



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM  
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

## ***Menu maart 2019***

*Gebakken avocado met hazelnootchips*  
Smink / Wolvega

*Coquille met witte chocolade*

*Rog met pompoen*  
Edwin Kats

*Poussin met gnocchi*

*Strudel met kikkererwtenroomijs*  
Charlie Trotter

**Wijnen zijn afkomstig van**  
**GLANDORF & THIJS**

# Gebakken avocado

## INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

### AVOCADO

10 RIJPE AVOCADO'S

SCHEUT PONZU

2 EL CRÈME FRAÎCHE

1 LIMOENRASP

1 RODE PEPER

ENKELE DRUPPELS TABASCO

1 GRANNY SMITH APPEL

### KERRIECRÈME

1 EI

1 EL MOSTERD

2 EL WITTE BALSAMICO

2 TL KERRIEPOEDER

3 DL ZONNEBLOEMOLIE

### HAZELNOOTCHIPS

100 GR TAPIOCABLOEM

2 DL GROENTEBOUILLON

100 GR HAZELNOTEN

4 GR BAKPOEDER

3 GR ZOUT

ADJI CRESS

RUCOLA CRESS

### WE DRINKEN ERBIJ:

#### **Grüner Veltliner 'Steinberg' 2017 -Weingut Hutter**

### **Avocado**

Halveer de avocado's en schil ze. Bak 15 halve avocado's rondom bruin in olie en kwast in met ponzu. Snij rode peper (zonder pitjes en zaadlijsten) en appel in piepkleine blokjes. Prak de rest van de avocado's en meng naar smaak met crème fraîche, limoenrasp, rode peper, tabasco en appel. Beng op smaak met zout. Vul de gebakken avocado's met de massa.

### **Kerriecrème**

Doe ei, mosterd, balsamico en kerriepoeder in de blender. Draai 30 seconden en voeg dan in een dun straaltje de olie tot een mooie crème ontstaat. Breng op smaak met zout. Doe over in een spuitzak.

### **Hazelnootchips**

Kook de tapioca in de bouillon tot gaar en helder. Doe de tapioca met hazelnoten, bakpoeder en zout in de blender en draai helemaal glad. Smeer de massa in een dun laagje op een stuk bakpapier en bak ongeveer 15 minuten in een oven van 180°C tot krokant. Laat afkoelen en breek in stukken.

### **Eindbewerking en presentatie**

Leg de avocado's met de snijkant op een bord en bedek met stippen curriecrème. Steek chips in de avocado's. Versier met cress.

Bij de avocado met de vulling van het frisse van appel en limoen past deze Grüner Veltliner door zijn evenwichtigheid in zuur, zoet, zout en bitter-balans uitstekend. Als een fris kabbelend bergbeekje is deze Oostenrijkse Grüner Veltliner. Gemaakt door topwijnmaker Martin Nigl, die ook eigenaar is van Weingut Hutter en in zijn Nigl kelders de wijnen voor Hutter produceert. De wijngaarden liggen in Kremstal, aan een zijriviertje van de Donau bij Wachau. Schenken 8-10°C.

# Coquille met witte chocolade

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

---

## COQUILLES

15 COQUILLES

---

---

## BLOEMKOOLOUSSELINE

1 BLOEMKOOLOUSSELINE

500 GR AARDAPPELS

SCHEUT SLAGROOM

---

---

## WITTE CHOCOLADESAUS

200 GR WITTE CHOCOLADE

200 ML NOILLY PRAT

200 ML WITTE WIJN

1 SIALOT

1/2 DL DRAGONAZIJN

1 BLAADJE LAURIER

10 ZWARTE PEPERKORRELS

BOTER

DRUPPELTJE TRUFFELOLIE

---

---

## PARMAHAM

8 PLAKJES PARMAHAM

---

---

AFFILLA CRESS

---

---

## WE DRINKEN ERBIJ:

**Lagar de Costa, Rias Baixas  
Albariño 2016**

## Coquille

Haal de coquilles uit de schelp en maak de noten schoon. Verwijder ook het harde spiertje. Bak de coquilles in een beetje olie bruin en voeg tijdens het bakken een flinke klont boter toe. Arroseeer de coquilles voortdurend met bakvet. Breng op smaak met zout.

## Bloemkoolmousseline

Kook de aardappels gaar in gezouten water. Trek de schil van de aardappels en wrijf door een zeef. Kook de bloemkool gaar in gezouten water en pureer in de Magimix. Meng aardappelpuree, bloemkoolpuree, een scheut slagroom en een klont boter in een pan tot een mousseline. Breng op smaak met zout en peper en houd warm.

## Witte chocoladesaus

Doe de chocolade op een silpad op een gastroplaat. Verwarm 40 minuten in een oven van 120°C. Roer iedere 10 minuten de chocolade door.

Maak een castric van de ingrediënten en zeef. Smelt de witte chocolade in de castric klop er de klontjes boter door. Breng op smaak met zout en een druppeltje truffelolie.

## Parmaham

Bak de plakjes parmaham krokant in de oublie-ijzer.

## Eindbewerking en presentatie

Maak een streep bloemkoolmousseline op de borden. Leg een coquille op de bloemkool. Lepel saus rondom en steek een stukje parmaham in de mousseline. Versier met takjes affila cress.

We hebben lang gezocht om een wijn te vinden die zowel de coquille als de witte chocolade aankan. Gelukkig waren alle chefs/chefinnen vol tevredenheid over de keuze van deze Albariño komend van de mooiste plek om witte wijn te verbouwen in Spanje: Rias Baixas, in het noordwesten van Spanje. 35 Jaar oude stokken staan met hun voeten zowat in de woeste zee en aan de basis van deze geurige wijn die tinten heeft van munt en lychee.

De wijn komt van een echt familiedomein waar met veel zorg superelegante wijnen worden gemaakt. Koele vergisting en rijping op de lie gedurende 3 maanden houdt de frisheid en de geurigheid keurig in stand.

Drink hem ook onder de 10 graden.

# Rog met pompoen

## INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

### ROG

1 KG ROGVLEUGELFILET

BOTER

### **Rog**

Portioneer de rogvleugel in 15 stukken. Maak geklaarde boter. Bak à la minute in geklaarde boter en breng op smaak met zout.

### POMPOENCRÈME

1 KG FLESPOMPOEN

1 TAKJE ROZEMARIJN

SLAGROOM

### **Pompoencrème**

Schil de pompoen en snijd in stukjes van 2x2 cm. Pof de pompoen in een oven van 150°C tot goudbruin. Doe de pompoen met de rozemarijn in een pan en schenk er slagroom bij tot alles half onder staat. Breng aan de kook en laat roerend koken tot een dikke massa. Haal rozemarijn eruit en pureer de massa in de Magimix. Breng op smaak met peper en zout.

### POMPOEN ZOETZUUR

½ FLESPOMPOEN

250 ML KRUIDENAZIJN

175 GR SUIKER

1 TL ZOUT

STUKJE GEMBER GERASPT

RASP VAN ½ SINAASAPPEL

### **Pompoen zoetzuur**

Schil de pompoen en snij er plakjes van 5 mm van met behulp van de snijmachine. Steek rondjes van 5 cm uit de plakjes pompoen. Maak minimaal 45 rondjes. Breng ingrediënten van de zoetzuur aan de kook en schenk over de rondjes en laat marineren tot gebruik.

### POMPOENCOMPOTE

½ FLESPOMPOEN

1 GRANNY SMITH APPEL

1 SJALOT

1 TEEN KNOFLOOK

SNUIF KOMIJN

SNUIF KERRIE

1 DL WITTE WIJN

2 DL KIPPENFOND

### **Pompoencompote**

Schil en snij de pompoen en appel in stukjes van 1x1 cm. Snipper sjalot en knoflook en fruit en een beetje olie. Voeg komijn en kerrie toe en laat even myoteren. Voeg pompoen en appel toe en roer om. Voeg witte wijn en kippenfond toe en kook al roeren in tot het vocht bijna verdampt is. Breng op smaak met peper en zout.

### KOMIJNCHIPS

200 GR QUINOA

30 GR KOMIJN

### **Komijnchips**

Kook de quinoa gaar in gezouten water. Giet af en bewaar wat van het kookvocht. Zet de komijn aan in wat olie en voeg quinoa toe met een beetje kookvocht tot een dikke pasta ontstaat. Draai de massa glad in de Magimix. Strijk de quinoa dun uit op een stuk bakpapier en laat drogen in een oven van 100°C. Breek in stukjes en frituur goudbruin in olie van 180°C.

### VADOUVANOLIE

1 VOLLE EETLEPEL VADOUVAN

2 DL ZONNEBLOEMOLIE

### **Vadouvanolie**

Verhit olie met vadouvan tot 50°C en laat infuseren tot gebruik.

---

**VADOUVANSCHUIM**

---

**2 DL MELK**

---

**2 DL SLAGROOM**

---

**2 EL VADOUVAN**

---

**5 DL KIPPENFOND****Vadouvenschuim**

Zet de vadouvan aan in wat olie en voeg alle vocht toe. Laat 10 minuten trekken. Zeef de saus en schuim bij het uitgaan op met de staafmixer met het gladde mes.

---

**SHISO PURPLE CRESS****Eindbewerking en presentatie**

Maak een streep pompoencrème op de borden. Plaats een quenelle pompoencompote er tegenaan. Versier de crème met plakjes pompoen zoetzuur, komijnchips en shiso cress. Schik de rog hiernaast en lepel wat schuim naast de rog.

---

**WE DRINKEN ERBIJ:****Mâcon-Fuissé 2017 Domaine Vessigaud**

Het ziltige van de rog, het pompoenzoetzuur en de komijnchips leken wel te smeken om deze wijn uit de zuidelijke Bourgogne. Domaine Vessigaud is een klein familiebedrijf in de Maconnais, zuidelijke Bourgogne. Het ligt in het dorp Pouilly, midden in de appellation Pouilly-Fuissé.

Pierre Vessigaud, sinds 1988 de wijnmaker, werkt biologisch en maakt zijn wijnen dan ook met zo min mogelijk ingrediënten.

Respect voor de plant en omgeving is zijn voornaamste richtlijn.

De druiven krijgen alleen wat ze nodig hebben om het mooiste eindproduct te verkrijgen. Hierdoor hebben de wijnen een puur en ongepolijst karakter. Deze manier van wijn maken, samen met de rijping op de lie voor 12 maanden, kenmerkt zijn stijl, de perfecte vol/fris balans. De wijngaard bevindt zich boven aan de Coteaux de Fuissé op een ondergrond van kalksteen waardoor de wijn een fijne mineraliteit, een stevige structuur en een mooie elegantie krijgt.

# Poussin met gnocchi

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## POUSSIN

8 POUSSINS

### **Poussin**

Snij de filets met vel van de poussins. Snij het vel van de poten en geef door aan het kippenvel. Breng de filets op smaak met zout en peper en verdeel de filets over vacuümszakken. Doe een klont boter in de zakken en vacuümmeer. Gaar de poussinfilets 30 minuten in het sousvide apparaat op 70°C.

## GNOCCHI

500 G KRUIMIGE AARDAPPELS

100 GR BLOEM

1 EI

GNOCCHIPLANKJE

### **Gnocchi**

Kook aardappels gaar in gezouten water. Laat iets afkoelen en pel de aardappels. Wrijf de aardappels door een zeef als ze nog warm zijn. Meng puree met ei, wat zout en net zoveel bloem tot een soepel deeg. Laat het deeg 30 minuten in de koeling opstijven. Rol het deeg uit tot een dunne staaf van ongeveer 1½ cm dikte en snij in stukjes van 2 cm. Rol de stukjes over een gnocchiplankje om er reliëf in te krijgen. Kook de gnocchi direct in gezouten water tot ze drijven. Haal ze uit het water met een schuimspaan en bewaar.

## KIPPENVEL

VEL VAN DE POUSSINPOOTJES

### **Kippenvel**

Leg de stukjes vel van de poussins in de oublie-ijzer en bak krokant. Laat uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met zout.

## SAUS

10 GR GEDROOGDE MORILLES

SCHEUT COGNAC

2 UIEN

1 WINTERWORTEL

2 STENGELS BLEEKSELDERIJ

4 TENEN KNOFLOOK

1 GRANNY SMITH APPEL

KARKASSEN VAN DE POUSSINS

1 FLES RODE WIJN

1 LT KIPPENFOND

100 GR BOTER

### **Saus**

Verwarm de gedroogde morilles met cognac tot het kookpunt en laat 15 minuten wellen. Zeef de morilles en doe de cognac bij de saus. Snij alle groenten en karkassen klein en bak goudbruin in wat olie. Voeg de fles wijn toe en laat inkoken tot de helft. Voeg kippenfond toe en laat 1 uur pruttelen. Zeef de saus en monteer met boter. Breng op smaak met peper en zout. Schuim de saus op met de staafmixer.

## PASTINAAK

1 KG KLEINE PASTINAAK

BOTER

### **Pastinaak**

Schil de pastinaak en snij het in gelijke stukjes. Blancheer de pastinaak in gezouten water. Laat droog dampen. Smelt de boter en laat uitbruisen tot goudbruin. Voeg de pastinaak toe en bak de pastinaak goudbruin.

### **Eindbewerking en presentatie**

Bak de morilles even op in boter. Haal de filets uit de zakken en dep droog. Brand het huid van de filets met de brander. Bak de gnocchi op in een klont boter. Verdeel de gnocchi over de borden. Leg een poussinfilet op de gnocchi. Leg pastinaak op de borden. Lepel de saus rondom de poussins en versier met stukjes kippenvel en morilles.

**WE DRINKEN ERBIJ:**  
**Swerwer Red 2016 JC**  
**Wickens**

De saus met morilles was leidend voor ons bij de keuze van de wijn en we kwamen uit bij deze bijzondere kanjer uit Zuid-Afrika. In Swartland, dat zo'n 60 km boven Kaapstad ligt. Jasper Wickens is de wijnmaker en noemt zichzelf De Zwerwer (swerwer), omdat hij bij verschillende wijnhuizen in afgelegen regionen wijnen maakt op zijn eigen manier. Hier doet hij dat bij het beroemde huis AA Badenhorst. Voor zijn rode blend gebruikt het o.a. Grenache, gemaakt van 70 jaar oude stokken, de oudste Grenache van Zuid-Afrika en vult dat aan met Cinsault en Tinto Barocca. Hij onttelt niet maar perst b.v. de hele trossen. Dat geeft meer tannine, maar op wonderlijke wijze weet hij dat niet te laten overheersen. Voor deze Swerwer Red 2016 heeft hij zijn eerste 5 stars Platter gekregen, de hoogste 'wijn'waardering in Zuid-Afrika. Drinken bij 16-18 graden.

# Strudel met kikkererwtenroomijs

## INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

### PIJNBOOMPITTENPRALINÉ

100 GR PIJNBOOMPITTEN

100 GR SUIKER

### **Pijnboompittenpraliné**

Maak een karamel door de suiker met een scheut water in een RVS pan aan de kook te brengen. Laat op matig vuur tot een goudbruine karamel koken en voeg de pijnboompitten toe. Stort de karamel op een stuk bakpapier en spreid uit. Laat afkoelen en hak fijn maar niet tot gruis.

### STRUDEL

200 GR WINTERWORTELS

100 GR SUIKER

3 DL WATER

200 GR KIKKERERWTEN

200 GR ELSTAR APPELS

PIJNBOOMPITTENPRALINÉ

150 GR CRÈME FRAÎCHE

150 GR BRUINE SUIKER

16 VELLEN FILODEEG

150 GR BOTER

5 EL HONING

### **Strudel**

Schil de wortels en snij ze in batons. Kook ze gaar in suikerwater. Giet af en bewaar het kookwater. Kook de kikkererwten 10 minuten in het kookwater van de wortels. Giet af. Schil de appels en snij in batons. Roer de wortels, kikkererwten, appels en pijnboompittenpraliné door de crème fraîche en bruine suiker. Smelt de boter en roer de honing erdoor. Snij de filodeeg vellen in tweeën. Leg een halve vel filodeeg op een stuk plasticfolie en smeer in met boter-honing. Leg een tweede vel op de eerste en smeer ook in met boter-honing. Verdeel wat vulling op de filodeeg en rol strak op. Knijp de uiteinden dicht en leg de rol op bakpapier. Herhaal tot er 8 rollen zijn. Bak de strudel 30 minuten in een oven van 175°C tot ze goudbruin en krokant zijn. Haal uit de oven en laat 5 minuten rusten. Snij de uiteinden van de rollen en snij ieder rol in tweeën. Snij de stukken schuin in tweeën.

### KIKKERERWTENROOMIJS

400 GR KIKKERERWTEN

750 GR SLAGROOM

2 SINAASAPPELS

100 GR HONING

6 EIDOOIERS

### **Kikkererwtenroomijs**

Breng slagroom, kikkererwten en rasp van de sinaasappels aan de kook. Haal van het vuur en laat 30 minuten trekken. Pureer de kikkererwten in de Magimix. Roer honing door de eidooiers. Breng de kikkererwtenpuree aan de kook. En voeg al roerend de eidooiers toe en verwarm tot 75°C. Zeef de massa direct over een bak met ijswater. Draai er ijs van in de ijsmachine. Maak 15 quenelles en laat verder opstijven in de vriezer.

### WORTELSAUS

4 WINTERWORTEL

100 GR HONING

3 SINAASAPPELS

### **Wortelsaus**

Maak sap van de winterwortels. Was de sinaasappels en rasp de schil. Breng honing met de sinaasappelschil aan de kook. Laat koken tot de honing goudbruin kleurt. Voeg wortelsap toe en laat koken tot stroperig. Zeef de saus.

### KIKKERERWTENKARAMEL

400 GR KIKKERERWTEN

SUIKER

### **Kikkererwtenkaramel**

Laat de kikkererwten 20 minuten drogen in een oven van 150°C. Maak een karamel door de suiker met een scheut water in een RVS pan aan de kook te brengen. Laat op matig vuur tot een goudbruine karamel koken en voeg de kikkererwten toe. Stort de karamel op een stuk bakpapier en spreid uit. Haal de erwten uit elkaar en laat afkoelen.

### **Eindbewerking en presentatie**

Verdeel de quenelles kikkererwtens over de borden. Leg de strudel ertegenaan. Verdeel de wortelsaus en kikkererwtenkaramel rondom. Versier met honny cress.

### WE DRINKEN ERBIJ:

### **Vouvray Reserve 2015 Domaine Capitaine**

De Chenin Blanc kent vele gedaantes: van keidroog tot honingzoet. (net als de Riesling, trouwens)

Net ten noordoosten van Tours ligt het beroemde Vouvray. Ze maken hier alleen witte wijnen van de chenin blanc druif. Naast stille wijnen maken ze onder de naam Vouvray ook prachtige mousserende, droge, halfdroge, zoete en dessertwijnen. Dit is meteen een 'slecht-weer' garantie, want in slechte jaren kiest de producent om alleen droog en mousserend te maken. In rijke jaren worden er ook weelderige zoete wijnen gemaakt met een prachtige zoet-zuur balans. Past dus uitstekend bij de strudel en het ijs.

Genieten maar weer!