



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM  
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

# ***Menu september 2023***

## *Paddenstoelen*

shiitakemousse – gevulde ui - sesamdressing

## *Aubergine*

mierikswortelcrème – hazelnootsaus

## *Dutch kingfish*

ceviche – mais – avocado

## *Bavette*

ratatouille – rode wijnsaus

## *Eclair*

aardbeien – banketbakkersroom – chocoladeganache

**Wijnen zijn afkomstig van**

**Art of Wines**

# Paddenstoelen

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

## SHIITAKEMOUSSE

<u>9 G GELATINE</u>
<u>250 G SHIITAKES</u>
<u>50 G UI</u>
<u>1 TEENTJE KNOFLOOK</u>
<u>15 G BOTER</u>
<u>1 DL WITTE WIJN</u>
<u>10 G KOMBU</u>
<u>100 G SLAGROOM</u>
<u>15 G GEDROOGDE SHIITAKE</u>
<u>ENKELE ZWARTE PEPERKORRELS</u>
<u>25 G SOJASAU</u>
<u>30 G SHERRYAZIJN</u>
<u>250 G SLAGROOM</u>

## KONINGSBOLEET

KONINGSBOLETEN

## GEVULDE UI

<u>4 WITTE UIEN</u>
<u>1/4 BLOEMKOO</u>
<u>50 G HAZELNOTEN</u>
<u>HAZELNOOTOLIE</u>
<u>GEROOKTE OLIJFOLIE</u>
<u>SHERRYAZIJN</u>
<u>BIESLOOK</u>

## SESAMDRESSING

<u>25 G ZWARTE SESAMZAAD</u>
<u>1 EL TAHIN</u>
<u>2 TENEN ZWARTE KNOFLOOK</u>
<u>25 G SUSHIAZIJN</u>
<u>1 DL WATER</u>
<u>2 EL SOJASAU</u>
<u>125 G GRIEKSE YOGHURT</u>
<u>25 G GEROOKTE OLIJFOLIE</u>
<u>100 G ZONNEBLOEMOLIE</u>
<u>XANTANA</u>

## Shiitakemousse

Wel de gelatine in koud water. Snij shiitake, ui en knoflook klein en fruit in boter tot glazig. Voeg de rest van de ingrediënten toe behalve de slagroom. Laat alles rustig tot de helft inkoken en draai glad in de blender. Los de gelatine op in de massa. Klop de slagroom tot zachte pieken en spatel door de massa. Doe over in een spuitzak en leg in de koeling om op te stijven.

## Koningsboleet

Snij de koningsboleten in de lengte doormidden en snij een ruitpatroon in de snijkant. Bak de paddenstoelen op de snijkant in wat boter tot ze mooi bruin zijn. Draai de paddenstoelen om laat nog even doorgaren. Breng op smaak met zout.

## Gevulde ui

Schil de uien en snij ze doormidden. Kook de uien 20 minuten in gezouten water gaar en laat afkoelen. Haal de lamellen van de uien los. Maak "couscous" van de bloemkool in de Magimix. Hak de hazelnoten fijn. Bak de bloemkool met hazelnoten kort in wat olijfolie en breng op smaak met hazelnootolie, gerookte olie en sherryazijn. Roer de gesneden bieslook erdoor en breng op smaak met zout en peper. Doe over in een spuitzak. Spuit wat bloemkool in de lamellen van de uien en vouw dicht.

## Sesamdressing

Rooster de sesamzaadjes in een droge pan tot ze beginnen te geuren. Doe de sesam over in de blender en draai fijn. Voeg tahin en knoflook toe en laat helemaal glad draaien. Voeg azijn, water sojasaus en yoghurt toe en draai nog even. Voeg oliën geleidelijk toe tot een crème ontstaat. Voeg een mespunt Xantana toe en breng op smaak met zout en peper.

---

---

GEDROOGDE SHIITAKES

**WE DRINKEN ERBIJ:**

**Domaine Alary Cotes du Rhone  
La Gerbaude Blanc**

**Eindbewerking en presentatie**

Spuit een patroon sesamdressing op de borden. Spuit een flinke bol shiitakemousse midden op de borden. Rasp er wat gedroogde shiitake op. Leg een gevuld ui en een koningsboleet naast de mousse.

Dit mooie paddenstoelen gerecht heeft veel smaaknuances. De wijngaarden van Denis Alary liggen ten noordwesten van Montpellier. In de Guide des meilleurs vins de France 2023 en in Decanter werd het domaine verkozen tot een van de beste uit de streek. Deze wijn is authentiek en gastronomisch, opgewassen tegen deze smaakbom. Samengesteld van Viognier (rijkdom en noten van abrikoos), Roussanne (zilt en versterkt door lindebloesem en honing), Clairette (lang en fruitig met een vleugje bitterheid) en Bourboulenc voor de frisheid. De Bourboulenc komt eigenlijk buiten Frankrijk niet voor.

De wijnen worden apart gevinifieerd; pas na de vergisting vindt de assemblage plaats.

Een geurige droge witte wijn met florale nuances en tonen van anijs en geel fruit in de geur.

Zacht en rond met een aanhoudende aromatische afdronk.

# Aubergine

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

## AUBERGINE

10 AUBERGINES

SOJASAUUS

GEROOKTE OLIE

## **Aubergine**

Prik de aubergines in met een vork en pof ze in een oven van 200°C tot ze helemaal zacht zijn. Prik erin om de controleren of ze zacht zijn. Trek het velletje los van de aubergines en spreid ze open. Kwast de aubergine in met sojasaus en gerookte olie.

## HAZELNOOTSAUUS

200 G HAZELNOTEN

500 ML DASHI

CITROENSAP

SAKE

## **Hazelnootsaus**

Rooster de hazelnoten 8 minuten in een oven van 175°C tot goudbruin. Draai dashi met hazelnoten in 3 minuten glad in de blender. Laat infuseren. Vlak voor het opdienen de saus zeven. Breng de saus op smaak met citroensap, sake en zout.

## MIERIKSWORTELCRÈME

1 POTJE MIERIKSWORTEL

2 DL SLAGROOM

## **Mierikswortelcrème**

Laat de mierikswortel in de slagroom 1,5 uur infuseren. Druk de room door een zeef. Klop de room op vlak voor het opdienen en breng op smaak met wat zout.

## PETERSELIEOLIE

½ BOS PETERSELIE

2 DL ZONNEBLOEMOLIE

## **Peterselieolie**

Draai de peterselie met de olie 7 minuten in de blender en laat infuseren tot vlak voor het opdienen. Zeef de olie.

## KAPPERTJES

2 HANDJES KAPPERTJES

## **Kappertjes**

Droog de kappertjes en frituur ze in olie tot krokant en droog. Laat uitlekken op keukenpapier.

MALDON ZOUT

AFRIKAAN BLOEMETJES

## **Eindbewerking en presentatie**

Verdeel ongeveer 50 gram aubergine in een ring. Leg een quenelle mierikswortelcrème midden op de aubergine. Versier de aubergine met bloemetjes en kappertjes. Schenk de hazelnootsaus om de aubergine met wat druppels peterselieolie. Strooi wat Maldon over het geheel.

## **WE DRINKEN ERBIJ:**

**Château Puech- Haut Pays  
d'Oc Argali Rose**

Aubergine, hazelnoot, mierikswortelcrème.. Wij kozen hier voor een rosé, maar niet zomaar een: Château Puech-Haut ligt ten noordoosten van Montpellier. De Argali rosé is een van de meest aantrekkelijke rose's van de Languedoc. Het betreft een blend van 40 % Cinsault, de druif die de levendige frisse stijl bepaalt en 60 % Grenache die het ronde karakter brengt.

Als je de sterkte van de mierikswortelcrème in de gaten houdt is het een mooie combinatie.

# Dutch kingfish

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

---

**KINGFISH**

---

1,2 KG DUTCH KINGFISH

---

---

**TIJGERMELK**

---

5 LIMOENEN

---

50 ML SOJASAUUS

---

1 CM GEMBER

---

1 EL SUIKER

---

---

**SHIITAKE**

---

200 G SHIITAKES

---

---

**AVOCADO**

---

3 AVOCADO'S

---

---

**MAIS**

---

2 MAISKOLVEN

---

---

PAARSE SHISO CRESS

---

KORIANDER CRESS

---

1-2 EL AJI AMARILLO PASTA

---

---

**WE DRINKEN ERBIJ:**

**Veiga da Princesa Rias Baixas  
Albarino**

**Kingfish**

Verwijder vel en graten van de kingfish. Snij de vis in plakjes en bewaar in de koeling.

**Tijgermelk**

Kook de sojasaus met plakjes gember en suiker in tot stroperig. Pers de limoenen. Verwijder de gember uit de sojasaus en meng met de limoensap. Leng de tijgermelk aan tot 3 dl met koud water.

**Shiitake**

Snij de shiitakes in dunne reepjes. Bak de paddenstoelen in wat olie tot mooi donkerbruin. Breng op smaak met zout. Laat uitlekken op keukenpapier.

**Avocado**

Snij de avocado in dobbelsteentjes. Blaker de avocado met de brander.

**Mais**

Kook de mais in gezouten water. Snij de korrels van de kolf.

**Eindbewerking en presentatie**

Zoute de stukjes vis in een bekken. Voeg naar smaak aji amarillo toe. Voeg tijgermelk toe, meng goed en laat 5 minuten trekken. Verdeel de vis over de borden. Lepel de tijgermelk over de vis. Leg een plukje shiitake op de vis. Verdeel de mais en avocado rondom. Versier met shiso- en koriander cress.

Een uitdagend gerechtje, zo bleek op de chefsavond. Met deze Albarino kan niks misgaan..

In het groene noordwesten van Spanje, in de regio Galicië ligt het befaamde wijngebied Rias Baixas. Hier komen droge witte wijnen vandaan die vanwege hun mooie frisheid sterk gewild zijn. De beste wijnen worden gemaakt van de druif Albarino; met zijn dikke schil is deze druif goed bestand tegen het regenachtige koele Galicische klimaat. Het wijnbedrijf heeft in 2002 in het zuidwesten, dichtbij de kust een wijngaard van 18 hectare bij elkaar gesprokkeld. De wijnstokken worden hier hoog opgebonden in tegenstelling tot de Pergola methode. Hierdoor blijven de druiven droger, worden goed rijp en ontwikkelen net even wat minder zuren.

Deze Albarino (broertje van de riesling) heeft een mooi perzikachtig fruit, rijk maar niet zoet en een bittertje in de afdronk. De tijgermelk en aji amarillo pasta bepalen de harmonie.

# Bavette

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

## BAVETTE

1,5 KG BAVETTE

KNOFLOOK

TIJM

## RATATOUILLE

3 UIEN

6 TENEN KNOFLOOK

2 PUNTPAPRIKA'S

2 COURGETTES

2 AUBERGINES

2 EL TOMATENPUREE

500 G TOMATEN

ENKELE BLAADJES BASILICUM

## RODEWIJNSAUS

3 SJALOTTEN

2 TENEN KNOFLOOK

1 EL SUIKER

1/2 DL BALSAMICOZIJN

1/2 FLES RODE WIJN

2 TAKJES TIJM

2 LAURIERBLAADJES

1 LT KALFSFOND

## **Bavette**

Fatsoeneer de bavette en bak in wat olie bruin op hoog vuur. Temper het vuur en voeg een flinke klont boter toe. Als de boter uitgebruist is, de knoflook en tijm toevoegen. Bak de bavette aan beide kanten 4 minuten. Laat minimaal 5 minuten rusten en portioneer dan het vlees. Snij dwars op de draad!

## **Ratatouille**

Snij alle groenten in blokjes. Snipper uien en knoflook en fruit in wat olijfolie. Voeg tomatenpuree toe en laat even mee bakken. Voeg alle groenten toe en schep goed om. Temper het vuur en laat de groenten rustig garen. Breng op smaak met zout, peper en blaadjes basilicum.

## **Rodewijnsaus**

Fruit de gesneden sjalotten en knoflook tot het begint te kleuren. Voeg suiker toe en laat even karamelliseren. Voeg balsamicozijn toe en laat inkoken. Voeg rode wijn, tijm en laurier toe. Laat de wijn flink inkoken en voeg daarna de kalfsfond toe. Laat even inkoken en zeef de saus. Monteer de saus met boter en breng op smaak met zout en peper.

## **Eindbewerking en presentatie**

Verdeel de ratatouille in ringen over de borden. Leg de bavette naast de ratatouille en lepel de saus rondom.

## **WE DRINKEN ERBIJ:**

**Château Mourgues du Gres  
Costieres de Nîmes terre  
d'Argence Rouge**

Een bavette en ratatouille, daar past een van onze favoriete wijnen bij. GSM; 15 % Grenache, 15 % Mourvèdre en 70 % Syrah.

Oude stokken geven een bescheiden opbrengst, maar zorgen voor een intens, smaakvol en geconcentreerd sap. De Terre d'Argence is gekoppeld aan de zilverachtige weerspiegeling van de elzen- en olijfbladeren die onder de mistral wapperen. De wijn is vol, kruidig met een stevige structuur. Met een klein beetje houtopvoeding, mooie zachte tannine. Een uur tevoren openen!

# Eclair

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

## ECLAIR

150 G MELK

150 G WATER

150 G BOTER

MESPUNT ZOUT

150 G AMERIKAANSE BLOEM

6 EIEREN

## **Eclair**

Breng melk, water, boter en een mespunt zout aan de kook. Haal de pan van het vuur en roer de bloem erdoor. Doe de pan terug op het vuur en laat al roerend 3 minuten doorkoken. Haal de pan van het vuur en roer een voor een de eieren door de massa. Doe het beslag in een spuitzak met een kartelspuitmondje. Laat het beslag 1 uur rusten. Spuit “sigaren” van 12 cm op een stuk bakpapier (of Silpad). Kwast de eclairs in met losgeklopte ei. Bak de eclairs 20 minuten in een oven van 200°C. Laat in de oven helemaal afkoelen.

## BANKETBAKKERSROOM

750 G MELK

150 G SUIKER

½ VANILLESTOKJE

75 G CUSTARDPOEDER

3 EIDOOIERS

MESPUNTIJE ZOUT

## **Banketbakkersroom**

Roer een scheut melk, suiker, custardpoeder, dooiers en zout tot een glad papje. Breng de rest van de melk met de uitgeschraapte merg en vanillestok aan de kook. Verwijder het vanillestokje als de melk kookt. Giet een beetje hete melk bij het papje en roer goed door. Giet het papje bij de melk en breng al roeren weer aan de kook. Laat 2 minuten al roerend zachtjes doorkoken. Stort de massa op een plaat en dek af met plasticfolie. Zet in de koeling en laat helemaal afkoelen. Roer de afgekoelde banketbakkersroom los en doe over in een spuitzak met een klein spuitmondje.

## CHOCOLADEGANACHE

150 G PURE CHOCOLADE

150 G SLAGROOM

30 G ZACHTE BOTER

15 G INVERTSUIKER

## **Chocoladeganache**

Breng slagroom aan de kook. Giet de slagroom over de chocolade en roer tot alles opgelost is. Roer de boter en invertsuiker door de chocolade als de massa onder 40°C is. Doe de ganache over in een spuitzak.

## AARDBEIEN

500 G AARDBEIEN

2 EL BALSAMICOAZIJN

## **Aardbeien**

Snij de aardbeien in plakjes. Marineer de aardbeien een uur in de balsamicoazijn.

2 BAKJES HONNY CRESS

## **Eindbewerking en presentatie**

Prik drie gaten in de onderkant van de eclairs en spuit banketbakkersroom in de eclairs. Spuit een baan ganache op de éclair. Plaats de plakjes aardbei dakpansgewijs op de ganache. Versier met blaadjes Honny cress.

## WE DRINKEN ERBIJ:

**Domaine de Valcros Banyuls  
Hors d'Age**

Puur gekozen op de chocolade ganache. Het Banyulsgebied ligt vrijwel tegen de Spaanse grens, direct aan de Middellandse Zee. Tijdens de gisting wordt wijnalcohol toegevoegd, waardoor de gisting stopt. Het nog aanwezige suiker in de druif is bepalend voor de zoetheid van de wijn.

Gemaakt van de Grenache Noir. Taankleurig, bouquet van pruimen, gewoon lekker.