



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM  
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

## *Menu februari 2022*

### *Aardappel*

beurre blanc met bieslook – Szechuanpeper

### *Coquille*

lardo – linzen – burrata

### *Zalm*

venkel – karnemelksaus

### *Knolselderij*

walnoten crème – uisensaus

### *Banaan*

dragon – miso

**Wijnen zijn afkomstig van**

**Wijnkoperij Wesseling - Laren**

# Aardappel – Joris Bijdendijk

## INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

### AARDAPPEL

15 GROTE AARDAPPELS

500 GR BOTER

2 EL SZECHUANPEPER

ALUMINIUM FOLIE

### **Aardappel**

Schil de aardappels en steek er cilinders uit met behulp van een ring van 5-6 cm. Snij de cilinders in dunne plakjes met behulp van een mandoline. Kruid de plakjes met zout en stapel de plakjes tot cilinders. Snij een dun stukje van de cilinders af zodat ze een voet vormen waardoor ze niet weggrollen. Plaats de cilinders horizontaal in een schaal. Verdeel de Szechuanpeper over de rollen. Maak een mal/dam van aluminiumfolie zodat de rollen strak tegen elkaar blijven (anders kunnen de schijfjes losraken). Doe de boter op de aardappels en gaar ze ongeveer 45 minuten in een oven van 180°C tot de bovenkant bruin en krokant is en de onderkant gekonfijt is.

### BEURRE BLANC

2 SJALOTTEN

2 LAURIERBLAADJES

10 ZWARTE PEPERKORRELS

2 TENEN KNOFLOOK

100 ML NOILLY PRAT

200 ML WITTE WIJN

150 GR KOUDE BOTER

1 CITROEN

HANDJE BIESLOOK

### **Beurre blanc**

Snipper de sjalot en knoflook. Fruit sjalot en knoflook tot glazig. Voeg laurier, peperkorrels, Noilly Prat en wijn toe en laat zachtjes inkoken tot de een derde. Zeef de castric. Verwarm de castric en voeg al kloppend klontjes boter toe. Voeg de volgend klont boter toe als de vorige helemaal opgenomen is. Breng op smaak met zout en citroensap. Roer de gesneden bieslook door de saus.

### **Eindbewerking en presentatie**

Haal de aardappelpakketjes voorzichtig uit de schaal en verdeel over de borden. Lepel de beurre blanc rondom. Versier de aardappel met wat gesneden bieslook.

### WE DRINKEN ERBIJ:

Franciacorta Brut Monzio  
Compagnoni

We beginnen dit jaar in februari maar feestelijk met een schitterende Franciacorta. Een bubbel die menige champagne het schaamrood op de kaken doet belanden. Mooi goudgeel, tintelende mousse, vrolijk licht fruit en fijne gisttonen.

Het Franciacorta gebied is gelegen in de provincie Brescia. De producenten in deze regio slaagden erin, door enorm te investeren, Franciacorta op de kaart te zetten als één van de beste mousserende wijnen ter wereld. In 1995 werd dit streven 'bekroond' met de DOCG-status.

Deze DOCG-status geldt uitsluitend voor de mousserende wijnen, waarbij een rijping op fles verplicht werd gesteld van tenminste 18 maanden. Franciacorta Riserva is een millesimato en moet zelfs 60 maanden op de gistcellen rijpen. In alle gevallen moet men er nog eens 7 maanden bij optellen om op het totaal aantal maanden te komen dat geldt - vanaf het moment van de oogst - alvorens de wijn op de markt gebracht mag worden.

Deze wijn is gemaakt van 80% Chardonnay druiven en 20% Pinot Noir.

# Coquille – Viki Geunes

## INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

### LINZEN

300 GR LINZEN

2 SJALOTTEN

2 TENEN KNOFLOOK

4 DL KALFSBOUILLON

2 TOMATEN

SCHEUTJE RODE WIJN AZIJN

### **Linzen**

Fruit de gesnipperde sjalotten en knoflook in wat olijfolie. Voeg de linzen toe en laat even meebakken. Voeg de bouillon toe en kook de linzen rustig gaar. Plisseer de tomaten en snij in kleine blokjes. Roer de tomatenblokjes door de linzen. Breng op smaak met zout en wat rode wijnazijn.

### COQUILLE

15 COQUILLES

15 DUNNE PLAKJES LARDO

### **Coquille**

Dep de coquilles droog en kruid met zout en peper. Verhit een pan op redelijk hoog vuur. Voeg 3 eetlepels olie toe en zorg dat de bodem bedekt is met een dun laagjes olie. Leg de coquilles 20 seconden aan ieder kant in de pan. Haal uit de pan en snij de coquilles in drieën. Snij de plakjes lardo in stukken ter grootte van de stukjes coquilles.

### BURRATA

4 BOLLEN BURRATA

### **Burrata**

Snij de bollen burrata voorzichtig doormidden. Lepel het zachte romige binnenste van de burrata (stracciatella) in een bekken. Bewaar in de koeling.

### SALADE

GEMENGDE MICROSALADE

OLIJFOLIE

### **Salade**

Vlak voor het opdienen de salade aanmaken met wat olijfolie en zout en peper.

2 CITROENEN

MALDON ZOUT

ZWARTE PEPER

### **Eindbewerking en presentatie**

Verdeel wat linzen in een ring van 8cm. Druk iets aan. Schik de stukjes coquille afwisselend met een plak lardo in de ring. Verwijder de ring. Rasp wat citroenschil over de coquilles. Verdeel de micro salade rondom. Lepel klein dotjes burrata stracciatella over de coquilles. Kruid met een draai peper en wat Maldon vlokken.

### WE DRINKEN ERBIJ:

Franciacorta Brut Monzio  
Compagnoni

Zie beschrijving bij de aardappel.

# Zalm – Jacob Jan Boerma

## INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

### ZALM

15 X 100 GR ZALMFILET

GROF ZEEZOUT

3 EL VADOUVAN KERRIE

### KARNEMELKSAUS

1 LT. KARNEMELK

2 UIEN

1 CITROEN

4 DL WITTE WIJN

2 DL GEVOGELTEBOUILLON

2 DL CRÈME FRAÎCHE

4 DL SLAGROOM

50 GR AZIJN

### VENKEL

3 STRONKEN VENKEL

2 CITROENEN

OLIJFOLIE

TAKJES DILLE

### WE DRINKEN ERBIJ:

Atlantis Albarino Rias Baixas

### **Zalm**

Bedek de zalm met grof zeezout en laat 15 minuten pekelen. Spoel de zalm goed af met water en dep droog. Kruid de zalm met Vadouvan kerrie en bak op laag vuur in olijfolie tot goudbruin. Draai de zalm om, dek af met een deksel en zet het vuur uit.

### **Karnemelksaus**

Doe de karnemelk met een beetje zout in een pan en breng aan de kook. Het zal schiften. Laat heel even doorkoken. Zeef de karnemelk en vang het vocht (wei) op. Fruit de gesnipperde uien in wat olie tot glazig. Trek de schil van de citroen en voeg toe bij de uien. Voeg karnemelk wei, witte wijn, bouillon, crème fraîche, slagroom en azijn toe en laat inkoken tot mindere dan de helft. Draai de saus glad in de blender en zeef de saus. Breng op smaak met zout.

### **Venkel**

Snij de venkel in stukjes en kook in gezouten water gaar. Breng op smaak met citroenrasp, olijfolie en dille.

### **Eindbewerking en presentatie**

Verdeel de venkel over de borden. Leg een stuk zalm op de venkel. Lepel de saus rondom.

Bij de zalm met venkel en karnemelk deze wijn gemaakt van 100% Albarino-druiven. De wijngaarden bevinden zich in Codado de Tea, aan de rechteroever van de rivier de Mino, tussen 100 en 250 meter boven de zeespiegel, op hellingen met een gemiddeld stijgingspercentage van 10%. De grond is zanderig met een granieten ondergrond. Het oogsten gebeurt handmatig. De druiven worden zacht geperst met een pneumatische pers. Gecontroleerde gisting in vaten bij lage temperatuur om een krachtig en fris aromatisch profiel te verkrijgen.

Het zeer intense aroma doet denken aan groene appel en tropisch fruit, zoals ananas en mango. Lang en persistent met een perfecte zuurgraad die bij de body past, waardoor het een zeer aangename wijn is. Die het ziltige van de zalm, het zoete van de venkel en het zure van karnemelk in harmonie moet kunnen begeleiden.

# Knolselderij – Joris Bijdendijk

## INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

### KNOLSELDERIJ

3 KNOLSELDERIJ

250 GR BOTER

2 DL OLIJFOLIE

### BAGNA CAUDA

2 TENEN KNOFLOOK

100 GR BOTER

2 EL. OLIJFOLIE

2 SJALOT

1-2 ANSJOVISFILETS

2 DL WITTE WIJN

3 EIDOOIERS

### UIENSAUS

200 GR SJALOTTEN

3 DL GROENTEBOUILLON

MESPUNT XANTANA

SAMBAI AZIJN

### KROKANTE KNOLSELDERIJ

4 PLAKKEN

VAN 2 CM KNOLSELDERIJ

SHISO PURPER CRESS

### WE DRINKEN ERBIJ:

Sylvaine et Alain Normand  
Bourgogne Pinot Noir

### **Knolselderij**

Was en borstel de knolselderij goed schoon. Snij de knolselderij doormidden en leg met de snijkant naar beneden op aluminiumfolie. Doe een scheut olijfolie, een flinke klont boter en zout en peper bij de knolselderij en vouw helemaal dicht. Laat 60 minuten garen in een oven van 200°C. Verwijder aluminiumfolie en doe terug op een gastroplaat (op de snijkant) met de boter/olie en bak de stukken knolselderij nog 60 minuten in een oven van 175°C tot de korst krokant en donkerbruin is. Lepel iedere 10 minuten de boter over de knol. Snij de knol in porties.

### **Bagna Cauda**

Snij de knoflooktenen flinterdun en bak goudbruin in een laagje zonnebloemolie. Laat uitlekken op keukenpapier. Snipper sjalot en bak in boter en olijfolie tot glazig. Voeg gesneden ansjovis, krokante knoflook en wijn toe en roer tot de vis opgelost is. Voeg wijn toe en breng aan de kook. Doe de dooiers in de blender en laat draaien. Voeg geleidelijk de wijn mengsel toe. Zeef de mengsel en breng op smaak met zout. Verwarm de saus tot 75°C. Doe over in de ISI-fles en breng op druk met twee patronen. Houd de ISI-fles in een bak warm water.

### **Uiensaus**

Wikkel de sjalotten in aluminiumfolie en ze 45 minuten bij de knolselderij in een oven van 200°C. Haal de sjalotten uit de folie en doe ze in hun geheel (schil en al) in de blender. Voeg groentebouillon toe en draai glad. Bind iets met een mespunt Xantana. Zeef de saus en breng op smaak met zout en Sambai azijn.

### **Krokante Knolselderij**

Schil de schijf knolselderij en snij er flinterdunne julienne (1x1 mm) van met de mandoline. Frituur de plakjes in olie van 150°C krokant en goudbruin. Bestrooi met wat zout en laat uitlekken op keukenpapier.

### **Eindbewerking en presentatie**

Lepel wat uiensaus op de borden. Verdeel de knolselderij over de borden. Spuit bagna cauda bij de knolselderij. Versier met krokante knolselderij en cress.

Een lichte rode wijn met karakter, vandaar een keuze voor de Bourgogne (en ook nog redelijk betaalbaar omdat hij uit de zuidelijkste streek komt uit de gemeente La Roche-Vineuse uit het arrondissement Mâcon)

De wijn is krachtig in de neus, meteen ruik je dé kenmerkende Bourgogne geur! Je proeft en ruikt de zwoele aroma's van rode en zwarte bessen. Rond, soepel en frivol.

*Alain en Sylvaine kwamen elkaar tegen op de wijschool in Beaune. Het was liefde op het eerste gezicht en al snel werd hun avontuur duidelijk. Ze huurden een verlaten wijngaard in La Roche-Vineuse en betaalde de verhuurder in wijn. Inmiddels is het huurcontract afbetaald en is de wijn beschikbaar voor de liefhebber van geweldige witte en rode Bourgogne.*

# Banaan

- Kay Baumgardt

## INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

### BANAANSALADE

3 BANANEN

2 LIMOENEN

### **Banaansalade**

Schil de bananen en snij in brunoise. Breng op smaak met limoensap en rasp.

### BANAANPOEDER

4 BANANENSCHILLEN

### **Bananenpoeder**

Doe de bananenschillen in een oven van 170°C en laat zwart en droog worden. Laat afkoelen en maal tot niet te fijne poeder in de Magimix.

### DRAGONRING

2 BOSSEN DRAGON

2 HANDJES PETERSELIEBLAADJES

3 EIWITTEN

40 GR WITTE BALSAMICO

300 GR ZONNEBLOEMOLIE

8 BLAADJES GELATINE

300 GR SUIKER

60 GR WATER

6 EIWITTEN

### **Dragonring**

Doe de dragon- en peterselieblaadjes samen met de eiwit en balsamico in de blender. Draai helemaal glad. Voeg langzaam zonnebloemolie toe tot een crème en breng op smaak met zout. Wrijf door een zeef.

Wel gelatine in koud water. Breng water en suiker aan de kook. Kook tot een temperatuur van 113°C. Klop de eiwitten met een snuif zout stijf en voeg geleidelijk suikerstroop toe. Voeg de gelatine toe. Blijf kloppen tot de merengue afgekoeld is tot kamertemperatuur. Spatel de merengue in delen door de dragoncrème. Breng op smaak met limoensap. Doe over in een spuitzak. Spuit de crème in ringvormen en doe over in de vriezer.

### BANAANBOLLEN

8 BLAADJES GELATINE

100 GR BOTER

300 GR BANAAN

1 LIMOEN

120 GR EIDOOIER

80 GR SUIKER

260 GR SLAGROOM

### **Banaanbollen**

Wel de gelatine in koud water. Maak beurre noisette van de boter. Doe de banaan met het sap van een ½ limoen in de Magimix en draai glad. Voeg de bruine boter langzaam toe. Doe over in een bekken en los de gelatine erin op. Roer twee eetlepels banaanpoeder erdoor.

Klop de dooiers met suiker op tot een dikke crème. Blijf kloppen tot alle suiker opgelost is. Klop de slagroom niet te stijf.

Roer banaan massa door de dooiercrème. Spatel de slagroom in delen door de massa. Doe over in een spuitzak. Vul bollenmal met de banaancrème en laat in de vriezer opstijven.

### BANAAN-MISO SAUS

150 GR RIETSUIKER

2 LIMOENEN

3 STENGELS CITROENGRAS

3 BANANEN

5 CM VERSE GEMBER

300 ML WATER

1-2 EL MISO

XANTANA

### **Banaan-miso saus**

Doe de rietsuiker met een scheut water in een pan en laat karamelliseren. Blus af met limoensap en water en los de karamel op. Schil de bananen en snij in plakjes. Voeg citroengras, banaan en gember toe en laat 15 minuten pruttelen. Verwijder de gember en citroengras en pureer de saus met een staafmixer en wrijf door een zeef. Breng op smaak met miso. Bind eventueel met een mespunt Xantana. Roer wat banaanpoeder door de saus.

---

**GEBRANDE BANAAN**

3 BANANEN

---

**Gebrande banaan**

Schil de bananen en snij in plakken van 1 cm. Leg de plakken op een gastrop plaat en gebruik de brander om de banaan mooi te kleuren.

**Eindbewerking en presentatie**

Haal de dragonringen uit de mallen en plaats midden op de borden. Lepel wat banaansalade in de ring. Haal de bananenbollen uit de mallen en plaats twee bollen op elkaar om een bal te maken. Plaats de bal in de ring. Schik wat plakjes gebrande banaan in de ring. Versier met bloemblaadjes en wat banaanpoeder.

---

1 BAKJE MARGRIET BLOEMPJES

---

---

**WE DRINKEN ERBIJ:**

Luigi Einaudi Moscato d'Asti

Verrassend zal de keuze niet zijn, maar bij dit soort gerechten kom je al snel uit bij een Moscato uit Asti.

Heldere strogele wijn met een intense, frisse geur van muskaatdruiven, zoete appel en peer. Mild zoete smaak met een elegante mousse en aroma's van rijpe perzik en fris exotisch fruit. Met nog geen zes procent alcohol is deze wijn – jong gedronken – uitermate geschikt bij dit dessert.

De druiven komen uit de wijngaarden die liggen in de gemeente Castiglione Tinella Cuneo op een hoogte van 280 meter, dat zorgt voor een mooie zoet-zuur balans in de druiven.

*Poderi Einaudi werd opgericht door Luigi Einaudi, econoom, journalist en na WOII de eerste president van Italië. Sinds 1990 is het wijnbedrijf in handen van zijn achterkleinzoon Matteo Sardagna, die het bedrijf op zijn beurt weer van zijn moeder Paola heeft overgenomen.*