



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu april 2021

Gamba's

Gamba – groentesalade – sesam

Aubergine

Aubergine – miso – crème fraîche

Zalm

Zalm – doperwtten – kruiden

Bloedsinaasappel

Bloedsinaasappel – rode peper - karamel

Wijnen zijn afkomstig van

Gamba's

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

GAMBA'S

8 GAMBA'S

GROF ZEEZOUT

1 TL KERRIEPOEDER

1 EI

100 GR PANKO

GROENTEN

1/4 KOMKOMMER

100 GR WORTEL

2 BLAADJES PAKSOI

1/2 PREI

HANDJE TAUGÉ

PLUKJE ENOKI PADDENSTOELEN

VINAIGRETTE

2 BANAANSJALOTTEN

1 SPAANS PEPERTJE

1 EL AGAVESIROOP

2 EL SOJASAU

2 EL MERIN

1 TEEN KNOFLOOK

1 STUKJE GEMBER

2 TL SESAMOLIE

4 EL SUSHIAZIJN

1 EL OESTERSAU

1 STENGEL CITROENGRAS

1 EL SAKE

1 EL CHILISAU

1 LIMOEN

1 EL SESAMZAAD

Gamba

Maak de gamba's schoon en verwijder de darmkanalen. Pekel de garnalen 5 minuten met ruim zeezout. Spoel de garnalen met koud water. Dep droog en strooi kerriepoeder over de gamba's. Klop ei los. Doop de gamba's in het ei en vervolgens in de panko. Herhaal nogmaals. Bak (frituur) de gamba's in een laagje olie goudbruin.

Groenten

Snij komkommer, wortel, paksoi en prei in julienne. Doe samen met taugé en paddenstoelen in een bak. Meng op het laatste moment met de vinaigrette.

Vinaigrette

Snij de sjalot en pepertje in piepkleine brunoise. Houd apart. Rasp een stukje gember, citroengras en knoflook in een bak. Roer de rest van de ingrediënten erbij en breng op smaak met limoensap en zout. Voeg het sesamzaad toe. Roer een lepel vinaigrette door de sjalot. De rest is voor de groenten.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel wat groenten over de borden. Leg twee gamba's op de groenten. Plaats wat sjalot/peper op de gamba's. Lepel nog wat vinaigrette rondom.

WE DRINKEN ERBIJ:

HANA-AWAKA SAKE

Aubergine

INGREDIËNTEN VOOR
4 PERSONEN

MISOYAKI SAUS

100 GR MISO

100 GR SUIKER

50 GR MIRIN

50 GR SAKE

AUBERGINE

1 AUBERGINE

KNOFLOOKCHIPS

6 TENEN KNOFLOOK

CRÈME FRAÎCHE

5 EL CRÈME FRAÎCHE

1 LIMOEN

WE DRINKEN ERBIJ:

JUNMAI GINJO SAKE

Misoyaki saus

Meng alle ingrediënten en doe over in een pannetje. Breng aan de kook en laat in ongeveer 20 minuten langzaam inkoken tot de saus karamelliseert. Let op dat het niet aanbrandt. Laat afkoelen.

Aubergine

Schil de aubergine en verwijder de uiteinden. Snij de aubergine in 4 gelijke schijven. Bedek de aubergine met de Misoyaki saus en laat enkele uren marineren. Haal de aubergine uit de marinade en leg op een stuk keukenpapier. Gaar de aubergine in ongeveer 30 minuten in een oven van 180°C. Prik regelmatig in de aubergine om te controleren of het helemaal zacht is.

Knoflook

Snij de knoflooktenen in flinterdunne plakjes. Bak de knoflook goudbruin in wat zonnebloemolie. Laat uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met wat zout.

Crème fraîche

Rasp de schil van de limoen in de crème fraîche. Roer goed door en breng op smaak met zout. Doe over in een doseerfles.

Eindbewerking en presentatie

Spuit een patroon van crème fraîche op de borden. Leg de aubergine midden op de borden. Decoreer de aubergine met de knoflookchips.

Zalm

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

ZALM

300 GR ZALMFILET MET VEL

ZOUT

SUIKER

MALDON ZOUT

Zalm

Verdeel de zalm in vier porties. Meng 4 el zout met 1 eetlepel suiker. Bedek de vis met ruim met het zout mengsel en laat 10 minuten pekelen. Spoel goed af en dep droog. Doe de zalm met een scheut olijfolie in een vacuümzak (of Ziploc zak) en gaar 30 minuten in een waterbad van 50°C. Haal de zalm voorzichtig uit de zak en dep droog. Schroei de huid van de zalm krokant in een hete pan met een drupje olie. Haal de vis uit de pan en laat op de vleeskant even rusten. Strooi wat Maldon zout op de huid.

DOPERWTEN

200 GR (DIEPVRIES)DOPERWTEN

30 GR BOTER

PLUKJE PETERSELIE

PLUKJE DRAGON

PLUKJE BIESLOOK

CITROENSAP

Doperwtten

Doe de doperwtten samen met een scheut water, boter en de kruiden in een pan en breng aan de kook. Laat enkele minuten koken tot de doperwtten gaar zijn en pureer alles met behulp van de staafmixer. Het hoeft niet helemaal glad te zijn. Breng op smaak met citroensap, boter, olijfolie en zout en peper.

PETERSELIEOLIE

1/2 BOS PETERSELIE

2 DL ZONNEBLOEMOLIE

Peterselieolie

Dompel de peterselie 5 seconden in kokend water en koel direct af koud water. Knijp zoveel mogelijk water uit de peterselie. Doe peterselie en olie in de blender en draai glad. Zeef de olie en doe over in een doseerfles.

PETERSELIE

KERVEL

DRAGON

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de doperwttenpuree over de borden. Spuit wat peterselieolie rondom. Plaats een stuk zalm op de puree met de huidkant naar boven. Versier met verse kruiden.

WE DRINKEN ERBIJ:

JUNMAI GINJO SAKE

Bloedsinaasappel

INGREDIËNTEN VOOR
4 PERSONEN

KARAMEL

4 EENPERSOONS BAKJES

100 GR SUIKER

Karamel

Doe de bakjes in een oven van 150°C.

Doe de suiker in een pan met dikke bodem. Verwarm op middelhoog vuur tot een mooie karamel. Verdeel de karamel over de bakjes.

FLAN

1 GEDROOGDE CHILIEPEPER

180 GR GECONDENSEERDE MELK

70 ML SLAGROOM

300 ML MELK

2 EIEREN

1 VANILLEPEUL

1 BLOEDSINAASAPPEL

Flan

Wel de gedroogde chilipeper 10 minuten in een bakje kokend water. Knijp het vocht uit de peper en doe over in de blender. Doe het merg van de vanillepeul erbij. Rasp de schil van de mandarijn in de blender. Doe de rest van de ingrediënten erbij. En draai op volle snelheid voor 30 seconden. Schenk de massa in de bakjes en doe ze in een gastrobak. Doe de gastrobak in de oven en schenk zoveel kokend water in de bak tot de bakjes half onder staan. Gaar de flan ongeveer 30-45 minuten. De flan is gaar als het goudbruin is. Haat de bakjes uit het water en doe over in de koeling. Laat helemaal afkoelen (liefst een nacht).

BLOEDSINAASAPPEL

3 BLOEDSINAASAPPELS

POEDERSUIKER

Bloedsinaasappel

Snij vier zeer dunne plakjes van de sinaasappel. Strooi wat poedersuiker over de plakjes sinaasappel en leg op een stuk bakpapier. Droog de plakjes in een oven van 135°C tot krokant. Pers het sap uit de sinaasappels en kook in tot stroop in een pannetje.

Eindbewerking en presentatie

Haal de bakjes uit de koeling en snij los aan de randen met een dun mesje. Stort de flan midden op de boerden. Leg een plak sinaasappel tegen de flan aan. Druppel de sinaasappelstroop op de flan.

WE DRINKEN ERBIJ:

KIJOSHU SAKE