



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu februari 2021

Paté en croûte

Egg Benedict

Zuurkoolspek

Worteltaart

Wijnen zijn afkomstig van

Paté en croûte

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

KORSTDEEG

250 GR BLOEM
160 GR BOTER IN STUKJES
1 EI
5 GR ZOUT
1 EL MELK

VULLING

200 GR KIPPENDIJVLEES
300 GR SCHOUDERKARBONADE
300 GR KALFSSCHOUDER
150 GR ONTBIJTSPEK
4 UIEN
4 TENEN KNOFLOOK
½ BOSJE BASILICUM
½ BOSJE DRAGON
½ BOSJE PETERSELIE
2 DL SLAGROOM
1 EL KERRIEPOEDER
½ DL RUM

SAUCE MONEGASQUE

1 POTJE ZILVERUITJES
½ POTJE AZIJN VAN DE UITJES
1 BLIKJE TOMATENPUREE
50 GR ROZIJNEN
100 GR KRENTEN
1 KRUIDNAGELS
1 LAURIERBLAADJE
SCHEUTJE ZONNEBLOEMOLIE
1 TEEN KNOFLOOK
SCHEUT COGNAC

WE DRINKEN ERBIJ:

Korstdeeg

Bloem zeven op het midden van het werkvlak en een kuiltje in het midden maken.

Hierin de in boter, ei en zout doen. Door het bloem kneden en vanaf de rand steeds bloem bijvoegen. Als er een bijna samenhangend geheel is melk toevoegen. Foto 1. Kort door kneden en in een plastic folie enkele uren in de koelkast laten rusten. Foto 2.

Vulling

Verwarm de oven voor op 180 gr C.

Snijd de helft van het vlees in blokjes.

Maal de rest van het vlees in de gehaktmolen. Uien en knoflook fijn snijden. Kruidenblaadjes plukken en grof hakken.

Meng het alle ingrediënten door elkaar. Foto 3

Bekleed een cakevorm met bakpapier. Rol het 2/3 van het deeg uit en bekleed hiermee de vorm. Laat voldoende deeg overhangen.

Voeg de vulling toe en duw goed aan. Foto 4

Rol de rest van het deeg uit voor het deksel. Kneed dit goed dicht met het overhangende deeg. Maak met een uitstekertje een 'schoorsteentje' in de bovenkant van het deeg. Versier het deeg met de deegrestjes. Strijk af met losgeklopt ei. Foto 5

Bak de paté een uur op 180 g C en daarna nog 30 minuten op 140 g C. Foto 6

Laat de paté het liefst minstens een dag rusten.

Sauce Monegasque

Doe alles in een pan en laat een 20-30 minuten sudderen.

(Gemakkelijk mag ook wel eens!)

Eindbewerking en presentatie

Snijd met een broodmes voorzichtig een plak af. Doe wat sauce Monegasque erbij.

Een frisse maar toch krachtige Gewürtztraminer
Domaine Engel Elzas Réserve (Art Of Wines) of Signature van
Wolfberger (Wijnkoperij Wesseling)

Egg Benedict

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

EIEREN

4 EIEREN

Eieren

Doe de eieren in een Ziploc zak (diepvries kwaliteit) en laat in de sous vide van 63°C minimaal één uur garen.

HOLLANDAISE

50 GR WITTE AZIJN

1 KLEIN SJALOT

2 EIDOOIERS

100 GR BOTER

ENKELE DRUPPELS CITROENSAP

SNUIF ZOUT

Hollandaise

Snipper de sjalot en doe samen met de azijn in een pannetje. Laat tot de helft inkoken en zeef het vocht.

Doe alle ingrediënten in een Ziploc zak (diepvries kwaliteit) en laat in de sous vide van 63°C minimaal één uur garen.

RÖSTI

2 GROTE AARDAPPELS

1 EI

1 EL BLOEM

1 EL BIESLOOK

3 EL GESMOLTEN BOTER

Rösti

Schil de aardappels en snij tot julienne met behulp van de mandoline (of blokrap). Spoel de aardappel julienne schoon en dep droog. Roer alle ingrediënten door elkaar. Maak vier rondjes in een middel hete pan en plek tot een "hamburger" van 8-10 cm. Bak 3-4 minuten tot de onderkant goudbruin is. Draai voorzichtig om en bak nog eens 4 minuten.

PADDENSTOELEN

1 BAKJE BUNDELZWAMMEN

Paddenstoelen

Snij de wortelaanzet van de paddenstoelen. Bak de zwammen in wat olie op hoog vuur tot ze mooi kleuren. Breng op smaak met zout.

Eindbewerking en presentatie

Leg een rösti rondje op de borden. Verdeel een kwart ven de paddenstoelen over ieder rondje. Giet de zak met Hollandaise in de blender en laat 1 minuut draai tot een egale saus. Breng eventueel op smaak met zout en citroensap. Haal de eieren uit de zak en breek ze open op een lepel. Laat het losse eiwit van de lepel glijden. Leg de gepocheerde eieren midden op de rösti rondjes. Giet de Hollandaise over de eieren en versier met gesneden bieslook.

WE DRINKEN ERBIJ:

Bij dit Gerecht hoort echt een bubbel!

Loredan Gasparini Asolo Prosecco Superiore Spumante. Top Prosecco. (Artowines) of de STEENBERG - SPARKLING SAUVIGNON BLANC. (GOUDEN TON) Het frisse van de sauvignondruif en het moussige van de bubbels maken het feestje compleet. (servet bij de hand houden voor het water dat uit de mond druipt.

Zuurkoolspek met hete bliksem

INGREDIËNTEN VOOR
4 PERSONEN

ZUURKOOLSPEK

500 GR ZUURKOOLSPEK

1 ELSTAR APPEL

1 UI

Zuurkoolspek

Schil de appel en ui en snij in stukken. Doe in de Magimix en draai glad. Doe het spek met de appel-ui massa in een vacuümzak (of Ziploc van diepvries kwaliteit). Gaar de zuurkoolspek minimaal 8 uur (liefst 24 uur) in de sous vide bak van 63°C. Haal het vlees uit de zak en dep droog. Rooster het spek op de vetkant in een pan op middel hitte tot het krokant is. Draai om en lepel wat saus over het vlees en laat nog even in de pan karamelliseren.

SAUS

100 GR HONING

1 TL 5 SPICE POEDER

40 GR RIJST WIJN

1 TL SESAMOLIE

150 GR HOISINS SAUS

2 TENEN KNOFLOOK GERASPT

Saus

Doe alle ingrediënten in een pannetje en breng aan de kook. Laat iets inkoken tot stroperig.

HETE BLIKSEM

250 GR AARDAPPELS

250 GR ELSTAR APPELS

SCHEUT OLIJFOLIE

Hete bliksem

Schil de aardappels en appels. Snij alles in blokjes en kook gaar in gezouten water. Giet af en roer (eventueel stampen) er een scheut olijfolie door en breng op smaak met zout en peper.

SPRUITJES

250 GR SPRUITJES

FRITUUROLIE

Spruitjes

Maak de spruitjes schoon en kook ongeveer 3 minute. Laat goed drogen. Frituur de spruitjes in olie van 170-180°C tot de buitenste blaadjes erg donker zijn. Let op dat de spruitjes niet verbranden. Laat uitlekken op keukenpapier.

PREI

2 STRONKEN PREI

BOTER

Prei

Was de prei de snij het wit in ringen. Stoof de ringen in boter tot zacht en zoet. Breng op smaak met zout en peper.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de prei over de borden. Leg een stuk zuurkoolspek midden in de prei. Leg een quenelle hete bliksem naast het spek en verdeel de spruitjes over de borden. Lepel wat saus rondom.

WE DRINKEN ERBIJ:

Je zou hier alweer snel naar de Elzas gaan. Kan altijd natuurlijk, maar ik zou hier ook wel een rode wijn willen uitproberen bijvoorbeeld een Spätburgunder. (b.v. Gabel van Pasteuning)

Worteltaart

INGREDIËNTEN VOOR
4 PERSONEN

WORTELTAART

5 EIERN
200 GR SUIKER
150 GR GESMOLTEN BOTER
VANILLEAROMA
300 GR GERASPTE WORTEL
50 GR GERASPTE KOKOS
50 GR GEHAKTE WALNOTEN
50 GR GEHAKTE PECANNOTEN
50 GR ROZIJNEN
150 GR AMANDELMEEL
STUKJE GERASPTE GEMBER
GERASPTE SCHIL VAN 1/2 CITROEN
2 TL KANEEL
2 TL BAKPOEDER

ICING

90 GR BOTER
VANILLEAROMA
90 GR ROOMKAAS
200 GR SUIKER
1 EIDOOIER

MARSEPEINWORTELTJES

200 GR AMANDELMEEL
200 GR POEDERSUIKER
1 EI (OF CORTINA)
ORANJE KLEURSTOF
EVENTUEEL GROENE KLEURSTOF

SINAASAPPELCURD

1 (BLOED)SINAASAPPEL
SCHUETJE GRAND MARNIER
1 EI
1 EIDOOIER
40 GE SUIKER

CHOCOLAATJES

200 GR PURE CHOCOLADE

Worteltaart

Bekleed een cakevorm (circa 23*23 cm, maar iedere vorm kan natuurlijk). Verwarm de oven voor op 170 gr C.

Verwarm de kom voor. Doe de eieren erin met de suiker en klop volledig schuimig. Verwarm eventueel even bij met een föhn. Foto 10

Voeg al kloppend langzaam de gesmolten boter toe. Foto 11
Schep alle ingrediënten door het eier-, boter-, suikerschuim.
Bak de cake in circa 35-40 min. Foto 12. Zeker niet te lang, anders wordt hij te droog.

Icing

Klop de boter zacht en romig. Voeg de rest toe.

Doe een spuitmondje in een spuitzak en daarna de icing. Leg in de koeling.

Marsepeinworteltjes

Doe het amandelmeel en de suiker in de keukenmachine en maal en paar minuten. Test even met je vingers of het plakt. Zo niet, voeg wat ei of cortina toe, totdat het goed kneedbaar is. Vorm er worteltjes van. Kleur de worteltjes met een kwastje met de oranje kleurstof en eventueel de bovenkantjes met wat groene kleurstof. Foto 13

Sinaasappelcurd

Mix alles bij elkaar en verwarm au bain-marie of in de magnetron totdat het bindt. Blijf kloppen. Voeg eventueel een beetje van de oranje kleurstof toe.

Chocolaatjes

Smelt 175 g van de chocolade. Let op dat er geen waterdruppels in komen. Roer de overige chocolade er door. Zo heb je op eenvoudige wijze de chocola getempererd. Giet de chocola in vormpjes, of maak rasterwerkjes. Koel in de koeling. Foto 14

BASILICUMKOGELS

0,5 GR GELATINE

30 GR CITROENSAP

20 GR EI

20 GE SUIKER

25 GR BOTER

10 GR BASILICUM (GESNEDEN)

Basilicumkogels

Week de gelatine in koud water.

Meng citroensap, ei, suiker en verwarm totdat het gebonden is.

Voeg gelatine toe en los op.

doe in een blender en voeg de boter toe.

Voeg de basilicum toe.

Doe in een spuitzak en vul een siliconenvorm met 1 cm ballen.

Vries in.

SINAASAPPELSCHIJVEN

1 BLOED SINAASAPPEL

POEDERSUIKER

Sinaasappelschijven

Borstel de sinaasappel goed en droog af. Snijd op de snijmachine in dunne plakjes van circa 2 mm. Bestrooi licht met een beetje poedersuiker. Droog in een droogmachine of in de oven op 70 gr C gedurende 5 uur. Foto 15

Eindbewerking en presentatie

Doe een stukje worteltaart (5*5cm) op het bord. Spuit er dotjes icing op en een beetje tegen de cake aan. Steek een schijfje sinaasappel op en naast de cake in de icing. Leg 2 marsepeinen worteltjes op het bord met 3 basilicumkogels er naast. Leg een beetje wortelloof aan de bovenkant van de wortels. Spuit wat sinaasappelcurd er tussendoor. Leg de chocoladeversierselen op het bord. foto

Foto 16

WE DRINKEN ERBIJ:

Ik zou gaan naar de overkant van Sauternes en een mooie en betaalbare Monbazillac, Loupiac of Cadillac uitkiezen met niet alleen zoet, maar ook een heldere zuurgraad. B.v. Vignobles Lacoste - Château de Cranne cuvée Annie Darras Loupiac 2016 . Fris, zoet en betaalbaar.