



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu juni 2018

Mozzarellawafel met truffel en zoete aardappel

Ayt Erdogan

Tonijntartaar met gekonfijte dooier

Ayt Erdogan

Zalm met couscous

Ayt Erdogan

Kalfswang en zwezerik met asperge

Baklava met pistache en aardbeien

Ayt Erdogan

Wijnen zijn afkomstig van

De Logie

Mozzarellawafel met truffel en zoete aardappel

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

MOZZARELLAWAFEL

100 GR PEKMEZ

200 GR BOTER

KATAIFDEEG (ENGELHAAR)

4 BOLLEN BUFFELMOZZARELLA

TRUFFELMAYONAISE

1 EI

1 EL MOSTERD

1 CITROEN

150 ML OLIJFOLIE

100 ML ZONNEBLOEMOLIE

TRUFFELSALSA

ZOETE AARDAPPELCRÈME

300 GR ZOETE AARDAPPEL

SCHEUT SLAGROOM

1 EL AHORNSIROOP

1 EL MASCARPONE

1 EL ARGANOLIE

PIMENT D'ESPELETTE

ZOETE AARDAPPELCHIPS

3 ZOETE AARDAPPELS

OLIJFOLIE

4 BOLLEN MOZZARELLA

TRUFFELSALSA

BASILICUM CRESS

WE DRINKEN ERBIJ:

Lugana "Limne" Tenuta Roveglia,
Veneto

Mozzarellawafel

Laat het kataifdeeg ontdooien. Smelt boter en roer de pekmez er door. Snij de mozzarella in dunne plakjes. Vul een ring (8 cm) met 2 cm engelenhaar; druk goed aan. Kwast ruim in met boter-pekmez. Verdeel ½ bol mozzarella over het deeg en tenslotte weer een laag van 2 cm deeg. Druk weer goed aan om een wafeltje te maken. Kwast goed in met boter-pekmez. Zet de wafels in de vriezer om op te stijven.

Truffelmayonaise

Doe ei, mosterd, sap van ½ citroen, olijfolie en zonnebloemolie in een maatbeker en draai er mayonaise van met behulp van de staafmixer. Breng op smaak met truffelsalsa en eventueel citroensap en zout. Doe over in een spuitzak en bewaar in de koeling.

Zoete aardappelcrème

Schil de zoete aardappels en snij ze in stukken. Doe de aardappels in een pan met slagroom, ahornsiroop en zout. Vul af met water tot alles onder staat en kook goed gaar. Giet de aardappels af en draai glad in de Magimix. Breng op smaak met mascarpone, arganolie, piment d'espelette en zout.

Zoete aardappelchips

Schil de zoete aardappels en snij ze in flinterdunne plakjes (dunschiller of mandoline gebruiken). Verdeel de chips op bakpapier en kwast in met olijfolie en strooi er een beetje zout op. Bak de chips krokant in een oven van 110°C in ongeveer een uur. Laat afkoelen.

Eindbewerking en presentatie

Bak de mozzarellawafels in olie op niet te hoog vuur om en om goudgeel. Laat uitlekken op keukenpapier en snij de wafels doormidden. Maak een veeg zoete aardappelcrème op de borden. Zet een halve wafel op de crème met de snijkant naar beneden. Spuit wat truffelmayonaise op het wafeltje en verdeel daarop de chips. Leg een kwart bol mozzarella op de borden met daarop een heel klein beetje truffelsalsa. Versier met basilicum cress.

Met het filmende van de mozzarella en het zoet van de aardappel en de truffelmayo daar tegenover is dit een uitgelezen passende wijn. Wij kozen deze witte wijn, met als druif de Trebbiano di Lugana, van een van de beste wijnhuizen aan het Gardameer. De wijngaarden bevinden zich aan de zuidelijke oever, op 50 meter boven zeeniveau en zijn relatief vlak. De bodem bestaat voornamelijk uit klei en bevat veel mineralen en zouten, wat in de smaak tot uiting komt; "juicy flavors of white peach, green apple, pear and exotic fruit team with hints of mineral and white almond. The creamy palate is energized by crisp, quenching acidity that leaves a clean finish". 90 punten bij Parker.

Tonijntartaar met gekonfijte dooier

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

MARRAKESH KRUIDEN

1 TL KORINADERZAAD

1 TL VENKELZAAD

1 TL ANIJSZAAD

1 TL SELDERIJZAAD

STUKJE FOELIE

1 TL TURKSE KOMIJNPOEDER

1 TL PUL BIBER (TURKS

PAPRIKAPOEDER)

1 TL ZOUT

TONIJNTARTAAR

1 KG TONIYN

MARRAKESH KRUIDEN

8 EL. OLIJFOLIE

LIMOENSAP VAN 1 LIMOEN

BEETJE CITROENRASP

DOOIER

15 EIEREN

2 LT. SANSA OLIJFOLIE

GROENTEN

8 MINI-MAIS

8 PEULTJES

2 ZOETE AARDAPPELS

OLIJFOLIE

LIMOENSAP

TOMATENGEL

6 POMODORI TOMATEN

10 GR ZOUT

AGARAGAR

OLIJFOLIE

SHISO PURPER CRESS

MALDON ZOUT

TAGGIA OLIJVEN

WE DRINKEN ERBIJ:

**Château de la Liquière-Languedoc -
Les Amadiers**

Marrakesh kruiden

Rooster de zaden in een droge pan tot de geuren vrijkomen en voeg de poeders toe. Laat nog 1 minuut mee verwarmen. Laat afkoelen en vijzel tot niet te fijne poeder.

Tonijntartaar

Snij de tonijn in brunoise. Mijoteer de Marrakesh kruiden kort in een beetje olijfolie en laat helemaal afkoelen. Meng de tonijntartaar met naar eigen smaak Marrakesh kruiden voorzichtig door elkaar. Breng op smaak met olijfolie, limoensap en zout en laat marineren tot gebruik.

Dooier

Verwarm de olijfolie tot 65°C en doe over in een ovenschaal. Leg de dooiers voorzichtig in de olie en laat 40 minuten garen in een oven van 65°C. **Zeef en bewaar de olie voor de volgende avond.**

Groenten

Schil de snij de zoete aardappel in plakjes. Blancheer de groenten afzonderlijk in gezouten water en koel af in ijswater. Snij de groenten in kleine stukjes. Maak de groenten aan met wat olijfolie, limoensap en zout en peper.

Tomatengel

Draai de tomaten en zout tot pulp in de Magimix en zeef en pulp. Breng tomatenpulp aan de kook met agaragar en laat 2 minuten doorkoken. Roer de olijfolie door en doe over in een spuitzak. Laat in de koeling opstijven tot gebruik.

Eindbewerking en presentatie

Snij de olijven in ringen. Vul een ring (10 cm) met een laagje tonijntartaar. Leg een dooier midden in de tartaar. Verdeel de groenten en olijven rondom. Leg wat vlokken Maldon zout op de dooiers. Versier met toefjes tomatengel en shiso cress.

Bij tonijn past een witte Rhône-wijn vaak uitstekend. Dit is een wijn uit de Languedoc die menige witte uit de boven gelegen Rhônestreek met gemak minimaal evenaart.

Les Amadiers Blanc wordt gemaakt van Roussanne (30%) ; Grenache Blanc (25%), Terret (20%), Viognier (10%), Bourboulenc (10%), Marsanne (5%). De stokken zijn geplant op bodems met een hoog gehalte aan leisteen. De druiven worden met de hand geoogst en geselecteerd en direct hierna geperst (dus geen schilweking). Vervolgens vindt een temperatuur gecontroleerde alcoholische gisting plaats. De wijn rijpt minimaal 8 maanden in roestvrijstalen tanks, maar ondergaat geen malolactische gisting. Dit om juist de frisheid van de wijn te bewaren. Deze expressieve wijn geeft aroma's van citrus, wit fruit en bloemen, fris, rond en delicaat van smaak

Zalm met couscous

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

ZALM

1 KG ZALMFILET ZONDER VEL

300 GR GROF ZEEZOUT

1 LT BIETENSAP

COUSCOUS

200 GR PARELCOUSCOUS

1 SJALOT

1 LT BIETENSAP

1 EL MOSTERD

SCHEUT APPELCIDERAZIJN

1 DL OLIJFOLIE

BEETJE PLATTE PETERSELIE

BEETJE DILLE

AVOCADOCRÈME

4 AVOCADO'S

LIMOENSAP VAN 1 LIMOEN

3 EL CRÈME FRAÎCHE

1 DL OLIJFOLIE

TABASCO

KIKKERERWTEN

1 KLEIN BLIK KIKKERERWTEN

1 EL SESAMZAADJES

STUKJE GEMBER

2 EL JAPANESE MAYONAISE

1 EL TAHINI

1 EL JAPANESE HETE MOSTERD

1 EL SOJASAU

1 EL SESAMOLIE

1 DL RIJSTAZIJN

2 DL OLIJFOLIE

BAHARAT

RED MUSTARD CRESS

MALDON

WE DRINKEN ERBIJ:

Domaine des Gandines Viré-Clessé

Zalm

Controleer de zalm op graatjes. Verdeel het zout over de zalm en pak strak in met slagersfolie. Laat 1 uur pekelen in de koeling. Haal de zalm uit de koeling en spoel af en dep droog. Portioneer de zalm in blokjes van 5 cm en marineer tot gebruik in bietensap.

Couscous

Snij sjalot in kleine brunoise. Zet sjalot aan in wat olijfolie en voeg couscous toe. Zet de couscous onder in bietensap en kook in 5 minuten gaar. Giet de couscous af. Maak een vinaigrette van mosterd, appelpiderazijn en olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Meng de vinaigrette door de warme couscous en roer vervolgens de gehakt peterselie en dille door.

Avocadocrème

Doe avocado vruchtvlies en de andere ingrediënten in de Magimix en draai glad. Breng op smaak met tabasco, zout en peper. Roer olijfolie door de avocado tot een crème ontstaat. Doe over in een spuitzak en zet in de koeling tot gebruik.

Kikkererwtten

Spoel de kikkererwtten af met koud water. Rooster sesamzaadjes in een droge pan. Rasp de gember met de microplane. Roer mayonaise, tahini, mosterd, sojasaus, sesamolie, rijstazijn en olijfolie tot een vinaigrette. Breng op smaak met zout, gemberrasp en sesamzaadjes. Marineer de kikkererwtten hierin tot gebruik.

Eindbewerking en presentatie

Dep de blokjes zalm droog en bestrooi subtiel met baharat en Maldon. Verdeel de zalm over de borden. Maak dopjes avocadocrème op de borden en leg een kikkererwt op ieder dotje en doe er een beetje vinaigrette op. Verdeel de couscous over de borden. Versier met red mustard cress.

Domaine des Gandines ligt in het zuiden van de Bourgogne, in het hart van de Mâconnais. De familie Dananchet begon het domein in 1925. De eerste wijngaard die door de familie werd aangeplant heette "les Gandines". Benjamin Dananchet leerde het vak van zijn vader en grootvader en is sinds 2005 wijnmaker. Sinds 2009 heeft het domein het keurmerk Agriculture Biologique. Sinds 2011 passen zij ook Biodynamische methoden toe. De druiven voor de Terroir de Clessé zijn afkomstig van verschillende wijngaarden binnen het dorp Clessé. De bodem bevat hier veel klei en kalksteen. De wijn rijpt 12 maanden op zijn fijne lie in grote gebruikte eikenhouten vaten. Na afloop wordt de wijn licht gefilterd en gebotteld. De wijn heeft een licht gouden kleur en aroma's van steenvruchten en tropisch fruit. Smaken doen denken aan peer, perzik en ananas. Zuiver en expressief. Heerlijk bij visgerechten zoals zalm en kreeft, de Aziatische keuken en kazen.

Kalfswang en zwezerik met asperge

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

KALFSWANG

1,5 KG KALFSWANG

2 UIEN

1 WINTERWORTEL

2 STENGELS BLEEKSELDERIJ

1 FLES RODE WIJN

1 LT GLACE

Kalfswang

Snij vliezen van de kalfswang. Snipper ui, wortel en bleekselderij. Bak de kalfswangen flink aan in olie tot ze rondom goed bruin zijn. Haal uit de pan en fruit de groenten aan tot ze beginnen te kleuren. Doe vlees, groenten, wijn en glace over in de snelkookpan en breng op druk. Laat 45 minuten op druk garen en haal van het vuur. Laat de pan zelf afkoelen en haal daarna het vlees uit de saus. Snij het vlees in 15 mooie stukken en kook de saus met afsnijdsels in tot dik en stroperig. Zeef de saus en breng op smaak met peper en zout.

Zwezerik

Spoel de zwezerik schoon onder koud stromend water. Snij vet en vliezen van de zwezerik. Dep de zwezerik droog met keukenpapier. Bak de zwezerik krokant in een laagje olijfolie op matig vuur. Circa 20 minuten. Draai en arroseer regelmatig. Zout en peper de zwezerik en snij in plakken.

Asperge

Schil de asperges en snij de kontjes eraf. Breng ruim water aan de kook met wat zout en een klont boter. Leg de asperges in het kokend water en breng opnieuw aan de kook. Zet het vuur uit en laat 20 minuten garen in het hete water.

ASPERGE

15 ASPERGES

Witte wijnsaus

Snipper de sjalotten en zet aan in wat zonnebloemolie. Voeg wijn toe en laat tot de helft inkoken. Voeg slagroom toe en laat inkoken tot sausdikte. Zeef de saus en breng op smaak met zout en peper.

WITTE WIJNSAUS

1 FLES WITTE WIJN

2 SJALOTTEN

1/2 LT SLAGROOM

Tuinbonen

Dop de tuinbonen en kook ze kort in gezouten water. Laat wat afkoelen en dubbeldop de boontjes. Verwarm de tuinboontjes in een klont boter.

TUINBONEN

3 KG TUINBONEN

Aardappelkrokantjes

Schil de aardappels en snij ze in kleine brunoise. Spoel de brunoise af met koud water en dep goed droog. Bak de aardappelbrunoise krokant in olijfolie op rustig vuur. Breng op smaak met wat zout.

AARDAPPELKROKANTJES

5 AARDAPPELS

Eindbewerking en presentatie

Leg een stukje vlees op de borden. Lepel ruim saus over het vlees. Leg een asperge op de borden met daarop een plakje zwezerik. Lepel wat wittewijnsaus rondom en versier met blokjes aardappel en tuinboontjes.

WE DRINKEN ERBIJ:

Spätburgunder.
Weingut Schneider, Endingen am
Kaiserstuhl, Baden, Duitsland

Een rode wijn van de Spätburgunder, oftewel de Pinot Noir, de koningsdruif van de Bourgogne. Maar hier in Baden gedijt hij ook uitstekend. Wat heet... zoveel mooier en eleganter dan menige dure broer uit Frankrijk. Het wijnhuis van Reinhold en Cornelia Schneider ligt in het zuidwesten van Baden-Württemberg in Duitsland. Zij richtten het familiebedrijf op in 1981. De wijngaarden worden op natuurlijke wijze behandeld en chemische bestrijdingsmiddelen worden zoveel mogelijk vermeden. Het wijnhuis ligt op 500-600 meter hoogte en de wijngaarden zijn aangeplant op bodems van vulkanische oorsprong. De familie Schneider wordt door velen gezien als voorloper in de regio en elk jaar wordt de kwaliteit van hun wijnhuis weer bevestigd. Wanneer de druiven rijp zijn worden ze handmatig geoogst en in kleine kratten naar het wijnhuis vervoerd. Hier worden ze zorgvuldig gesorteerd en gaan ze in roestvrijstalen tanks. De Spätburgunder ondergaat de alcoholische fermentatie op de schillen. Pas na afloop wordt de wijn afgelaten en worden de overgebleven schilletjes geperst. De Spätburgunder gaat daarna nog een aantal maanden in gebruikte eikenhouten vaten. De wijn heeft aroma's van rijpe aardbeien, rode kersen, bramen en toast.

Baklava met pistache en aardbeien

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

PISTACHE PASTA

150 GR PISTACHENOOTJES
300 ML GECONDENSEERDE MELK
2 DRUPPELS PANDAN EXTRACT
300 GR WITTE CHOCOLADE
150 GR BOTER

Pistache pasta

Maal de pistachenootjes fijn in de Magimix. Breng pistachenootjes, pandan extract en gecondenseerde melk aan de kook op laag vuur. Roer de witte chocolade erdoor en blijf roeren tot alle chocolade gesmolten is. Voeg boter toe en blijf roeren tot hij goed is opgenomen. Giet de pasta in een bakken en laat afkoelen.

BAKLAVA

FILODEEG
300 GR PISTACHENOTEN
60 GR SUIKER
200 GR BOTER

Baklava

Draai de pistachenootjes en suiker tot gruis in de Magimix. Smelt de boter. Beboter een gastroplaat. Leg een vel filodeeg op de plaat. Bestrijk met gesmolten boter. Plaats een tweede vel filodeeg op de eerste en bestrijk opnieuw met ruim boter. Verdeel de helft van de pistache-suiker mengsel over de stapel deegvelletjes maar houd de randen vrij. Breng opnieuw twee beboterde lagen filodeeg aan en verdeel de rest van de pistache-suiker mengsel over het deeg. Sluit af met een enkel laagje beboterde filodeeg. Dek de stapel af met een stuk slagersfolie en druk goed aan. Leg snijplank op de baklava en zet in de koeling tot gebruik. Haal de plaat 15 minuten voor gebruik uit de koeling en snij de baklava voorzichtig in 15 porties. Bak de baklava 20 minuten af in een oven van 175°C.

SIROOP

400 ML WATER
40 GR VERVEINE
74 GR RIETSUIKER
15 ML ROZENWATER
20 ML LIMOENSAP
RASP VAN 1/2 LIMOEN
MERG VAN 1/2 VANILLESTOKJE
2 GR AGARAGAR

Siroop

Breng alle ingrediënten aan de kook en laat 3 minuten al roerend doorkoken. Zeef en laat afkoelen en controleer op consistentie en smaak. Het moet zoet-fris zijn.

CRUNCH

40 GR BLOEM
40 GR SUIKER
40 GR BOTER
40 GR AMANDELPOEDER
50 GR AARDBEIENJAM

Crunch

Meng alle ingrediënten tot een deeg. Laat even in de koeling opstijven en rol heel dun uit op een stuk bakpapier. Bak de crunch 8-10 minuten af in een oven van 160°C. Laat afkoelen en vermaal tot grove crunch.

GEITENMELKIJS

1 L GEITENMELK

500 ML SLAGROOM

250 GR SUIKER

Geitenmelkijs

Breng melk, slagroom en suiker aan de kook en laat afkoelen. Draai er ijs van met behulp van de ijsmachine. Maak quenelles van het ijs. Serveer bij voorkeur rechtstreeks vanuit de ijsmachine.

100 GR PISTACHENOOTJES

30 AARDBEIEN

Eindbewerking en presentatie

Draai de pistachenootjes tot crumble. Snij aardbeien in kwarten. Maak een veeg pistachepasta op de borden. Leg een stukje warm baklava op de pistachepasta. Lepel ruim siroop over de baklava en verdeel de aardbeien en crunch rondom en op de baklava. Leg een lepeltje gemalen pistache op de borden en daarop een quenelle ijs.

WE DRINKEN ERBIJ:

Château Pierre-Bise, Rochefort-sur-Loire, Coteaux du Layon, Frankrijk

Bij dit zoet met pistache past deze subtiele zoete wijn uit de Loire van de Chenin Blanc.

Rochefort-sur-Loire is een dorpje in het noorden van het Coteaux du Layon-gebied. De eigenaar van Château Pierre-Bise is Claude Pepin. Hij bezit 54 hectare wijngaarden die op biologische wijze worden bewerkt. Hier maakt hij gebruik van de verschillende microklimaten en grondsoorten om verschillende cuvées te kunnen produceren. Claude Pepin hecht veel waarde aan het terroir en gelooft dat dit een belangrijkere rol speelt in de wijn dan de druivensoort. Hij prefereert een 'vin de terroir' boven een 'vin de variété'.

De Coteaux du Layon Rochefort wordt gemaakt van Chenin Blanc druiven. Deze zijn afkomstig van 55-jaar oude stokken die aangeplant zijn op 2 hectare wijngaarden met een noordelijke oriëntatie. De bodem is voornamelijk vulkanisch gesteente en de druiven zijn licht aangetast door botrytis, ook wel bekend als nobele rotting. De druiven worden na lichte persing 24 tot 48 uur ingeweekt. Na de alcoholische- en malolactische fermentatie wordt de wijn jong gebotteld. De wijn heeft een lichtgouden kleur en aroma's van gekonfijt fruit van sinaasappel, abrikoos en mango. Daarnaast heeft het zoete tonen van honing en vanille. Deze wijn is heerlijk bij fruitige desserts zoals een crème van wit fruit of crème brûlée.