



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu november 2022

Gyoza

paddenstoelenvulling – Earl Grey-olie – paddenstoelensaus

Jackfruit

pani puri – rendang – krokante uien – coulis van prei

Rog

linzen – krokante kappertjes en champignons

Mosselen

risotto – chorizo olie – gekonfijte uien

Pannacotta met Anijs

Amarettogel – limoenmousse – chocoladecrumble

**Wijnen zijn afkomstig van
Art of Wines**

Gyoza

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

PADDENSTOELENBOUILLON

500 GR CHAMPIGNONS

4 UIEN

½ KNOLSELDERIJ

10 GEDROOGDE CÉPES

3 TAKJES TIJM

3 EL CEYLON THEE

LIMOEN

KONINGSBOLETEN

15 KONINGSBOLETEN

GYOZAVULLING

AFSNIJDSELS VAN DE BOLETEN

500 GR CHAMPIGNONS

1 TEEN KNOFLOOK

2 DL. PADDENSTOELENBOUILLON

1 BOS BIESLOOK

3 KUMQUATS

1 EL CEYLON THEE

GYOZA

45 GYOZA VELLEN

GYOZA VULLING

THEE-OLIE

3 EL CEYLON THEE

2 DL ZONNEBLOEMOLIE

PADDENSTOELENSAUS

1 LT. PADDENSTOELENBOUILLON

MESPUNT XANTANA

3 KUMQUATS

2 DOOSJE TAHOONCRESS

Paddenstoelenbouillon

Doe de schone champignons in de Magimix en cutter klein (niet tot pasta). Bak de paddenstoelen in olie tot ze kleuren. Cutter de uien en knolselderij klein. Bak mee met de champignons. Voeg tijm, gedroogde shiitakes en thee toe en roer even om. Voeg 3 liter water toe en breng aan de kook. Laat 30 minuten zachtjes trekken. Zeef de bouillon en breng op smaak met zout en limoensap.

Koningsboleten

Snij de koningsboleten in de lengte in 3 plakjes. Gebruik de zijanten voor de gyozavulling. Kerf een ruitpatroon in de boleten. Bak de boleten in wat boter goudbruin aan beide kanten. Breng op smaak met zout.

Gyozavulling

Leg de kumquats in de diepvries. Hak afsnijdsels van de koningsboleten en champignons fijn in de Magimix. Bak de paddenstoelen in wat olie tot ze kleuren. Rasp er een teen knoflook in en bak mee. Schenk wat paddenstoelenbouillon (hou 1 l over) bij de paddenstoelen en laat inkoken tot bijna droog. Haal van het vuur. Snij de bieslook in dunne ringen en roer door de massa. Rasp de schil van de kumquats in de massa. Snij de rest in flinterdunne plakjes. Hak de thee fijn en roer door de massa. Breng op smaak met zout en peper.

Gyoza

Kwast een gyozavel in met wat water. Leg een theelepeltje gyozavulling midden op het vel. Vouw de gyoza geribbeld dicht. Druk de onderkant van de gyoza plat zodat het contact kan maken met de pan. Maak 45 gyoza. Bak de gyoza aan beide platte kanten goudbruin in wat olie. Voeg een scheut paddenstoelenbouillon toe en doe een deksel op de pan. Haal na 2 minuten de deksel van de pan en laat de bouillon helemaal droog koken.

Thee-olie

Doe de thee en olie in een pannetje en verwarm tot 75°C. Doe de olie over in de blender en draai 5 minuten. Zeef de olie.

Paddenstoelensaus

Breng paddenstoelenbouillon aan de kook. Bind met de staafmixer iets met Xantana. breng op smaak met zout en peper.

Eindbewerking en presentatie

Leg drie gyoza op een bord. leg de koningsboleten er tegenaan. Versier met Tahooncress en plakjes kumquat. Schenk wat paddenstoelensaus rondom. Druppel een theelepeltje theeolie in de saus.

WE DRINKEN ERBIJ:

ALVEAR MONTILLA-MORILES
FINO CB

Sherry was onze eerste gedacht bij dit paddenstoelengerecht en nog even hebben we na afloop getwijfeld of het in plaats van de gekozen fino een medium moest worden, maar we zijn toch bij de eerste keuze gebleven op voorwaarde dat de kumquats zoals in de receptuur beschreven duidelijk aanwezig zijn. Deze sherry is Het vlaggenschip van Alvear; gemaakt van de allerbeste px-druiven. Subtiel en delicaat, met een frisse geur van bloemen en amandelen. Het wijngebied Montilla-Morilles ligt ten noorden van de Zuid-Spaanse stad Malaga. De wijnstreek staat al eeuwen bekend om de opbrengst van uitzonderlijk hoge kwaliteit pedro ximénez-druiven. Dit druivenras wordt gebruikt voor de productie van zowel droge als zoete Montilla. Door de rijping in het vat onder flor, een deken van gistcellen, ontwikkelt de wijn specifieke aroma's van gist en amandelen.

Jackfruit

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

RENDANGPASTA

4 SJALOTTEN

2 STENGELS CITROENGRAS

5 CM GEMBERWORTEL

3 TENEN KNOFLOOK

100 GR CASHEWNOTEN

1 TL KURKUMA

2 TL KOMIJNZAADJES

1 TL KORIANDERZAADJES

1 TL KANEEL

½ TL KRUIDNAGEL

Rendangpasta

Snipper de sjalotten, citroengras, gember en knoflook en fruit in wat olie tot de sjalotten glazig zijn. Doe over in de Magimix samen met de rest van de ingrediënten. Draai tot een pasta.

JACKFRUIT

1 BLIK JACKFRUIT

RENDANGPASTA (BOVEN)

Jackfruit

Fruit de rendangpasta in een pan met wat olie tot het begint te geuren. Snij het Jackfruit in kleine stukken en voeg toe. Bak enkele minuten mee. Doe alles in de Magimix en draai kort (niet tot puree). Doe over in een spuitzak en houd warm.

PANI PURI

20 PANI PURI SCHIJFJES

1 LT. ZONNEBLOEMOLIE

Pani puri

Verwarm de olie tot 180°C in een pan. Doe een pani puri schijfje in de olie. Arroseeer voortdurend met hete olie tot de pani puri helemaal opgeblazen en goudbruin is. Laat de bollen uitlekken op keukenpapier. Snij een gat in de pani puri.

KROKANTE UIEN

250 GR UIEN

1 LT. MELK

BLOEM

3 EL GEPOFTE QUINOA

Krokante uien

Schil de uien en snij ze doormidden. Snij de uien in flinterdunne plakjes met behulp van een mandoline. Week de uien 30 minuten in melk en dep daarna droog. Kruid de bloem en zout en peper en haal de uien lichtjes door de bloem. Frituur de uien in de olie van de pani puri krokant en goudbruin. Laat op keukenpapier uitlekken en breng op smaak met zout. Frituur ook de quinoa kort en roer door de uien.

COULIS VAN PREI

2 UIEN

4 PREIEN

5 DL GROENTEBOUILLON

2 TAKJES TIJM

2 BLAADJES LAURIER

XANTANA

BOTER

Coulis van prei

Maak uien en preien schoon en snij in stukken. Stoof ze in wat boter tot alles glazig is. Voeg bouillon, tijm en laurier toe en kook gaar. Verwijder tijm en laurier en doe over in de blender. Draai glad en zeef de coulis. Bind de coulis met een mespunt Xantana. Gebruik hiervoor de staafmixer. Wacht twee minuten om Xantana helemaal te laten hydrateren. Dan pas beoordelen of coulis genoeg gebonden is. Monteer de coulis met een klont boter en breng op smaak met peper en zout.

Eindbewerking en presentatie

Leg een bedje krokante uien/quinoa op de borden. Lepel de prei coulis rondom. Vul de pani puri met rendang leg ze op het bord en serveer meteen.

WE DRINKEN ERBIJ:

**DeMorgenzon Stellenbosch
DMZ Limited Release Blanc
Fumé Sauvignon Blanc
2021**

Voor bij het jackfruit-balletje met de oosterse kruiden zijn we in Zuid-Afrika terechtgekomen en kozen we voor een heel fraaie, licht houtgerijpte Sauvignon Blanc. De naam Fumé Blanc is een knipoog naar de beroemde Californische wijnstijl. Voor deze bijzondere Limited Release gebruikt de De Morgenzon z'n mooiste vaten. De druiven komen uitsluitend van hellingwijngaarden met een superieure zuidelijke expositie. Dit zorgt voor een sterk verkoelende invloed door ochtendmist en zeewind vanaf False Bay. De druiven kenmerken zich door frisse zuren en intense aroma's met een licht botertje. Een perfecte balans tussen sappige frisheid en rijpheid. De opvoeding in eikenhouten vaten geeft tot slot een verleidelijke, rokerige toets.

Rog

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

ROG

2,5 KG ROGVLEUGEL

BLOEM

GEZOUTEN BOTER

LINZEN

300 GR LE PUY LINZEN

1 UI

1 WORTEL

1 STENGEL BLEEKSELDERIJ

SCHEUT WITTE WIJN

2 BLAADJES LAURIER

2 TAKJES TIJM

5 DL GROENTEBOUILLON

SAUS

BAKBOTER VAN DE ROG

GROENE OLIJVEN

ZOUTE CITROEN

KAPPERTJES

GEFRITURDE KAPPERTJES

5 EL KAPPERTJES

WE DRINKEN ERBIJ:

**Luis Seabra Douro Xisto
Ilimitado Branco 2021**

Rog

Maak de rogvleugel schoon en portioneer in stukken van 100 gr. Kruid de vis met zout en peper en haal door de bloem. Maak beurre noisette door de boter te verwarmen tot het gekleurd is. Schenk de boter af en laat de verbrande gedeelten achter. Bak de rogvleugel zachtjes gaar in de boter. Arroseeer direct om kromtrekken te voorkomen.

Linzen

Snij ui, wortel en bleekselderij in kleine brunoise. Fruit groenten aan in wat olijfolie tot ze kleuren. Voeg linzen toe en roer goed door. Blus af met witte wijn en laat inkoken tot bijna verdampt. Voeg laurier en tijm toe en groentebouillon toe en gaar op laag vuur.

Saus

Snij de olijven in dunne plakjes. Snij de zoute citroenschil in kleine brunoise. Verwarm bakboter van de rog en roer met de rest van de ingrediënten door elkaar. Voeg eventueel nog een klont boter toe. Breng op smaak met zout en peper.

Gefrituurde kappertjes

Dep de kappertjes droog en frituur in een laagje olie tot krokant. Laat uitlekken op keukenpapier.

Eindbewerking en presentatie

Maak een dun laagje linzen in een ring midden op de borden. Leg een stuk rog half op de linzen. Verdeel de saus en gefrituurde kappertjes over de rog.

Uit de Port-regio komt deze unieke witte wijn. Het is een blend van autochtone druiven van diverse schistbodems en gaat perfect samen met de rog. Een grootse wijn, waarvan we vroeger nooit konden vermoeden dat zoiets moois en wits uit de Douro zou kunnen komen. Maar steeds meer producenten beginnen de potentie voor stille Douro-wijnen te ontdekken. Een van de voorvechters van deze beweging is Luis Seabra. Hij werkte tien jaar voor die andere Douro-pionier Dirk van der Niepoort voor hij in 2013 voor zichzelf begon. De wijn is gemaakt van een blend van de druivenrassen rabigato, viosinho en gouveio. De vergisting gebeurt spontaan middels de op de druif aanwezige gisten. Vervolgens rijpt de wijn overwegend in grote, gebruikte eikenhouten vaten en deels in roestvrijstalen tanks. De Xisto Ilimitado heeft tonen van frisse citrus en rijpe peer, een intense, sappige smaak en een duidelijke zilte, mineralige toets.

Mosselen

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

GEKONFIJTE UIEN

5 RODE UIEN

4 EL WITTE WIJNAZIJN

4 EL BALSAMICOAZIJN

1 EL SUIKER

MOSSLEN

5 KG MOSSLEN

SCHEUT WITTE WIJN

1/2 BOS PETERSELIE

CHORIZO-OLIE

150 GR CHORIZO

1 DL ZONNEBLOEMOLIE

RISOTTO

300 GR RIJST

1 UI

2 TENEN KNOFLOOK

SCHEUT WITTE WIJN

1 LT. VISBOUILLON

MOSSSEL KOOKVOCHT

BLOKJES CHORIZO

Gekonfijte uien

Snij de uien doormidden en snij in dunne halvingen. Stoof de uien in olijfolie zachtjes tot helemaal zacht. Voeg azijn(en) en suiker toe en laat minimaal 3 uur pruttelen tot alle vocht verdampt is. Breng op smaak met zout.

Mosselen

Spoel mosselen onder de koude kraan. Breng wijn met peterselie aan de kook. Voeg mosselen toe en doe de deksel op de pan. Schud de mosselen regelmatig om. Haal van het vuur af als de mosselen open zijn. Zeef het kookvocht. Haal de mosselen uit de schelpen.

Chorizo-olie

Snij de chorizo in kleine blokjes. Bak de chorizo krokant in zonnebloemolie. Laat de chorizo uitlekken op keukenpapier. Bewaar de olie.

Risotto

Snij de ui in kleine brunoise. Fruit de ui in ruim boter tot glazig. Voeg de rijst toe en laat meebakken. Voeg een scheut witte wijn toe en laat helemaal inkoken. Meng visbouillon en mosselvocht. Voeg steeds wat bouillon toe tot de rijst gaar is. Roer de blokjes chorizo door de rijst. Breng eventueel op smaak met zout en peper.

Eindbewerking en presentatie

Druk wat risotto in een ring en verdeel wat gekonfijte uien hierop. Verwijder ring. Plaats de mosselen rondom de risotto. Lepel chorizo olie rondom.

WE DRINKEN ERBIJ:
JEAN-PAUL BRUN TERRES
DORÉES BEAUJOLAIS L'ANCIEN
2020

“Dit is geen Beaujolais” zo beweerden 2 kenners op de chefsavond over de wijn. Inderdaad, als je gewend bent aan de met suiker opgevoede Beaujolais uit de supermarkt, dan is deze inderdaad niet te herkennen als Beaujolais, maar de door Parker met 91 punten en de Revue de Vin met maar liefst 97 punten gelauwerde wijn durven we de anderen met alle plezier voor te zetten. Zelfs bij de mosselen. In de risotto zit genoeg balans door de aanwezige chorizo om het rood aan te kunnen. Met deze prijswinner mogen we toch wel spreken van een buitenkansje voor de club.

Dit is ouderwets grootse Beaujolais. De wijnmaker Jean-Paul Brun is een echte voorvechter van behoud van typiciteit. Hij besloot weer alleen natuurlijke gisten te gebruiken. Zijn wijnen zijn dan ook authentiek van smaak, wars van moderne gistgeuren. Een kwaliteit en stijl zoals vroeger werd aangetroffen. De L'Ancien is het paradepaardje van Brun. Hij maakt deze fraaie wijn van druiven van zijn oudste wijnstokken. De grote elegantie en verleidelijkheid steken scherp af tegen naar banaan en perendrupps geurende 'fabriekswijnen'.

P.S. Wie liever WIT drinkt bij de mosselen raden we de reeds gedronken DMZ (De Morgen Zon) sauvignon blanc aan.

Pannacotta met Anijs

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

PANNACOTTA

4 DL SLAGROOM

2 DL MELK

140 GR SUIKER

4 STERANIJS

6 BLAADJES GELATINE

LIMOENMOUSSE

3 LIMOENEN

3 EIERN

150 GR SUIKER

150 GR BOTER

3 DL SLAGROOM

2 BLAADJES GELATINE

SINAASAPPELGEL

5 SINAASAPPELS

3 GR AGARAGAR

CHOCOLADECUMBLE

175 GR ZELFRIJZEND BAKMEEL

50 GR CACAOPOEDER

175 GR SUIKER

175 GR BOTER

2 EIERN

AMARETTOGEL

250 ML SINAASAPPELSAP

50 GR AMARETTO

2 GR AGARAGAR

SINAASAPPEL

4 SINAASAPPELS

ACCLA CRESS

**WE DRINKEN ERBIJ:
MOULIN DE CHAUVIGNÉ
COTEAUX DU LAYON LA CROIX
BLANCHE 2020**

Pannacotta

Wel de gelatine in koud water. Breng slagroom, melk, suiker en steranijs aan de kook. Haal van het vuur en laat 15 minuten infuseren. Verwijder de anijs en los de gelatine op in de warme melk/slagroom. Verdeel het mengsel over 15 bakjes en laat opstijven in de koeling.

Limoenmousse

Wel de gelatine in koud water. Klop eieren en suiker tot crème in de KitchenAid. Smelt boter met limoensap zachtjes in een pan op laag vuur. Voeg eiercrème toe en verwarm al roerend tot gebonden. Voeg gelatine toe. Klop eiwitten stijf met een mespunt zout. Klop slagroom stijf en spatel door de crème. Spatel dan het eiwit erdoor. Laat opstijven in de koeling.

Sinaasappeligel

Maak 3 dl sinaasappelsap. Breng het sap aan de kook en voeg agaragar toe. Laat 2 minuten doorkoken en schenk het sap op een gastroplaat. Laat in de koeling opstijven. Snij de gelei in stukken en draai in de Magimix tot gel. Doe over in een spuitzak.

Chocoladecrumble

Meng alle ingrediënten in de Magimix tot een deeg. Rol het deeg uit tussen twee stukken bakpapier tot een plak (1 cm). Verwijder bovenste stuk bakpapier en bak de koek ongeveer 25 minuten in een oven van 150°C tot krokant. Laat afkoelen en verkruimel.

Amarettogel

Breng sinaasappelsap aan de kook en laat tot de helft inkoken. Voeg agaragar toe en laat 2 minuten doorkoken. Haal van het vuur en roer Amaretto door het sap. Laat wat afkoelen en schenk daarna een dun laagje op de anijs pannacotta. Laat verder opstijven in de koeling. Draai tot gel en doe over in een spuitzak.

Sinaasappel

Schil de sinaasappels dik zodat er geen schil meer op het vruchtvlees achter blijft. Snij de partjes uit tussen de vliesjes.

Eindbewerking en presentatie

Stort de pannacotta op de borden. Leg een hoopje chocoladecrumble naast de pannacotta. Leg een quenelle limoenmousse op de crumble. Versier met dotjes sinaasappel- en amarettogel, partjes sinaasappel en cress.

Voor de panacotta hebben we iets moois gevonden van de wijnmaakster Sylvie Plessis die in de Coyeaux du Layon, onderdeel van de Loire, maar grenzend aan het beekje Sant Lézin, een perceel heeft waar ze de chenin druiven lang laat wachten op de oogst, zodat dankzij de aanwezige mistige vocht uit het beekje pourriture noble kan optreden. De zorgvuldige vinificatie van Sylvie levert een loepzuivere, zoete witte wijn op met een fantastische terroir- en druifexpressie. Chenin van dit niveau behoort tot de grote witte wijnen van Frankrijk en kan desgewenst lang rijpen zodat er een grote smaakcomplexiteit kan ontstaan: krachtig en verfijnd van geur met nuances van rijpe perzik, abrikoos en amandel.

nov/7