



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM  
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

## ***Menu september 2018***

*Gefrituurde olijven met sherrygranita*

*Noordzeekrab met kerriecrème*

*Ravioli van kip met langoustine*

*Gekonfijte kalfslever met groenten*

*Profiterol met mango-banaan-crème*

**Wijnen zijn afkomstig van  
De Logie**

DE RODE WIJN BIJ BINNENKOMST IN DE KOELING LEGGEN EN EEN HALF  
UUR VOOR OPDIENEN ER WEER UIT HALEN.

# Gefrituurde olijven met sherrygranita

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## GRANITA

50 ML WATER

50 GR SUIKER

¼ FLES FINO SHERRY

SCHEUT CREAM SHERRY

## OLIJVEN

60 BELLA DI CERIGNOLA OLIJVEN

250 GR RICOTTA

1 CITROEN

50 GR PARMEZAANSE KAAS

5 EIEREN

1 DL MELK

BLOEM

PANKO

2 -3 TAKJES ROZEMARIJN

BLADPETERSELIE

## WE DRINKEN ERBIJ:

Touraine Sauvignon Blanc  
Domaine des Corbillières, Oisly,  
Loire, France

## **Granita**

Voeg beide sherry's samen. Breng water met suiker aan de kook en laat enkele minuten doorkoken. Laat afkoelen en voeg naar smaak aan het sherrymengsel toe. Schenk de sherrymengsel in een dun laagje in één (of twee) gastrobak(ken) en leg in de vriezer. Roer de massa om de 15 minuten door met een vork. Leg amuselepels in de vriezer.

## **Olijven**

Spoel de olijven af onder koud stromend water en laat uitlekken. Haal de pit uit de olijf met de olijvenontpitter. Roer ricotta met de geraspte Parmezaanse kaas door elkaar en breng op smaak met citroenrasp en zout. Doe over in een spuitzak en vul de olijven met het mengsel. Hak de naalden van de rozemarijn heel fijn en roer door de panko. Klop eieren met melk los. Rol de olijven door de bloem, vervolgens door de ei en tenslotte door de panko. Zorg dat de olijven helemaal gepaneerd zijn. Bewaar de olijven in de koeling.

## **Eindbewerking en presentatie**

Frituur de olijven goudbruin in olie van 180°C tot ze goudbruin zijn en laat uitlekken op keukenpapier.

Doe een beetje granita op een amuselepel en plaats op het bord. Maak een piramide van vier olijven en versier met een blaadje peterselie.

Waarde kookzusters en broeders let op! Wanneer de granité niet goed lukt en waterig blijft, dan past de wijn niet, want dan overheerst de sherrysmaak.

Maar is het gerecht perfect bereid, dan is dit pareltje uit de Loire uitstekend geschikt om de gefrituurde olijven bij te staan.

In je glas vind je een heel bijzondere Sauvignon Blanc, die een beetje naar de fino-sherry neigt.

De druivenstokken zijn tussen 13 tot 43 jaar oud en zijn aangeplant op zand- en kleibodem. In de wijngaarden worden geen chemische bestrijdingsmiddelen gebruikt en doordat het aantal druiventrossen per plant laag wordt gehouden is de opbrengst beperkt. Nadat de druiven handmatig zijn geoogst, gesorteerd en geperst gaan ze in roestvrijstalen tanks. Hier ondergaat het sap gedurende een maand de alcoholische fermentatie door middel van inheemse gistculturen. De wijn wordt pas in het voorjaar gefilterd en gebotteld. Het resultaat is een wijn met delicate aroma's van bloemen en fruit zoals citroen, peer en nectarine.

# Noordzeekrab met vadouvan crème

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## KRAB

30 NOORDZEE KRABPOTEN

LIMOEN

KERVEL

## **Krab**

Breng een ruime pan met water aan de kook. Voeg de krabpoten toe en breng opnieuw aan de kook. Laat 5 minuten doorkoken en haal van het vuur. Haal het krabvlees uit de poten als ze nog warm zijn. Knijp eventueel wat vocht uit het krabvlees. Rasp wat limoenschil over de krab en breng op smaak met wasabimayonaise en kleingesneden kervelblaadjes. Bewaar in de koeling.

## WASABIMAYONAISE

1 EI

2 EL SUSHI-AZIJN

1 EL MOSTERD

2,5 DL ZONNEBLOEMOLIE

MESPUNTJE WASABI

## **Wasabimayonaise**

Doe alle ingrediënten in een mengbeker en maak een mayonaise met behulp van de staafmixer op de bekende manier. Breng op smaak met zout en eventueel nog wat wasabi.

## VADOUVANCRÈME

2 EIWITTEN

1 EL YOGHURT

1 TL VADOUVAN POEDER

1 EL GEMBERSIROOP

30 CC ZONNEBLOEMOLIE

## **Vadouvan crème**

Doe de ingrediënten (behalve olie) in de beker van de blender. Draai tot alles goed gemengd is en voeg dan de olie in een dun straaltje toe tot een crème ontstaat. Breng op smaak met zout. Doe de crème over in een spuitzak.

## BLOEMKOOL

½ BLOEMKOOL

1 DL WATER

100 GR SUIKER

1 DL AZIJN

1 DL WORTELSAP

1 DL SUSHIAZIJN

1 TL VENKELZAAD

1 TL JENEVERBES

1 TL KORIANDEERZAAD

5 KARDEMOMPEULEN

## **Bloemkool**

Snij de bloemkool in piepkleine roosjes. Breng alle ingrediënten aan de kook en laat even doorkoken. Zeef de marinade. Voeg de bloemkool toe aan het kookvocht en haal direct van het vuur. Laat tot gebruik marineren.

---

**AVOCADOCRÈME**

---

3 AVOCADO'S

---

CRÈME FRAÎCHE

---

1 LIMOEN

---

---

KERVEL

---

2 KROPSLA

---

**WE DRINKEN ERBIJ:**

QUARZIT SCHIEFER  
RIESLING  
Weingut Franzen, Moezel,  
Duitsland

**Avocadocrème**

Pureer avocado en crème fraîche met de staafmixer en breng op smaak met zout, peper en limoensap.

**Eindbewerking en presentatie**

Verdeel de krab over de binnenste kleine slablaadjes. Maak een veeg avocadocrème over de borden. Leg de krab-slablaadjes op de avocadocrème. Maak dotjes kerriocrème rondom en versier met bloemkoolroosjes en kervelblaadjes.

Riesling, o Goddelijke begeleider aan tafel! Wat een verrukking dat de Duitse boeren hun product steeds serieuzer nemen en de goedkope zoete troep langzamerhand alleen nog in lugubere stuben, waar je nog in lederhosen wordt bediend, is te vinden. Deze Riesling komt van Weingut Franzen, waar de jonge Kilian en Angelina de scepter zwaaien en gaat niet alleen zalig samen met de krab, maar kan ook de kerrie en de zure tonen van limoen aan.

Ongeveer 5 hectaren liggen op de Bremmer Calmont, met een helling van 65%, de steilste wijngaard van Europa. Niet verwonderlijk dan ook, dat alles hier met de hand gedaan wordt. Kilian en Angelina produceren voornamelijk rieslings.

De druiven voor deze riesling zijn afkomstig van de leistenen bodems op de hellingen van de Moezel. De druivenstokken staan op dezelfde steile hellingen als de andere druivenstokken van dit wijnhuis. De Quarzit Schiefer Riesling is het uithangbord, het fundament voor de andere wijnen van Weingut Franzen. De leistenen bodem geeft de wijn haar mineraliteit en het druivenras riesling het sappige lichte fruit, typerend voor de betere Rieslingwijnen.

# Ravioli met kip en langoustine

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## RAVIOLI

300 GR BLOEM

3 EIEREN

1 EL OLIJFOLIE

1 KG KIPDIJVLIES

BEUKENZWAMMEN

1/4 BOS PETERSELIE

KNOFLOOK

GEVOGELTEBOUILLON

ROOM

## LANGOUSTINE

15 GROTE LANGOUSTINES (8/12)

## SAUS

SCHALEN VAN LANGOUSTINES

1 PREI

1 WORTEL

2 STENGELS BLEEKSELDERIJ

1 EL TOMATENPUREE

SCHEUT COGNAC

1 TL RODE CURRYPASTA

YOGHURT

SLAGROOM

## GARNITUUR

15 MINI-ASPERGES

30 HONINGTOMAAJTJES

## **Ravioli**

Meng bloem, eieren en olijfolie in de Magimix tot pastadeeg. Laat de deeg 30 minuten in plasticfolie rusten en draai er vervolgens lasagnevellen van met behulp van de pastamachine.

Snij kipdijen, verwijder het overtollige vet, paddenstoelen, peterselie en knoflook in brunoise en bak ze gaar in wat boter.

Maak een roux door bloem en boter in een pan te garen. Voeg gevogeltebouillon en room toe tot een dikke bechamelsaus ontstaat en laat even doorkoken. Voeg kipmengsel toe, laat uitlekken en laat afkoelen. Maak ravioli met een doorsnee van ongeveer 7 cm. Bewaar de ravioli op een bebloemde plaat onder plasticfolie.

## **Langoustine**

Pel de langoustines en verwijder de darmkanalen. Geef de pantsers door aan de saus. Bewaar de langoustines in de koeling.

## **Saus**

Hak de poten van de langoustines in stukken. Fruit wortel, prei en bleekselderij in wat olie en voeg langoustineschalen toe. Laat even bakken en voeg dan tomatenpuree toe. Blus af met cognac en voeg zoveel water toe dat alle onder staat. Laat 20 minuten trekken en zeef de saus. Laat de saus wat inkoken en werk af met rode currypasta, yoghurt en slagroom.

## **Garnituur**

Blancheer de asperges in gezouten water en spoel af met koud water. Plisseer de tomaatjes en snij ze doormidden.

---

---

SALTY FINGERSCRESS

BORAGECRESS

---

---

**WE DRINKEN ERBIJ:**

**MÂCON BUSSIÈRES**

Domaine de la Sarazinière,  
Cuvée Claude Seigneuret,  
Bussières, Frankrijk

**Eindbewerking en presentatie**

Kook de ravioli in ruim water met zout in 4 minuten gaar. Bak de langoustinestaartjes om en om in olie en breng op smaak met zout. Lepel wat saus in het bord.

Plaats een ravioli midden op een bord en daarop een langoustine. Schik de asperges en tomaatjes tegen de ravioli aan. Versier met salty fingers- en boragecress.

Dat was schrikken op de chefsavond. 3 van de 6 flessen hadden “kurk”. Een foutje van de kurkenleverancier waarschijnlijk. We dronken de 2015, maar hebben nu de 2016 gekregen, waar de kurken beter van zijn.

Het zou zonde zijn als we niet naast deze ravioli met langoustine een stevige Bourgogne zouden zetten.

Heerlijk traditioneel

Domaine de la Sarazinière is opgericht in 1926 door Claude Seigneuret, de grootvader van de huidige beheerder Philippe Trebignaud.

Kwaliteit en een zo natuurlijk mogelijke benadering staan centraal in zijn denkwijze. De bodem bestaat voornamelijk uit kalk. De steile hellingen dwingen Trebignaud om alles met de hand te doen en het resultaat is pure kwaliteit.

De gezonde en rijpe chardonnay trossen worden eerst geperst. Het sap wordt gevinificeerd en wordt daarna 11-18 maanden opgevoed in eikenhouten vaten, waarvan slechts 10% nieuw is. De wijnen ondergaan een volledige appel-melkzuurgisting en worden pas gefilterd als ze worden gebotteld. Het resultaat is een pure, zuivere wijn met veel finesse, fruit en elegantie. Het heeft aroma's en geconcentreerde smaaktonen van gekonfijt citrusfruit, perzik en abrikoos, vanille en toffee.

# Gekonfijte kalfslever met groenten

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## KALFSLEVER

2 KG KALFSLEVER

100 GR KATENSPEK

2 ELSTAR APPELS

1 WORTEL

2 STENGELS BLEEKSELDERIJ

1 PREI

3 BLAADJES LAURIER

5 TAKJES TIJM

1 EL PEPERKORRELS

5 TENEN KNOFLOOK

SANSA OLIJFOLIE

## **Kalfslever**

Verwijder vliezen van de lever. Dep droog en leg in een pan of diepe braadslee. Giet warme olijfolie over de lever tot het onder staat. Snij alle aromaten in klein blokjes en voeg ze bij de lever. Steek een kernthermometer in de lever. Gaar de lever in een oven van 70°C tot een kerntemperatuur van 52°C. Haal uit de oven en laat de lever in de olie tot gebruik.

## **ZEEF DE OLIE EN ZET IN DE KOELING VOOR DE VOLGENDE AVOND. HET KAN 5 KEER HERGEBRUIKT WORDEN.**

## **Groenten**

Kook de krieltjes en harticots verts afzonderlijk gaar in gezouten water. Snij de groenten in stukjes. Maak een dressing van een derde azijn en twee derde olie met at zout en peper. Verwarm de dressing met de krieltjes en boontjes.

## **Appel**

Snij de appels in “twee-euromunten” met behulp van de snijmachine en steker. Draai piccalilly en olie glad met de staafmixer. Marineer de appel in de piccalilly tot gebruik.

## **Uien**

Schil de uien heel en snij in dunne ringen op de snijmachine. Dep de ringen droog en haal ze door de bloem. Schud overtollig bloem af en frituur de uienringen op 120°C tot krokant. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout.

## **Eindbewerking en presentatie**

Snij de lever in plakjes en bestrooi met zout en peper. Schik de plakken op de borden. Verdeel de aardappeltjes en boontjes over de lever en napper met wat vinaigrette. Versier met appelmunten en krokante uienringen. Leg blaadjes postelein en rucola over het geheel.

RUCOLA

POSTELEIN

## **WE DRINKEN ERBIJ:**

### **TAI ROSSO RIVESELLE**

Pioveni Porto Godi, Colli  
Berici, Veneto, Italië

**(bij binnenkomst in de  
koeling leggen)**

Moeilijk gerecht om de juiste wijn bij te vinden door zijn uiteenlopende smaken die op het bord terecht komen.

Lever levert bitterheid, maar de appels zuur en zoet, en met de uienringen hangt het ervan af hoeveel zout erop terecht komt. En dan hebben we het nog niet over de piccalilly..

In ieder geval wilden we rood drinken, omdat er al 3 witte wijnen gepresenteerd zijn. Dan ga je zoeken in een wijn met weinig tannine. We wilden iets anders dan Pinot Noir of Beaujolais en gingen naar Italië en kwamen bij een druif terecht, die we nog nooit eerder hadden geproefd: de Tai Rosso van de Colli Berici, een heuvelgebied dat ligt tussen de steden Padua en Vicenza.

Tai rosso is een inheemse druif die gelijkenissen vertoont met grenache, garnaccia en canonnau. De wijn heeft een heldere lichtrode kleur, naast florale tonen heeft de wijn ook aroma's van aardbeien, kersen en zwarte peper. Heerlijk zacht, kruidig en licht gekoeld het lekkerst.

Op de chefs deed deze wijn het uitstekend, dus kook precies zo en je zult genieten!

# Profiterol met mango-banaan crème

## INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

### SOESJES

100 GR MELK

100 GR WATER

100 GR BOTER

100 GR BLOEM

4 EIEREN

MESPUNTJE ZOUT

### Soesjes

Breng melk, water en boter aan de kook. Haal het pannetje van het vuur en roer de bloem erdoor. Zet terug op het vuur en laat het mengsel 2 minuten roerend doorkoken. Haal van het vuur en roer de eieren één voor één door het beslag. Doe het beslag in een spuitzak en spuit 15 bollen op bakpapier. Bak de soezen 25-30 minuten af in een oven van 200°C tot goudbruin.

### PRALINÉ

HAZELNOTEN

SUIKER

### Praliné

Doe suiker met een beetje water in een RVS pannetje. Laat langzaam karamelliseren tot licht bruin (niet roeren). Voeg de noten toe en roer tot alles bedekt is. Stort de massa op een stuk bakpapier en laat 30 minuten afkoelen. Hak de karamel in stukken en draai tot gruis in de Magimix.

### CHOCOLADE

200 GR PURE CHOCOLADE

### Chocolade

Smelt 150 gram chocolade roerend tot 45°C. Roer deel voor deel de rest van de chocolade door de gesmolten chocolade tot de massa 37°C bereikt heeft. Doop de soesjes in de chocolade en daarna in de praliné. Laat de soesjes afkoelen in de koeling.

### ROOMIJS

250 GR SLAGROOM

250 GRAM MELK

100 GR SUIKER

1 VANILLESTOKJE

8 EIDOOIERS

### Roomijs

Breng slagroom, melk en de helft van de suiker samen met merg en vanillestokje aan de kook. Klop dooiers met de rest van de suiker tot crème. Giet beetje voor beetje de hete melk al kloppend door de dooiers. Verwarm de massa weer tot 75°C en giet direct door een zeef. Draai er ijs van in de ijsmachine. Laat in de vriezer opstijven.

### MANGO-BANAANCRÈME

60 GR SUIKER

60 GR WATER

120 GR PASSIEVRUCHTCOULIS

3 RIJPE BANANEN

2 RIJPE MANGO'S

2 SINAASAPPELS

### Mango-banaan crème

Kook de banaan in de schil 5 minuten. Laat daarna afkoelen in het water een uur afkoelen. Kook suiker en water tot het begin te kleuren. Voeg passievrucht, banaan, mango en sinaasappelsap toe en laat kort doorkoken. Doe over in de blender en draai helemaal glad tot een crème.

VIOOLTJES

### Eindbewerking en presentatie

Snij de soezen open en vul ze met een bolletje roomijs. Doe het kapje weer op het soesje.

Maak een mooi patroon op de borden van mango-banaan crème en leg een soesje erbij. Leg een bloempje op het bord.

### WE DRINKEN ERBIJ:

#### CHÂTEAU FAYAU

Jean Médeville et Fils, Château Fayau,  
Cadillac, Bordeaux, Frankrijk

Wanneer je Château Fayau blind zou proeven dan is de kans wel erg groot dat je denkt een top-sauternes in het glas te hebben. Niet zo gek. Ligt gewoon aan de andere kant van de Gironde en de druiven worden ook geplukt wanneer ze zijn aangetast door botrytis (edele rotting). Dit moment verschilt per perceel, vandaar dat er in meerdere sessies geplukt wordt. Na de persing gaat de wijn in roestvrijstalen vaten voor de alcoholische fermentatie en daarna nog een jaar in gebruikte eikenhouten vaten. De druiven die gebruikt worden: 90% semillon, 5% sauvignon blanc en 5% muscadelle. Zoals gezegd kan deze Cadillac moeiteloos de strijd aangaan met veel van de bekendere Sauternes. De wijn heeft zachte, zoete smaken van sinaasappel, abrikoos, perzik en honing. De frisse zuren geven de wijn verfijning..