



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM  
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

## ***Menu juni 2022***

### *Gamba*

ravioli – citroenboter

### *Asperge*

flan – gele biet – ingelegde sjalot – pijnboompitten

### *Knolselderij*

bloemkool – ras el hanoud – kwartelei

### *Lamsfilet*

gerookte asperge – doperwtentpuree – zoethoutolie

### *Aardbei*

roomijs – basilicumolie – oubliwafel

**Wijnen zijn afkomstig van**

**De Gouden Ton**

# Gamba

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

## GAMBA'S

200 GR ZALMFILET

SCHEUT SLAGROOM

15 GAMBA'S (16/20)

ENKELE BASILICUMBLAADJES

1 CITROEN

## PASTA

500 GR BLOEM

5 EIEREN

SCHEUT OLIJFOLIE

2 TL. ZOUT

## CITROENBOTER

200 GR BOTER

SCHEUT OLIJFOLIE

3 KNOFLOOKTENEN

2 CITROENEN

2 BAKJES BASILICUM CRESS

## WE DRINKEN ERBIJ:

**Felugan Lugana Feliciano**  
Lugana DOC, Veneto, Italië  
Druivenras: **trebbiano di  
lugana**

## **Gamba's**

Doe zalm met een scheut slagroom in de Magimix en draai tot een farce. Snij de gamba's tot kleine brunoise. Meng zalmfarce met gamba's, kleingesneden basilicum en rasp van de schil van de citroen. Breng op smaak met zout en peper.

## **Pasta**

Doe alle ingrediënten in de Magimix en draai tot een deeg. Laat het deeg 30 minuten in plasticfolie rusten. Maak dunne vellen pasta met behulp van de pastamachine (stand 6).

## **Ravioli**

Leg een pastavel op het werkvlak. Maak hoopjes gambavulling met de kleinste ijsbolletjestang op gepaste afstand van elkaar op het pastavel. Kwast de pasta rondom de vulling met een beetje water. Leg een tweede vel pasta op het vel met vulling. Gebruik een ring die net iets groter is dan de vulling om de pasta voorzichtig aan te drukken. Gebruik een grotere ring op de ravioli los het snijden. Maak 45 ravioli (plus enkele voor de breek). Leg de ravioli op een met bloem bestoven plaat en dek af met een theedoek.

## **Citroenboter**

Verwarm boter, olie en knoflook tot de boter begint te kleuren in een zeer ruime pan. Haal van het vuur en roer sap van 2 citroenen door de boter tot een emulsie ontstaat. Breng op smaak met zout en peper. Verwijder de knoflooktenen. Laat de saus in de pan.

## **Eindbewerking en presentatie**

Kook de ravioli gaar in ruim gezouten water (ongeveer 3 minuten koken). Giet de ravioli af en doe over in de pan met citroenboter samen met een flinke scheut kookwater. Wals de pan voorzichtig zodat alle ravioli bedekt worden met saus.

Verdeel de ravioli over de borden (drie per bord). Lepel de saus over de ravioli en versier met basilicum cress.

Bij de gamba met citroenboter een verfrissende wijn uit het noorden van Italië. Op 5KM van het Gardameer ligt het bedrijf van Massimo Sbruzzi die met zijn familie de Azienda Agricola Feliciano beheert. Naast olijfolie en grappa wordt er ook serieus wijn gemaakt. O.A. deze van de trebbiano di Lugano. Deze sprankelende wijn met zijn mooie lichte tonen van zowel zuur, zoet als zilt past prima bij deze subtiele starter.

# Asperges

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

## ASPERGEFLAN

ASPERGESCHILLEN (OOK VAN LAM)

2 UIEN

5 STUKS FOELIE

2 BLAADJES LAURIER

4 TAKJES TIJM

5 DL WITTE WIJN

2 LT. WATER

16 EIERN

## ASPERGES

15 ASPERGES

## SJALOTTEN

3 SJALOTTEN

100 GR WITTE WIJN AZIJN

100 GR WITTE WIJN

20 GR SUIKER

1 LAURIERBLAADJE

1 TL ZOUT

PLUKJE SAFFRAANDRAADJES

## GELE BIET

3 GELE BIETEN

BALSAMICO AZIJN

ALUMINIUMFOLIE

## Aspergeflan

Schil de asperges en bewaar de afsnijdsels. Geef de asperges door. Fruit de gesnipperde ui in een klont boter glazig. Voeg de rest van de ingrediënten toe behalve de eieren. Breng aan de kook en laat tot een sterke aspergebouillon trekken. Zeef de bouillon en breng op smaak met zout. Meet 2 liter bouillon af en klop de eieren erdoor met behulp van de staafmixer. Zeef de massa en verdeel over de kleine diepe bordjes. Doe de bordjes in de oven en gaar de flan in de stoomoven op 90°C in ongeveer 10 minuten. Test de gaarheid door een bakje te bewegen. Het moet vast zijn maar nog een beetje wiebelen.

## Asperges

Breng een ruime pan met gezouten water aan de kook. Voeg de asperges toe en breng opnieuw aan de kook. Haal de pan van het vuur de laat de asperges in het kookvocht in 20 minuten garen. Haal de asperges uit de pan en snij in kleine stukken.

## Sjalotten

Haal de schillen van de sjalotten en snij in niet te dunne ringen. Haal de ringen los van elkaar. Breng de rest van de ingrediënten aan de kook en laat 1 minuut doorkoken. Schenk het vocht over de sjalotten en laat marineren tot gebruik.

## Gele biet

Wikkel de gele bieten, een lepeltje balsamico azijn en wat zout strak in aluminiumfolie. Gaar de bieten ongeveer 60 minuten in een oven van 180°C. Prik in de bieten met een satéprikker om te controleren of ze gaar zijn. Haal de bieten uit de folie en laat wat afkoelen. Schil de bieten en snij ze in kleine stukken.

---

**PIJNBOOMPITTEN**

---

**HANDJE PIJNBOOMPITTEN**

---

---

**2 BAKJES AFFILLA CRESS**

---

**MALDON ZOUT**

---

---

**WE DRINKEN ERBIJ:****Der Wilde - silvaner Trocken**

- Franken (Deutscher  
Qualitätswein), Weingut  
Weigand

**Pijnboompitten**

Bruineer de pijnboompitten in een scheut zonnebloemolie goudbruin en laat uitlekken op keukenpapier. Bestrooi met wat zout.

**Eindbewerking en presentatie**

Verdeel de asperge en biet over de flans. Versier met pijnboompitten en Affilla cress. Bestrooi met wat vlokken Maldon zout.

Een wijn uit het gebied waar de bocksbeutel nog de standaardfles is. Maar Andi Weigand heeft er lak aan en gooit alle tradities van het wijngedebiet Franken overboord. Iet voor niets heet deze wijn Der Wilde, want dat is deze meneer. Sinds 2013 heeft Andi van zijn vader de vrije hand gekregen om op het 5,8 hectare grote familie wijngoed zijn ideeën te combineren met de kennis die hij opdoet tijdens zijn studie oenologie en om dit meteen ten uitvoer te brengen. Dat betekent dat er nog meer werk in de wijngaarden plaatsvindt, want er wordt meer gesnoeid om lagere opbrengsten te krijgen, geen gebruik meer gemaakt van onkruidverdelgers en met de hand geoogst. Hij werkt enkel nog met wilde gisten, laat de wijnen zo lang mogelijk op de lies rijpen en ontzuurt de wijnen niet. Daarnaast is Weingut Weigand in conversie naar het biologisch produceren en heeft ook de intentie om geheel biologisch-dynamisch te gaan werken.

Als we al eens een sylvaner op tafel zetten, dan meestal uit de Elzas, maar deze mag er zeker ook wezen, dankzij strenge selectie (handgeplukt, korte, koude inweking, zachte persing daarna en wachten op de spontane vergisting in de RVS-tanks. Daarna rustig op zijn lie de winter doorhelpen.

In de neus aroma's van limoen, bloemen en iets ziltigs. In het smaakpalet citrusfruit, groene appel en subtiele mineraliteit, dat gepaard gaat met een afdronk met goede strakke zuren. Heerlijk naast de flan met asperges.

# Knolselderij

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

## GROENTEBOUILLON

1 UI

2 TENEN KNOFLOOK

1 PREI

1 STENGELBLEEKSELDERIJ

½ WINTERWORTEL

## KNOLSELDERIJPUREE

2 UIEN

4 TENEN KNOFLOOK

4 LAURIERBLAADJES

1 TL KOMIJNPOEDER

1 TL KORIANDEPOEDER

1 KNOLSELDERIJ (1,5 KG)

GROENTEBOUILLON

3 EL TAHIN PASTA

2 CITROENEN

## BLOEMKOOL

1 BLOEMKOOL (1,5 KG)

2 UIEN

6 TENEN KNOFLOOK

4 TL RAS EL HANOUD

4 EL GEZOUTEN CITROEN

100 GR AMANDELSCHAAFSEL

½ BOS BLAD PETERSELIE

## KWARTELEI

15 KWARTELEITJES

GEROOKTE PAPRIKAPOEDER

MALDON ZOUT

OLIJFOLIE

## WE DRINKEN ERBIJ:

**Brouilly Producent: Clos de la Roilette Beaujolais**, gamay noir à jus blanc.

## Groentebouillon

Doe alle ingrediënten in de Magimix en draai tot kleine blokjes. Fruit de groenten in wat olijfolie tot ze goed kleuren. Voeg 1 liter water toe en breng aan de kook. Laat 15 minuten trekken. Zeef de bouillon.

## Knolselderijpuree

Schil de knolselderij en snij in kleine dobbelsteentjes. Snipper ui en fruit in een flinke scheut olijfolie tot ze goed karamelliseren. Voeg gesnipperde knoflook en laurier toe en laat 1 minuut mee fruiten. Voeg komijn- en korianderpoeder toe en roer goed om. Meng de knolselderij goed door de uien. Voeg net zoveel groentebouillon toe tot alles net onderstaat. Gaar de knolselderij op laag vuur.

Zeef de knolselderij en vang het vocht op. Verwijder de laurierblaadjes. Doe de knolselderij met citroensap in de Magimix en draai helemaal glad. Voeg tahin toe en net zoveel kookvocht tot een gladde pasta ontstaat (consistentie van gladde humus). Breng op smaak met zout, peper en citroensap.

## Bloemkool

Maak “rijst” van de bloemkool in de Magimix. Rooster het amandelschaafsel in een droge pan tot goudbruin. Snipper uien en fruit in wat olijfolie tot gekaramelliseerd. Voeg gesnipperde knoflook toe en laat 1 minuut mee fruiten. Voeg ras el hanoud toe en roer goed om. Voeg een flinke scheut water toe en breng aan de kook. Voeg bloemkoolrijst toe en roer om. Haal van het vuur en roer piepklein gesnipperde gezouten citroen en amandelschaafsel toe. Breng op smaak met zout en peper. Op het laatst de gesneden peterselie door de bloemkool roeren.

## Kwarteleitje

Bak de kwarteleitjes op het laatst in wat olie. Niet te veel tegelijk in de pan zodat de eitjes los van elkaar blijven.

## Eindbewerking en presentatie

Doe een flinke eetlepel knolselderijpuree op een bord en spreid met een lepel tot een nestje ontstaat. Doe een volle eetlepel bloemkool midden in het nestje. Bestrooi de randen van het nestje met een beetje gerookte paprika. Leg een kwarteleitje op het geheel en bestrooi met een beetje Maldon zout. Druppel een theelepel olijfolie op het geheel.

Op chefsavond vrolijke kreten van geluk, dat we zo’n mooie Beaujolais hadden gevonden die door zijn prachtige volheid zonder dat er zware tannine aan vast za teen genot was voor tong en gehemelte. En een zalige combinatie met de knolselderij.

Het Clos de la Roilette heeft in de loop der tijd verschillende eigenaren gehad, o.a. een die het hele domein bij de paardenraces had vergokt. (het etiket herinnert er nog aan) Nu is het in handen van de familie Coudert, die het verwaarloosde domein in 1967 kochten en helemaal vanaf nul weer hebben opgebouwd. Deze wijn is van stokken die minimaal 40 jaar oud zijn. Na een strenge en selectieve handmatige oogst, worden de trossen grotendeels intact gelaten en laat men deze ongekneusd en temperatuur gecontroleerd zonder toevoeging van zwavel de alcoholische fermentatie (semi-carbonique) met wilde (druifeigen) gisten ondergaan op betonnen cuves. Na 12 dagen volgt de persing en wordt de jonge wijn overgestoken op oude eikenhouten foeders om hierin de malolactische gisting te laten voltrekken en te rijpen. Na een periode van ongeveer 6 maanden wordt de wijn geassembleerd en ongefilterd gebotteld. **jun/ 5**

# Lam

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

---

## LAMSFILET

---

8 LAMSFILETS

---

8 ZOETHOUT STOKJES

---

### Lamsfilet

Schil de zoethoutstokjes met een dunschiller. Slijp een punt aan de stokjes. Prik de zoethoutstokjes in de lengte midden in de lamsfilets. Kruid de filets met zout en peper en doe de filets in vacuümzakken met een scheutje olijfolie. Gaar de lamsfilet in de sousvide 20 minuten op 65°C. Haal uit de zakken en dep droog. Verwijder het zoethout en houd het vlees warm. Vlak voor het opdienen het vlees bestrooien met bruine basterdsuiker en karamelliseren met de gasbrander. Trancheer de lamsfilets.

---

## ASPERGES

---

30 ASPERGES

---

EETLEPEL ROOKMOT

---

### Asperges

Schil de asperges en snij de onderkanten er af. Geef het afsnijdsel door aan het aspergeflan gerecht. Rook de asperges 10 minuten in de rookoven met een eetlepel rookmot. Grill de asperges heel rustig op de grillplaat tot ze beetbaar zijn. Breng op smaak met zout.

---

## ZOETHOUTOLIE

---

2 STOKJES ZOETHOUT

---

2 DL ZONNEBLOEMOLIE

---

### Zoethoutolie

Snij de zoethout klein en doe over in de blender samen met de olie. Draai tot het zoethout fijn is. Verwarm de olie in een pannetje tot 80°C en haal van het vuur. Vlak voor het opdienen de olie zeven.

---

## DOPERWTENPUREE

---

500 GR DOPERWTEN

---

2 BOSUITJES

---

3 EL CRÈME FRAÎCHE

---

ENKEL BLAADJES BASILICUM

---

### Doperwtenspuree

Snij de bosui in dunne ringen. Stoof de bosui in een klont boter tot zacht. Voeg doperwtens en een scheut water toe en kook de doperwtens enkele minuten tot ze gaar zijn. Doe alles over in de Magimix en pureer. Voeg crème fraîche en blaadjes basilicum toe en draai nog even. Breng op smaak met zout en peper.

### Eindbewerking en presentatie

Verdeel de plakken lamsfilet over de borden en lepel wat zoethoutolie erover. Maak enkele hoopjes doperwtenspuree op de borden. Verdeel de asperges over de borden.

---

## WE DRINKEN ERBIJ:

**ANNE GROS & JEAN  
PAUL TOLLOT - LA 50/50  
COTES DU BRIAN 2018**  
Languedoc-Roussillon

Op de chefsavond hadden velen de angst dat we niet over de Brouilly heen konden met de wijn, maar de verrassing was inderdaad groot toen we met de 50/50 kamen aanzetten. 50% van Anne en hetzelfde percentage van Jean Paul. Twee krankzinnige wijnmakers oorspronkelijk afkomstig uit de Bourgogne zijn ze begonnen in het achtergebleven gebied van de Languedoc bij Minervois om van Carignan, Cinsault en Grenache o.a. deze superwijn te maken. Een hemelse ervaring bij de lamsfilet. Volop fruit in geur en smaak, levendig fris, fruitig, elegant en spannend. De druiven worden per perceel en druivenras apart met de hand geoogst. Gen hout, alleen RVS-tanks. Geniet!

# Aardbei

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

## ROOMIJS

3 DL MELK

5 DL SLAGROOM

200 GR SUIKER

2 VANILLESTOKJES

6 EIDOOIERS

## OUBLIEWAFEL

75 GR BOTER

MESPUNT ZOUT

1 VANILLESTOKJE

200 GR SUIKER

2 EIERNEN

200 GR BLOEM

## BASILICUMOLIE

1 BOS BASILICUM

1 DL OLIJFOLIE

1 DL ZONNEBLOEMOLIE

## AARDBEIEN

3 BAKJES AARDBEIEN

1 DL VLIERBLOESEMSIROOP

2 BAKJES BASILICUM CRESS

## WE DRINKEN ERBIJ:

**Moscato Rosa Di Monte  
Torre Producent: Azienda  
Agricola Gorgo**

## Roomijs

Leg een gastroplaat in de vriezer. Breng melk, slagroom, vanillemerg en stokjes en de helft van de suiker aan de kook. Haal van het vuur en laat 30 minuten trekken. Klop dooiers met suiker tot crème. Voeg na 30 minuten de crème bij het roommengsel en verwarm tot 75°C. Zeef de massa en draai er ijs van in de ijsmachine. Maak quenelles van het ijs en doe over op de bevroren plaat en laat in de vriezer verder op stijven.

## Oubliewafels

Doe boter, zout, vanillemerg en suiker in de KitchenAid en klop los. Voeg één voor één de eieren door de massa. Voeg de bloem in delen bij de massa tot een dik beslag. Doe het beslag 30 minuten in de koeling. Laat het oublie-ijzer heet worden. Kwast de eerste keer het oublie-ijzer in met boter. Leg een hoopje van het deeg midden op het ijzer. Bak de wafels goudbruin in ongeveer 2 minuut. Laat afkoelen. Breek de wafels in mooie stukken.

## Basilicumolie

Doe de basilicum en oliën in de blender. Draai 5 minuten op hoogste stand en zeef de olie. Doe over in een spuitfles.

## Aardbeien

Snij de aardbeien in stukken en marineer 5 minuten in vlierbloesemsiroop.

## Eindbewerking en presentatie

Leg een quenelle roomijs midden op de borden. Verdeel de aardbeien en siroop om het ijs. Spuit wat basilicumolie rondom. Verdeel de cress blaadjes over het ijs. Versier met oubliewafelstukjes.

Uit Veneto komt deze zoete verwennerij van de moscato rosa (rozenmuskaat) Wijnbedrijf: De Azienda Agricola Gorgo van Roberto Bricolo is een stereotype van de nieuwe Italiaanse wijnbouw: traditionele, milieuvriendelijke wijnbouw, geen concessie aan de geldende modes, maar kwalitatieve wijnen met een eigen identiteit. De wijngaarden waar de druiven voor deze Rosa Monte Torre vandaan komen liggen in het zuidelijke deel van Veneto. De karakteristieke witte bodem werd in de ijstijden door de gletsjers gevormd en bestaat voornamelijk uit zacht morenisch puin, rijk aan stenen en rolkeien, met veel minerale zouten (o.a. calciumcarbonaat) en een hoge pH waarde. De neerslag is gematigd en zacht. Deze rozenmuskaat is een van de vele varianten van de muscat druif. Het wordt voornamelijk in Noordoost Italië verbouwd onder de naam moscato rosa of rozenmuskateller, omdat het heel karakteristieke rozen aroma's heeft. Het is geen gemakkelijke druif, mede omdat het door moeilijke bestuiving weinig volle trossen voortbrengt. De opbrengst is daardoor extra laag. Door te kiezen voor een wat hogere ligging op de Monte Torre heuvel (ca. 130 m boven de zeespiegel) verkrijgt men overrijpe en bijzonder aromatische druiven die een heel aangename, harmonieuze en mild frisse wijn geven. Vinificatie (wijnbereiding): De druiven worden zeer laat geoogst. De gisting vindt plaats in RVS tanks waar het nog 5 tot 6 maanden na de oogst rust alvorens te worden gebotteld.