



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu oktober 2021

Miso soep

Shiitake – bosui - tofu

Truffel

Tagliolini – gerookte dooier

Tonijn

Kikkererwtten – aioli – zoute citroen

Bavette

Topinamboer - courgette

Meringue

Rozensiroop – blauwe bessenjus – karnemelkcrème

Wijnen zijn afkomstig van

De Logie

Miso soep

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

DASHI

4 STUKKEN KOMBU VAN 10X10

40 GR KATSUOBOSHI

3-4 EL. MISO PASTA

Dashi / Miso

Doe 3 liter koud water in een pan en voeg de kombu toe. Laat 30 minuten staan. Breng kombu met water heel langzaam aan de kook. Haal de kombu uit de bouillon zodra het kookt. Anders wordt de bouillon bitter. Voeg katsuoboshi toe en laat trekken tot de gewenste smaak. Zeef de soep. Vlak voor het opdienen de soep weer aan de kook brengen. Los naar smaak miso in de dashi op maar laat het niet meer koken.

TOFU

500 GR GEDROOGDE SOJA BONEN

SAP VAN 3 CITROENEN

KAASDOEK

Tofu

DIT IS EEN ESTAFETTE GERECHT. ZET DE GEDROOGDE SOJA BONEN VOOR DE VOLGENDE AVOND IN DE WEEK.

Doe de gedroogde sojabonen met 2 liter koud water in een grote pan en zet klaar voor de volgende kookgroep.

Spoel de geweekte bonen af met koud water. Doe de helft van de bonen met 1,5 liter water in de blender en draai helemaal glad. Doe de pulp over in een GROTE pan. Herhaal voor de andere helft. Breng de soja massa samen met nog 2 liter water aan de kook en laat 15 minuten zachtjes koken. Roer regelmatig en zorg dat het niet overkookt. Zeef de massa door een kaasdoek en vang het vocht (sojamelk) op. Verhit de sojamelk tot 82°C en voeg citroensap toe. Roer goed en laat 15 minuten staan. De sojamelk moet stremmen en het wei moet helder zijn (anders nog wat citroensap toevoegen). Giet de wrongel en wei in een zeef met een kaasdoek. Vouw de kaasdoek zodanig dat een vierkant pakket ontstaat. Leg het pakket in een gastrobak met gaatjes en hierop weer een koekenpan zodat het overtollige wei eruit gedrukt wordt. Na 20 minuten heb je zachte tofu. Snij de tofu in dobbelstenen.

WAKAME

HANDJE GEDROOGDE WAKAME

Wakame

Week de wakame 10 minuten in kokend water. Giet af en snij in kleine stukjes.

2 BOSUITJES (IN DUNNE RINGEN)

Eindbewerking en presentatie

Laat de tofu blokjes even opwarmen in de soep. Verdeel de soep, wakame en bosui over de kommen.

WE DRINKEN ERBIJ:

**FIANO Cantina Biancardi,
Foggia, Puglia, Italië**

Jaja, het komt erop aan hoeveel bosuitjes er in de bouillon gaan en hoe dun ze gesneden zijn. Flinterdun en niet teveel dan past deze "Solo" Fiano er soepel bij. Afkomstig uit Puglia, 10KM van de Adriatische kust in de buurt van Foggia liggen de wijngaarden van Cantina Biancardi. Deze Solo Fiano is een wijn van 100% Fiano. (Solo zegt het al 😊) De druiven staan op kalkrijke bodem. Ze worden vroeg in de ochtend met de hand geoogst in september. Men brengt de druiven direct naar de Cantina om ze af te koelen om alle aromatische componenten maximaal te behouden. Na een zachte persing start de fermentatie op 12°C à 14°C. Het resultaat is een aromatische wijn, intens fruitdruvig, doet in de verte denken aan Muscat, mooi bloemig, abrikoos en in de afdronk fris citrus fruit.

Truffel

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

PASTA

200 GR BLOEM

100 GR SEMOLA BLOEM

3 EIEREN

1 TL ZOUT

1 EL OLIJFOLIE

KLONT BOTER

DOOIERS

15 EIEREN

1 LT. GEVOGELTEBOUILLON

SMOKING GUN

ROOKMOT

2 TRUFFELS

MALDON ZOUT

WE DRINKEN ERBIJ:

**BOURGOGNE BLANC –
CUVEE OSTREA Château
Domaine de Rougeon, Bissey-
Sous-Cruchaud,**

Pasta

Doe alle ingrediënten in de Magimix en draai tot een deeg. Laat het deeg 30 minuten in plasticfolie rusten. Draai tagliolini van het deeg met behulp van de pastamachine. Kook de pasta in gezouten water gaar. Giet af en bewaar wat kookwater. Doe een klont boter, een scheut olijfolie en wat kookwater in de pan en voeg de pasta toe. Hussel de pasta en voeg net zoveel kookwater toe tot de pasta goed bedekt is met saus.

Gerookte dooiers

Doe de eieren 60 minuten in de sousvide van 63°C. Breek de eieren en verwijder voorzichtig alle eiwit. Doe de dooiers in een met zonnebloemolie ingesmeerde kleine gastrobak. Dek af met plasticfolie. Zorg dat het helemaal afgesloten is. Prik de slang van de Smoking gun door de plastic en vul het bakje met rookmot. Steek het mot aan en zet de gun aan. Wacht 5 minuten en herhaal het roken nogmaals.

Eindbewerking en presentatie

Leg een nestje pasta midden op de komborden. Maak een kuiltje in de pasta en leg een eidooier hierin. Kruid de dooier met wat Maldon. Schaaf 15 flinterdunne plakjes van de truffel. Rasp de rest van de truffel over de borden. Versier met een plakje truffel.

Als de verantwoordelijken voor dit gerecht erin slagen de eidooiers mooi vloeibaar te houden en de truffels de oergeur afgeven, waar we zo verliefd op kunnen worden dan wordt de combinatie met deze wijn een feestje. We hebben eerst de klassieker Roero Arneis, die in Piemonte meestal bij truffels wordt geschonken uitgeprobeerd, maar hadden voor de zekerheid ook een witte Bourgogne meegenomen. En daar waren de meesten toch net iets meer enthousiast over.

Domaine Château de Rougeon is 400 jaar oud en al 6 generaties in de familie. Het Domaine ligt tussen Givry en Montagny in de Côte Chalonnaise en werd gekocht in 1839 door Claude Ozanon. Zijn zoon, Charles Ozanon, een wereldwijd bekende botanicus, plantte en experimenteerde met Amerikaanse onderstok met de druivenrassen van Chateau Rougeon tegen de verwoestende phylloxera. De kwekerij die hij oprichtte werd een van de belangrijkste voor het enten en voor de herbeplanting van de wijngaarden in de Côte de Beaune. We zouden kunnen zeggen dat dankzij de geschiedenis van Domaine Château de Rougeon wij in de wereld nog steeds kunnen genieten van een glas wijn. De druiven voor Cuvée Ostréa zijn afkomstig van schelpen-kalkhoudende bodem. Na de oogst worden de druiven voorzichtig geperst in cyclus van 2-3 uren. Na de persing krijgt het sap een lagering op inox en blijft 10 maanden 'sur lie' rusten waarna de wijn na botteling nog 3 maanden flestripping krijgt.

Tonijn

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

TONIJN

800 GR TONIJN

2 LT. WATER

200 GR ZOUT

200 GR SUIKER

2 DL OLIJFOLIE

2 CITROENEN

KIKKERERWTEN

750 GR KIKKERERWTEN(BLIK)

AÏOLI

1 EI

1 EL MOSTERD

1 EL SUSHIAZIJN

2 DL ZONNEBLOEMOLIE

1 TEEN KNOFLOOK

GEKONFIJTE CITROEN

2 CITROENEN

20 GR ZOUT

200 GR SUIKER

OLIJVEN

150 GR TAGGIASCHE OLIJVEN

PLATTE PETERSELIE

GEROOKTE PAPRIKA

OLIJFOLIE

WE DRINKEN ERBIJ:

BANDOL, ROSÉ Domaine
Lafran Veyrolles, Cadière
d'Azur, Bandol, Provence,
Frankrijk

Tonijn

Snij de schillen van de citroen af met behulp van een dunschiller. Snij de tonijn in 4 gelijke stukken. Los de suiker en zout op in 2 liter water. Pekel de tonijn 30 minuten. Dep de tonijn droog. Doe de tonijn met de olijfolie en de schillen van de citroenen in een vacuümzak. Gaar de tonijn sousvide 30 minuten op 45°C. Haal uit de zak en dep droog. Snij de tonijn in dobbelstenen.

Kikkererwten

Spoel de kikkererwten af met koud water en laat uitlekken.

Aïoli

Maak mayonaise op de bekende manier in een beker. Breng op smaak met zout. Rasp een teen knoflook in de mayonaise en proef. Eventueel nog een teen erin raspen.

Gekonfijte citroen

Snij de citroenen in vieren. Snij zoveel mogelijk vruchtvlees van de schillen. Breng 20 gram zout in 1 liter water aan de kook. Voeg de citroenschillen toe en kook 1 minuut. Giet af. Breng 200 gr suiker in 1 liter water aan de kook. Voeg de citroenschillen toe en laat 30 minuten sudderen en giet af. Snij de schillen in piepkleine brunoise en meng met de kikkererwten.

Olijven

Snij de olijven in reepjes.

Eindbewerking en presentatie

Maak een mooie krul van aïoli op de borden. Plaats enkele blokjes tonijn op en tegen de aïoli. Lepel een hoopje kikkererwten midden op de borden. Versier het geheel met blaadjes peterselie en stukjes olijf. Schenk een eetlepel olijfolie over de tonijn en sprenkel een beetje paprikapoeder over het geheel.

Zelden is een saus zo bepalend voor de gehele smaakcombinatie als hier de aïoli. Op de chefs was deze goddelijk en de gekozen rosé pakte hem uitstekend op. Deze rosé hebben we al eens eerder op tafel gezet (5 jaar geleden bij het ganzenlever- en rundgerecht)

De Bandol rosé van Domaine Lafran-Veyrolles wordt gemaakt van Mourvèdre (70%), Grenache (10%) en Cinsault (20%). Het domein beschikt over 10 hectare wijngaarden die volledig biologisch worden behandeld. Er worden alleen biologische meststoffen gebruikt en chemische bestrijdingsmiddelen worden vermeden. De druiven worden handmatig geplukt en in kleine kisten naar de wijnmakerij vervoerd. De vinificatie vindt plaats in roestvrijstalen tanks. Na afloop rijpt de wijn zes maanden en wordt het gebotteld zonder filtratie..

Bavette

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

BAVETTE

2 KG BAVETTE

Bavette

Snijd de bavette met de draad mee in stukken. Dep goed droog. Zout en peper het vlees en vacuummeer in zakken. Doe de zakken in de sousvide op 52°C voor tenminste één uur.

Haal het vlees uit de zakken en dep droog. Zout en peper nog een keer na. Grill het vlees op de plaat (of in een pan) zodat er mooie grillstrepen op staan.

AARDPEER

7 GROTE TOPINAMBOER

2 EL OLIJFOLIE

2 EL AHORNSIROOP

2 TL KARDEMOM POEDER

2 TL KOMIJN POEDER

Topinamboer

Verhit de oven op 200° C. Snijd de topinamboer in dikke plakken van ongeveer 1-1,5 cm. Vermeng met de overige ingrediënten. Bekleed een braadslede met bakpapier. Leg de topinamboer hierop en dek af met alufolie. Bak ongeveer 25 minuten. Haal de folie eraf en bak nog ongeveer 10 minuten. De topinamboer moet gaar en aan de onderzijde mooi bruin zijn.

COURGETTE

5 COURGETTES (GROEN EN GEEL)

8 TENEN KNOFLOOK

1 RODE PEPERS

2 ZOUTE CITROENEN

2 EL ROZEN HARISSA

1 CITROEN

1 BOS BASILICUM

OLIJFOLIE

MALDON ZOUT

Courgette

Snijd de gezouten citroen brunoise. hak de rode pepers fijn.

Rasp de schil van de citroen. Pers het sap uit de citroen.

Snijd de knoflook in dunne plakjes. Doe circa 2 dl olie in een pan. Bak de plakjes knoflook langzaam tot lichtbruin in circa 4 minuten. Haal 7 el olie uit de pan en de helft van de knoflook. Voeg hierbij de harissa, rode pepers, gezouten citroen en citroensap.

Snijd de courgettes in hele dunne plakken.

Zet de pan met de overgebleven olie en knoflook weer op het vuur en bak de plakjes courgette, circa 15 minuten. De courgette moet niet bruin worden en de plakjes moeten heel blijven. Voeg een beetje zout toe.

Voeg de helft van de basilicum toe.

Doe de groente in een bekken. Schep het harissa mengsel er overheen.

Hou eventueel warm in de warmhoudkast, maar het mag niet slap worden. Garneer net voor opdienen met citroenrasp en de rest van de basilicum en eventueel nog wat Maldon.

SAUS

150 ML OLIJFOLIE

2 TENEN KNOFLOOK

2 GROENE PEPERS

4 BANAAN SJALOTTEN

3 BLIKKEN TOMAAT

1 BLIKJE TOMATENPUREE

2 TL KOMIJN POEDER

4 LIMOENEN

1 BOS DILLE

Saus

Doe de olie in de pan en voeg knoflook, chilipeper, beetje zout toe. Bak met de deksel op de pan op halfhoog vuur gedurende 10 minuten.

Schep de helft er uit en zet apart.

Snijd de sjalotten fijn en voeg toe in de pan. Bak tot ze glazig zijn en voeg dan de tomaten en tomatenpuree toe, met de kardemom, komijn en limoenrasp en een beetje zout. Laat een paar minuten doorkoken.

Voeg eventueel wat water toe.

Eindbewerking en presentatie

Trancheer het vlees dwars op de draad in plakken van 1 cm.. Lepel wat saus midden op de borden. Doe een hoopje courgette op de borden. Leg er 3 plakken vlees tegenaan en verdeel de plakken topinamboer er naast.

WE DRINKEN ERBIJ:

**LES CLAPAS Domaine du Pas
de l'Escalette, Terrasses du
Larzac, Côteaux du
Languedoc, Frankrijk**

Wie liever vegetarisch eet komt hier aan zijn trekken: schuif de bavette aan de kant en geniet van het schitterend en smakelijke groentegerecht dat het vlees begeleidt. Beide onderdelen kunnen de uiterst smakelijke wijn uit de Languedoc perfect aan. Een klassieke druivenmix 50% syrah, 30% carignan, 20% grenache zorgen voor een hoogstaande beleving.

De wijngaarden liggen op 350 meter boven de zeespiegel aan de voet van het Larzac-plateau, in totaal twintig hectare wat verdeeld is in ongeveer vijftig terrassen aan weerszijden van de vallei van Pegairolles Escalette en Lauroux. De wijnstokken zijn geplant op kalksteen, omringd door droge stenen muren en "clapas" (terrassen). Het domaine is gecertificeerd in de biologische landbouw en is bezig met het verkrijgen van het biodynamische Biodyvin-label.

De druiven gaan voor de alcoholische fermentatie in grote eikenhouten vaten. Voor het behoud van het primaire fruitkarakter rijpt de wijn ook weer in eikenhouten vaten.

Merengue

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

ROZENCAKE

15 EIWITTEN (VAN TRUFFEL)

300 GR ROZENSIROOP

80 GR SUIKER

4 BLAADJES GELATINE

Rozencake

Week de gelatine in koud water. Verwarm de rozensiroop met de suiker. Voeg de uitgeknepen gelatine blaadjes toe.

Klop de eiwitten bijna stijf. Blijf kloppen. Giet de rozensiroop langzaam bij de eiwitten. Klop 2 minuten door tot een zalvige massa. Schenk de massa in 15 kommetjes en dek af met plasticfolie.

Verwarm de stoomoven op 90° C en stoom de cakes 25 minuten.

BESSENJUS

500 GR BLAUWE BESSEN

300 GR WATER

150 GR SUIKER

Blauwe bessenjus

Snij de bessen doormidden. Breng water met suiker aan de kook en laat doorkoken tot helder. Schenk de hete siroop op de bessen en laat 45 minuten trekken. Zeef de jus.

KARNEMELKCRÈME

1 LT. KARNEMELK

100 GR SUIKER

2 TL XANTANA

Karnemelkcrème

Klop het geheel met een garde tot een dikke crème is ontstaan. Zet weg in de koeling voor tenminste 10 minuten.

2 BAKJES HONNY CRESS

BLOEMEN

Eindbewerking en presentatie

Lepel wat karnemelkcrème op de borden. Schenk wat bessenjus over de crème. Haal de merengue cakejes uit de vorm en plaats ze op de crème. Schenk weer wat jus over de cakejes. Versier met cress en bloempjes.

WE DRINKEN ERBIJ:

**L'ANCIENNE CURE
MONBAZILLAC** Domaine de
L'Ancienne Cure, Bergerac,
Frankrijk

Deze betaalbare dessertwijn gaat uitstekend samen met de bessenjus, karnemelkcrème en de merengue.

Dit domaine is een voormalige oude pastorie dat ligt in Colombier even ten zuiden van Bergerac. De l'Ancienne Cure Monbazillac is gemaakt van 90% sémillon en 10% muscadelle. De wijnstokken staan op poreuze goed waterdoorlatende kalkgrond. De druiven in de wijngaard worden gesorteerd op hoog suikergehalte en druiven met botrytis rijping. Daarna gaan ze in grote betonnen en roestvrijstalen vaten en ondergaan ze gedurende 20 dagen een fermentatie op 25 graden, met regelmatig een remontage (overpompen van de gistende wijn). Na afloop wordt de wijn overgestoken op schone vaten, geblend en gebotteld. Op de neus witte perzik en gekonfijt fruit en bloemenhoning, in de mond aangenaam vol en romig met smaaktonen van tropisch fruit en mooie zuren, alles is goed in balans