



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu januari 2022

Receptuur van Vanja van der Leeden

Soto Ayam

glasnoedels – miso eieren

Lemper Sulawesi

jackfruit

Gado Gado

krokante tofu – sesamsaus

Saté Jambur

oesterzwammen – amandelsaus – krokante sjalotten

Rendang

Rodekool – mango - komkommer

Crème Brulée

pandan– levercrème

Wijnen zijn afkomstig van

Soto Ayam

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

EIEREN

8 EIEREN

2 EL SUIKER

12 EL WATER

4 EL AZIJN

2 DL SOJASAU

Eieren

Kook de eieren 5 ½ minuten en doe direct over in ijswater. Doe de rest van de ingrediënten in een bekken en roer tot de suiker opgelost is. Pel de eieren voorzichtig en doe over in de sojamarinade. Laat de eieren marineren tot gebruik.

KIPPENSOEP

2 SOEPKIPPEN

3 UIEN

150 GR GEMBERWORTEL

10 SALAMBLAADJES

1 EL ZWARTE PEPERKORRELS

2 KG KIPKARKASSEN

2 UIEN

1 WINTERWORTEL

3 PREIEN

50 GR LAOS WORTEL

10 GR GEELWORTEL

3 TENEN KNOFLOOK

10 STENGELS CITROENGRAS

15 LIMOENBLAADJES

Kippensoep

Doe 5 liter water in een grote pan. Snij de uien in stukken en de gember in plakjes. Doe de soepkippen, uien, gember en salamblaadjes in het water en breng aan de kook. Laat zachtjes 40 minuten koken en haal dan de kippen eruit en laat afkoelen.

Doe de kipkarkassen op een ovenplaat en laat goed bruin worden in 30 minuten in een oven van 250°C. Snij de uien, winterwortel en preien in stukken en schuif na 15 minuten op een ovenplaat ook in de oven.

Schil de laos en geelwortel (gebruik handschoen) en snij fijn. Maak een bumbu (pasta) van de laos, geelwortel en knoflook in de vijzel of Magimix.

Voeg de kipkarkassen, groenten, bumbu, citroengras en limoenblaadjes toe bij de soep en laat 1,5 uur trekken. Zeef de soep en houd warm tot gebruik.

Trek het vel van de kippen en pluk het vlees.

KIPPENVEL

VEL VAN DE SOEPKIPPEN

Kippenvel

Schaap het overtollige vet van het kippenvel. Bak het vel krokant in het oublie-ijzer. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout. Breek het krokante vel in stukjes.

NOEDELS

300 GR GLASNOEDELS

Noedels

Kook de glasnoedels gaar in gezouten water. Spoel de noedels af met koud water.

Eindbewerking en presentatie

Breng de soep aan de kook en breng op smaak met limoensap en ketjap. Snij de eieren doormidden. Snij bladselderij en bosui fijn. Verdeel kippenvlees, eieren, bosui, bladselderij en taugé over de borden. Schenk de soep erbij. Versier met stukjes kippenvel.

HANDJE BLADSELDERIJ

5 BOSUIEN

TAUGÉ

KETJAP MANIS

2 LIMOENEN

WE DRINKEN ERBIJ:

MUMM J. BERGER REISLING

Lemper Sulawesi

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

RIJST

500 GR KLEEFRIJST

500 ML KOKOSMELK

1 PANDANBLAD

2 SALAMBLAADJES

6 LIMOENBLAADJES

1 STENDEL CITROENGRAS

1 TL ZOUT

VULLING

1 STENDEL CITROENGRAS

2 KEMIRINOTEN

1 RODE LOMBOK PEPPER

1 RAWTI

3 SJALOTTEN

5 TENEN KNOFLOOK

8 BLAADJES LIMOENBLAD

2 EL ZONNEBLOEMOLIE

350 GR JACKFRUIT

200 ML KOKOSMELK

10 BLAADJES BASILICUM

TOMATENSAMBAL

10 TROSTOMATEN

1 LOMBOK

2 SJALOTTEN

2 TENEN KNOFLOOK

1 TL ZOUT

1 EL PALMSUIKER

1 TL TRASSI

1 LIMOENBLAADJE

SUSHI MATJE

SLAGERSFOLIE

BANANENBLADEN

WE DRINKEN ERBIJ:

MUMM J. BERGER REISLING

Rijst

Doe alle ingrediënten in een bekken en roer goed door. Laat 30 minuten weken en roer af en toe weer door. Doe de alles in een grote zeef en zet in een pan met een laag water. Stoom de rijst gaar. Proef na 25 minuten of de rijst goed zacht is; anders nog iets langer stomen.

Vulling

Snij citroengras klein. Snij de nerf uit de limoenblaadjes en snij fijn. Doe citroengras, kemirinoten, lombok, rawit, sjalotten en knoflook in de Magimix en draai fijn. Bak de bumbu 3 minuten in wat zonnebloemolie tot de sjalotten gaar zijn. Voeg jackfruit en kokosmelk toe en bak tot de kokosmelk verdampt is.

Tomatensambal

Ontvel de tomaten en verwijder de pitjes. Snij de tomaten tot brunoise. Snij lombok, sjalot en knoflook fijn. Fruit lombok, sjalot, knoflook en twee derde van de tomaten tot de sjalotten gaar zijn. Haal van het vuur en roer de rest van de tomaten erdoor. Breng op smaak met zout.

Eindbewerking en presentatie

Leg een sushimatje op het werkblad. Leg hierop en stuk slagersfolie. Zorg dat de rijst nog warm is. Leg een eetlepel rijst op het folie en druk het tot een rechthoek van 10x7 cm onder een tweede vel slagersfolie. Verwijder het tweede velletje folie en spreid een eetlepel vulling over de rijst. Rol het geheel tot een "sushi". Rol de rijstrol in een bananenblad. Lag en rollen op een hete grillplaat en grill om en om. Verwijder het blad en snij rollen in stukken. Serveer met een lepel tomatensambal.

Gado Gado

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

TOFU

2 BLOKKEN TOFU

10 EL PANKO

3 EL ZWARTE SESAMZAAD

3 EL WITTE SESAMZAAD

2 EIEREN

ZOETE AARDAPPELS

4 ZOETE AARDAPPELS

2 EL KORIANDERZAAD

5 EL ZONNEBLOEMOLIE

BOONTJES

300 GR SPERZIEBOONTJES

GROENTEN

4 MINI KOMKOMMERS

¼ CHINESE KOOL

150 GR TAUGÉ

SESAMSAUS

6 EL TAHIN

2 EL TAMARINDEPASTA

1 LOMBOK

1 TEEN KNOFLOOK

10 LIMOENBLAADJES

2 EL KETJAP MANIS

2 EL PALMSUIKER

100 ML KOKOSMELK

8 EL WATER

WE DRINKEN ERBIJ:

BESTHEIM PINOT GRIS

Tofu

Snij de tofu in dunne plakken (2 cm). Laat de tofu in een grote bekken met zoutwater minimaal 1 uur weken. Meng panko en sesamzaadjes en roer de eieren los.

Vlak voor het opdienen de plakken tofu droogdeppen en haal door de ei en vervolgens door de panko. Frituur de tofu krokant in een laagje olie.

Zoete aardappels

Schil de zoete aardappels en snij in kleine stukken. Vijzel de korianderkorrels en roer door de olie met een beetje zout. Hussel de zoete aardappels door de olie en gaar ze 15-20 minuten in een oven van 200°C.

Boontjes

Snij de sperzieboontjes in stukken en gaar ze in gezouten water.

Groenten

Snij de komkommers in lange repen met behulp van de mandoline. Snij de kool in flinters met de mandoline.

Sesamsaus

Doe alle ingrediënten in de Magimix en draai tot een gladde saus. Voeg eventueel nog water toe. Breng op smaak met zout.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de groenten over de borden en schenk saus over het geheel. Versier met stukken tofu.

Saté Jambur

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

SATÉ

400 GR OESTERZWAMMEN

400 GR SHIITAKES

2 EL KORIANDEERZAAD

5 SJALOTTEN

5 KNOFLOOK

6 KEMIRINOTEN

2 EL RODE MISO

4 EL KETJAP MANIS

4 EL ZONNEBLOEMOLIE

WITTE PEPER

30 SATÉSTOKJES

AMANDELSAUS

2 SJALOTTEN

2 TENEN KNOFLOOK

2 LOMBOKS

5 CM GEELWORTEL

1 TL ZOUT

2 EL ZONNEBLOEMOLIE

2 EL PALMSUIKER

4 EL TAMARINDEPASTA

5 LIMOENBLAADJES

300 GR AMANDELEN

200 ML WATER

SJALOTTEN

10 SJALOTTEN

SCHEUT ZONNEBLOEMOLIE

WE DRINKEN ERBIJ:

BESTHEIM PINOT GRIS

Saté

Scheur de oesterzwammen in repen en verwijder de steeltjes van de shiitakes. Rooster korianderkorrels en kemirinoten in een droge pan. Snij sjalotten en knoflook klein. Doe alle ingrediënten in de Magimix en draai tot pasta. Kwast de paddenstoelen aan alle kanten in met de bumbu. Laat 30 minuten trekken en rijg de paddenstoelen aan satéstokjes. Maak 30 stokjes.

Vlak voor het opdienen de grillplaat verhitten. Rooster de satés om en om tot er strepen ontstaan. Laat de satés verder garen in een oven van 150°C.

Amandelsaus

Schil en snij de geelwortel in stukjes. Snij de sjalotten, lomboks en knoflook klein. Doe geelwortel, sjalotten, lomboks en knoflook in de Magimix en draai fijn. Bak de bumbu in wat zonnebloemolie samen met palmsuiker, tamarinde en limoenblaadjes 5 minuten zachtjes tot alles gaar is. Doe amandelen samen met de bumbu in de Magimix en draai tot een niet te fijne pasta. Voeg water toe tot een dikke saus ontstaat. Houd warm.

Sjalotten

Schil en snij de sjalotten in dunne plakjes. Fruit de sjalotten goudbruin en krokant in een laag zonnebloemolie op heel klein vuur. Laat de sjalotten uitlekken op keukenpapier.

Eindbewerking en presentatie

Leg een volle eetlepel amandelsaus op de borden. Leg 2 stokjes saté hierop. Verdeel de sjalotten over de saté.

Rendang

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

RENDANG

2 KG RIBLAPPEN

1 EL KORIANDERZAAD

10 KEMIRINOTEN

80 GR GEMBERWORTEL

100 GR LAOS WORTEL

20 GR GEELWORTEL

15 LOMBOKS

10 SJALOTTEN

15 TENEN KNOFLOOK

1 LT. KOKOSROOM

1 EL ZOUT

2 EL TAMARINDEPASTA

6 SALAMBLAADJES

8 STENGELS CITROENGRAS

15 LIMOENBLAADJES

(EVENTUEEL) LIMOEN

ATJAR

1/2 RODE KOOL

2 MINI KOMKOMMERS

1 MANGO

125 ML AZIJN

75 GR SUIKER

2 KRUIDNAGELS

1 KANEELSTOKJE

1 STERANIJS

1/2 TL. ZOUT

1/2 BOS KORIANDERBLAADJES

WE DRINKEN ERBIJ:

FERRANDIERE MERLOT

Rendang

Snij het vlees in blokjes van 5 cm. Bak het vlees in porties aan tot goed bruin in wat zonnebloemolie. Rooster de korianderkorrels en kemirinoten in een droge pan. Schil gember, laos en geelwortel en snij fijn. Snij pepers, sjalotten en knoflook fijn. Doe de ingrediënten in de Magimix met 2 eetlepels zonnebloemolie en draai tot een pasta. Fruit de bumbu 5 minuten tot de sjalotten gaar zijn en doe vlees, bumbu en de rest van de ingrediënten in een snelkookpan. Breng de pan op druk en laat 45 minuten koken. Haal de pan van het vuur en laat 15 minuten afkoelen. Open de snelkookpan en doe alles in een grote brede pan. Laat onder vaak roeren inkoken en tot een donkere, bijna droge massa koken. Verwijder de citroengras en blaadjes en breng op smaak met zout en eventueel wat limoensap.

Atjar

Schaaf de rode kool in flinters met de mandoline. Snij de komkommers in dunne plakjes. Snij de mango in lucifers. Breng de rest van de ingrediënten aan de kook en laat 15 minuten trekken. Zeef de mengsel en meng met de gesneden kool, komkommer en mango.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de rendang en atjar over de borden en strooi er de blaadjes koriander over.

Crème Brulée

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

CRÈME BRULÉE

750 ML MELK

750 ML KOKOSROOM

10 PANDANBLADEN

5 EL JASMIJNTHEE

15 EIERDOOIERS

225 GR SUIKER

PALMSUIKER

WE DRINKEN ERBIJ:

PACHERENC VIC BILH

Crème brulée

Maak een knoop in de pandanbladen. Breng melk, kokosroom, pandanbladen en jasmijn aan de kook. Haal van het vuur en laat 15 minuten trekken. Klop dooiers met suiker tot crème. Zeef de warme roommengsel en roer door de crème. Verdeel de massa over de schaaltes (8-10 cm). Doe de schaaltes in een gastrobak. Schuif de gastrobak in de oven. Bak de crèmes 1 uur in een combi-stoomoven van 130°C. Laat de crèmes in de koeling helemaal afkoelen.

Eindbewerking en presentatie

Bestrooi de crème brulée schaaltes met een dun laagje palmsuiker. Karamelliseer de suiker met de brander. Pas op dat de suiker niet verband. Laat iets afkoelen om de suiker krokant te laten worden.