



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu oktober 2023

Broccoli

timbaaltje – courgettepesto – kroepoek

Parelcouscous

harissa schuim – tomaatjes – karnemelkvinaigrette

Prei

taart – miso – preihooi

Kalfswang

stampot rucola – bospeen

Appel

scone – room – appelpuree

Wijnen zijn afkomstig van

De Gouden Ton

Broccoli

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

BROCCOLITIMBAALTJE

1 KG BROCCOLI

2 DL SLAGROOM

200 G WITBROOD

6 EIEREN

NOOTMUSKAAT

Broccolitimbaaltje

Snij de korsten van het brood. Kook de broccoli gaar in gezouten water. Spoel af met koud water. Knijp overtollige water uit de broccoli en doe over in de Magimix. Voeg brood en eieren toe en draai glad. Breng op smaak met nootmuskaat, zout en peper. Beboter timbaaltjes en verdeel de massa over de vormpjes. Plaats de vormpjes in een diepe gastrobak en giet er een laagje kokend water in. Gaar de timbaaltjes 45 minuten in een oven van 180°C.

KROEPOEK

120 G TAPIOCAMEEL

400 G WATER

15 TAKJES TIJM

Kroepoek

Doe water en tapiocameel in de blender en draai op hoge snelheid 2 minuten. Voeg tijmblaadjes toe en draai weer 2 minuten. Breng op smaak met zout. Spreid flinterdun uit op een Silpad en droog in een oven van 90°C. Breek in stukken en frituur kort in olie van 175°C.

COURGETTEPESTO

1 COURGETTE

1/2 BOS BASILICUM

1 DL ZONNEBLOEMOLIE

100 G AMANDELEN

1 DL OLIJFOLIE

25 G PECORINO KAAS

25 G PARMEZAANSE KAAS

Courgettepesto

Snij de courgettes in kleine stukjes en bak zacht in wat olie. Rooster de amandelen kort in een droge pan. Doe courgette, amandelen, basilicum en zonnebloemolie in de blender en draai glad. Doe de maasa in een kom en voeg de geraspte kazen toe en roer goed door. Voeg olijfolie toe tot een mooie saus. Breng op smaak met zout en peper. Doe de pesto over in een spuitfles.

SHISO PURPLE CRESS

BLOEMETJES

Eindbewerking en presentatie

Leg een timbaaltje midden op de borden. Spuit courgettepesto rondom. Versier met stukken kroepoek, bloempjes en broccoli cress.

WE DRINKEN ERBIJ:

**Muscadet Sèvre et Maine, Loire,
Frankrijk**

Als de Loire aan zijn eindspurt begint naar de zee komen we in de Nantais. Daar waar de Mélon de Bourgogne het uitstekend naar de zin heeft, maar waar niet elke wijnboer er ook een elegante frisse Muscadet van kan maken. Dat hebben we vroeger wel aan de zure flessen in de supermarkt gezien. Maar onze leverancier van oktober, De Gouden Ton, heeft de wijngaard Domaine Le Fay d'Homme bij toeval ontdekt en bijna meteen de hele voorraad opgekocht.

Broccoli en pesto zijn nou niet meteen de meest makkelijke producten, net als spinazie, waar een wijn makkelijk tegenaan gezet kan worden, maar door de verfijnde appeltonen, een geur van tropisch fruit en het ziltige karakter door de nabije Atlantische Oceaan bleek op chefsavond dat het deze Muscadet een wonderschone combinatie vormde met het gerecht.

Parelcouscous

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

COUSCOUS

500 G PARELCOUSCOUS

½ EL RAS EL HANOUT

2 GEZOUTEN CITROENEN

½ BOS PETERSELIE

SUSHIAZIJN

Couscous

Bak de couscous met ras el hanout kort in wat olijfolie. voeg water toe tot alles onder staat. Laat zachtjes koken tot de couscous gaar is. Voeg steeds een beetje water toe tot de couscous gaar is. Roer regelmatig. Snij de gezouten citroen in piepkleine blokjes. Hak de peterselie fijn. Roer de citroen en peterselie door de couscous. Breng op smaak met sushiazijn en zout.

HARISSA SCHUIM

250 G MELK

250 G SLAGROOM

125 G SMOKEY HARISSA SAUCE

40 G SUSHIAZIJN

5 G ZOUT

8 G PRO ESPUMA FRED

Harissa schuim

Breng melk en slagroom aan de kook en haal van het vuur. Voeg harissa en sushiazijn toe en breng op smaak met zout. Meng met behulp van de staafmixer de pro espuma fred goed door de room. Zeef de saus en doe over in een ISI-fles. Breng op druk met twee patronen en schuld krachtig.

TOMAAJTJES

50 KERSTOMAAJTJES

Tomaatjes

Verwijder de steeltjes van de tomaatjes en doe ze op een gastroplaat met een scheut olie. Pof de tomaatjes 20 minuten op 180°C.

VINAIGRETTE

½ LT KARNEMELK

MESPUNT XANTANA

2 DL OLIJFOLIE

200 G SPINAZIE

2 TENEN KNOFLOOK

Vinaigrette

Doe de karnemelk in een bekken en meng een mespunt Xantana erdoor met behulp van de staafmixer. Schil de knoflook en verwarm in olijfolie tot zacht. Doe de knoflookolie samen met de spinazie in de blender en draai tot egaal groen. Zeef de olie en breng op smaak met zout. Meng karnemelk met de groene olie maar roer zeer kort zodat de olie nog als belletjes in de melk zichtbaar is.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de couscous in ringen op de borden. Leg drie tomaatjes op rand van de couscous. Spuit wat harissa schuim midden op de couscous. Lepel de vinaigrette rondom.

WE DRINKEN ERBIJ:

**Domaine de Jale - Rosé Les
Fenouils**

Een zachtrose gekleurde rosé, die moet dus wel uit de Provence komen. Het leek ons bij het kruidige, mediterrane gerecht met harissaschuim en tomaatjes door zijn mooie subtiele pepertonen een mooi huwelijk. En dat is het, mede dankzij de goed uitgebalanceerde combinatie van grenache, cinsault, syrah en vermentino ook geworden.

Prei

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

PREITAART

8 PREIEN

200 G BOTER

ENKELE BLAADJES TIJM

SCHEUT WITTE WIJN

2 VELLEN BLADERDEEG

2 EL MISO

2 EL CRÈME FRAÎCHE

Preitaart

Snij de wit van de preien en geef het groen van de preien door aan het hoofdgerecht. Snij de preien overlans in tweeën en daarna in stukken van 10cm. Verwijder de buitenste bladeren. Smelt boter en meng met weinig tijmblaadjes en de witte wijn. Verdeel de prei in vacuümzakken en verdeel de botermengsel over de zakken.

Trek vacuüm maar blijf kijken naar de zakken. Druk op de seal knop zodra het vocht uit de zakken dreigt te

lopen. Gaar de prei 30 minuten in een combi-stoomoven van 85°C. Haal de prei uit de zakken en verdeel per drie naast elkaar op een gastroplaat met ruimte ertussen (snijkant naar beneden). Roer crème fraîche en miso glad en strijk over de prei. Bedek de prei met stukken bladerdeeg die net iets groter zijn dan de prei. Duw de randen van het deeg goed aan. Prik wat gaatjes in het bladerdeeg. Bak de taartjes 25 minuten in een oven van 220°C.

PREIHOOI

4 PREIEN

Preihooi

Snij het wit van de preien in flinterdunne reepjes van 5 cm. Frituur de reepjes in een laagje olie op laag vuur tot krokant. Let op dat het niet te hard gaat en ze bitter worden. Laat uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met zout.

SAUS

1 DL SAKE

1 DL MIRIN

3 VOLLE EL MISO

1 EL SUIKER

Saus

Breng alle ingrediënten aan de kook en blijf roeren tot een dikke saus ontstaat.

Eindbewerking en presentatie

Gebruik een spatel om de prei van de gastroplaat te halen. Leg een stuk op de borden met een pluk preihooi erop. Maak een streep saus naast de taart.

WE DRINKEN ERBIJ:

Talmard Mâcon-Chardonnay

Bij de prei tarte tatin een chardonnay uit Chardonnay, het piepkleine dorpje in de buurt van Macon, ook wel Bourgogne-Zuid genoemd.

Het is een rasechte Macon, door de meer zuidelijke ligging dan de klassieke Bourgognes. Dus meer zon, dus meer rijpheid. De wijn is romig en vol met toch voldoende verfijning; in de neus ruikt de wijn naar rijp fruit, in de mond is de wijn vol en zacht met toch ook een zuurgraad (juist dat maakt deze wijn spannend).

Kan uitstekend op tegen de frisure smaken van het preigerecht mede dankzij de aanwezige crème fraîche. (15 jaar geleden hebben we deze wijn ook al eens geschonken. Het werd weer tijd)

Kalfswang

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

KALFSWANG

2,5 KG KALFSWANG

2 UIEN

1 WORTEL

GROEN VAN DE PREI (TAART)

3 STENGELS BLEEKSELDERIJ

1 FLESRODE WIJN

STAMPPOT

2 KG KRUIMIGE AARDAPPELS

½ LT MELK

100 G BOTER

1 BAK RUCOLA

BOSPEEN

2 BOSSEN BOSPEEN

5 PLAKJES GEMBER

3 TENEN KNOFLOOK

3 STERANIJS

2 SINAASAPPELS (VAN DE APPEL)

3 TAKJES TIJM

SAUS

BRAADVOCHT VAN DE

KALFSWANGEN

1 LT KALFSFOND

WE DRINKEN ERBIJ:

Domaine de la Marinière

Kalfswang

Fatsoeneer het vlees maar zout het niet. Snij alle groenten klein. Bak het vlees rondom goed bruin in olie. Doe het vlees over in een snelkookpan. Bak de groenten bruin in olie in dezelfde pan als het vlees en voeg ook toe bij de kalfswang. Blus af met rode wijn en schraap alle aanbaksels los. Doe de wijn bij het vlees en breng de pan op druk. Gaar de kalfswang 1 uur en laat van het vuur 10 minuten afkoelen. Open de pan en vis het vlees eruit. Geef het braadvocht door aan de saus. Laat het vlees op een rooster afkoelen. Zout en peper het vlees vlak voor het opdienen en bak aan beide zijden krokant in olie. Portioneer het vlees in 15 stukken.

Stamppot

Schil de aardappels en kook ze gaar in gezouten water. Verwarm melk en boter. Stamp de aardappels en roer zoveel melk en boter toe tot een smeuïge puree. Snij de rucola fijn en roer op het laatst door de puree. Breng op smaak met zout en peper.

Bospeen

Schil de bospeen en snij in de lengte doormidden. Bak de bospeen in ruim olijfolie en boter tot ze beginnen te kleuren. Voeg gember, knoflook, steranijs en tijm toe. Pers de sinaasappels uit over de worteltjes. Voeg een glas water toe en dek de pan. Gaar de worteltjes. Breng op smaak met zout.

Saus

Zeef het braadvocht van de kalfswangen. Kook het braadvocht met de kalfsfond in tot stroperig en breng op smaak met zout en peper.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de stamppot over de borden met daarop een stuk vlees. Plaats de wortels rondom en pelpel saus en bakvocht van de wortels om het geheel.

“Cabernet Franc,” zei mijn eerste leermeester in de wijn, “moet je leren drinken. Vooral die uit de Loire.”

En hij heeft nog steeds gelijk. Ongeofende drinkers stoten hun neus vaak aan de aardse geuren die deze wijnen net na opening meebrengen, maar wat een schoonheid rolt er over je tong bij dit klassieke kalfswanggerecht.

De ene Cabernet Franc is de andere niet. Het verschil zit 'm in de bodem, het terroir van de wijngaard. Domaine de la Marinière maakt onderscheid in drie hoofdtypen terroir. De wijnstokken aan de voet van de hellingen staan op een grindachtig terroir, terwijl de stokken op de heuvels een kalkstenen ondergrond hebben. Op de top van de heuvels is ook vuursteen (silex) te vinden. Elk terroir levert een andere wijnstijl op. Dan komt het aan op de smaak van de wijnmaker, wat hij met de combinaties doet. Een zacht gezoem van tevredenheid op de chefsavond bevestigde de juiste keuze voor dit zalige sap met het aroma van zwarte bessen.

Appel

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

SCONE

500 G BLOEM

25 G BAKPOEDER

5 G ZOUT

100 G WITTE BASTERDSUIKER

250 G BOTER

200 G MELK

1 EI

Scone

Meng bloem, bakpoeder, zout en suiker. Snij de boter in blokjes en voeg toe bij de bloem en kneed met de handen tot een korrelig deeg. Voeg ei en melk toe en meng. Laat het deeg 30 minuten rusten in de koeling. Beboter een gastroplaat. Bestuif het werkblad met bloem en rol het deeg uit tot 3 cm dikte. Steek er rondjes uit van 6 cm. Leg ze op de gastroplaat. Laat de scones 30 minuten rusten. Bak de scones 7 minuten in een oven van 220°.

APPEL

8 ELSTAR APPELS

5 KRUIDNAGELS

2 KANEELSTOKJES

SCHIL VAN 2 SINAASAPPELS

1 FLES RODE WIJN

100 G SUIKER

Appel

Schil de appels, halveer ze en verwijder klokkenhuizen. Breng de rest van de ingrediënten aan de kook in een pan. Doe appels in de kruidenwijn en laat even pocheren. Haal de appels uit de pan en snij ze in dunne plakjes.

APPELPUREE

4 ELSTAR APPELS

100 G SUIKER

2 DL KOKOSROOM

1 TL KANEEL

1 LIMOEN

Appelpuree

Schil de appels en verwijder de klokkenhuizen. Snij de appels in kleine stukjes. Doe de suiker in een pan en laat goudbruin karamelliseren. Voeg appels en kokosroom toe en roer goed. Laat de massa in koken tot een dikke puree. Doe de puree over in de Magimix en draai glad. Doe de puree over in een spuitfles.

ROOM

250 G CRÈME FRAÎCHE

125 G MASCARPONE

Room

Roer crème fraîche en mascarpone apart los en spatel daarna voorzichtig samen. Meng voorzichtig, anders wordt het vloeibaar. Doe de room in een spuitzak en bewaar in de koeling.

Eindbewerking en presentatie

Leg plakjes appel dakpansgewijs op de scones. Versier de scones met dotjes appelpuree en pistaches aan de randen. Spuit een dot room midden op de scones.

WE DRINKEN ERBIJ:

Domaine des Baumard

De derde wijn uit de Loire. Deze wijn van 100% Chenin Blanc, hebben we al vaker op tafel gezet voor bij het dessert, maar ja... waarom zou je het niet doen? Zoveel keus is er niet voor bij zoet en dan ook nog eens appel.

Voor deze klassieke cuvée wijn worden de druiven met de hand geplukt op oudere wijnranken. Alleen overrijpe en/of met botrytis gezegende druiven worden geoogst, in meerdere opeenvolgende plukbeurten. Na de pneumatische persing vindt de gisting plaats in RVS tanks, onder gecontroleerde temperatuur. Deze wijn valt onder de categorie 'moelleux' (let op: uitspraak = 'môaleuh', en niet 'moeijeh!'), wat duidt op een relatief licht zoete wijn met een goed zoet/zuur evenwicht.