



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu februari 2019

Tortilla's

Mole Verde

Zeebaars met ananaspuree

Kwartel, chorizo en zwarte bonen

Sucade met gebrande ui

Meringue met maisblad en maismousse

Receptuur van Enrique Olvera

Wijnen zijn afkomstig van

The Art of Wines

Tortilla's

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

DEEG

500 GR MAISBLOEM

5 EL BLOEM

2 TL ZOUT

HEET WATER

TORTILLA PERS

Deeg

Meng maisbloem, bloem en zout met ½ glas heet water in de Magimix tot een korrelig deeg. Voeg beetje voor beetje heet water toe tot het deeg pakt. Kneed tot een stevig deeg ontstaat. Laat het deeg 20-30 minuten rusten. Verdeel het deeg in balletjes ter grootte van een pingpongbal.

Verwarm twee RVS pannen op middel hitte.

Leg een balletje deeg tussen bakpapier in de tortillapers. Druk/knijp het balletje tot een dunne tortilla. Druk hard zodat een zo dun mogelijke tortilla ontstaat en verwijder het bakpapier. Doe de tortilla direct over in de hete pan en draai om na 30 seconden. Laat de tortilla ongeveer 1 minuut bakken aan iedere kant.

Wikkel de tortilla's in een theedoek en houd warm in de warmhoudkast.

Eindbewerking en presentatie

Geef een tortilla bij de zeebaars, kwartel en sucade.

Don Julio® Reposado Tequila
750 ml Bottle

*Bij sommige van de gerechten kan gekozen worden voor een borrelglasje Tequilla.
(b.v. de zeebaars)*

Afrekenen per glas. (€5,-)

Deze Tequila is van 100% agave (hoogste kwaliteit) en heeft 8 maanden gerijpt in Amerikaans eiken.

Tequila wordt gemaakt in het gebied rond Santiago de Tequila, een stad in de Mexicaanse staat [Jalisco](#) in het westen van het land. Tequila is de naam van bepaalde soort mescal: dit is een verzamelnaam voor elke alcoholische drank die uit het sap van de agave wordt gedistilleerd.

Bijzonder aan tequila is dat de alcohol bekomen wordt door fermentatie met de *Zymomonas mobilis*-bacterie en niet door gisten. De productieregio en de agavesoort zijn de enige details die tequila onderscheiden van andere mescals. De naam *tequila* is een beschermd handelsmerk en mag alleen gedragen worden door mescals uit de streek rond Santiago de Tequila en dragen de titel *Hecho en México* ('made in Mexico').

Tequila moet voor minstens 51% uit agavesap bestaan. De rest is meestal suikerriet. Deze tequila's worden ook *mixto* genoemd. Hoge kwaliteit tequila's bestaan voor 100% uit *Agave tequilana*.

Mole verde

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

ASPERGES

45 KLEINE GROENE ASPERGES

Asperges

Kook de asperges beetgaar in gezouten water. Spoel direct onder koud water. Snij de koppen van de stelen en geef door voor de garnering. Geef de stelen door aan de mole.

MOLE

1 KG BROCCOLI

2 UIEN

4 KNOFLOOKTENEN

400 GR TUINBONEN

ASPERGESTELLEN

REstanten SPRUITJES

2 JALAPENO PEPERS

100 GR PEPITANOOTJES

MESPUNT KOMIJNPOEDER

MESPUNT KANEELPOEDER

HANDJE KORIANDERBLAADJES

Mole

Rooster de pompoenpitten samen met de komijn en kaneel in een droge pan tot alles geurt. Pas op voor verbranden!! Snipper ui en knoflook en fruit ze in olijfolie tot het begint te kleuren. Voeg klein gesneden broccoli, tuinbonen, aspergestellen, spruitjes en chilipeper toe en bak al roerend enkele minuten. Voeg 1 liter water toe en laat 10 minuten koken. Voeg pepita en specerijen toe en laat nog eens 10 minuten doorkoken. Giet de mole af en doe samen met de koriander in de blender en draai tot een dikke saus (voeg eventueel wat water toe). Zeef de mole en breng op smaak met zout en limoensap.

SPINAZIEPUREE

500 GR SPINAZIE

Spinaziepuree

Blancheer de spinazie kort in gezouten water. Spoel direct af met koud water. Knijp het vocht uit de spinazie en doe over in de blender. Draai tot een dikke puree en druk door een zeef. Breng op smaak met zout en doe over in een spuitzak.

KOOLRAAPPUREE

1 KOOLRAAP

5 DL SLAGROOM

Koolraappuree

Schil en snij de koolraap in stuken. Kook de koolraap in slagroom tot heel zacht. Giet af en bewaar het kookvocht. Doe over in de blender. Draai met net zoveel kookvocht tot een dikke gladde puree ontstaat. Breng op smaak met zout en doe over in een spuitzak.

BLOEMKOOL

½ BLOEMKOOL

1 LIMOEN

Bloemkool

Snij de bloemkool in heel kleine roosjes. Bedek met wat limoensap, olijfolie en zout en rooster ze goudbruin in een oven van 180°C.

CHINESE KOOL

1 CHINESE KOOL

2 UIEN

Chinese kool

Snij de kool in flinterdunne repen. Snipper de ui fijn. Fruit ui in wat olijfolie tot glazig en voeg koolreepjes toe. Roer goed door elkaar en voeg een scheut water en wat zout toe en laat garen maar nog wel knapperig. Breng op smaak met zout.

SPRUITJES

5 GROTE SPRUITJES

Spruitjes

Snij de buitenste grote baadjes van de spruiten. Dompel ze 2 seconden in kokend water en doe direct over in ijswater. Geef de restanten van de spruitjes aan de mole door.

COURGETTE

1 COURGETTE

Courgette

Snij de courgette (niet schillen) in de lengte doormidden. Lepel de zaadjes eruit en snij in langwerpige stukken van 5 cm. Bruin één kant van de courgette in een pan met wat olie.

Eindbewerking en presentatie

Verwarm de mole en aspergepunten.

Lepel de mole in een cirkel midden op de borden. Schik hierop de Chinese kool. Verdeel aspergepuntjes, courgette en bloemkool over de kool. Spuit dotjes spinazie en koolraap rondom en versier met enkele blaadjes van de spruitjes. Sprengel wat olijfolie en Maldon zout over het geheel.

15 GROENE ASPERGEPUTTEN

OLIJFOLIE

MALDON ZOUT

**WE DRINKEN ERBIJ:
CHÂTEAU PAJZOS TOKAJ
FURMINT 2017**

Kijk eens naar de MOLE met al zijn verschillende ingrediënten, dan is het moeilijk te bepalen welke wijn waarbij zal smaken. We kwamen op deze Furmint uit. En nu eens geen zoete (zoals de wereldberoemde Tokaj met de puttonyos) maar op de droge. Droge witte furmint was eigenlijk niet zo interessant, tót de intrede van moderne vinificatietechnieken. Dit bleek wel toen we - na heel veel andere Hongaarse wijnen - deze Pajzos proefden! De Franse eigenaar van dit wijnhuis, de familie Laborde van het vermaarde Château Clinet in Pomerol, heeft zich ook gespecialiseerd in droge witte wijn. Ronan Laborde maakt deze hedendaagse droge tokaji met behulp van moderne keldertechnieken. Hij is wars van uniformiteit en enkelvoudige aroma's. Ronan voegt dan ook geen gistcultuur toe, maar gebruikt de 'wilde' gist uit de wijngaard en kelder. Bovendien laat hij houtrijping achterwege. Hij toont hiermee respect voor de traditionele furmintdruif en het bijzondere terroir in de regio Tokaj-Hegyalja. Het resultaat is een heerlijke droge witte wijn die een opvallende plaats inneemt in ons assortiment.

Zeebaars met ananaspuree

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

ZEEBAARS

8 ZEEBAARSFILETS

8 GEDROOGDE GUAJILLO PEPERS

2 UIEN

2 TENEN KNOFLOOK

3 TOMATEN

4 SINAASAPPELS

Zeebaars

Snij de guajillo pepers open en haal de zaadjes en zaadlijsten eruit. Breng wat water aan de kook en doe de guajillo pepers erin en laat 15 minuten wellen.

Snij het vel en buik van de filets en snij ze bij. Snij de filets in de lengte doormidden zodat twee gelijke stukken vis ontstaan. Bestrooi de vis met ruim zout en laat 10 minuten trekken. Spoel de vis af en dep droog. Fruit gesnipperde ui, knoflook en geweekte pepers in wat olie. Doe tomaat, sinaasappelsap, ui/knoflook mengsel in de blender en draai glad. Leg de zeebaarsfilets in het mengsel en bewaar in de koeling tot gebruik.

ANANASFLINTERS

1 ANANAS

Ananasflinters

Schil de ananas en snij 15 flinterdunne plakjes met behulp van de snijmachine. Geef de rest van de ananas door aan de ananaspuree. Spreid de plakjes op een met bakpapier beklede gastroplaat en droog ze in ongeveer 30 minuten in een oven van 90°C tot ze wat leerachtig zijn. Snij de flinters in kleine stukjes.

ANANASPUREE

1 ANANAS EN RESTANT VAN

ANANASFLINTERS

200 GR BOTER

Ananaspuree

Schil en haal de kern uit de ananassen en snij ze in blokjes. Smelt boter over laag vuur en stoof de ananas 20 minuten zachtjes tot helemaal zacht. Haal de deksel van de pan en laat de ananas wat inkoken op een vlamverdelers. Pureer de massa en wrijf door een zeef. Breng goed op smaak met zout.

KORIANDERPUREE

1 BOS KORIANDE

1 UI

1 GROENE PEPPER

Korianderpuree

Dompel de koriander in kokend water en doe direct over in ijswater. Knijp het vocht goed uit de koriander en dep droog. Snij ui en groene peper klein. Doe de koriander, ui en groene peper in de blender en draai helemaal glad met een scheutje water. Zeef de korianderpuree en breng op smaak met zout. Doe over in een spuitfles.

CHILIOE

5 GUAJILLO PEPERS

2 CHIPOTLE PEPERS

4 DL MAISKIEMOLIE

Chilioe

Maal de chilipepers fijn in de koffiemolen. Verwarm de olie tot 70°C en haal van het vuur. Roer de gemalen chilipeper erdoor en laat 15 minuten trekken. Zeef de olie en doe over in een spuitfles.

GEKLAARDE BOTER
KORIANDERBLAADJES
GHOA CRESS
GROENE PEPERS

**WE DRINKEN ERBIJ:
WEINGUT GROSS
SÜDSTEIERMARK JAKOBI
SAUVIGNON BLANC 2017**

Eindbewerking en presentatie

Haal de vis uit de marinade en dep droog. Knip een vel bakpapier zodat de bodem van een pan bedekt is. Schenk wat geklaarde boter op het papier en zet op hoog vuur. Bak de vis zeer kort om en om in geklaarde boter. Spuit een streep korianderpuree op de borden. Leg de zeebaars op de borden naast de korianderpuree. Druppel wat chiliolie over de vis. Verdeel de ananasflinters over de vis. Decoreer de vis met koriander en cress en flinterdunne ringen groen peper. Leg een flinke quenelle ananaspuree op de borden. Serveer met een warme tortilla.

De wijncommissie twijfelde of deze wijn wel de juiste begeleiding was voor het gerecht, omdat de ananas nogal een erg moeilijk element op het bord is en wilden eventueel de tequila als alternatief aanbieden, maar de meerderheid van de chefs en cheffinnen waren juist uitermate tevreden met deze Sauvignon uit Oostenrijk.

In Süsteiermark is de Sauvignon Blanc veruit de belangrijkste representant van de streek. Dit klassieke voorbeeld wordt gemaakt door de familie Gross, een van de pioniers van het gebied.

Jakobi is niet alleen een exclusief mooie wijn, hij heeft ook een bijzonder mooi verhaal. Hij ontleent zijn naam aan Jakobitag, een feestdag gewijd aan Jakobus, beschermheilige van het weer. Op het etiket staat een oude boerenkalender (*Mandlkalender*) afgebeeld. Vroeger voorspelde deze het weer, de maanfasen en naamdagen. Deze daarentegen beschrijft hoe het oogstjaar voor de desbetreffende jaargang is geweest.

Om de Jakobi z'n pure, aromatische karakter te geven, vergist de wijn uitsluitend in roestvrijstalen tanks. Vervolgens rijpt de wijn kort op de gisten. Het geeft een typische Sauvignon Blanc, met een typisch Steierisch karakter: zuiver, verfijnd, met levendig frisse zuren en iets kruidigheid. Als laatste hapje steeds een stukje vis en dan de wijn, dan gaat het perfect samen.

Kwartel met chorizo en zwarte bonen

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

KWARTEL

15 KWARTELS
400 GR CHORIZOWORST

ADOBO

KWARTELBOTJES
2 UIEN
3 TENEN KNOFLOOK
4 TOMATEN
15 GUAJILLO CHILIPEPERS
3 TAKJES TIJM
3 LAURIERBLAADJES
1 EL KOMIJNZAADJES
4 ALLSPICE/PIMENT KORRELS

ZWARTE BONENPUREE

600 GR ZWARTE BONEN
1 UI
4 TENEN KNOFLOOK
2 TL GEDROOGDE EPAZOTE

Kwartel

Been de kwartels uit en geef de botjes door aan de adobo. Probeer zo veel mogelijk vlees van de kwartels te halen. Verdeel het kwartelvlees in acht porties en plet het tussen plasticfolie tot een rechthoek van 15x10 cm. Snij de chorizo in kleine blokjes. Verdeel de chorizo over de kwartel en rol op tot worstjes in de plasticfolie. Vacuummeer de worstjes en laat 30 minuten pocheren in water tegen de kook aan (of in de sousvide bak op 90°C). Haal de worstjes uit hun jaszjes en dep droog.

Adobo

Haal de zaadjes uit de chilipepers. Fruit de gehakte uien, knoflook, en chilipeper tot glazig in wat maïskiemolie. Voeg kwartelbotjes toe en fruit tot alles goed bruin is. Voeg gesneden tomaten en alle aromaten en bak even goed door. Zet alles onder water en laat 50 minuten pruttelen. Haal de botjes en takjes uit de saus en pureer glad in de blender/Magimix. Zeef de saus en kook tot de helft in. Breng op smaak met zout.

Zwarte bonenpuree

Spoel de bonen goed af en laat uitlekken in een vergiet. Houd 50 bonen apart voor de garnering. Fruit gesneden ui, knoflook en epazote in wat olie. Doe de bonen erbij en voeg wat water toe. Laat alles even doorkoken en giet af (bewaar het kookvocht). Draai de bonen glad in de Magimix met wat lepels kookvocht tot een mooie puree. Zeef de puree en breng op smaak met zout. Doe de puree over in een spuitzak en houd warm.

CHILIOLIE

2 AVOCADO'S

100 GR FETA KAAS

**WE DRINKEN ERBIJ:
CHÂTEAU PUECH-HAUT
LANGUEDOC LES
COMPLICES 2016**

Eindbewerking en presentatie

Bak de worstjes heel voorzichtig kort in wat olie. Snij de worstjes in tweeën. Snij de avocado in de lengte in plakken.

Spuit een flinke dot bonenpuree op de borden en leg er een halve kwartelworstje naast. Leg een plakje avocado op het worstje en druppel wat chiliolie over de avocado. Versier met de achterhouden bonen en brokkel wat feta over de bonenpuree. Nappeer met de adobo. Serveer met een warme tortilla.

Gelukkig maakt het huis Puech-Haut tegenwoordig ook een betaalbare rode wijn. Want wijn maken kan Gérard Bru, die met een Nederlandse vrouw is getrouwd en daarom weet dat wij altijd op zoek zijn naar een perfecte prijs \kwaliteits-verhouding.

Nou, dan hebben we er weer eentje. Die ook nog een goddelijk tevoorschijn komt bij deze kwartel.

Les Complices is de op fruit en soepelheid gemaakte rode wijn van het prestigieuze Château Puech-Haut in de Languedoc. Gérard selecteert hiervoor de typische Zuid-Franse druiven Grenache en Syrah van jonge stokken en vult aan met een klein deel van de meer geconcentreerde wijnen die bestemd zijn voor de topcuvées.

Het resultaat is een verrukkelijke en zeer toegankelijke Languedocassemblage die snel na de botteling al optimaal smaakt. Les Complices hoeft dan ook niet verder te rijpen en biedt direct drinkplezier.

Sucade met gebrande ui

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

SUCADE

8 DIKKE PLAKKEN SUCADE Á 200
GR PER STUK
5 EL MAANZAAD
5 EL GEMALEN KOFFIE
2 EL CACAOPOEDER
2 TL PAPRIKAOEDER
2 TL CHILIPOEDER
1 TL ZOUT
2 EL BRUINE SUIKER
GEKLAARDE BOTER

UIEN SALSA

15 KLEINE UIEN
4 TENEN KNOFLOOK
CAYENNEPEPER

GUACAMOLE

3 AVOCADO'S
200 GR DOPERWTEN (DIEPVRIES)
4 TAKJES KORIANDER
1 GROENE PEPER

BOERENKOOL

8 BOERENKOOL STENGELS
2 LIMOENEN
4 GEDROOGDE RODE
CHILIPEPERS

Sucade

Snij de zeen uit de sucade zodat er twee helften schoon vlees ontstaan. Roer alle specerijen door elkaar en rol de sucade erdoor. Zorg dat het vlees goed bedekt is. Laat het vlees rusten tot vlak voor opdienen. Bak het vlees zeer kort om en om in geklaarde boter. Laat 10 minuten rusten onder de warmhoudlampen.

Uien salsa

Maak de uien schoon en snij klein. Fruit de uien in wat olie tot ze beginnen te kleuren. Voeg de gesnipperde knoflook toe en laat zachtjes smoren tot helemaal zacht. Breng op smaak met zout en cayennepeper.

Guacamole

Schil de avocado en snij het in stukjes. Laat de doperwten ontdooien. Doe alle ingrediënten in de Magimix en draai tot een homogene massa. Breng op smaak met zout. Doe over in een spuitzak.

Boerenkool

Laat de chilipepers 1 uur in een oven van 90°C roosteren. Maal de pepers tot poeder in de koffiemolen en zeef de poeder. Snij de nerf uit de stengels boerenkool en het blad in stukken. Frituur de blaadjes kort in olie van 180°C en laat uitlekken op keukenpapier. Gaar de boerenkool verder 10 minuten in een oven van 115°C. Breng op smaak met zout en chilipoeder. Snij de limoenen ieder in 8 stukken.

Eindbewerking en presentatie

Trancheer de sucade en leg ze in een lijn op de borden. Leg een eetlepel uien salsa ernaast en een flinke dot guacamole. Leg de boerenkoolbladeren tegen het vlees aan met de partje limoen. Serveer met een warme tortilla.

**WE DRINKEN ERBIJ:
VIÑA FALERNIA ELQUI
VALLEY PEDRISCAL
CARMENÈRE 2014**

Laten we bij de gerechten van de Mexicaanse chef ook een Zuid-Amerikaanse wijn kiezen, dacht de wijncie en het werd de beste carménère van Chili!

De Pedriscal werd tijdens het 12e Wines of Chili Awards-concours tot beste carménère verkozen

Bodegas Falernia behoort toe aan de Italianen Aldo Olivier en Giorgio Flessati. Zij maken in het meest noordelijk gelegen wijnbouwgebied van Chili loepzuivere wijnen. De Pedriscal carménère is Falernia's beste rode wijn van deze druivensoort. De laat en zeer rijp geogste druiven komen van de Pedriscal-wijngaard en worden al tijdens de handmatige pluk streng geselecteerd. Na aankomst in de kelder volgt een klassieke vinificatie met de eerste gisting in roestvrijstalen tanks en de tweede gisting in grotendeels nieuwe eikenhouten fusten. Hierna rijpt de wijn, zoals gebruikelijk bij grote wijnen, ruim twaalf maanden verder. Na de botteling blijven de flessen minstens nog een jaar rusten. Bij de sucade een culinair feest!

Meringue met maisblad en maismousse

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

MAISBLAD

5 MAISBLADEREN

Maisbladeren

Spreid de maisbladeren over een gastroplaat en bak ze in een oven van 225°C tot ze bruin zijn (dat gaat snel). Laat de balderen afkoelen en maal ze tot poeder in de Magimix of koffiemolen. Zeef de poeder.

MERINGUE

9 EIWITTEN

½ TL ZOUT

450 GR FIJNE SUIKER

300 GR POEDERSUIKER

MAISBLADPOEDER

Meringue

Klop de eiwitten met zout stijf. Zet de mixer wat langzamer en voeg in 3 porties de suiker toe. Blijf kloppen tot alle suiker opgelost is. Spatel de poedersuiker en maisbladpoeder (houd 5 eetlepels achter voor de garnering) erdoor. Doe de meringue over in een spuitzak. Maak 15 grote hoopjes meringue op een met bakpapier beklede gastroplaat en bak ze 2 uur in een oven van 90°C tot ze droog zijn. Laat afkoelen.

MAISCRÈME

225 GR MAISKORRELS

150 ML MELK

150 ML SLAGROOM

5 EL SUIKER

Maiscrème

Breng alle ingrediënten aan de kook en laat zachtjes koken tot de maiskorrels zacht zijn. Giet af en bewaar het kookvocht. Pureer de mais met wat kookvocht tot een crème. Zeef de crème.

MAISMOUSSE

3 DL SLAGROOM

MAISCRÈME

150 GR MASCARPONE

Maismousse

Klop de slagroom stijf. Meng de maiscrème en mascarpone. Spatel de slagroom door de massa. Zet in de koeling tot gebruik.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de maismousse over de borden. Breek de meringues in tweeën leg op de mousse. Sprenkel wat maisbladpoeder over de borden.

WE DRINKEN ERBIJ:

**CHÂTEAU SUDUIRAUT
SAUTERNES LIONS DE
SUDUIRAUT HALVE FLES
2015**

Klassiek vraagt om klassiek, vonden wij, maar dat moest ook nog betaalbaar zijn. Het is ons gelukt een Sauternes te vinden die èn verrukkelijk èn niet te duur is: de tweede wijn van Château Suduiraut. De Premier Grand Cru Classé behoort tot de beste producenten in de beroemde streek en is zeer gewild in de topgastronomie.

Sinds de oogst 2009 maakt Suduiraut ook een zeer betaalbare tweede wijn van 96% semillon- en 4% sauvignondruiven, met een meer toegankelijke en fruitige smaak. De druiven zijn, zoals het geval bij de hoofd wijn, aangetast door edele rotting die zorgt voor de bijzondere en heel kenmerkende, geconcentreerde smaak. Na de lange gisting volgt de rijping in kleine eikenhouten vaten. Deze Sauternes is naar onze mening zeer geslaagd! Hij heeft een volzoete smaak met frisse nuances en een werkelijk minutenlange afdronk.