



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu april 2023

Ceviche

biet – zoete aardappel – venkel

Bloemkool

beurre noisette – madera-kruidnagel gel – hazelnootcrème

Coquille

Paddenstoelensaus – cèpes timbaaltje – witlof – schorsenerenpuree

Biefstuk

gevulde tomaat met fregola – pestosaus – sugar snaps

Kivi

nameleka van matcha – espuma – dragonolie – meringue

Wijnen zijn afkomstig van

Wijnkoperij Wesseling - Laren

Ceviche

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

TIJGERMELK

2 DL BIETENSAP

SAP VAN 2 LIMOENEN

1 VENKELKNOL

1-2 RODE PEPERS

25 GR VERSE GEMBER

1 DL ZONNEBLOEMOLIE

Tijgermelk

Doe alle ingrediënten in de blender en draai glad. Wees voorzichtig met de hoeveelheid gember en rode peper. Laat de tijgermelk 30 minuten infuseren. Proef de tijgermelk en voeg eventueel meer rode peper, gember, limoen en zout toe. Zeef het sap door een fijne zeef.

KORIANDEROLIE

1 BOS KORIANDE

2 DL ZONNEBLOEMOLIE

Korianderolie

Doe de koriander en zonnebloemolie in de blender en laat 5 minuten op volle snelheid draaien. Zeef de olie door een fijne zeef.

BIET

5 RODE BIETEN

Biet

Kook de bieten gaar in gezouten water. Wrijf de vellen van de bieten af onder stromend water en laat helemaal afkoelen. Snij de bieten in dunne plakken op de mandoline (of snijmachine).

AVOCADOCRÈME

2 AVOCADO'S

2 EL YOGHURT

SAP VAN 1 LIMOEN

Avocadocrème

Doe alle ingrediënten in de Magimix en draai glad. Breng op smaak met zout en peper. Doe over in een spuitzak.

ZOETE AARDAPPELPUREE

2 ZOETE AARDAPPEL

OLIJFOLIE

MESPUNT XANTANA

Zoete aardappelpuree

Schil de zoete aardappel en snij in stukjes. Kook gaar in gezouten water. Laat uitdampen en doe over in de Magimix. Draai glad met een scheut olijfolie en een mespunt Xantana. Breng op smaak met zout en peper en doe over in een spuitzak.

KROKANTE ZOETE AARDAPPEL

3 ZOETE AARDAPPELS

ZONNEBLOEMOLIE

Krokante zoete aardappel

Schil de zoete aardappels en snij in "spaghetti" met de spiraalsnijder. Frituur de slierten 2 minuten in olie van 150°C. Laat uitlekken op keukenpapier en afkoelen. Frituur nogmaals vlak voor het opdienen 30 seconden. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout.

2 BAKJES LIMON CRESS

Eindbewerking en presentatie

Maak een spiegel van de tijgermelk op de borden. Druppel wat korianderolie in de tijgermelk. Verdeel de plakken biet in de tijgermelk. Spuit toefjes avocado en zoete aardappel op de bietenplakjes. Versier met zoete aardappelslierten en limon cress.

WE DRINKEN ERBIJ:

**2022 Marchandise Côtes de
Provence Rosé**

Bij de rode biet, de gember en koriander wisten we dat dit uitstekend zou kunnen passen en dat deed het. Dankzij de syrah heeft de rosé ook een mooi pepertje en dat kunnen we hier goed gebruiken. De volle lange afdrank en het opvallend, zijdezachte mondgevoel zorgen voor een prachtig elegante rosé. Dit kleine domaine, gelegen aan de voet van de rots van Roquebrune-sur-Argens maakt rosé met die kenmerkende Provençalse kruidigheid. De hele mikmak aan druiven van daar zit erin: Grenache (35%), Tibouren (20%), Mourvèdre (15%), Syrah (10%), Cinsault, Rolle, Carignan (20%).

Bloemkool

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

BLOEMKOOL

2 BLOEMKOLEN

1 KG BOTER

Bloemkool

Maak een beurre noisette van de boter. Zeef de beurre noisette. Snij 8 grote roosjes uit de bloemkolen. Geef de stronken door aan de bloemkooltartaar. Geef de afsnijdsels door aan de bloemkoolcrème. Frituur de bloemkoolroosjes in porties in de beurre noisette tot mooi goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout.

BLOEMKOOLTARTAAR

STRONKEN VAN DE BLOEMKOOL

1 DL SUSHIAZIJN

1 EL GEMBERSIROOP

Bloemkool tartaar

Snij de bloemkoolstronken in kleine brunoise. Breng sushiazijn en gembersiroop aan de kook en voeg bloemkooltartaar toe. Haal van het vuur en roer goed door. Laat marineren tot gebruik.

BLOEMKOOLCRÈME

AFSNIJSELS VAN BLOEMKOOL

2 DL GROENTEBOUILLON

2 DL SLAGROOM

SCHEUT WITTE WIJNAZIJN

MESPUNT XANTANA

Bloemkoolcrème

Snij bloemkool klein en doe over in een pan met water, slagroom, een scheut azijn en zout tot alles half onder staat. Breng aan de kook en laat rustig inkoken tot bijna alle vocht verdampt is. Doe over in de Magimix en draai helemaal glad. Voeg een mespunt Xantana toe en laat nog even draaien. Breng op smaak met zout en peper. Doe de crème over in een spuitzak.

MADERA-KRUIDNAGEL GEL

2 DL APPELSAP

70 G GEMBERSIROOP

20 KRUIDNAGELS

1 DL MADERA

3 G AGARAGAR

Madera-kruidnagel gel

Breng alle ingrediënten aan de kook en laat 2 minuten zachtjes koken. Zeef de massa en stort het op een gastroplaat en laat in de koeling opstijven. De massa overdoen in de Magimix en tot gel draaien. Breng op smaak met zout en peper. Doe de gel over in een spuitzak.

HAZELNOOTCRÈME

100 G HAZELNOTEN

Hazelnootcrème

Rooster de hazelnoten 20 minuten in een oven van 160°C tot goudbruin. Doe de noten als ze nog heet zijn over in de Magimix en draai (lang) tot een crème. Breng op smaak met zout en doe over in een spuitzak.

MOSTERDZAAD

50 G MOSTERDZAAD

1 DL SUSHIAZIJN

2 DL WATER

1 EL SUIKER

3 G ZOUT

Mosterdzaad

Doe alle ingrediënten over in een pannetje en breng aan de kook. Laat heel langzaam inkoken tot alle vocht verdampt is.

VINAIGRETTE

MOSTERDZAAD (VAN BOVEN)

75 G APPELSAP

75 G GROENTEBOUILLON

100 G BEURRE NOISETTE

(VAN DE BLOEMKOOL)

RASP VAN 2 LIMOENEN

Vinaigrette

Breng mosterdzaad, appelsap, groentebouillon en beurre noisette aan de kook. Haal van het vuur en breng op smaak met zout en rasp van limoen.

WE DRINKEN ERBIJ:
2017 Haltinger Winzer
Grauburgunder Réserve

Eindbewerking en presentatie

Snij de bloemkoolroosjes doormidden. leg de roosjes met de snijkant naar boven op een plaat. Spuit er afwisselend strepen van de crèmes en gel over. Leg een lepel tartaar op de borden en druk een halve bloemkoolroosje hierop met de snijkant naar boven. Lepel de vinaigrette rondom.

Beurre noisette en de kruidnagel dreven ons naar een stevige wijn en dat is deze wijn van de Grauburgunder (Pinot Gris) uit het zuiden van Duitsland. Met de Reserve-versie van de Grauburger zorgen de 110 Haltinger wijnboeren dat van hun beste druiven een heerlijk glas wijn wordt gemaakt. De druiven zijn afkomstig van een zuidwestelijke helling met een kalk-mergelgrond en lösslaag die wat mineraligs aan de wijn meegeeft. Een delicaat gele pruimaroma vergezeld van honing en kastanjes geeft een prachtige rijke indruk. Het is een milde, wijn, laag in zijn zuren, die echter een complexe body en rijkdom heeft die typisch zijn voor een volle en rijpe Pinot Gris.

Coquille

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

CÈPES TIMBAALTJE

250 G CHAMPIGNONS

30 G GEDROOGDE CÈPES

5 DL SLAGROOM

8 EIERN

Cèpes timbaaltje

Splits de eieren. Geef de eiwitten door aan het nagerecht. Breng slagroom met de gedroogde cèpes en aan de kook. Haal van het vuur en laat 30 minuten infuseren. Snij de champignons in brunoise en bak tot goudbruin in boter. Pureer de cèpes-room met de staafmixer. Meng room, champignons en eidooiers en breng op smaak met zout en peper. Verdeel de massa over 15 timbaaltjes. Gaar de timbaaltjes 15-20 minuten op 95°C stoom.

COQUILLE

15 COQUILLES

OLIJFOLIE

BOTER

SAP VAN 1 CITROEN

Coquille

Bestrooi de coquilles met zout en bak in een beetje olijfolie op middelhoog vuur tot de onderkant kleurt (gebruik een stuk bakpapier). Draai om en laat de andere kant kleuren. Voeg een klont boter en wat citroensap toe en arroseer de coquilles tot ze mooi gekleurd zijn.

PADDENSTOELENSAUS

250 G CHAMPIGNONS

SCHEUT COGNAC

2 DL VISFOND

1 EL SOJASAU

3 TENEN KNOFLOOK

2 DL SLAGROOM

2 EL TRUFFEL TAPENADE

Paddenstoelensaus

Snij de champignons in stukjes en bak goudbruin in boter. Blus af met cognac en laat droogkoken. Voeg de rest van de ingrediënten behalve de tapenade toe en laat zachtjes inkoken tot sausdikte. Pureer de saus glad met de staafmixer. Breng op smaak met zout en peper. Roer vlak voor het opdienen de tapenade door de saus.

SCHORSENERENPUREE

5 SCHORSENEREN

MELK

SLAGROOM

MESPUNT XANTANA

Schorsenerenpuree

Schil de schorseneren en kook ze in melk en water gaar. Pureer ze in de Magimix met een scheut slagroom en de Xantana glad. Breng op smaak met zout en peper.

WITLOF

8 STRONKEN WITLOF

3 EL RIETSUIKER

PEDRO XIMENEZ AZIJN

Witlof

Snij de witlof in brunoise. Bak de lof en rietsuiker tot het begint te kleuren in een flinke klont boter. Breng op smaak met Pedro Ximenez azijn en zout.

WITTE BALSAMICO

WE DRINKEN ERBIJ :
2018 Montes Alpha
Chardonnay

Eindbewerking en presentatie

Leg een timbaaltje midden op de borden. Leg een coquille op het timbaaltje. Leg een quenelle witlof en schorseneren naast de coquille. Schenk een theelepel balsamico over de coquille. Verdeel de saus rondom.

Bij dit schitterende gerecht met coquilles past een lekkere, vette chardonnay en deze uit Chili mag er wezen! Complexiteit en subtiliteit gaan hand in hand. Dit is het neusje van de zalm van wijnhuis Viña Montes. Met een heldere, goudgele kleur. Verleidelijke geuren en smaken van tropisch rijp fruit (ananas, banaan, mango), zacht pitfruit (perzik, abrikoos) en frisse grapefruit. In de verte iets van asperges, karakteristiek voor Chardonnay wijnen uit Casablanca. Ook wat toast, een gevolg van opvoeding op eikenhout. Rijkheid en frisheid, alles is in balans.

Biefstuk

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

BIEFSTUK

1 KG OSSENHAAS

PESTO

2 BOSSEN BASILICUM

150 G RUCOLA

150 G PIJNBOOMPITTEN

3 TENEN KNOFLOOK

150 G PARMEZAANSE KAAS

2 DL OLIJFOLIE

TOMAAJTJES

30 POMODORI TOMATEN

OLIJFOLIE

FREGOLA

200 G FREGOLA

3 BOSUITJES

1 RODE PEPER

100 G ONTBIJTSPEKSPEK

PARMEZAANSE KAAS

SLAGROOM

SUGAR SNAPS

60 SUGAR SNAPS

2 BAKJES BASILICUM CRESS

MALDON ZOUT

GEROOKTE OLIJFOLIE

WE DRINKEN ERBIJ:

**2019 Bel Colle Barbera d'Alba
Le Masche Barrique**

Biefstuk

Portioneer het vlees. Laat de ossenhaas op kamertemperatuur komen en bestrooi met zout en peper. 15 minuten voor het opdienen het vlees in olijfolie aan beide kanten bruin bakken. Zet het vuur lager en voeg een klont boter toe en arroseer het vlees. Laat het vlees 15 minuten rusten onder een stuk aluminiumfolie.

Pesto

Rooster de pijnboompitten kort in een droge pan. Doe basilicum, rucola, pijnboompitten en knoflook in de Magimix. Draai glad met een scheut olijfolie. Doe de saus over in een bekken en voeg Parmezaanse kaas toe en roer door. Voeg zoveel olijfolie toe tot een vloeibare saus ontstaat. Breng op smaak met zout en peper.

Tomaatjes

Plisseer de tomaten en snij de beide uiteinden eraf. Hol de tomaten uit met een parisienneboor. Kruid de tomaten met olijfolie, peper en zout en smeer goed in. Laat marineren tot gebruik.

Fregola

Kook de fregola gaar in gezouten water. Bak ontbijtspek krokant. Snij spek, bosui en rode peper in piepkleine brunoise en roer door de fregola. Breng op smaak met Parmezaanse kaas, slagroom en zout en peper. Het moet een lopende “risotto” structuur hebben. Vul de tomaten met de fregola. Vlak voor het opdienen wat Parmezaanse kaas over de tomaten raspen en 5 minuten in een oven van 180°C opwarmen.

Sugar snaps

Blancheer de sugar snaps 2 minuten in gezouten water. Doe de peultje direct in koud water en laat uitlekken. Snij de peultjes in op de naad en klap ze open.

Eindbewerking en presentatie

Maak een spiegel van pesto. Snij het vlees in tweeën. Leg een stuk vlees met de snijkant naar boven in de pesto. Bestrooi het vlees met Maldon zout en wat gerookte olijfolie. Leg twee tomaten op de borden. Versier het geheel met sugar snaps en basilicum cress.

Een heerlijk Italiaans gerecht waar pesto en tomaat een belangrijke rol spelen gingen we als vanzelf op zoek in de wijngaarden van het Apennijns schiereiland. In Piemonte vind je deze Barbera d'Alba met verleidelijke zuren, waardoor ze uitstekend de fregola en pestosaus aankan en genoeg diepte heeft om ook partij te bieden tegen de malse biefstuk. De rigoureuze selectie van de trossen in de eerste maanden zorgt voor een lage opbrengst met hoge kwaliteit. Na voorzichtige fermentatie gaat de wijn gedurende 18 maanden in Frans eikenhouten tonnen en vaten. Na een verfijning van 18 maanden in de fles is de wijn klaar om te drinken.

Kiwi

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

MERINGUE

8 EIWITTEN (VAN DE COQUILLES)
100 G SUIKER
MESPUNT ZOUT
10 G MATCHA POEDER
300 G POEDERSUIKER
20 G MAÏZENA

Meringue

Klop de eiwitten stijf. Voeg in delen de suiker en zout toe. Klop tot alle suiker opgelost is. Zeef de poedersuiker, maïzena en matcha poeder en voeg in delen toe aan de eiwitten. Spreid de meringue dun (5 mm) uit op een met bakpapier beklede bakplaat. Droog de meringue in een oven van 100°C. Laat helemaal afkoelen en breek in stukken.

NAMELEKA

100 G MELK
5 G GELATINE
200 G WITTE CHOCOLADE
200 G SLAGROOM
10 G MATCHA POEDER

Nameleka

Wel de gelatine in koud water. Breng melk aan de kook en haal van het vuur. Los de gelatine op in de melk. Schenk melk over de chocolade en roer tot alle chocolade opgelost is. Klop slagroom met matcha lobbij. Meng chocolade en slagroom en stort op een gastroplaat. Dek af met plasticfolie en laat opstijven in de koeling. Klop de nameleka op en doe over in een spuitzak.

KIWI ESPUMA

1000 G KIWI PUREE
100 G DEXTROSA (SOSA)
100 G PROESPUMA FRED (SOSA)

Kiwi espuma

Meng alle ingrediënten goed met de staafmixer en zeef. Doe over in de ISI-fles en breng op druk met twee patronen.

DRAGONOLIE

1 BOS DRAGON
2 DL ZONNEBLOEMOLIE

Dragonolie

Haal 45 blaadjes dragon van de takjes en geef door aan de eindbewerking. Doe de bos dragon met zonnebloemolie in de blender. Laat de blender 5 minuten draaien op volle snelheid. Zeef de olie door een fijne zeef.

BLAADJES DRAGON

Eindbewerking en presentatie

Spuut wat toefjes nameleka op de borden. Spuit toefjes kiwi espuma naast de nameleka. Versier met meringue, dragonolie en dragonblaadjes.

WE DRINKEN ERBIJ:

**2019 Château de la Roulerie,
Côteaux du Layon (37,5 cl)**

Prachtig zoet uit het noorden van La Douce France hoort bij dit lekkere zoete gerecht met kiwi en dragonolie. In de Loirestreek speelt de Chenin Blanc een voorname rol en kan zowel de hitte als de koude aan. Het mooiste wordt hij als de botrytis vat op hem krijgt in de herfst. Goudgeel van kleur. Rijp fruit met hints van sinaasappel en citrus. Subtiele houttonen. Elegant, maar expressief exotisch fruit met een zachte, lange afdronk.