



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu maart 2021

Krab

Wortel

Poussin

Chocolade

Wijnen zijn afkomstig van

Art of Wines

Krab

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

KRAB

2 POTEN KINGKRAB(GEKOOKT)
1 EL MAYONAISE
1 EL CRÈME FRAÎCHE
1 APPEL (GRANNY SMITH)
1 LIMOEN
SCHEUT ARBEQUINA OLIJFOLIE

KLETSKOP

1 EIWIT
20 GR KRISTAL SUIKER
20 GR GESMOLTEN BOTER
20 GR BLOEM

SCHUIM

100 GR YUZUSAP
100 GR VISFUMET
10 GR CORTINA
1 EL HONING

VE NE CRESS

MUSTARD CRESS

WE DRINKEN ERBIJ:

**Domaine R de la Grange
Muscadet Sèvre et Maine
sur lie 2019 (9,65)**

Krabsalade

Knip de poten open met een schaar en haal het vlees eruit. Verwijder alle baleinen. Schil de appel en snij in piepkleine brunoise. Meng mayonaise, crème fraîche, appel en krabvlees. Breng op smaak met limoenrasp, limoensap, zout, peper en een scheut olijfolie.

Bewaar in de koeling.

Klets kop

Meng alle ingrediënten tot een beslag en zet 1 uur in de koeling. Snij een rechthoek van 5 x 20 cm uit een stuk dun karton of plastic. Plaats de sjabloon op een Silpad en strijk er beslag in met behulp van een paletmes. Verwijder de sjabloon en bak de klets kop ongeveer 6 minuten af in een oven van 170°C tot goudbruin. Haal de klets kop uit de oven en rol zo snel mogelijk om een stuk Pvc-buis of metalen ring en laat afkoelen. Maak zo vier “buisen” van klets kop.

Yuzuschuim

Doe alle ingrediënten in een maatbeker en meng goed met de staafmixer. Breng op smaak met zout, peper en eventueel nog wat honing. Doe over in de ISI-fles en breng op druk met 2 patronen. Schud zeer krachtig.

Eindbewerking en presentatie

Neem een ring die net iets kleiner dan de klets kop en vul met krabsalade tot ½ van de hoogte van de klets kop. Haat de ring voorzichtig weg en schuif direct een klets kop over de krabsalade. Spuit net zoveel yuzuschuim op de krab dat de klets kop vol is. Versier met blaadjes vene en mustard cress.

Aan tafel tik je met een vork tegen de klets kop om het de breken. Neem bij iedere hap wat van alle ingrediënten tegelijk.

Door het ziltige en het zoet tezamen ben ik uitgekomen bij de muscadet druif uit de Loire. Dit wijngebied dat aan de monding van de langste rivier van Frankrijk ligt levert tegenwoordig zeer smakelijke muscadets op in tegenstelling tot degene die we in het eind van de vorige eeuw in ons land kregen voorgezet.

De populariteit van eenvoudige muscadet mag dan in de loop der jaren in Nederland zijn weggezakt, de betere producenten blijven succesvol. Zij hebben hun verkoop, met name in Frankrijk, sterk uitgebreid. Bij vrijwel elke goede brasserie staat een mooie muscadet op de kaart. Knisperend droog, zonder hout of vetigheid smaakt de wijn uitstekend bij een breed scala van 'fruits de mers'. De wijn heeft een fijn, fruitig aroma en nuances van limoen. De smaak is fris, droog en eindigt geurig en zacht.

Wortel

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

TARTE TATIN

4 WORTELS
4 ZWARTE WORTELS
4 WITTE WORTELS
OLIJFOLIE
100 GR SUIKER
70 GR HONING
70 GR SHERRYAZIJN
60 GR BOTER
1 TL CITROENTIJM BLAADJES
4 PLAKJES BLADERDEEG

ROOMKAASMOUSSE

150 GR ROOMKAAS
30 GR MISO
2 TL SOJASAU
2 TL MERIN
2 TL SAKE
100 GR SLAGROOM

WORTELSALADE

1 WORTEL
1 ZWARTE WORTEL
1 WITTE WORTEL
3 EL LIMOENSAP
1 TL GERASPTE GEMBER
3 EL OLIJFOLIE
1 TL WITTE SESAMZAAD
1 TL ZWARTE SESAMZAAD

WE DRINKEN ERBIJ:

Moulin de Chauvigné
Savennières Clos Brochard
2019 (€ 19,95)

Tarte tatin

Schil de wortels en smeer in met olijfolie. Leg de wortels op een rooster en kruid ze met wat zout en peper. Gaar de wortels 1 ½ uur in een oven van 130°C. Laat de wortels afkoelen en snij ze in stukken van 2 cm. Maak een karamel van suiker, honing en sherryazijn. Haal vaan het vuur en roer de boter door de karamel. Verdeel de karamel over 4 bakjes. Duw de wortels in de karamel. Dek af met een plakje bladerdeeg. Baak de tarte tatin 20-25 minuten in een oven van 190°C.

Roomkaasmousse

Roer roomkaas, miso, sojasaus, merin en sake glad. Klop de slagroom stijf en spatel door de kaas. Bewaar in de koeling.

Wortelsalade

Schil de wortels en snij ze in julienne. Maak een dressing van de rest van de ingrediënten en breng op smaak met zout. Meng de worteljulienne met de dressing op het laatste moment.

Eindbewerking en presentatie

Keer de tarte tatin om midden op de borden. Plaats een quenelle roomkaasmousse op de taartjes.

Behoort tot de grote witte wijnen van Frankrijk

Ook voor dit gerecht gaan we naar de Loire, maar dan voor de Chenin Blanc druif. Het gerecht heeft ook weer kenmerken van fris en zoet. Vandaar deze laatgeplukte Chenin waardoor hij een mooi, maar niet overdreven zoetje heeft..

De Clos Brochard is een beeldschone wijn van de chenindruif uit de kleine Loire-appellation Savennières. Eigenaresse Sylvie Plessis bezit hier zeven hectaren hellingwijngaarden met zuidelijke expositie en een ondergrond van verschillende soorten leisteen. Samen met haar dochter Manon maakt ze topkwaliteit witte wijnen van de veelzijdige chenin.

De druiven voor de Clos Brochard worden pas laat in oktober handmatig geplukt. Bovendien trekken de plukkers meerdere keren door de wijngaard om zo alleen de meest rijpe druiven te oogsten.

Poussin

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

POUSSIN

2 POUSSINS

$\frac{1}{2}$ BAKJE CHAMPIGNONS

100 GR HAM (IN ÉÉN PLAK)

1 EI

1 DL SLAGROOM

DRAGON

PADDENSTOELENKETCHUP

20 GR GEDROOGDE PORCINI

30 GR SUIKER

3 EL LICHT SOJASAU

200 GR SHIITAKES

2 EL APPELCIDERAZIJN

2 EL OLIJFOLIE

BROCCOLI

1 STRONK BROCCOLI

Poussin

Haal de botjes uit de poussins volgens de werkwijze op het filmpje.

Maak een farce van het vlees, met de champignons het ei en de slagroom in de keukenmachine. Zorg dat alle ingrediënten koud zijn en maal kort met de pulseknop.

Doe de farce in een spuitzak.

Vul de poussins met de farce. Leg het vel goed terug.

Doe de poussins in een vacuümmeerszak en trek vacuüm. Gaar de poussins 2 uur op 60 gr C.

Paddenstoelenketchup

Week de porcini 20 minuten in 400 ml heet water. Giet daarna de paddenstoelen af, maar bewaar het vocht. Hak de paddenstoelen grof. Kook de paddenstoelen zachtjes met het vocht totdat dit voor de helft ingekookt is.

Karamelliseer de suiker licht. Voeg sojasaus en 3 el paddenstoelenvocht toe.

Wacht tot de suiker weer gesmolten is en voeg de shiitakes toe. Bak alles 4 minuten.

Doe alles in een blender en pureer. Voeg al draaiend azijn, olie, zout en peper toe. Mix tot volledig glad. Koel tot kamertemperatuur.

Broccoli

Maak de broccoli schoon en verdeel in roosjes.

Bak de broccoli licht aan. Voeg heet water toe en laat even gaar stomen.

Eindbewerking en presentatie

Bak de poussins mooi bruin.

De een spiegel met de paddenstoelenketchup op het bord.

Snijd de poussin aan en leg deze op de ketchup.

Leg de broccoli er naast.

WE DRINKEN ERBIJ:

Domaine de l'Arjolle Côtes de
Thongue Fumé Rouge 2019 (een
tientje)

Ronder en rijper dan rode Loire

De poussin met zijn aardse vulling lijkt ons uitstekend geschikt voor een meer “aardse” wijn. We nemen hiervoor wel een druif die nogal bekend is in de streek van de Loire, maar we nemen nu een zeer betaalbare Cabernet Franc uit de Languedoc. De Fumé Rouge is geïnspireerd door de beroemde Loire-wijnmaker Joël André. Hij overtuigde Louis Marie Teisserenc in de jaren ‘80 om ook cabernet franc aan te planten, dé rode druif uit beroemde Loiregebieden als Bourgeuil en Chinon. Dat gebeurde destijds op de bijna twee hectaren tellende percelen Les Granges en Les Bourdic, beide met een sterk kalkhoudende, relatief koele grond. Een goede keuze, want dit terroir is ideaal voor het maken van verfijnde rode wijnen van de cabernet francdruif. Arjolle laat de druiven langzaam rijpen en oogst pas begin oktober. Dit zorgt voor elegantie, rijpheid en een prachtige fruitexpressie in de uiteindelijke wijn. Direct na de oogst volgt een koude inweking en gisting in betonnen cuves. Het eindresultaat is een intens fruitige, milde Cabernet Franc, die dankzij het warme klimaat toegankelijker is dan veel rode Loire. Een geslaagd experiment! Helderrood van kleur, jeugdig fruitig van geur met nuances van kersen en licht gebrande tonen. De smaakstructuur is rond en zacht van inzet en ontwikkelt een evenwichtige afdrank met kruiden en fruit.

Chocolade

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

CHOCOLADEMOUSSE

100 GR PURE CHOCOLADE

50 GR SLAGROOM

150 GR SLAGROOM

Chocolademousse

Kook 50 gr slagroom en giet deze over de chocola. Smelt hierdoor de chocola.

Sla 150 gr slagroom stijf en spatel deze door het chocolamengsel.

Doe de helft in een spuitzak. Bewaar in de koeling.

Laat de andere helft in de kom. Bewaar in de koeling.

CHOCOLADEBISCUIT

150 GR EIWIT

110 GR SUIKER

100 GR EIDOOIER

8 GR MAÏZENA

90 GR PATENTBLOEM

15 GR CACAOPOEDER

Chocoladebiscuit

Eiwit stijfkloppen en suiker bijvoegen

Eierdooiers vermengen. Niet meer kloppen

Bloem, maïzena en cacao bij elkaar voegen en zeven.

Door het eimengsel scheppen en goed vermengen.

Dik uitstrijken.

7 minuten op 210 gr C bakken. Daarna meteen van de bakplaat afhalen.

Rondjes uitsteken.

Mousse op de rondjes spuiten en invriezen.

Chocolademantel

150 gr Melkchocolade

15 gr Olijfolie

Chocolademantel

Melkchocolade (of karamelchocolade) olijfolie verwarmen..

Plaat verwarmen in een lage oven (40 g C) en chocolade dun uitstrijken. Invriezen.

Eindbewerking en presentatie

Chocolademantel. Plaat uit de diepvries. Op kamertemperatuur laten komen en maak met een paletmes plakken. Zie foto. Om moussecakeje heenvouwen. (Zie filmpje). Leg op het bord.

Leg een quenelle mousse er bij en decoreer met wat fruit (frambozen, mango).

WE DRINKEN ERBIJ:

**Stefano Accordini Recioto
della Valpolicella Classico 50cl
2018 (€ 30,95)**

Bij dit prachtige chocolade dessert nu eens geen Banyuls of PX, maar een zeer volle, zoete Reciote della Valpolicella

Deze traditionele, eeuwenoude dessertwijn wordt gemaakt van ingedroogde druiven. Het is eigenlijk de originele vorm van Amarone, een wijn die nog maar enkele decennia bestaat. Het verschil tussen Recioto en Amarone is dat het vergistingsproces bij Recioto onderbroken wordt zodat er restsuiker achterblijft, terwijl Amarone doorvergist tot een droge wijn.

De Accordini's stoppen de fermentatie door de gisten halverwege het proces te verwijderen. De zo ontstane zoete wijn rijpt vervolgens nog enkele maanden in houten vaten en levert een bijzondere, geconcentreerde en complexe dessertwijn op, met tonen van kirsch, rozijnen, vanille en cacao. Serveer 'm op een temperatuur van 8° voor een optimale smaakbeleving.