJ:

## **Domaine du Tariquet Les Premières Grives**

Domaine du Tariquet Les Premières Grives is expressieve witte wijn van het karakteristieke Zuid-Franse druivenras Gros Manseng. Helder goudgele wijn van laat geoogste druiven, delicaat, elegant en intens aromatisch met exotisch fruit en een hint van citrus.

Domaine du Tariquet Les Premières Grives komt van het befaamde Domaine du Tariquet van de familie Grassa uit Éauze in de Côtes de Gascogne in het Zuidwesten van Frankrijk. Deze zeer expressieve witte wijn is gemaakt van het karakteristieke Zuid-Franse druivenras Gros Manseng.

Een van de tekenen van het einde van de herfst is de komst van de eerste lijsters (grives). Op dat moment, 1 maand nadat de druiven rijp zijn, oogst men bij Tariquet de overrijpe Gros Manseng druiven die de lijsters zo graag lusten. Dit resulteert delicate, elegante, zeer karakteristieke en intens aromatische wijn. Hij is mooi helder goudgeel van kleur met een expressief aroma van exotisch fruit met hints van citrus. De smaak is krachtig en rond met een goede balans tussen de frisse zuren en de zachtzoete fruitaroma's. Ook hier weer een tropische verrassing met het nagerecht.