



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu januari 2020

Videe met garnalen

Waterzooi met kip

Witlof met ham en kaas

Steak tartaar met pommes pont neuf

Brusselse wafel met crème Suisse

Wijnen zijn afkomstig van

Pasteuning Wines & Spirits

Videe met garnalen

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

BLADERDEEG

1 PLAK BLADERDEEG

2 DOOIERS.

Bladerdeeg

Steek 30 rondjes van 8 cm uit het bladerdeeg. Leg 15 rondjes op bakpapier. Steek een rondje van 5 cm uit de resterende rondjes. Leg de ringen precies op de onderste rondjes. Wees voorzichtig en raak de randen niet aan. Druk iets aan. Bestrijk het deksel en de uitgestoken rondjes met losgeklopte dooier. Pas op dat er geen dooier op de zijkanten komt. Bak het bladerdeeg 20 minuten in een oven van 200°C en laat daarna de bakjes in de oven even drogen. Laat zo nodig nog 15 minuten drogen in een warme oven.

GARNALEN

2 KG ONGEPELDE HOLLANDSE

GARNALEN

Garnalen

Pel de garnalen door ze met één hand aan de kop te pakken en met de andere hand bij het lijf te pakken; draai een kwartslag en trek voorzichtig los. Bewaar de garnalen in de koeling en geef het afval door aan de garnalenbouillon.

GARNALENBOUILLON

KOPPEN VAN GARNALEN

2 SJALOTTEN

KLONT BOTER

WATER

Garnalenbouillon

Snipper de sjalotten en zet aan in een klont boter. Als de sjalotten glazig zijn de koppen toevoegen en goed omscheppen. Voeg water toe tot alles net onder staat en breng aan de kook. Laat even goed doorkoken en haal van het vuur. Laat de bouillon 10 minuten staan en zeef het daarna.

ROUX

160 GR BOTER

200 GR BLOEM

1 LT GARNALENBOUILLON

5 DL MELK

4 EIDOOIERS

1 DL SLAGROOM

WITTE PEPER EN CAYENNEPEPER

TABASCO

2 EL GEHAKTE PETERSELIE

30 CC MANZANILLA SHERRY

Roux

Smelt boter en laat uitbruisen maar niet bruin worden. Voeg bloem toe en roer goed door. Laat 2 minuten op zacht vuur garen tot het aan de randen loslaat. Voeg garnalenbouillon en melk geleidelijk al kloppend toe tot een mooie roux ontstaat. Laat nog enkele minuten zachtjes doorkoken en haal van het vuur. Klop dooiers met slagroom los en roer door de roux. Breng op hoog smaak met zout, witte peper, cayennepeper, sherry en tabasco. Roer wat gehakte peterselie door de roux en houd warm.

PETERSELIE

1 BOS KRULPETERSELIE

ZONNEBLOEMOLIE

EVENTUEEL WAT CITROENSAP

WE DRINKEN ERBIJ:

GAYDA VIOGNIER 2018**Peterselie**

Frituur de peterselie in een laagje olie krokant en laat uitlekken op keukenpapier.

Eindbewerking en presentatie

Roer de garnalen door de warme roux. Proef en voeg eventueel nog wat citroensap toe. Leg een bladerdeegbakje op de borden en verdeel de garnalenroux hierin. Leg een deksel erop en versier met wat krokante peterselie.

Bij dit heerlijke, bijna ouderwetse, garnalengerecht een wijn van een van onze favoriete wijnhuizen: Gayda uit de Languedoc. Alle wijngaarden worden biologisch bewerkt en de rendementen worden lager dan gemiddeld gehouden. Inmiddels stapelen de onderscheidingen zich op, met als hoogtepunt de verkiezing van 'Beste witte wijn van Nederland' voor de Viognier. Het druivenmateriaal is afkomstig van drie verschillende locaties. Zo komt het grootste deel uit La Livinière (kalksteen) en zijn er wijngaarden in de Côteaux du Languedoc (klei-kalk) en Roussillon (leistein). Juist deze diversiteit geeft de wijn extra complexiteit. Hij heeft een boeket met limoen, perzik, abrikoos en acacia bloesem. In de smaak is de wijn elegant, breed en prachtig in balans. Zijn directe frisheid doet hem meer dan ooit tevoren denken aan viognier uit de Noord-Rhône. De wijn is zo krachtig en elegant dat hij bijna bij alle drie voorgerechten gedronken kan worden.

Waterzooi met kip

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

KIPVLEUGELTJES

15 KIPPENVLEUGELS

Kippenvleugeltjes

Snij de uiteinden van de kippenvleugels en geef ze door aan de lak. Zet de vleugeltjes net onder water en breng de kippenvleugels aan de kook. Laat 30 minuten op laag vuur garen. Haal de vleugeltjes uit het kookvocht en bewaar het kookvocht voor de saus. Trek voorzichtig de botjes en kraakbeen uit de vleugels en zorg dat het vlees en vel intact blijft. Leg de vleugeltjes op een plaat en verdeel de lak erover. Gaar de kip nog eens 20 minuten in een oven van 200°C tot de lak verder indikt.

LAK

KIPVLEUGELUTEINDEN

4 TENEN KNOFLOOK

2 STENGELS CITROENGRAS

5 CM VERSE GEMBER

5 EL HONING

3 EL SOJASAUZ

5 EL MERIN

5 DL KIPPENFOND

Lak

Bak de kipvleugeluiteinden goed bruin in een scheut olie. Voeg de rest van de ingrediënten toe en zet net onder met kippenfond. Laat 30 minuten trekken en zeef de saus. Kook de saus in tot stroperig.

KIPPENLEVERS

15 KIPPENLEVERS

BOTER

Kippenlevertjes

Kruid de kippenlevertjes met zout en peper en bak ze in een klont boter tot ze nog rosé zijn.

KIPPENDIJEN

15 KIPPENDIJEN

125 GR GEZOUTEN BOTER

4 KIPPENVELLEN

1 MIDDELGROTE UI

Kippendijen

Verwijder huid en bot van de kippendijen. Snij de ui in flinterdunne schijfjes op de snijmachine. Bebloem de uienringen en frituur krokant in een laagje zonnebloemolie. Laat uitlekken op een stuk keukenpapier. Bak de kippenhuid krokant in het oublie-ijzer en laat uitlekken op bakpapier. Hak uien en kippenhuid tot kruim en bewaar op een plaat. Maak beurre noisette van 125 gr boter. Bak de kippendijen in de beurre noisette en doe over op de kruim. Bedek de kippendijen met kruim.

WITTE KOOL

1/4 WITTE KOOL

Wittekool

Maak de bladeren los van de kool en snij de nerf eruit. Blancheer de bladeren kort en doe direct over in ijswater. Dep droog en smeer de bladeren in met een beetje boter. Rol strak op in rolletjes en leg op de plaatje. Leg op een plaat en houd warm in de warmhoudkast. Snij de rollen in cilinders van 2-3 cm.

BOSPEEN

10 BOSPEEN

Winterwortel

Schil de worteltjes en snij ze in cilinders van 5 cm (maak 30 cilinders). Smelt een klont boter in een pan en zet de wortels aan. Voeg een beetje water, zout en peper toe en laat 45 minuten afgedekt met een stuk bakpapier in een oven van 150°C garen.

SCHORSENEREN

8 SCHORSENEREN

Schorseneren

Schil de schorseneren en snij ze in cilinders van 5 cm hoogte (maak 30 cilinders). Smelt een klont boter in een pan en zet de schorseneren aan. Voeg een beetje water, zout en peper toe en laat 45 minuten afgedekt met een stuk bakpapier in een oven van 150°C garen.

SAUS

1 WORTEL

1 UI

2 STENGELS BLEEKSELDERIJ

2 TENEN KNOFLOOK

KOOKVOCHT VAN DE VLEUGELS

1 LT GEVOGELTEFOND

2 EIDOOIERS

1 DL SLAGROOM

Saus

Zet de groenten aan in een klont boter. Voeg het vocht van de kippenvleugels en gevogeltefond toe en laat 20 minuten trekken. Zeef de bouillon en laat inkoken tot sausdikte. Roer dooiers en slagroom glad en klop door de saus. Laat de saus binden maar niet meer koken. Breng op smaak met zout en peper.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel alle ingrediënten in een lijn over de borden. Lepel wat saus ernaast.

WE DRINKEN ERBIJ:

**JEAN STODDEN BLANC DE
NOIR 2018**

Voor de waterzooi met kip zijn we naar Duitsland (gebied: de Ahr) gegaan en hebben daar een wijn gevonden die zo blank is, dat het wel een glas water lijkt. En toch is deze wijn gemaakt van rode druiven, de Pinot Noir, ofwel de Spätburgunder van topwijnmaker Alexander Stodden. Hij is enkele jaren geleden uitgeroepen tot 'beste rode wijnmaker van Duitsland'. Kijk en proef maar of Stodden het ook waard is om de titel te dragen voor wit. We zullen niemand het kwalijk nemen als hij/zij de Viognier doordrinkt maar deze elegante wijn met fijne mineraliteit is ook zeer de moeite waard en kan tegen de lak met citroengras en zelfs uitstekend tegen de levertjes op. Dat komt weer door het klein beetje restzoet dat er in zit.

Witlof met ham en kaas

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

WITLOF

15 STRONKEN WITLOF

Witlof

Verwijder lelijke blaadjes van de witlof. Kruid de witlofstuiken met peper en zout en bak rondom lichtbruin in een grote pan in ruim boter. Voeg 5 dl water toe en laat 45 minuten afgedekt met een stuk bakpapier in een oven van 150°C verder garen. Haal de witlof voorzichtig uit de pan en leg op een geperforeerde gastroplaat. Leg een tweede gastroplaat op de witlof en zet twee pannen met water op de tweede plaat. Vang het vocht op en geef door aan de kaascrème. Vlak voor het opdienen de witlof om en om mooi bruin bakken in wat boter.

KAASCRÈME

VOCHT VAN WITLOF

GEVOGELTEFOND

5 DL MELK

15 GR AGARAGAR

300 GR COMTÉ

Kaascrème

Leng het vocht van de witlof aan met gevogeltefond tot 5 dl. Breng melk en witloffond aan de kook en voeg agaragar toe en laat 2 minuten goed doorkoken. Roer de geraspte Comté door tot alles opgelost is en laat afkoelen tot gel in de koeling. Draai de gel tot crème in de Magimix en doe over in een spuitzak.

BUIKSPEK

4 SPEKLAPPEN

Buikspek

Breng speklappen in wat water aan de kook en laat 30 minuten zeer langzaam garen. Haal uit het water en dep droog. Doe de speklappen met lak in een pannetje en gaar verder in een oven van 150°C.

LAK

5 DL DEMI GLACE

2 EL SOJASAU

2 STENGELS CITROENGRAS

10 CM VERSE GEMBER

1 TL 5-SPICE POEDER

2 EL APPELSTROOP

2 TENEN KNOFLOOK

Lak

Doe alle ingrediënten in een pan en breng aan de kook. Laat 15 minuten pruttelen en zeef de saus. Laat inkoken tot stroperig.

KWARTELEITJES

30 KWARTEITJES

Kwarteleitjes

Doe de kwarteleitjes in de sous vide bak en gaar ze 30 minuten op 63°C. haal de eitjes uit het water en breek ze in een bekken.

SERANOHAM

8 PLAKKEN SERANOHAM

Seranoham

Verspreid de plakken Seranoham over een gastroplaat en verwarm kort met de gasbrander direct voor het opdienen.

SAUS

5 DL GEVOGELTEFOND

5 PLAKKEN GEKOOKTE HAM

MESPUNT XANTANA

Saus

Breng de gevogeltefond met de plakken ham aan de kook en haal van het vuur. Laat 10 minuten infuseren en zeef de saus. Voeg Xantana toe met behulp van de staafmixer tot een licht gebonden saus (Xantana heeft tijd nodig om te binden; dus niet te veel gebruiken).

HAMCRUMBLE

5 PLAKKEN GEKOOKTE HAM

Hamcrumble

Leg de plakken gekookte ham op keukenpapier op een gastroplaat en laat 45 minuten drogen in een oven van 120°C. Laat afkoelen en snij/hak tot een crumble.

Eindbewerking en presentatie

Leg een stronk witlof op de borden. Spuit hoopjes kaascrème rondom en op de witlof. Leg stukken buikspek en kwarteleitjes op de borden en versier met stukjes Seranoham en theelepeltjes hamcrumble. Doe een vlokje Maldon op de eitjes. Schenk een beetje saus op de borden. Verdeel de cress over het geheel.

RUCOLA CRESS

MALDON ZOUT

WE DRINKEN ERBIJ:
RIVES-BLANQUES
CHARDONNAY ODYSSEE
2018

Bij deze variatie op het klassieke gerecht van witlof hebben we een wijn gekozen die te vergelijken is met de top Bourgognes, maar dan uit Limoux. Volgens Jancis Robinson

Misschien wel het beste domein van Limoux. Zoals Master of Wine Jancis Robinson schreef: “Buiten de Bourgogne is Limoux waarschijnlijk het meest geschikte gebied om mooie chardonnaywijnen te maken.” De ‘Cuvée Odyssee’ van Château Rives-Blanques werd door haar zelfs vergeleken met de wijnen uit Meursault en Puligny-Montrachet.

Het op 350 meter hoogte gelegen Château Rives-Blanques omvat ruim 20 hectare aan wijngaarden.

De chardonnaydruiven voor de Odyssee zijn gemiddeld 30 jaar oud en worden handmatig geoogst en geselecteerd. Vervolgens gist en rijpt de wijn ‘sur lie’ in Franse eikenhouten vaten, waarvan 12% nieuw is. Elke twee weken vindt er battonage plaats gedurende vier maanden. De wijn is rijk aan aroma’s van citrus, appel, ingetogen exotisch fruit en bloesem. In de smaak vinden we sappig citrusfruit, tonen van brioche, hazelnoot en een boterig vetje. “Je zou er graag het dubbele voor hebben betaald als er Puligny op het etiket had gestaan,” zegt Jancis Robinson over deze cuvée. Een wijn met een mooie frisheid en een goede ‘bite’. (De Nederlandse bankier Jan Panman en zijn half Engelse vrouw Caryl kochten dit domaine aan de voet van de Zuid-Franse Pyreneeën in 1999)

Steak tartaar met pommes pont neuf

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

STEAK TARTAAR

1 KG BAVETTE

4 EIDOOIERS

2 EL MOSTERD

2 SJALOTTEN

3 EL KAPPERTJES

10 CORNICHONS

3 EL MAYONAISE

4 EL WORCESTERSAUS

NAAR BEHOEFTE TABASCO

Steak tartaar

Fatsoeneer het vlees en verwijder alle vliezen en zenen. Snij het vlees in klein stukken en maal op de grove molen in de KitchenAid tot tartaar. Doe de tartaar direct in een bekken en zet op ijs. Snij sjalotten, kappertjes en cornichons fijn en meng met de overige ingrediënten tot een saus. Breng op smaak met wat zout. Vlak voor het opdienen de saus door de tartaar mengen. Niet te veel blijven omscheppen. Proef en breng op smaak met zout, peper en tabasco.

MAYONAISE

1 EI

1 EL MOSTERD

2 EL DRAGONAZIJN

3 DL ZONNEBLOEMOLIE

Mayonaise

Maak de mayonaise door alle ingrediënten in een beker te doen en met de staafmixer pompend tot een dikke mayonaise de draaien. Breng op smaak met zout en witte peper.

POMMES PONT NEUF

2 KG BINTJES

Pommes pont neuf

Schil de aardappels en snij ze in frites van 2x2x8 cm (maak 75 frieten). Spoel grondig af met koud water. Kook de frites 5 minuten beetgaar in gezouten water. Haal ze voorzichtig uit het water en laat afkoelen. Frituur de pommes pont neuf goudbruin in een frituur van 160°C. Laat uitlekken op keukenpapier breng op smaak met wat zout.

SLA

2 KROPPEN BOTERSLA

BIESLOOK

SJALOT

1 EIDOOIER

1 EL MOSTERD

2 EL DRAGONAZIJN

2 EL WATER

2 DL ZONNEBLOEMOLIE

Sla

Verwijder de buitenste bladeren van de kroppen sla. Gebruik alleen de mooie blaadjes en scheur eventueel wat kleiner. Snij bieslook en sjalot fijn en meng door de sla. Maak de vinaigrette door alle ingrediënten in een beker te doen en met de staafmixer tot een emulsie te draaien. Breng op smaak met zout en peper. Haal op het laatst de blaadjes sla door de vinaigrette.

15 KAPPERAPPELTJES

2 SJALOTTEN IN DUNNE RINGEN

WE DRINKEN ERBIJ:

JORDAN SYRAH THE
PROSPECTOR 2016

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de steak tartaar in ringen van 8-10 cm op de borden.

Versier de tartaar met wat sjalot ringen en een kapperappeltje.

Maak een stapel van de frites naast de tartaar. Leg een pluk sla op de borden. Schik een lepel mayonaise op de borden.

Het is januari en dan mogen we wat anders doen normaal. Bij de klassieker tartaar hebben we een wijn gezet waar je in eerste instantie niet aan zou denken: een wijn van de Syrah. En dan niet uit de Rhône, maar uit Zuid Afrika. Alle vooroordelen over prutwijnen uit Z-Afrika kunnen in de glasbak, want dit huis wordt geleid door de geoloog Gary Jordan. Hij koos gronden uit die een grote verscheidenheid in bodemsamenstelling heeft. Na jaren bodem- en klimaatonderzoek plantte Gary in 1992 precies het juiste druivenras op elk stukje helling. Zij hebben werkelijk de perfecte middenweg gevonden tussen de rijp geconcentreerde, fruitige en toegankelijke wijnen van de 'Nieuwe Wereld' en de complexe structuur van de klassieke wijnwereld. Alle wijnen komen van eigen gaarden en zijn voornamelijk cépagewijnen.

Op de westelijke hellingen, met uitzicht op Kaapstad en de Tafelberg, worden de syrahdruiven voor deze wijn verbouwd. (Bodem van graniet en kiezelsteen)

Wanneer de tartaar goed bereid wordt zal de worcestersaus wonderen verrichten in de eenwording tussen wijn en gerecht.

Brusselse wafel met crème Suisse

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

WAFEL

25 GR VERSE GIST

500 GR MELK

500 GR LAUW WATER

4 EIEREN

600 GR BLOEM

200 GR LAUWWARME BOTER

SNUIFJE ZOUT

WAFELIJZER

Wafel

Doe gist, melk en water in een kom en roer tot het gist opgelost is. Splits de eieren. Doe de dooiers in de KitchenAid en klop schuimig. Voeg het gistmengsel toe en daarna de bloem. Klop de eiwitten stijf maar niet droog. Spatel de eiwitten door het beslag. Spatel de gesmolten boter en een snuif zout door het beslag en laat 45 minuten afgedekt staan (buiten de koeling).

Bak wafels in het wafelijzer vlak voor het opdienen.

CREME SUISSE

3,5 GR GELATINE

250 GR MELK

50 GR SLAGROOM

1 VANILLESTOKJE

3 EIDOOIERS

45 GR SUIKER

15 GR ROOMPOEDER

220 GR SLAGROOM

1 CITROEN

Crème Suisse

Wel de gelatine in koud water.

Breng melk, slagroom en vanillestokje en -merg aan de kook. Klop dooiers, suiker en roompoeder tot alle klontjes verdwenen zijn. Schenk al kloppend een beetje hete melk bij het dooiermengsel. Haal het vanillestokje uit de melk en voeg het dooiermengsel toe. Breng onder voortdurend roeren aan de kook en laat even doorkoken. Blijf steeds roeren. Schenk het mengsel in een bekken en los de gelatine erin op. Druk een stuk plasticfolie erop en laat helemaal afkoelen in de koeling. Klop de slagroom niet te stijf en spatel door het afgekoelde roommengsel. Breng op smaak met wat citroensap en doe over in een spuitzak. Bewaar in de koeling.

SUIKERWERK

100 GR ISOMALT

2 TL RODE KLEURSTOF

Suikerwerk

Smelt de isomalt in een pannetje. Voeg kleurstof toe. Laat isomalt afkoelen tot het draden trekt als er een vork in gedoopt wordt. Pak een houten lepel en trek een draad uit de isomalt. Draai de draad tot een spiraal om de steel. Maak 30 of 45 spiralen.

PEREN-BEURRE NOISETTE IJS

0.5 KG STOOFPPEERTJES

100 GR SUIKER

1 FLES RODE WIJN

1 KANEELSTOKJE

200 GR BOTER

200 GR MELK

66 GR SUIKER

36 GR EIDOOIER

36 GR MELKPOEDER

2 GR CORTINA

Peren-beurre noisette ijs

Schil de peren, snij ze in vieren en haal het klokkenhuis eruit. Doe de stukjes peer in een pan met suiker, kaneelstokje en rode wijn. Voeg net zoveel water toe dat alles net onder staat en breng aan de kook. Gaar de peren in 30 minuten op zacht vuur. Haal de peren uit het vocht en doe over in de Magimix. Draai helemaal glad. Voeg wat van het perenvocht toe. Bewaar de rest van het vocht!

Maak een beurre noisette door de boter te verhitten in een pan tot het nootachtig geurt en goudbruin van kleur is. Doe alle ingrediënten behalve de perenpuree in een pan en verwarm tot 85°C en laat afkoelen. Doe over in een blender en draai samen met de perenpuree tot een homogene massa. Voeg vocht van de peren toe, tot yoghurt dikte is verkregen. Draai ijs van de massa in de ijsmachine. Maak quenelles van de sorbet en laat verder opstijven in de vriezer.

CITROENMELISSE

Eindbewerking en presentatie

Snij de wafels in stukken. Plaats twee stukken wafel op de borden (ze kunnen met een dot crème suisse vast geplakt worden). Spuit toefjes crème suisse op de borden. Plaats een quenelle sorbet tegen de wafel aan. Versier met isomalt spiralen en een blaadje citroenmelisse.

WE DRINKEN ERBIJ:

MASSIMO RIVETTI MOSCATO
D'ASTI MAGGIORINA 2018

Om het jaar goed te beginnen sluiten we af met een wijn met slechts 4,5% alcohol.

Moscato is klassiek net als de Brusselse wafel.

Werkelijk een goddelijke moscato! En zo vanzelfsprekend is dit niet. Zo zijn de écht goede Moscato's op één hand te tellen en wordt veel moscato met te hoge rendementen gemaakt. Het geheim zit hem in de wijngaard. Deze is namelijk rond de 45 jaar oud, wat voor dit type wijn behoorlijk op leeftijd is. Moscato d'Asti is een zoete wijn met een lichte bruis gemaakt van de muscat druif. Die is dan ook direct in de geur te ruiken, aromatisch, druivig, echt muscat. In de smaak is de wijn levendig met al dat heerlijke muscat fruit en heeft hij een perfecte balans tussen zoet en zuur. De 154 gram restsuiker komt totaal niet zwaar over, de wijn betoont zich juist licht verteerbaar.