



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM  
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

## **Menu maart 2020**

*Rogvleugel met bloemkool*

*Pompoenravioli*

*Mosselen met chorizo*

*Entrecote met zoete aardappel*

*Worteltaart met witte-chocoladeparfait*

**Wijnen zijn afkomstig van**

**Glandorf & Thijs  
Kerkstraat 365 Amsterdam**

# Rogvleugel met bloemkool

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## ROGVLEUGEL

2 KG ROGVLEUGEL

BLOEM

GEKLAARDE BOTER

BOTER

100 GR KAPPERTJES

2 CITROENEN

## **Rogvleugel**

Snij de rogfilets los van het kraakbeen. Fatsioneer de filets en portioneer in 15 stukken. Bebloem de vis zeer licht vlak voor het bereiden en bak rustig om en om in geklaarde boter tot het gaar is. Haal de rog uit de pan en houd warm onder warmtelampen. Voeg kappertjes, sap van 2 citroenen en een flinke klont boter toe in de pan van de vis en laat de boter bruisen. De boter moeten blijven bruisen, dus niet te lang in de pan laten. Breng op smaak met zout.

## BLOEMKOOLROOSJES

1 BLOEMKOOL

HANDJE PLATTE PETERSELIE

5 EL KAPPERTJES

150 GR BOTER

## **Bloemkoolroosjes**

Snij de bloemkoolroosjes zeer klein. Zet op met ruim boter. Roer regelmatig, totdat de bloemkool mooi bruin kleurt. Frituur de kappertjes kort in een beetje olie totdat ze knapperig zijn. Laat uitlekken op keukenpapier. Voeg de gesneden peterselie en kappertjes toe als de bloemkool bijna gaar is. Breng op smaak met peper en zout.

## KNOLSelderijcrème

1 KNOLSelderij

MELK

BOTER

## **Knolselderijcrème**

Schil de knolselderij en snij in stukken. Kook de knolselderij gaar in melk en giet af (bewaars een beetje kookvocht). Pureer de knolselderij tot een crème in de Magimix met een klont boter en eventueel wat kookvocht. Breng op smaak met zout en peper.

## SCHUIM

250 ML SHERRY

250 ML WATER

1-2 EL GLADDE MOSTERD

5 GR LECITE (TEXTURAS)

## **Schuim**

Doe sherry en water in een ruime pan en breng op smaak met mosterd en zout. Voeg Lecite toe roer tot alles opgelost is. Schuim op met de aquariumpomp.

## AARDAPPELKAANTJES

3 BINTJE AARDAPPELS

## **Aardappelkaantjes**

Schil de aardappels en snij in kleine brunoise (ter grootte van de kappertjes). Doe aardappelblokjes in een laagje zonnebloemolie en laat op rustig vuur kleuren. Giet af en laat uitlekken op keukenpapier. Breng op smaak met zout.

### **Eindbewerking en presentatie**

Leg een stuk rog op de borden en lepel de boter en kappertjes erover. Verdeel de bloemkool en knolselderij naast de rog. Strooi de aardappelkaantjes over het geheel en lepel wat schuim op de borden.

---

### **WE DRINKEN ERBIJ:**

Le Limoux 2015 - Rives  
Blanques

Deze wijn van de Nederlands/Engelse familie Panman die al decennia in de Limoux zit, gaat vloeiend samen met de rog en bloemkoolroosjes.

Het is een blend van 50% chardonnay, 40% chenin blanc en 10% mauzac, de 3 toegestane druiven in de appellation Limoux, gelegen aan de voet van de Pyreneeën in het zuiden van Frankrijk. Elke druivensoort wordt afzonderlijk gefermenteerd en rijpt 6 maanden op eiken vaten waarvan 15% nieuw.

Elegante wijn met tonen van witte bloemen, appel, perzik, abrikoos, frisse zuren typerend voor de chenin, wat kruiden en een hint van toast. De mauzac, waar maar 10% in zit, zorgt voor het subtiele zuur. Deze druif is meestal voor het grootste deel verantwoordelijk voor de Blanquette de Limoux, (de bubbel die de inspiratie vormde voor Dom Perignon!)

# Pompoenravioli

## INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

### VULLING

1 KG POMPOEN

200 GR RICOTTA

### PASTA

300 GR BLOEM

3 EIEREN

1 EL OLIJFOLIE

1 EL ZOUT

### BEURRE NOISETTE

250 GR GEZOUTEN BOTER

30 BLAADJES SALIE

### POMPOENTOMPOUCE

1 FLESPOMPOEN

2 SJALOTTEN

GEVOGELTEFOND

100 GR PIERRE ROBERT KAAS

### POMPOENPITTEN

100 GR POMPOENPITTEN

1 BAKJE AFFILLA CRESS

### WE DRINKEN ERBIJ:

Riesling Kabinett trocken Berg  
Roseneck 2013 – Weingut  
Johannishof

### **Vulling**

Schil de pompoen en snij in stukken. Gaar de pompoen in een pan met flink wat olijfolie. Zeef en doe over in een bekken. Roer de ricotta door de pompoen en prak het wat. Breng op smaak met zout en peper.

### **Pasta**

Doe alle ingrediënten in de Magimix en draai tot een stevig deeg. Laat het deeg 30 minuten in plasticfolie rusten. Draai dunne vellen (stand 7) van het deeg en maak ravioli. Leg de ravioli op een bebloemde bakpapier en dek af met plasticfolie tot gebruik. Kook de ravioli op het laatste moment in ruime gezouten water gaar.

### **Beurre noisette**

Laat de boter langzaam bruinen in een pannetje. Schep het eiwit dat boven komt drijven af. Giet de boter af zonder het residu mee te nemen. Warm 15 blaadjes even mee in de boter en verwijder ze voor het serveren.

### **Pompoentompouce**

Schil de pompoen en snij er dunne plakjes (5 mm) van op de snijmachine. Snij strips van 3x7 cm van de plakjes (maak 45 strips). Blancheer de strips kort in gezouten water en doe direct over in ijswater. Dep de strips droog. Snipper sjalotten en zet aan in wat boter. Voeg de afsnijdsels en rest van de pompoen toe en voeg net zoveel fond toe dat alles onder staat. Kook gaar en giet af. Droog de pompoen goed af. Draai tot een crème samen met de kaas in de Magimix. Breng op smaak met zout en peper en doe over in een spuitzak. Doe de pompoen-kaascrème op een plakje pompoen en leg er weer een plakje bovenop. Herhaal voor iedere tompouce.

### **Pompoenpitten**

Rooster de pompoenpitten in een droge pan.

### **Eindbewerking en presentatie**

Leg een pompoentompouce op de borden en verdeel de ravioli hiernaast. Steek een stengel Affilla cress bij de pompoentompouce. Lepel wat beurre noisette over de borden. Versier de borden met salieblaadjes en pompoenpitten.

Let wel op: een 7 jaar oude Riesling van het tophuis Johannishof. Grote klasse naast dit goddelijke gerecht waar de pompoen en salie om een krachtige witte wijn vragen. Deze riesling komt van de wijngaard Berg Roseneck uit de Rheingau. Een kleine en compacte regio die parallel loopt aan de rivier de Rijn. Aroma's van abrikoos en citrus met wat licht 'petrol' in de neus. De smaak is delicaat met veel mineralen en een tikje zilt.

# Mosselen met chorizo

## INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

### MOSSELEN

4 KG MOSSELEN

1 BOL KNOFLOOK

SCHEUT WITTE WIJN

### CHORIZO

3 RODE PAPRIKA'S

1 KG BUIKSPEK

5 TENEN KNOFLOOK

SCHEUT WITTE WIJN

1 EL ZOUT

2 TL KOMIJN

2 TL GEROOKTE PAPRIKAOEDER

SCHAPENDARMEN

### TOMATENSAUS

2 KG POMODORI TOMATEN

1 BOL KNOFLOOK

2 RODE PEPERS

OLIJFOLIE

SHERRY-AZIJN

MOSSELVOCHT

### CROUTONS

ZUURDESEMBROOD

ROCK CHIVES CRESS

### WE DRINKEN ERBIJ:

Moraza Tempranillo 2018 –

Bodegas Moraza

### **WIJN UUR VAN TE VOREN IN DE KOELING**

### **Mosselen**

Snij de knoflook in plakjes. Fruit de knoflook in ruim olijfolie tot ze kleuren in de breedste pan. Voeg mosselen en wijn toe en laat op hoog vuur onder een deksel garen. Roer regelmatig. Zeef het kookvocht en geef door aan de tomatensaus.

### **Chorizo**

Blaker de paprika's zwart met brander en/of op het vuur. Laat de paprika 10 minuten in een gesloten plastic zak afkoelen. Wrijf/spoel het velletje van de paprika's en verwijder de zaden en zaadlijsten. Pureer de paprika's in de Magimix. Draai het vlees door de gehaktmolen op de grove stand. Meng vlees, paprika, zout en komijn en vul de darmen. Draai worstjes van de darm. Laat de worstjes 30 minuten drogen op keukenpapier. Gaar de chorizo 5 minuten in een oven van 190°C. Laat iets afkoelen en trancheer de worstjes.

### **Tomatensaus**

Snij de tomaten in stukken en rooster ze op bakpapier met een beetje zout 15 minuten in een oven van 220°C. Snij de knoflook in stukjes en fruit in ruim olijfolie tot het goudbruin kleurt. Voeg de tomaten en gesneden rode pepers met een beetje water toe en laat samen nog even doorkoken. Pureer de tomatensaus glad in de Magimix en zeef. Breng op smaak met sherry-azijn en een scheut mosselvocht.

### **Croutons**

Snij het brood in kleine blokjes en bak goudbruin op olijfolie.

### **Eindbewerking en presentatie**

Verdeel de mosselen en chorizo over in komborden. Lepel saus over het geheel en strooi er croutons en cress over.

Bij de mosselen een rode wijn??? Inderdaad! En dan een Rioja??? Jazeker! Een prachtig op zijn fruit gemaakte wijn. Geen harde tannine, geen geperste trapeuning, maar een hele spannende combinatie. Natuurlijk helpt het dat er ook een chorizo worstje op het bord ligt.

Janire Moraza en Patricio Brongo maken in San Vicente de la Sonsierra, Rioja Alta, pure terroirwijnen. De bodega is volledig in beton gebouwd. Het is ontworpen om over drie verdiepingen met zwaartekracht te werken om zo overpompen en onnodige manipulatie te voorkomen. Trouw aan de filosofie van Janire en Patricio om het fruit volledig tot uitdrukking te laten komen, vindt de gisting spontaan plaats in betonnen tanks met inheemse gisten. Fruitig, kruidig, zacht.

# Entrecote met zoete aardappel

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## ENTRECOTE

2 KG ENTRECOTE  
GEKLAARDE BOTER

### Entrecote

Snij de vetrand uit de entrecote en de pees in het midden weg en verwijder het vlies. Snij het vlees in de lengte door, zodat twee lange plakken. Leg de plakken op een gastroplaat. Bak het vet van de bovenkant van de entrecote uit. Kwast het vlees in met het gesmolten vet en brand met de brander de entrecotes aan alle kanten bruin. Laat 3 minuten rusten en herhaal tweemaal. Breng op smaak met zout en peper. Snij het vlees in niet de dikke plakjes (op de snijmachine).

## GEPOFTE ZOETE AARDAPPEL

8 ZOETE AARDAPPELS  
100 GR ONTBIJTSPEK  
HANDJE BIESLOOK  
CRÈME FRAÎCHE

### Zoete aardappels

Was de zoete aardappels en kook gaar in gezouten water. Bak het ontbijtspek krokant en laat uitlekken op keukenpapier. Snij de aardappels doormidden en lepel het vruchtvlees eruit (zorg dat de schil intact blijft). Wrijf de aardappel door een zeef. Maak de puree aan met verkruimelde spek, gesneden bieslook en crème fraîche. Breng op smaak met zout en peper. Vul de aardappelschillen weer. Warm de aardappels vlak voor het opdienen 10 minuten in een oven van 200°C.

## KNOLSELDERIJ-JUS

1 KNOLSELDERIJ  
GEROOKTE OLIE  
XANTANA

### Knolselderij-jus

Schil de knolselderij en snij het in stukken. Maak er sap van met behulp van de sapcentrifuge. Kook het knolselderijsap tot ongeveer de helft en breng op smaak met gerookte olie, zout en peper. Zet de staafmixer in de jus en bind iets met Xantana. Breng op smaak met zout en peper.

## ZOETE AARDAPPELCHIPS

3 ZOETE AARDAPPELS  
RAS EL HANOUT

### Zoete aardappelchips

Boen de zoete aardappels schoon en snij ze in plakjes van 2 mm op de snijmachine (of mandoline). Frituur de chips in olie van 160°C tot krokant. Laat uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met ras el hanout en zout.

### Eindbewerking en presentatie

Leg enkele plakjes entrecote dakpansgewijs op de borden. Verdeel wat chips over het vlees. Leg een gevulde zoete aardappel hiernaast en schenk wat knolselderijjus op de borden.

## WE DRINKEN ERBIJ:

Planets de Prior Pons 2015 –  
Celler Prior Pons

**wijn op tijd openen, en in  
de flessenhouder onder  
de bar een uur van te  
voren koelen**

Oei, wat waren we blij met dit klassieke gerecht. Normaal ga je voor zo'n receptuur op zoek naar een Saint-Emilion of Grand Cru uit de Bordeaux,. Maar gezien het prijspeil dat we proberen te handhaven op de CCA zijn we naar Spanje uitgeweken. We hebben een priorat gevonden (normaal ook ver over de 20 euro) die een schitterende gratie herbergt in het glas. Dieprode, volle wijn met smaak van donker fruit, gedroogde pruimen en kruiden. Minerale aroma's waaruit de granietbodem van Priorat duidelijk naar voren komt. 12 maanden gerijpt op Frans eiken en vervolgens 2 jaar op fles. Zachte lange afdronk. Wat is er mooier bij dit bijzonder mooie stuk vlees. De aanwezige druiven: 45% Carinena, 40% Cab Sauv en 15% Garnacha.

# Worteltaart met witte chocoladeparfait

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## WORTELTAART

120 GR BOTER

120 GR WITTE BASTERDSUIKER

100 GR SUIKER

2 EIEREN

40 GR ZONNEBLOEMOLIE

200 GR BLOEM

4 GR BAKPOEDER

2 GR BAKSODA

MESPUNT KANEELPOEDER

1 TL ZOUT

120 GR WORTEL

## **Worteltaartkapsel**

Zorg dat de boter op kamertemperatuur is. Rasp de wortel. Klop boter met suiker in de KitchenAid tot romig. Voeg de eieren toe en klop tot schuim. Voeg de olie in een straaltje en klop tot alle olie opgenomen is.

Zet de KitchenAid op lage snelheid en voeg bloem, bakpoeder, baksoda, kaneel en zout toe. Klop tot een homogene massa. Spatel de geraspte wortel door het beslag. Bekleed een gastrobak met bakpapier en stort het beslag erin. Bak de taart in ongeveer 15-20 minuten gaar in een oven van 175°C. Bak daarna nog 10 minuten door op 100°C. Eventueel in de warmhoudkast nog wat laten drogen. Laat afkoelen op een rooster.

## WITTE CHOCOLADEPARFAIT

6 EIEREN

125 GR SUIKER

500 ML SLAGROOM

400 GR WITTE CHOCOLADE

BEETJE ZOUT

## **Witte chocoladeparfait**

Leg de witte chocolade in een gastrobak en dek af met een stuk aluminiumfolie. Karamelliseer de chocolade 30 minuten in een oven van 145°C. Laat afkoelen en hak de chocolade in kleine stukjes. Verwarm chocolade en 150 ml slagroom en roer tot alle chocolade opgelost is. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Verwarm losgeklopte eidooiers met suiker tot 70°C en giet direct in de KitchenAid. Klop het eiervmengsel tot een witte crème. Spatel de chocolade door de crème en breng op smaak met zout. Klop de resterende slagroom lobbige en spatel door de chocolade. Klop de eiwitten stijf en spatel ook door de mousse. Doe over in een spuitzak en vul de ronde mallen. Leg in de vriezer en laat opvriezen.

## DUINDOORNGEL

250 GR DUINDOORNCOU LIS

250 GR WATER

75 GR CITROENSAP

60 GR COINTREAU

100 GR SUIKER

10 GR AGARAGAR

## **Duindoornigel**

Doe alle ingrediënten in een pan en breng aan de kook. Laat 2 minuten doorkoken en stort op een gastroplaat. Laat opstijven in de koeling (vriezer). Doe de gelei in de Magimix en draai tot een gel en doe over in een spuitzak.

## CITROENSCHUIM

5 DL MELK

3 TAKJES CITROENTIJM

2 CITROENEN

125 GR EIDOOIERS

100 GR SUIKER

5 GR GELATINE

## **Citroenschuim**

Wel de gelatine in koud water. Rasp de citroenschil met behulp van de Microplane. Breng melk met citroenrasp en citroentijm aan de kook en laat 10 minuten van het vuur infuseren. Klop eidooiers met suiker los. Verwarm melk met dooiers tot 75°C en los gelatine erin op. Zeef de massa en doe over in de ISI-fles. Breng op druk met 2 patronen en zet koud weg tot gebruik.

---

**WORTELSIROOP**

---

500 GR WORTEL

---

3 KARDEMOMPEULEN**Wortelsiroop**

Maak wortelsap met behulp van de sapcentrifuge. Kneus de kardemompeulen. Breng wortelsap en kardemom aan de kook en laat zachtjes inkoken tot siroop dikte. Zeef de siroop en bewaar in een spuitfles.

**Eindbewerking en presentatie**

Steek rondjes ter grootte van de parfait uit de worteltaart. Plaats de parfait op de taart en leg midden op de borden. ISI fles goed schudden. Spuit citroenschuim op de parfait. Decoreer met duindoornegel, takje citroentijm en wortelsiroop.

---

**WE DRINKEN ERBIJ:**

---

Moscato d'Asti 2019 - Isolabella  
della Croce

Klassiek. Paste prima, zoals zo vaak bij het zoet voor het afscheid van de avond.

Delicate, zachte, zoete bubbel uit Piemonte. Witte bloemen, rijpe perzik, mooie balans tussen zoet en zuur. Bevat slechts 5.5% alc.