



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu januari 2023

Receptuur van Bo Songvisava
Restaurant Bo.Lan Bangkok, Thailand

Viskoekjes en Loempia's

Garnalensoep

Aubergine in Panangcurry

Kip met Cashewnoten

Rundvlees in rode curry

Mango met kleefrijst

**Wijnen zijn afkomstig van
GASTROVINO AMSTERDAM**

Toelichting wijncie zie pag 3

Viskoekjes en Loempia's

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

VISKOEKJES

800 GR KOOLVIS

200 GR HARICOTS VERTS

20 GR THAISE BASILICUM

4 LIMOENBLAADJES

3 EIEREN

4 EL PALMSUIKER

4 EL VISSAUS

100 GR RODE CURRY PASTA

2 EL MAÏZENA

DRESSING

1 RODE CHILPEPER

1 TEEN KNOFLOOK

STUKJE GEMBER

50 GR RIETSUIKER

100 G WATER

125 G AZIJN

2 TH MAIZENA

LOEMPIA'S

30 RIJSTVELLEN

1 KOMKOMMER

2 GRANNY SMITH APPELS

150 GR TAUGÉ

1 MANGO'S

150 GR WORTEL

15 GR KORIANDER

15 GR MUNT

150 GR TOFU

3 EL SOJASAUS

2 TL RIETSUIKER

DRESSING

1 RODE CHILPEPER

2 KOMKOMMERS

60 GR PINDA'S

100 GR RIETSUIKER

4 EL VISSAUS

2 DL AZIJN

Viskoekjes

Snijd de vis in grove stukken en maal samen met de rode currypasta (rundvleesgerecht) fijn in de Magimix. Voeg eieren, palmsuiker, vissaus en maïzena toe en draai tot een mooie, plakkerige pasta. Doe in een bekken. Maak de bonen schoon en snijd klein en meng er wat ei doorheen. Meng de bonen door het vis-curry mengsel. Snij de basilicum en limoenblad in ragfijne reepjes. Roer beide door het mengsel. Verwarm zonnebloemolie tot 160°C. Portioneer met natte handen de viskoekjes tot balletjes ter grootte van golfballen. Druk de ballen plat en frituur de viskoekjes 3-5 minuten tot ze goudbruin zijn. Laat uitlekken op keukenpapier.

Dressing

Rasp gember en knoflook. Snijd peper in dunne stukjes.

Kook azijn, water en suiker.

Maak een papje van water en maïzena en voeg bij het azijnmengsel.

Voeg ook gember, knoflook en peper toe. Laat 2 minuten doorkoken en laat afkoelen.

Loempia

Snijd de komkommer, appel, mango en wortel in fijne julienne. Snijd de tofu ook in reepjes en marineer 10 minuten in de sojasaus, suiker en peper.

Dompel een rijstvel helemaal onder in warm water. Leg twee eetlepels vulling op een vel en vouw de onderkant van het rijstvel zo strak mogelijk over de vulling en rol een slag tot de helft. Houd de vulling stevig vast en klap de zijkant naar binnen. Rol de loempia verder op. Bewaar op vochtige theedoek.

Dressing

Doe de suiker, vissaus en azijn in een pannetje en breng aan de kook.

Verwijder de zaadjes van de rode peper en snijd de peper fijn. Voeg toe aan de dressing en laat nog eens 2 minuten koken. Snijd ondertussen de komkommer in fijne plakjes en kneus de pinda's fijn. Doe de komkommer in een schaalje en giet hier de dressing overheen. Garneer vlak voor het uitserveren met de gekneusde pinda's.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de dressings in kleine bakjes en plaats ze midden op de borden. Leg en viskoekjes en loempia's rondom.

Een droge wijn met nog genoeg zoet om de scherpe kruidensmaken te weerstaan. Bovendien frisse mineraliteit. Een slanke, doch complexe Riesling met een mooi afdronk.

WE DRINKEN ERBIJ:

Riesling: Lorenz Lagen
Tatort Brückes
Regio: Nahe

Garnalensoep

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

GARNALEN SOEP

30 GAMBA'S

2 RODE CHILIPEPERS

30 GR KORIANDERSTELLEN

3 STENGELS CITROENGRAS

50 GR LAOS

10 LIMOENBLAADJES

2 LT. KIPPENFOND

200 GR CHAMPIGNONS

6 SJALOTTEN

3 LIMOENEN

6 EL VISSAUS

KORIANDERBLAADJES

THAISE BASILICUMBLAADJES

WE DRINKEN ERBIJ:

RIESLING VAN HET VORIGE
GERECHT.

Garnalensoep

Pel de gamba's en bewaar ze in de koeling. Bewaar de schalen en eventueel koppen. Snij citroengras en laos fijn. Doe kippenbouillon met garnalenschalen, chilipepers (verwijder zaadjes en zaadlijsten), koriander, citroengras, laos en limoenblaadjes in een pan en breng aan de kook. Laat 20 minuten trekken en zeef de soep. Snij champignons en sjalotten klein en voeg bij de soep. Breng aan de kook en laat enkele minuten doorkoken. Voeg de garnalen toe en laat enkele minuten pocheren. Breng op smaak met sap van de limoenen en vissaus.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de soep over de borden en strooi de koriander en basilicum over.

Noot van de wijncommissie:

In januari zorgt de menucommissie altijd voor een verrassing voor de leden. We kunnen dat alleen maar toejuichen, maar voor het kiezen van de wijnen is dat niet altijd simpel. We zijn de uitdaging aangegaan en hebben ons niet laten verleiden een thee, bier of een Mekhon Spirit op tafel te zetten.

We hebben verschillende wijnen gevonden waarvan we denken dat die uitstekend bij de gerechten kunnen gaan. Veel hangt af van de mate van kruiden. Verse koriander, scherpe pepers, maar ook sojasaus kunnen bij overdadig gebruik de wijnen makkelijk doen doodslaan. Hoe evenwichtiger het gerecht hoe beter de wijn tot zijn recht komt.

Dat witte wijnen bij de eerste gerechten zich gemakkelijk zullen aanpassen spreekt voor zich. Maar rood slaan we niet over. We stellen het volgende voor, maar wees niet bang zelf te experimenteren.

De wijnen komen van GASTROVINO AMSTERDAM,
Spuistraat 330, 1012 VX, Amsterdam (020 775 3526)

Rijst

RIJST

1 KG PANDAN RIJST

3 PANDANBLADEN

Rijst

Doe de rijst in een grote bekken en zet onder water. Roer met je handen tot het water troebel wordt. Zeef de rijst en herhaal tot het water helder is.

Doe de rijst in de pan en schenk water erbij tot 3 cm boven de rijst. Zet het vuur hoog en roer voorzichtig om te voorkomen dat de rijst aan de pan blijft kleven. Zet het vuur lager zodra de rijst kookt, zet de pan op een vlamverdeler en doe de deksel op pan. Laat de rijst 30 minuten tegen de kook aan garen. Controleer vervolgens of de rijst het vocht volledig heeft opgenomen gaar is. Zo niet, voeg dan meer water toe en laat nog 5 minuten op laag vuur staan. Als de rijst gaar is, zet dan het vuur uit en voeg een geknoopt pandanblad toe aan de rijst. Laat 10 minuten staan.

Aubergine in Panangcurry

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

PANANGCURRY

5 KARDEMOMPEULEN

2 EL KORIANDEKORRELS

1 EL KOMIJN ZAADIJES

1 TL KRUIDNAGEL

1 TL VENKELZAAD

1 BOL NOOTMUSKAAT

2 EL GEELWORTEL

2 STENGELS CITROENGRAS

3 TENEN KNOFLOOK

2 SJALOTTEN

SCHEUT KOKOSMELK

AUBERGINE

5 AUBERGINES

3 LIMOENBLAD

1 KANEELSTOKJE

200 GR DOPERWTEN

1 LT. KOKOSMELK

VISSAUS

SJALOTTEN

10 SJALOTTEN

200 GR GEKNEUSDE PINDA'S

HANDJE THAISE BASILICUM

WE DRINKEN ERBIJ:

Weisser Burgunder van
Martin Wassmer
regio: Baden

Panangcurry

Vijzel de korrels en zaden in de vijzel tot poeder. Snij geelwortel, citroengras, knoflook en sjalotten fijn. Rasp de nootmuskaat met de Microplane. Doe alles samen met een scheut kokosmelk in de Magimix en draai tot pasta.

Aubergine

Snij de aubergines in blokjes. Bak de Panangcurrypasta al roerend in een beetje olie tot de sjalotten gaar zijn. Voeg kokosmelk, kaneelstokje en limoenblad toe en breng aan de kook. Voeg aubergine toe en laat zachtjes goed garen. Voeg de doperwtten toe vlak voor de aubergine gaar is. Breng op smaak met vissaus.

Sjalotten

Snij de sjalotten flinterdun op de mandoline. Frituur de sjalotten goudbruin en krokant in een laagje olie. Laat uitlekken op keukenpapier.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de aubergine over de borden. Strooi er pinda's, krokante sjalotten en basilicum over. Serveer met een beetje rijst.

Deze Weisser Burgunder oftewel de Pinot Blanc heeft een prachtige ingetogen geur. Puur wit fruitaroma's van peer en appel worden opgevolgd door nuances van hazelnoten. Zuivere en knisperende smaak, overwegend rijp wit fruit maar ook een hint van fijne kruiden. Zijn complexiteit kan goed matchen met de curry.

De wijn komt uit het uiterste zuidwesten van Baden. Dit overwegend glooiend gebied wordt ook wel het 'Toscane' van Duitsland genoemd.

Kip met cashewnoten

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

KIP

1 KG KIPDIJVLEES

4 UIEN

4 GROENE PAPRIKA'S

1 BOS BOSUI

5 TENEN KNOFLOOK

2 RODE CHILIPERS

8 GEDROOGDE RODE

CHILIPERS

300 GR CASHEWNOTEN

3 EL VISSAUS

3 DL KIPPENFOND

RIETSUIKER

WITTE PEPER

Kip

Pel de ui en snijd in partjes. Verwijder de steelaanzet en zaadjes van de rode peper en paprika en snijd beide grof. Snijd het groene gedeelte van de lente ui en houd apart, snijd het wit van de lente ui doormidden. Pel de knoflook en snijd fijn. Verwijder de zaadjes uit de gedroogde chilipeper en snijd in stukken van ongeveer 2 cm. Snijd de kip in blokjes.

Verwarm een flinke scheut olie in een pan op middelhoog vuur en voeg de gedroogde chilipepers toe. Bak tot deze licht krokant zijn. Laat de pepers uitlekken op keukenpapier. Gebruik de olie om verder mee te bakken. Gebruik een wijde grote pan en verwarm de olie op hoog vuur. Voeg ui en het witte gedeelte van de lente ui toe. Bak ongeveer 1 minuut. Voeg dan de kip toe en bak 3 minuten. Voeg de knoflook toe, roer goed door elkaar en voeg de vissaus toe. Bak tot de kip bijna gaar is en voeg dan de paprika en rode peper toe. Laat even bakken en voeg de kippenfond toe. Zet het vuur zachter. Breng op smaak met suiker en witte peper. Voeg het groene gedeelte van de lente ui en de cashewnoten toe en roerbak nog 1 minuut.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel het gerecht over de borden, garneer met de gedroogde gebakken chilipeper en serveer met rijst.

WE DRINKEN ERBIJ:
Château Pesquie
Quintessence Blanc
Regio: Rhône

We stellen voor hier ook wit bij te drinken, maar dan eentje met een enorme kracht. Een witte Rhône met als voornaamste druiven Roussanne en Clairette. Complexe geur met tonen van witte bloemen, tropisch- en exotisch fruit en verfijnde kruiden van saffraan en curry. De smaak is bijzonder rijk en vol met krachtige aroma's van rijp fruit. Wijnhuis ligt aan de voet van de Mont Ventoux.

Rundvlees in rode curry

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

RODE CURRY

8 SJALOTTEN

8 TENEN KNOFLOOK

5 GEDROOGDE CHILIPEPERS

3 LIMOENEN

2 STENGELS CITROENGRAS

3 CM LAOS

HANDVOL KORIANDERSTEELTJES

10 WITTE PEPERKORRELS

10 KORIANDERKORRELS

5 KOMIJNZAADJES

SNUIF ZOUT

1 EL TRASSI

1 LT. KOKOSROOM

RUNDVLEES

1 KG RIBLAPPEN

10 SJALOTTEN

4 STENGELS CITROENGRAS

10 LIMOENBLAADJES

KOKOSCRÈME

1 LT. KOKOSROOM

2 EL MAÏZENA

3 PANDANBLADEREN

VLEESPAKKETJES

2 HANDJES KORIANDER

2 HANDJES THAISE BASILICUM

10 LIMOENBLAADJES

30 BANANENBLADEREN

SATÉPRIKKERS

WE DRINKEN ERBIJ:

Spätburgunder Martin
Wassmer Markgräflerland.
Regio: Baden

Rode curry

Snipper sjalotten en knoflook. Schil de limoenen met een dunschiller. Haal de buitenste bladeren van de citroengras en snij ze fijn. Snij laos fijn. Vijzel de korianderkorrels, witte peperkorrels en konijnzaadjes fijn. Doe alles met een scheut kokosroom in de Magimix en draai tot een pasta. (Geef 100 g aan de viskoekjes.) Fruit de pasta in een scheut olie tot de sjalotten gaar zijn. Verdun de pasta met kokosroom tot yoghurt dikte.

Rundvlees

Doe alle ingrediënten in de snelkookpan met een liter water. Breng de pan op druk en laat 45 minuten op druk garen. Haal van het vuur en laat 15 minuten staan. Haal het vlees uit de pan en verdeel het in 15 porties.

Kokoscrème

Los de maïzena op in een beetje water. Doe alle ingrediënten in een pan en breng aan de kook. Laat even inkoken tot een dikke crème. Breng op smaak met zout.

Vleespakketjes

Snij de limoenblaadjes in ragfijne julienne. Gebruik een brander om de bananenbladeren soepel te maken. Leg twee bladeren op elkaar en schep er een eetlepel rode curry midden op de bananenbladeren. Verdeel het vlees en kokoscrème over de curry. Verdeel de blaadjes over het vlees en vouw de bananenbladeren dicht. Gebruik satéprikkers om de bladeren dicht te maken. Leg de pakketjes op een gastroplaat en laat 20 minuten in een oven van 175°C verder garen.

Eindbewerking en presentatie

Leg een pakketje op de borden en verwijder de satéprikker. Leg een bolletje rijst naast.

Dezelfde wijnmaker als de Weisser Burgunder. Overheerlijke aroma's van kersen, bessen en specerijen met wat getoast houttonen. Karaktervolle wijn met een prachtige balans, een fijne tanninestructuur en sappige afdronk. De aanwezige fruitzuren zijn welkom om de rode curry te weerstaan.

Kleefrijst met mango

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

KLEEFRIJST

1 KG KLEEFRIJST

4 PANDANBLADEREN

5 DL KOKOSROOM

100 GR RIETSUIKER

SNUIF ZOUT

Kleefrijst

Was de rijst twee maal met koud water. Zet de rijst onder in water en laat 30 minuten weken. Giet de rijst af en meng met kokosroom, suiker en zout. Leg een knoop in de pandanbladeren en doe de rijst met de pandan bladeren in een gastrobak met gaatjes. Doe de gastrobak (met een lekbak) in de oven en stoom de rijst in 45 minuten gaar op 100° C. Controleer of de rijst gaar is. Laat de rijst afgedekt afkoelen.

KOKOSCRÈME

½ LT. KOKOSROOM

2 EL MAÏZENA

3 PANDAN BLADEREN

SNUIF ZOUT

Kokoscrème

Leg een knoop in de pandanbladeren. Los de maïzena op in een beetje water. Doe alle ingrediënten in een pan en breng al roerend aan de kook. Laat zachtjes koken tot een dikke saus.

MANGO

6 MANGO'S

Mango

Schil de mango's en snij ze in blokjes.

MUNGBONEN

200 GR MUNGBONEN

100 GR SUIKER

Mungbonen

Kook de mungbonen in water tot ze zacht zijn (15-20 minuten). Giet af en dep droog. Droog de bonen verder 60 minuten in een oven van 100°C. Verwarm de suiker met een scheut water tot het begint te karamelliseren. Voeg de mungbonen toe en roer tot alle noten bedekt zijn. Stort de massa op een gastroplaat en laat helemaal afkoelen en uitharden. Snij/hak de gekaramelliseerde bonen klein.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de rijst over de borden. Verdeel de kokoscrème over de rijst. Leg mangostukjes tegen de rijst aan. Strooi wat gekaramelliseerde bonen over het geheel.

WE DRINKEN ERBIJ:

**Calem Lagrima Witte Port,
regio: Douro**

Groot succes op de chefsavond. Aroma's van honing, gedroogd fruit en bloemen. De druiven vergisten kort waarna er 'Aquadente' wordt toegevoegd. Letterlijk betekent dit 'vuurwater'. Deze neutrale alcohol beïnvloedt de smaak niet, maar zorgt er voor dat de vergisting stopt. De gistcellen sterven namelijk door het toevoegen van de alcohol. Het moment van toevoegen bepaalt de smaak van de port. Doordat de vergisting stopt blijft er suiker over, waardoor port vaak zoet is en 20% alcohol heeft. De Lagrima vergist slechts 1,5 - 2 dagen waardoor er meer suiker overblijft. Hierdoor ontstaat een zoetere stijl die erg goed geschikt is om bij desserts te serveren.

(Lagrima betekent 'tranen' en heeft deze naam gekregen door het huilen van het glas. Als je de port walst, blijft er veel suiker en alcohol hangen in het glas wat namelijk langzaam naar beneden zakt.)