



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu mei 2022

Doperwtten

tartelette – burrata – bleekselderij

Makreel

appel – mierikswortel – dille – waterkers

Asperge

edamame – snijbonen – kokossaus

Kwartel

pasta – morieljes

Kwark

passievrucht – zure mat – amandelen

Wijnen zijn afkomstig van

**The Art of Wines
Buitenveldert**

Doperwten

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

TARTELETTE

1 PAK BRICKDEEG

BOTER

TARTELETTE VORMPIJES

Tartelette

Smelt de boter. Steek rondjes van 10 cm uit het brickdeeg. Beboter de rondjes brickdeeg en leg twee rondjes op elkaar. Leg een dubbele brickdeeg rondje op een tartelette vorm. Duw een tweede tartelette vorm op de eerste. Herhaal en maak zo een stapel van vijf vormpjes. Bak de tartelette stapel 8 minuten af in een oven van 175°C. Laat de stapel vormpjes iets afkoelen en haal voorzichtig uit elkaar. Maak zo 18 vormpjes (een paar extra voor de breek).

DOPERWTENCRÈME

500 GR DOPERWTEN (DIEPVRIES)

4 DL GROENTEBOUILLON

2 DL SLAGROOM

Doperwtencrème

Breng de doperwten, groentebouillon en slagroom aan de kook met wat zout. Kook tot de helft in. Giet af door een zeef (bewaars kookvocht) en doe de doperwten over in de blender en draai glad. Voeg wat kookvocht toe om een mooie crème te maken. Breng op smaak met zout en peper. Doe over in een spuitzak.

LIMOENGEL

6 LIMOENEN

80 GR WATER

80 GR SUIKER

20 GR GEMBERSIROOP

8 GR AGARAGAR

Limoengel

Pers limoenen (150 gram) uit en breng aan de kook met de overige ingrediënten. Laat 2 minuten doorkoken en stort de massa op een gastroplaat. Laat in de koeling opstijven. Doe de limoengelei over in de Magimix en draai tot gel. Doe de gel over in een spuitzak.

DOPERWTENSALADE

500 GR DOPERWTEN (DIEPVRIES)

8 MUNTBLAADJES

OLIJFOLIE

Doperwtensalade

Blanceer de doperwten gaar in wat gezouten water. Doe gelijk over in ijswater. Maak de doperwten aan met fijngesneden muntblaadjes en olijfolie. Breng op smaak met zout en peper.

BLEEKSELDERIJ SAP

1 STRONK BLEEKSELDERIJ

1 DL APPELSAP

2 LIMOENEN

6 MUNTBLAADJES

XANTANA

Bleekselderij sap

Maak sap van de bleekselderij met behulp van de sapcentrifuge. Breng de bleekselderij sap samen met de appelsap, sap van de limoenen, muntblaadjes aan de kook. Voeg een mespunt Xantana toe met de staafmixer om het iets te binden en zeef het sap. Breng op smaak met zout en peper. Doe over in de dispenser.

UITJES

10 ZILVERUITJES

2 DL WITTE WIJN AZIJN

3 DL WITTE WIJN

2 GR ZOUT

Uitjes

Snij de uitjes in vieren. Breng azijn, wijn en zout aan de kook en voeg de uitjes toe. Haal van het vuur en laat marinieren tot gebruik. Haal de rokken van de uitjes los van elkaar.

BURRATA

4 BOLLEN BURRATA

Burrata

Snij/prak de bollen burrata tot een lobbige massa.

MALDON ZOUT

AFFILLA CRESS

Eindbewerking en presentatie

Leg een klein lepeltje doperwtensalade midden op de borden. Leg een tartelette op de doperwtjes. Spuit een laagje doperwtencrème in de tartelettes. Verdeel de doperwtensalade over de crème. Spuit kleine dopjes limoengel op de doperwtensalade. Leg een quenelle burrata naast de tartelette. Kruid de burrata met een draai zwarte peper en wat vlokken Maldon zout. Versier de tartelette met enkel Affilla cress takjes en uitjes. Schenk wat bleekselderij sap rondom.

WE DRINKEN ERBIJ:

**Château Mourgues du Grès
Costières de Nîmes Galets
Rosés 2020**

Wat we nooit eerder gedaan hebben: beginnen met een rosé: het was een gok die uitstekend uitpakte. Bij de doperwten en de burrata gaf deze aromatische zalmroze rosé met lichte tonen van appel en een klein bessenzuurtje uitstekend tegenwicht bij de bleekselderijsap en de limoengel. Aan de basis van deze smakelijke wijn staan de druiven syrah, grenache en mourvèdre, die volgens de saignée methode (korte schilweking) wordt gemaakt in de Costières de Nîmes In het zuiden van de Rhônevallei.

Makreel

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

MAKREEL

15 MAKREELFILETS

1 EL. SUIKER

3 EL. ZOUT

3 EL. GERASPTE MIERIKSWORTEL

1 DL AMANDELOLIE

DILLEOLIE

1 BOS DILLE

3 DL ZONNEBLOEMOLIE

WATERKERSOLIE

1 BOS WATERKERS

3 DL OLIJFOLIE

APPEL

3 GRANNY SMITH APPELS

5 DL APPELSAP

SAUS

SLAGROOM

CRÈME FRAÎCHE

1 CITROEN

3 BAKJES MUSTARD CRESS

WE DRINKEN ERBIJ:

Doniene Gorrondona Bizkaiko

Txakolina Doniene

Hondarrabi Zuri 2020

Makreel

Meng suiker en zout. Verdeel het zoutmengsel over de makreel en leg 30 minuten in de vriezer.

Snij de filets langs de midden graat in tweeën. Verwijder de huid van de makreelfilets. Meng de mierikswortel met de amandelolie. Smeer de filets in met mierikswortelolie.

Vlak voor het opdienen twee filets tegen elkaar leggen en dakpansgewijs bedekken met rondjes appel zodat ze op schubben lijken.

Dilleolie

Doe de dille samen met de olie in de blender. Draai de olie 5 minuten op hoge snelheid tot de olie goed warm is. Laat de olie infuseren tot vlak voor het opdienen. Zeef de olie en doe over in een spuitfles.

Waterkersolie

Doe de waterkers samen met de olie in de blender. Draai de olie 5 minuten op hoge snelheid tot de olie goed warm is. Laat de olie infuseren tot vlak voor het opdienen. Zeef de olie en doe over in een spuitfles.

Appel

Snij de appel in flinterdunne plakjes op de mandoline. Steek zeer kleine rondjes uit de plakjes appel met de appelboor en doe direct in het appelsap.

Saus

Meng slagroom en crème fraîche. Breng de saus op smaak met citroensap, zout en peper.

Eindbewerking en presentatie

Leg een makreelfilet borden. Lepel saus op de borden en druppel beide oliën in de saus. Versier de vis met blaadjes Mustard cress.

Hierbij de dé witte specialiteit uit Spaans Baskenland. Omdat de toprestaurants uit de meest culinaire streek van Europa beslag leggen op deze unieke wijn, zien we de flessen nauwelijks in Nederland. Txakoli, txakolina of chacolí wordt de wijn genoemd en in vroeger tijden voornamelijk bij de tapas geschonken, maar sinds ook deze boeren steeds beter boeren is de kwaliteit met sprongen vooruitgegaan. Hij is gemaakt van handgeplukte hondarrabi zuri-druiven in de subregio Bakio, die spontaan vergisten. Dit kleine gebied met veel koelende invloed van de oceaan staat bekend om wijnen met een prachtige balans tussen frisheid en rijpe smaaktonen. Bij de makreel, appel en waterkers een goddelijke combinatie.

Asperge

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

ASPERGE

15 ASPERGES

2 BLAADJES LAURIER

2 STUKJES FOELIE

2 KRUIDNAGELS

SNIJBONEN

750 GR SNIJBONEN

EDAMAME

EDAMAME BOONTJES

KOKOSSAUS

AFSNIJDELS VAN ASPERGES

2 LT. KOKOSMELK

2 TENEN KNOFLOOK

1 STENGEL CITROENGRAS

SOJASAUZ

SESAMOLIE

LIMOEN

TORTILLA

BLOEM TORTILLA'S

KAPPERTJES

KAPPERTJES

WE DRINKEN ERBIJ:

**Le Champ des Murailles
Corbières Camin Nostre Blanc
2021**

Asperges

Schil de asperges en snij de onderste delen af. Geef de schillen en afsnijdsels door aan de saus. Doe de asperges met de rest van de ingrediënten in ruim water en breng aan de kook. Haal de pan van het vuur en laat 20 minuten garen. Haal de asperges uit het vocht en snij in stukjes.

Snijbonen

Maak “spaghetti” van de snijbonen met behulp van een dunschiller. Verwarm de “spaghetti” vlak voor het opdienen in een klontje boter.

Edamame boontjes

Blancheer de edamame boontje in gezouten water en doe direct over in ijswater. Verwarm de boontjes vlak voor het opdienen in een klontje boter.

Kokossaus

Breng aspergeafsnijdsels, knoflook, citroengras en kokosmelk aan de kook en laat tot de helft inkoken. Zeef de saus en breng op smaak met sojasaus, sesamololie en limoensap.

Tortilla's

Snij de tortilla's in stukken en frituur krokant in een laagje olie. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout.

Kappertjes

Dep de kappertjes droog. Vlak voor het opdienen de kappertjes krokant frituren in een laagje olie. Laat uitlekken op keukenpapier.

Eindbewerking en presentatie

Maak nestjes van de snijbonen. Verdeel de asperges en edamame boontjes in het nestje. Schenk wat saus op de borden. Versier met tortilla stukjes en kappertjes.

Prachtige, zuivere biowijn met smaakconcentratie Van Pierre Bories, een van de beste wijnmakers van de Corbières. Het is een wijn die kan wedijveren met de mooiste witte wijnen uit de Rhône en past uitstekend bij de kokossaus die naast de asperge ligt. De ruige Corbières is niet zo geschikt voor massaproductie. De betere producenten weten dit en beperken zich tot de natuurlijk lage rendementen in de wijngaard. Zo trekken ze al jarenlang de aandacht met fantastische, karakteristieke wijnen. Pierre Bories is er een van. Hij maakt zelfs een prachtige witte wijn in dit heuvelachtige wijngedebied. Hiervoor oogst Pierre slechts 40 hectoliter per hectare, wat voor witte druiven heel erg weinig is. De roussanne en marsanne zorgen voor een smaakconcentratie en typiciteit die doen denken aan mooie witte Rhônewijnen. De grenache- en macabeodruiven geven op hun beurt de heerlijke frisheid en aromatische expressie.

Citroengeel gekleurde wijn met een subtiele geur van abrikoos, mandarijn en groene kruiden. De smaak is vol en romig met rijp geel fruit en milde zuren. Licht toast en fijne bitters in de aanhoudende finale. (30% Marsanne 20% Grenache 20% Macabeo)

Kwartel

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

KWARTEL

15 KWARTELS

4 DOOIERS

4 TAKJES TIJM

2 EL. BIESLOOK

2 EL. BASILICUM

SHIITAKES

PASTA

300 GR BLOEM

3 EIERN

1 EL. ZOUT

SCHEUT OLIJFOLIE

SAUS

15 GEDROOGDE MORIELJES

SCHEUT PORT

2 DL GEVOGELTEFOND

KARKASSEN VAN DE KWARTELS

8 DL GEVOGELTEFOND

SPINAZIE

2 KG WILDE SPINAZIE

5 TENEN KNOFLOOK

3 EL. PIJNBOOMPITTEN

Kwartel

Snij de borsten en poten van de kwartels los. Geef de karkassen door aan de saus. Houd het vel van de borsten zo veel mogelijk intact. Verwijder het vel van de pootjes en snij het vlees eraf. Doe het pootjesvlees in de Magimix. Voeg dooiers, blaadjes tijm, gehakte bieslook, gesneden basilicum en zout en peper toe en draai glad. Verwijder de steeltjes van de shiitakes en snij de hoedjes in piepkleine blokjes. Roer de shiitakes door de farce en breng op smaak met zout en peper. Leg de borstjes met de huidkant naar beneden op een plank. Smeer wat farce op de borstjes en leg een tweede borstje op de eerste. Duw goed tegen elkaar. Leg een kwartel op de pasta en wikkel om de kwartel heen. Bak de pasta met kwartel in een pan aan alle kanten in wat olijfolie tot goudbruin. Leg de kwartels op een bakplaat en gaar 10 minuten verder in een oven van 225°C. Laat 10 minuten rusten.

Pasta

Doe bloem, eieren, zout en olijfolie in de Magimix. Draai tot deeg. Kneed de deeg 1 minuut en laat 30 minuten rusten in plasticfolie. Draai tagliolini van het pastadeeg met behulp van de pastamachine. Kook de pasta gaar in gezouten water en doe direct over in koud water. Dep de pasta droog.

Saus

Doe gedroogde morieljes, port en 2 dl gevogeltesfond in een pannetje en breng tot tegen de kook aan. Haal van het vuur en laat wellen. Hak de karkassen van de kwartels klein. Bak de karkassen flink bruin in een grote pan met wat olie. Voeg een scheut water toe en schraap alle aanbaksels los. Laat het water indampen en opnieuw bakken tot er de bodem bedekt is met aanbaksels. Voeg de gevogeltesfond toe en roer de aanbaksels los. Laat 20 minuten zachtjes koken en zeef de saus. Meng vlak voor het opdienen de morieljes (met vocht) met de saus en breng aan de kook. Breng op smaak met zout en peper.

Spinazie

Was de spinazie zorgvuldig. Slinger de spinazie droog in een theedoek. Snij knoflook in flinterdunne plakjes en bak goudbruin in een laagje olijfolie. Schep de knoflook uit de pan en voeg de pijnboompitten toe. Bak de pijnboompitten kort tot ze beginnen te kleuren. Haal pijnboompitten uit de pan en voeg de spinazie toe. Bak op vol vuur kort tot de spinazie zacht wordt (niet te lang). Roer de pijnboompitten en knoflook door de spinazie en breng op smaak met zout en peper. Doe over in een zeef.

Eindbewerking en presentatie

Leg een pluk spinazie op de borden. Leg een kwartelpakketje op de spinazie. Lepel ruim saus rondom.

WE DRINKEN ERBIJ:

**Bodegas Raúl Pérez Bierzo
Ultreia Saint Jacques Mencia
2019**

We blijven voor de kwartel in Spanje, maar een beetje onbekend gebied: Bierzo in de Noord-West hoek, maar wel 240KM van de kust. (op de weg naar Santiago de Compostella en de naam van de wijn refereert eraan: "Ultreia" betekent "Voorwaarts" en dat was de groet die de pelgrims elkaar gaven bij ontmoetingen op de route.

De rode wijnen worden er gemaakt van de mencia en in deze fles van stokken meer dan 50 jaar oud.

Het is het visitekaartje van Spaanse topwijnmaker Raúl Pérez. Ultreia is Raúl's eerste eigen label en bezorgde hem zijn wereldwijde cultstatus Raúl zijn doel is pure expressie van terroir, druif en oogstjaar. Na de handmatige oogst volgt een spontane vergisting met hele trossen in houten vaten. Na vatrijping wordt de wijn ongefilterd gebotteld.

Niet alleen wij, maar ook grootheden als Jancis Robinson en The Wine Advocate zijn weggeblazen door de sublieme kwaliteit van deze supercharmante Bierzo.

Jullie treffen wild rood fruit, frisheid en complexiteit. Alom geprezen om z'n verbluffende prijs/kwaliteit Ze bestaan: wijnen die dubbel zo goed smaken als de prijs doet vermoeden.

Wild rood fruit, kruidigheid, rokerigheid en mineraliteit in de geur, een soepele, ronde smaak met mooie frisheid en complexiteit en een enorm bewaarpotentieel. En dat allemaal voor een onwaarschijnlijk bescheiden prijs. Dieprood van kleur met paarse nuances, pittig fruitig van geur met verse kersen en wat vuursteen. De smaak zet fris en sappig in en eindigt met een fruitige afdronk en licht tannine. Je moet er iets bij eten, b.v. een kwartel, maar ook uitstekend geschikt om bij de openhaard te nuttigen met aangenaam gezelschap.

Kwark

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

AMANDELEN

150 GR AMANDELEN
ENKELE EETLEPELS HONING

SAUS

5 PASSIEVRUCHTEN
200 GR PASSIEVRUCHT COULIS
8 SINAASAPPELS
150 GR SUIKER
10 ZURE MATTEN (ROOD)

MANGO

3 MANGO'S

2 BAKKEN VOLLE KWARK

PASSIEVRUCHTPITJES

3 LIMOENEN

8 CITROEN NAPOLEONSNOEPJES

2 BAKJES HONNY CRESS

WE DRINKEN ERBIJ:

**La Caudrina Moscato d'Asti
2021**

Amandelen

Doe de amandelen in een bekken en bedek ze met honing. Spreid de amandelen uit op bakpapier en doe over in een oven van 175°C. Laat de honing karamelliseren in ongeveer 8 minuten. Let op dat de honing niet verbrand. Laat afkoelen en hak de amandelen klein.

Saus

Doe de suiker met wat water in een pannetje en laat licht karamelliseren. Voeg het sap van de passievruchten, sinaasappelsap en de coulis toe en roer tot de karamel opgelost is. Voeg de zure matten toe en laat even opkoken. Doe de massa in de blender en draai helemaal glad. Zeef de saus.

Mango

Schil de mango's en snij in dobbelstenen.

Eindbewerking en presentatie

Lepel wat saus op de borden. Verdeel de mangoblokjes midden op de borden. Leg een flinke eetlepel kwark op de mangoblokjes. Druppel wat honing op de kwark. Verdeel de passievruchtpitjes over de kwark. Rasp wat limoenschil en Napoleonsnoepjes over de kwark. Versier met stukjes merengue en Honny cress.

Wat anders dan dit te schenken bij de kwark en de suikerzoetzure saus.

In het gigantische aanbod van Moscato d'Asti (mousserende zoete Noord-Italiaanse wijn gemaakt van de muskaatdruif. Laag alcoholpercentage van slechts 5%. Je ruikt de geur van witte bloemen, tafeldruiven en peren) is het altijd even zoeken naar een écht goede kwaliteit. Door de vele simpele varianten zou je soms bijna vergeten dat Moscato ook een ongelofelijk verfijnde, delicate wijn kan zijn, inclusief complexiteit en terroirexpressie.

La Caudrina is er zo eentje. Deze Moscato wordt bestempeld als een van de referentiewijnen van de streek door Ian d'Agata – de Italiëspecialist van het toonaangevende Vinous. Met z'n elegante, geparfumeerde neus, intense smaak, fijne mousse, zeer bescheiden alcoholgehalte en lichtzoete afdronk is deze bubbel ideaal bij dit stevig zoete gerecht.