



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu januari 2019

Salade van kipfilet en mango

Pizza van tong en ratatouille en olijfoliesaus

Krokante zwezerik met aardappelpuree

Ossenstaart en knolselderij met worstje en appel

Bereidingen van appel met karamelsaus

Receptuur van Fred Koster

Wijnen zijn afkomstig van

Pasteuning Amsterdam

Salade van kipfilet en mango

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

KRUIDENBOTER

500 GR BOTER

5 TAKJES TIJM

2 TAKJE ROZEMARIJN

5 BLAADJES LAURIER

Kruidenboter

Klaar de boter en voeg kruiden toe. Laat 30 minuten trekken en zeef de boter in een gastroplaat. Laat in de koeling opstijven.

KIPFILET

4 DUBBELE MAISKIPFILETS

Kipfilet

Snij de kipfilets doormidden en verwijder vliesjes en peesjes. Neem een dubbel stuk aluminiumfolie en smeer royaal in met kruidenboter. Kruid de kipfilets met zout en peper en leg op de kruidenboter. Smeer nog wat boter op de kipfilets. Vouw de folie zorgvuldig dicht. Stoom de kipfilets in 15 gaar en laat afkoelen in de folie.

AARDAPPELKROKANTJES

3 GROTE AARDAPPELS

Aardappelkrokantjes

Schil de aardappels en snij er kleine brunoise van. Spoel de blokjes af en dep droog. Bak de aardappels knapperig krokant in kruidenboter.

MANGO

2 MANGO'S

Mango

Schil en snij de mango's in brunoise. Geef de afsnijdsels door aan de vinaigrette.

VINAIGRETTE

2 DL ZONNEBLOEMOLIE

1 EL NOTENOLIE

½ DL WITTE WIJN

½ DL NATUURAZIJN

3 EL MANGO AFSNIJDSELS

1 EL MOSTERD

1 EL POEDERSUIKER

Vinaigrette

Maak een vinaigrette van alle ingrediënten met behulp van de staafmixer. Breng op smaak met zout en peper.

SALADE

VELDSLÄ

1 KROP FRISÉ

1 KROP LOLLO ROSSO

Salade

Was en droog de slasoorten.

MALDON ZOUT

Eindbewerking en presentatie

Maak een krans van de veldsla. Schik de andere slasoorten en mangoblokjes midden op de borden. Druppel wat dressing over de sla. Snij de kipfilets in lange dunne plakjes. Schik de plakjes losjes op de sla en druppel wat vinaigrette over het geheel. Strooi wat Maldon out over de kip en verdeel de aardappelkrokantjes rondom.

WE DRINKEN ERBIJ:

**Matthias Muller, Bobbarder
Hamm Grauer Burgunder 2016**

Deze grauer burgunder -oftewel pinot gris- van Matthias Müller is een werkelijk geweldige wijn bij de mango en kipcombinatie. De wijn laat op fenomenale wijze zien dat de grauer burgunder en leistein voor elkaar geboren zijn! Zo heeft hij mooi wit en geel rijp fruit, denk bijvoorbeeld aan perzik, meloen en abrikoos, maar ook veel minerale tonen die op een fijne manier door het fruit verweven zijn.

Ondanks dat de druiven eerder worden geplukt dan de riesling, heeft de wijn zachtere en fijnere zuren, die weer een mooi spel vertonen met de kruidige tonen van de grauer burgunder dus uitstekend passend bij het zachte kippenvlees en zoetige mango dressing.

Pizza van tong en ratatouille met olijfoliesaus

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

DEEG

450 GR BLOEM

15 GR GIST

1,2 DL LAUW WATER

3 EL OLIJFOLIE

Deeg

Brokkel de gist in het lauwwarme water en los het op. Laat het gist 10 minuten rusten. Zeef de bloem in een bak van de KitchenAid. Voeg olijfolie, een theelepel zout, een eetlepel suiker en het gistwater toe. Laat het deeg 8 minuten kneden met de deeghaken. Doe over in een bekken en dek af met een vochtige theedoek. Laat 20 minuten rijzen. Maak 15 balletjes van het deeg. Rol ieder balletje zeer dun uit tot een ovaal van 10 cm en prik in met een vork. Leg de pizzabodems op een gastroplaat en bak 7 minuten in een oven van 220°C en laat afkoelen.

TONG

8 SLIBTONGEN

Tong

Fileer de tongetjes en geef de graten door aan de saus.

RATATOUILLE

1 COURGETTE

1 AUBERGINE

1 RODE PAPRIKA

2 EL OLIVENPUREE

Ratatouille

Snij courgette, aubergine en paprika in piepkleine brunoise. Fruit kort aan in wat olijfolie en haal van het vuur. Roer olivjenpuree door de ratatouille en breng op smaak met zout en peper. Laat afkoelen.

OLIJFOLIESAUS

TONGGRATEN

1 WORTEL

1 SJALOT

1 UI

1 STENGEL BLEEKSELDERIJ

1 FLES WITTE WIJN

3 DL OLIJFOLIE

2 TOMATEN

3 EL BASILICUM

Olijfoliesaus

Breng tonggraten, wortel, ui, sjalot, bleekselderij en witte wijn aan de kook en laat 20 minuten trekken. Zeef de visfond. Kook de fond flink in en klop de olijfolie erdoor met behulp van de staafmixer. Maak concassé van de tomaten en snij de basilicum ragfijn. Roer de tomaat en basilicum door de warme saus.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel wat ratatouille over de pizzabodems. Zout en peper de tongfilets en vouw ze om de ratatouille heen. Kwast wat olijfolie over de visfilets en bak de pizza's in 4 minuten af in een oven van 200°C. Leg een pizza midden op de borden en verdeel de saus rondom.

WE DRINKEN ERBIJ:

**Fondreche Blanc de Domaine
2015**

Bij dit gerecht van tong en pittige ratatouille past deze wijn uit de Rhône goddelijk (althans op de chefsavond) Een wijn met 90 Parkerpunten!!! De cuvée bestaat uit roussanne, grenache blanc, clairette en een flink aandeel vermentino druiven. De vermentino verhoogt de fijne florale aromatiek van de wijn. De assemblage is deels getijpt op nieuwe eikenhouten vaten. Toch heeft de wijn een opvallend natuurlijk karakter. De heerlijke florale tonen worden omlijst door een hoge mineraliteit met ziltige aspecten. Daar waar het veel witte Rhône wijnen mankeert aan frisse zuren, zijn die hier juist bepalend voor de extra klasse van de wijn. Genieten dames en heren cuisiniers.

Krokante zwezerik met puree en kalfsjus

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

ZWEZERIK

1,5 KG KALFSZWEZERIK

1 WINTERWORTEL

1 UI

1 PREI

½ BOS PLATTE PETERSELIE

1 FLES WITTE WIJN

PANKO

2 EIWITTEN

BLOEM

500 GR GEKLAARDE BOTER

Zwezerik

Snij wortel, ui, prei en peterselie klein. Zet even aan in een klantje boter en voeg wijn en 2 liter water toe. Breng aan de kook en laat 30 minuten trekken. Leg de zwezerik in de bouillon en laat 15 minuten trekken. Zeef de bouillon en geef het door aan de aardappelmousseline. Spoel de zwezerik af onder koud water en verwijder alle vliesjes en vetrandjes. Verdeel de zwezerik in kleine (bitterbal grootte) stukjes.

Dep de zwezerik goed droog. Haal de stukjes door de bloem; vervolgens door de eiwit en tenslotte door de panko. Bak ze zwemmend in geklaarde boter tot goudbruin en krokant.

AARDAPPELMOUSSELINE

2 KG AARDAPPELEN

10 TENEN KNOFLOOK

SLAGROOM

OLIJFOLIE

Aardappelmousseline

Schil de aardappels en snij ze in stukken. Pel de knoflooktenen. Kook aardappels en knoflook gaar in de zwezerikbouillon. Druk de aardappels en knoflook door een zeef en klop er olijfolie en slagroom door tot een mousseline. Breng op smaak met zout en peper.

KALFSJUS

1 LT KALFSFOND

1 BOS BASILICUM

BALSAMICOAZIJN

OLIJFOLIE

Kalfsjus

Laat de kalfsfond iets inkoken met de stelen van de basilicum. Snij de blaadjes basilicum ragfijn. Monteer de kalfsjus met een scheut olijfolie. Roer de basilicum door de saus en breng op smaak met zout en peper en balsamicoazijn.

Eindbewerking en presentatie

Maak met behulp van een grote ronde steker een dun rondje van mousseline midden op de borden. Verdeel de zwezerik over de randen van de puree. Nappeer ruim met kalfsjus.

WE DRINKEN ERBIJ:

**Casas del Bosque Pinot Noir
2016**

Dat we nog eens in staat waren een super pinot noir in te kopen onder de 30 euro hadden we nooit gedacht, maar deze uit Chili waar de druiven hoog in de bergen van Casablanca Valley staan, is werkelijk waar voor je geld.

Deze Reserva heeft het pure en sappige kersenfruit en de perfect frisse zuren zijn een waar visitekaartje. Daarnaast is hij heerlijk drinkbaar bij het fijne vlees van de zwezerik door de weinige tannine.

Ossenstaart met knolselderij en worstjes

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

OSSENSTAART

6 KG OSSENSTAART

2 LT DEMI GLACE

1 FLES RODE WIJN

2 BOLLEN KNOFLOOK

3 TAKJES TIJM

3 TAKJES ROZEMARIJN

3 KRUIDNAGELS

10 JENEVERBESSEN

Ossenstaart

Snij de ossenstaart in stukken en laat 20 minuten bruinen in een oven van 200°C. Doe de ossenstaart over in een snelkookpan en voeg fond en kruiden toe. Breng op druk en laat 1 uur garen. Haal de ossenstaart uit de pan en zeef het kookvocht. Pluk het vlees van de botten.

Kook het kookvocht in tot een sterke saus.

Maak taartjes met behulp van een steker van 6 cm. Plaats eerst een plakje knolselderij; een plak ossenstaart; een plakje knolselderij en weer een plak ossenstaart. Dek af met een plak knolselderij en druk iets aan.

Laat 10 minuten warmen in een oven van 175°C.

KNOLSELDERIJ

2 KNOLSELDERIJ

MELK

Knolselderij

Snij de knolselderij in plakken van 2-3 mm op de snijmachine. Steek rondjes van 6 cm uit de plakken. Maak 45 rondjes en blancheer ze kort in melk.

WORSTJES

500 GR BLOEDWORST

(ZONDER SPEKJES)

200 GR VARKENSFILET

6 SNEETJES WITBROOD

4 EIEREN

1 ½ DL SLAGROOM

2 M NATUURDARM

Worstjes

Snij de bloedworst en varkensvlees in klein stukjes. Draai de worst en varkensvlees door de grove molen van de KitchenAid (met de vleesmolen hulpstuk). Draai nogmaals door de fijne molen. Roer brood, ei en slagroom los en kneed (niet te lang) door de massa en breng op smaak met zout en peper. Spoel de darm onder stromend water en rijg de darm op de tuit van de KitchenAid. Vul de darm met de farce via de KitchenAid. Maak enkele lange worsten. Pocheer de worsten 15 minuten in gezouten water.

APPEL

3 ELSTAR APPELS

Appels

Schil de appels en snij ze in blokjes ter grootte van dobbelstenen. Bak de blokjes kort in boter.

AARDAPPEL

1 KG AARDAPPELS

Aardappels

Schil de aardappels en snij ze in blokjes ter grootte van dobbelstenen. Spoel de blokjes af onder stromend water en dep goed droog. Bak de aardappels goudbruin in wat olijfolie. Voeg halverwege een klont boter toe. Breng op smaak met wat zout.

Eindbewerking en presentatie

Plaats een knolselderij-ossenstaart taartje midden op de borden.
Snij de worstjes schuin in plakken en plaats tegen het taartje.
Strooi de appel- en aardappelblokjes over het geheel en verdeel de saus rondom.

WE DRINKEN ERBIJ:

La Peira Luteva rouge 2013

We blijven in de Parkerpunten zitten (91!!!) voor de kenners onder ons. En niet verbazingwekkend voor wie de wijn proeft bij de ossenstaart en de sterk gekruide saus.

De 2013 is de eerste rode Luteva die uitgebracht is. Het is een blend van 40% syrah, 20% mourvèdre, 20% grenache noir en 20% carignan, afkomstig van stokken met een gemiddelde leeftijd van 25 jaar. De bodems van de wijngaarden worden gedomineerd door kiezel, zandsteen en kalksteen en de rendementen zijn laag: slechts 20 hl/ha. (daar zit het geheim natuurlijk!)

De wijn heeft veel karakter dankzij het mooie rode en zwarte fruit, peperige kruiden en het aardse van laag krioelende planten.

Bereidingen van appel met karamelsaus

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

APPELGELEI

1 ½ KG ELSTAR APPELS

8 GELATINEBLAADJES

1 FLES SAUTERNES

MUNTBLAADJES

Appelgelei

Week de gelatine in ijskoud water. Schil de appels en snij in plakken van 3 cm. Steek het klokkenhuis eruit en steek er schijven van iets kleiner dan de soufflébakjes. Maak 15 schijven. Breng de Sauternes aan de kook en pocheer de appelschijven erin tot ze zacht zijn. Haal de appel uit de wijn en meet 6 dl af. Los de blaadjes gelatine op in het kookvocht en laat iets afkoelen. Schenk een dun laagje wijn in de soufflébakjes en laat in de koeling opstijven. Leg een muntblaadje in op de gelei en daarop een appelschijf. Vul de schijf met appelmoes en schenk net onder met kookvocht. Laat opstijven in de koeling.

APPELBOLLETJES

1 KG ELSTAR APPELS

BOTER

Appelbolletjes

Schil de appels en maak 75 bolletjes met behulp van de kleine parisienneboor. Bak de bolletjes kort in wat boter.

APPELMOES

APPEL AFSNIJDSELS

SUIKER

KANEEL

Appelmoes

Gebruik de afsnijdsels van de appelgelei en appelbolletjes om appelmoes te maken. Voeg naar smaak suiker en kaneel toe.

ZANDDEEG

150 GR WITTE BASTERDSUIKER

230 GR BOTER

300 GR BLOEM

CITROEN

5 GR BAKPOEDER

MESPUNT ZOUT

Zanddeeg

Meng alle ingrediënten (en de geraspte schil van ½ citroen) tot een deeg en laat 20 minuten rusten in de koeling. Rol het deeg uit en vul de taartvormpjes ermee. Bak 20 minuten af in een oven van 170°C tot goudbruin en krokant. Laat afkoelen.

KARAMELSAUS

300 GR SUIKER

1 ½ DL SLAGROOM

Karamelsaus

Zet de suiker met enkele eetlepels water op matig vuur in een hoge RVS pan. Laat tot lichtbruin kleren en voeg slagroom toe (let op voor spatten!). roer tot alles opgelost is en laat afkoelen.

Eindbewerking en presentatie

Leg 5 appelbolletjes in de zandtaartjes. Stort de appelgelei op de borden en daarnaast het taartje. Decoreer met karamelsaus.

WE DRINKEN ERBIJ:

Kracher Auslese 2017

Appel en karamel vragen om deze Auslese van 50% chardonnay en 50% welschriesling. Geur van exotisch fruit, honing, grapefruit, perzik. Een zachte, licht zoete smaak, met veel fruit, veel sappigheid en minerale ondersteuning. Zeer elegante structuur, met een verfijnde en levendige zuurstructuur.