



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM  
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

## ***Menu november 2023***

*Tartelette en Pani Puri*  
Cashewnotencrème tofuvulling

*Pompoencannelloni*  
shiitakevulling – paddenstoelenbouillon

*Langoustine*  
aardappelmousseline – langoustinesaus

*Kwartel*  
ballotine – uiencrème – tuinbonen

*Hert*  
pastinaak – zuurkool

*Meringue*  
Exotische gel – tuille

**Wijnen zijn afkomstig van**

**De Logie**

# Tartelette

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

## TARTELETTE

1 PAK BRICKDEEG

OLIJFOLIE

TARTELETTE VORMPIES

## **Tartelette**

Steek rondjes uit het vel brickdeeg. Kwast de rondjes in met olijfolie. Leg twee rondjes op elkaar en leg ze op een tartelette vormpje. Druk een tweede vormpje op de eerste. Maak een stapel van 11 tartelettes hoog; eindig met een leeg vormpje. Leg het stapeltje op een gastroplaat. Leg een gewichtje (blikje tomatenpuree) op de bovenste lege tartelette vormpje. Bak de tartelettes 15 minuten goudbruin in een oven van 175°C. Laat even afkoelen en haal de tartelettes uit de vormpjes. Maak 15 tartelettes.

## CASHEWNOTENCRÈME

125 G CASHEWNOTEN

25 G TAHIN

½ CITROEN

## **Cashewnotencrème**

Week de noten 1 uur in ruim water. Giet de noten af en doe in de Magimix en draai glad. Voeg tahin toe en draai nog wat. Voeg sap van een halve citroen toe en verdun de pasta tot een crème met koud water. Breng op smaak met zout en peper. Doe over in een spuitzak.

1 BAKJE BROCCOLI CRESS

## **Eindbewerking en presentatie**

Spuit cashewnotencrème in de tartelettes. Versier met een blaadje cress. Dien samen op met de pani puri. Dien direct op.

## WE DRINKEN ERBIJ:

CAVA BRUT RESERVA Can  
Maciá Bohigas, Conca de  
l'Anoia, Penedès, Spanje

Hoe kan je het jubileummenu beter beginnen dan met een elegante bubbel, die niet onder doet voor menige champagne. Deze Cava van Bohigas is een topper. Mooi gevonden door De Logie.

De drie autochtone druivenrassen xarel-lo, macabeo en parellada zijn verantwoordelijk voor deze opwekkende heerlijkheid met zalige zachte mousse, die menigeen laat jubelen.

# *Pani puri*

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

## **PANI PURI**

15 SCHIJFJES PANI PURI

ZONNEBLOEMOLIE

## **TOFUCRÈME**

300 G SILKEN TOFU

2 TL MISO

2 EL SOJASOUS

2 EL WITTE WIJNAZIJN

3 EL OLIJFOLIE

SHISO PURPLE CRESS

## **WE DRINKEN ERBIJ:**

CAVA BRUT RESERVA Can  
Maciá Bohigas, Conca de  
l'Anoia, Penedès, Spanje

## **Pani puri**

Verhit een laagje olie in een pannetje tot 200°C. Doe twee schijfjes in de olie en arroseer voortdurend met hete olie tot ze souffleren en goudbruin zijn. Laat de bollen uitlekken op keukenpapier.

## **Tofucrème**

Draai tofu met de rest van de ingrediënten tot een gladde crème in de Magimix. Breng op smaak met zout. Doe over in een spuitzak.

## **Eindbewerking en presentatie**

Snij voorzichtig een kapje van de pani puri. Spuit wat tofucrème in de bol. Versier met een blaadje cress. Dien samen op met de tartelette. Dien direct op.

Zie beschrijving bij de tartelette.

# Pompoen

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

## POMPOENVELLEN

1 FLESPOMPOEN

4 DL AZIJN

4 DL WATER

200 G SUIKER

## VULLING

ONDERKANTEN VAN DE

FLESPOMPOENEN

200 G SHIITAKE

HANDJE PETERSELE

WITTE BALSAMICO

## CANNELLONI

POMPOENVELLEN

VULLING

## BOUILLON

8 SJALOTTEN

100 G SHIITAKE

5 GEDROOGDE SHIITAKES

EELHOORNTJESBROODPOEDER

BIESLOOK

## WE DRINKEN ERBIJ:

LUGANA LIMNE Tenuta  
Roveglia, Lugana, Pozzolengo,  
Veneto, Italië

## **Pompoenvellen**

Snij de pompoen dwars doormidden. Geef het dikke deel (met pitjes) door aan de vulling. Schil de pompoen en schaf flinterdunne plakjes met behulp van de snijmachine (op stand 4). Maak zoetzuur door de rest van de ingrediënten in een pan aan de kook te brengen. Haal de pan van het vuur en doe de plakjes pompoen in de zoetzuur en laat marinieren.

## **Vulling**

Smeer de pompoen in met olijfolie en zout en leg ze met de snijkant op een gastroplaat. Gaar de pompoen 30 minuten in een oven van 200°C. Lepel het vruchtvlees uit de pompoen en snij klein. Snij de shiitakes klein en bak goudbruin in olijfolie. Roer pompoen naar smaak door de shiitakes en breng op smaak met gesneden peterselie, witte balsamico en zout en peper. Doe over in een spuitzak.

## **Cannelloni**

Snij de pompoenvellen bij zodat ze gelijke rechthoeken zijn. Spuit een baan vulling op de pompoen en rol strak op. Maak 30 rollen. Plaats de rollen op een met olijfolie ingesmeerde gastroplaat met de naad naar beneden. Kwast wat olijfolie op de rollen. Verwarm de cannelloni vlak voor het opdienen 5 minuten in een oven van 180°C.

## **Bouillon**

Snipper de sjalotten en karamelliseer ze in wat olijfolie. Voeg gesneden shiitake toe en laat ook kleuren. Zet alles ruim onder water en breng aan de kook met de gedroogde shiitakes en een eetlepel eekhoorntjesbroodpoeder. Laat de bouillon rustig inkoken tot de helft. Pureer de bouillon en breng op smaak met zout en peper.

## **Eindbewerking en presentatie**

Verdeel de saus over de borden. Snij de bieslook in fijne ringen en strooi over de cannelloni. Leg twee cannelloni in de saus.

Deze elegante begeleiding bij de pompoen en shiitake komt uit Lugana, een beschermd herkomstgebied en één van de kleinste van Italië., onder het Gardameer.

Deze Lugana van Tenuta Roveglia wordt gemaakt van 100% turbiana di lugana (trebbiano). Tegen het einde van september worden de druiven handmatig geoogst. De trossen worden licht geperst en alleen de eerste 60% van deze persing wordt gebruikt. De alcoholische fermentatie vindt plaats in roestvrijstalen tanks waar de wijn nog 4-5 maanden in blijft rusten. De Lugana Limne heeft smaakkenmerken van peer, rode appel, nectarine en meloen.

# Langoustine

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

## LANGOUSTINE

15 LANGOUSTINES

MALDON ZOUT

### **Langoustines**

Pel de langoustines en geef de pantsers door aan de saus. Verwijder het darmkanaaltje en leg de langoustine op een gastroplaat. Bewaar afgedekt in de koeling tot gebruik. Kwast wat olijfolie op de langoustines en brand ze met de brander tot ze beginnen te kleuren. Kruid met Maldon zout. Leg ze even onder de warmhoudlampen.

## AARDAPPELMOUSSELINE

1 KG KRUIMIGE AARDAPPELS

5 DL SLAGROOM

100 G BOTER

### **Aardappelmousseline**

Schil en snijd de aardappels in gelijke stukken. Kook de aardappels gaar in gezouten water. Laat de aardappels 5 minuten uitdampen. Breng slagroom en boter aan de kook. Duw de aardappels door een zeef en roer de slagroom erdoor. Breng op smaak met zout en peper. Zeef de mousseline en doe over in de ISI-fles. Breng op druk met twee patronen en schud krachtig. Houd warm.

## AARDAPPELKROKANTJES

3 AARDAPPELS

### **Aardappelkrokantjes**

Schil de aardappels en snij ze in kleine dobbelsteentjes. Was de blokjes in koud water en dep goed droog. Frituur de aardappelblokjes in een laagje olie (niet te heet) tot ze niet meer borrelen. Laat uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met zout.

## LANGOUSTINESAUS

KARKASSEN VAN DE

LANGOUSTINES

1 UI

1 WORTEL

1 PREI

2 STENGELS BLEEKSELDERIJ

3 EL TOMATENPUREE

### **Langoustinesaus**

Doe de langoustine karkassen in de Magimix en draai ze stuk. Niet al te fijn draaien. Bak de gehakte langoustines in wat olie tot het vocht verdampt is. Voeg de gesneden groenten toe en laat kleuren. Voeg de tomatenpuree toe en laat ontzuren. Zet alles onder water en breng aan de kook. Laat rustig 30 minuten pruttelen en zeef de saus. Laat de saus inkoken tot een krachtige saus. Breng op smaak met zout en peper. Doe over in een spuitfles.

## BIESLOOKOLIE

1 BOS BIESLOOK

2 DL ZONNEBLOEMOLIE

### **Bieslookolie**

Doe de bieslook, olie en een mespunt zout in de blender en laat 5 minuten op hoge snelheid draaien. Zeef de olie en doe over in een spuitfles.

1 POTJE KAVIAAR

### **Eindbewerking en presentatie**

Spuit een dot aardappelmousseline op de borden. Leg een langoustine op de mousseline. Leg een quenelle kaviaar op de langoustine. Spuit langoustinesaus rondom tegen de mousseline. Spuit bieslookolie rondom de langoustineolie. Versier met aardappelkrokantjes.

## WE DRINKEN ERBIJ:

MÂCON-SOLUTRÉ POUILLY-  
FUISSÉ Domaine Pierre  
Desroches, Pouilly-Fuissé,  
Mâconnais, Bourgogne, Frankrijk

Bourgogne, dat is toch het eerste waar je aan denkt bij dit gerecht en zo kwamen we in het zuiden van de streek uit, waar de witte wijnen nog redelijk betaalbaar zijn. Omdat het een jubelmenu is, mochten we ook een paar centen meer uitgeven en werd het deze Poilly-Fuissé van Pierre en Stéphanie Descroche.

**De rest van de beschrijving is te lezen op de CCA site.**

# Kwartel

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

---

**KWARTEL**

---

8 KWARTELS

---

**TUINBONEN**

---

500 G TUINBONEN

---

**VULLING**

---

VLEES VAN DE KWARTELPootjes

6 DOOIERS

1 DL SLAGROOM

50 G BOTER

HELFT VAN DE TUINBONEN

---

**BALLOTINE**

---

KWARTELHUIDJES

KWARTELBORSTJES

---

**UIENCRÈME**

---

1 KG UIEN

1 DL SLAGROOM

SCHEUT WITTE WIJNAZIJN

XANTANA

---

**SAUS**

---

KARKASSEN VAN DE KWARTELS

UI

GEVOGELTEFOND

BALSAMICOAZIJN

---

TUINBOONTJES

---

**WE DRINKEN ERBIJ:**

SAINT-AMOUR V.V.  
Domaine des Chers, Juliéna,  
Beaujolais, Frankrijk

**Kwartel**

Verwijder het velletje en het vlees van de kwartels. Zorg dat het vel heel blijft. Geef het vlees van de pootjes door aan de vulling. Bewaar de borstjes voor de ballotine. Fatsoeneer de velletjes.

**Tuinbonen**

Blancheer de tuinbonen 1 minuut in gezouten water en verwijder de velletjes. Gebruik de helft voor de vulling en de rest voor de garnering.

**Vulling**

Doe het vlees van de kwartelpootjes in de Magimix en draai glad. Voeg dooiers (geef eiwitten door een het nagerecht) toe en draai nog even. Voeg slagroom toe en draai kort. Breng op smaak met zout en peper. Roer de tuinboontjes door de farce en doe over in een spuitzak.

**Ballotine**

Leg een stuk plasticfolie op het werkblad. Spreid de helft van de huidjes tegen elkaar op de folie in een rechthoek. Zorg dat er geen gaatjes zijn en dat het een rechthoek vormt. Leg een tweede stuk plasticfolie op het werkblad en verdeel de helft van de kwartelborstjes hierop. Leg een tweede stuk plasticfolie op de borstjes en plet de borstjes met een steelpan tot een egale dunne laag. Fatsoeneer de kwartelborstjes zodanig dat ze dezelfde grootte hebben als de huidjes. Leg de borstjes op de huidjes en kruid met peper en zout. Spuit de helft van de vulling over de kwartelborstjes en rol strak op. Knoop touwtjes om de ballotine. Rol de ballotine strak op in plasticfolie. Herhaal voor de andere helft van de kwartels.

**Uiencrème**

Schil de uien en snij in stukjes. Fruit de uien tot goudbruin in wat olie met ruim zout. Blijf regelmatig roeren. Voeg slagroom en witte wijn toe en laat inkoken. Doe over in de Magimix en draai glad. Breng op smaak met zout en peper.

**Saus**

Hak de karkassen klein en zet aan in olie. Bruin de karkassen flink. Voeg de gesnipperde ui toe en laat ook bruinen. Voeg gevogeltefond toe en laat rustig inkoken tot een derde. Zeef de saus en monteer met een klont boter. Breng op smaak met zout, peper en een scheutje balsamico.

**Eindbewerking en presentatie**

Bak de ballotine in olie rondom bruin. Voeg halverwege een klont boter toe. Laat enkele minuten rusten. Snij de ballotine in schijven en leg ze op een gastroplaat. Nappeer de kwartel met saus en leg tuinboontjes erop. Maak een hoopje uiencrème midden op de borden. Leg een ballotine hierop. Lepel wat saus rondom.

Nog meer gejubel: een schitterende Beaujolais. Maar dat verdienen de makers van het gerecht zeker, want het is een flinke klus.

Gelukkig mogen de andere eters ook meegenieten. Mazzel.

**De rest van de beschrijving is te lezen op de CCA site.**

# Hert

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

## HERT

1,5 KG HERTFILET

3 TENEN KNOFLOOK

5 TAKJES TIJM

## ZUURKOOL

500 G ZUURKOOL

1 UI

4 JENEVERBESSEN

2 LAURIERBLAADJES

WITTE WIJN

2 AARDAPPELS

## PASTINAAK

500 G PASTINAAK

BOTER

GEVOGELTEFOND

## RODE PORTSAUS

3 SJALOTTEN

250 G CHAMPIGNONS

1 APPEL

2 TENEN KNOFLOOK

½ FLES RODE PORT

4 TAKJES TIJM

SCHIL VAN 1 SINAASAPPEL

1 LT. KALFSFOND

## WE DRINKEN ERBIJ:

SYRAH D'OGIER Michel & Stéphane Ogier, Ampuis, Côte-Rôtie, Rhône, Frankrijk

## Hert

Fatsioneer de hertfilet. Laat het vlees minimaal 20 minuten op kamertemperatuur komen. Laat een pan heet worden en bak de hert rondom bruin in wat olie. Voeg halverwege een klont boter toe samen met de knoflook en tijm. Arroseeer het vlees. Leg het vlees op een rooster en gaar verder in een oven van 120°C tot een kerntemperatuur van 46°C. Laat enkele minuten rusten en snij het in mooie plakken.

## Zuurkool

Snipper de ui en fruit het tot goudbruin. Voeg zuurkool, jeneverbessen en laurierblaadjes toe. Roer goed door de voeg een glas witte wijn toe. Laat de zuurkool 1½ uur zeer langzaam stoven (plaatje onder de pan). Voeg meer wijn toe als het te droog wordt. 20 minuten voor het opdienen de geraspte aardappel toevoegen, doorroeren en verder laten garen. Verwijder jeneverbessen en laurier en breng op smaak met peper en zout.

## Pastinaak

Schil de pastinaak en snij ze in schijven van 2 cm. Bak de pastinaak in boter tot ze kleuren. Voeg gevogeltefond toe tot alles onder staat. Laat langzaam inkoken tot alle fond verdampst is en de pastinaak geglaceerd is.

## Saus

Snij de sjalotten en champignons klein. Fruit sjalotten, champignons, appel en knoflook in een klont boter tot de uien glazig zijn. Blus af met port en laat flink inkoken. Voeg sinaasappelschil, tijm en fond toe en laat rustig tot sausdikte inkoken. Zeef de saus en breng op smaak met zout en peper. Monteer met een klont boter.

## Eindbewerking en presentatie

Leg een pluk zuurkool midden op de borden. Leg enkele plakken hert ertegenaan. Versier met pastinaak. Lepel saus rondom.

Als we dan toch aan het feestvieren zijn, dan ook maar een goddelijke Côte-Rôti ontkurken. En van niet de minste wijnmaker uit de Rhône: Michel Ogier. Vroeger leverde hij zijn druiven aan Guigal, maar hij van 1987 maakt hij er zelf nog mooiere wijnen van.

De Syrah druiven voor deze wijn zijn afkomstig van 20-jaar oude wijnstokken. Ze groeien op 300-350 meter hoogte en staan de hele dag bloot aan de zon. Direct na de oogst worden de druiven zorgvuldig geselecteerd en geperst. De alcoholische fermentatie vindt plaats in roestvrijstalen tanks. Daarna gaat de wijn nog 12 maanden in grote gebruikte eikenhouten vaten. De wijn heeft aroma's en smaaktonen van vers rood fruit zoals kersen, bramen, viooltjes en zachte kruiden. De tannines zijn soepel en toegankelijk. Vol, elegant en zacht.

# Meringue

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

## MERINGUE

6 EIWITTEN

MESPUNT ZOUT

300 G SUIKER

200 G POEDERSUIKER

## Meringue

Klop eiwitten in de KitchenAid op hoge snelheid tot ze volume hebben. Breng de snelheid terug en voeg de suiker in drie delen toe en blijf kloppen tot de suiker opgelost is. Vouw de poedersuiker door de meringue. Doe de meringue over in een spuitzak. Maak 15 mooie rondjes op bakpapier en bak droog in een uur op 110°C.

## GEL

200 G MANGOCOULIS

200 G PASSIEVRUCHTCOULIS

50 G SUIKER

5 G AGARAGAR

## Gel

Breng mango en passievrucht coulis met suiker aan de kook. Voeg agaragar toe en laat 2 minuten doorkoken. Proef en voeg meer suiker toe indien gewenst. Stort de massa op een gastroplaat en zet in de koeling om op te stijven. Snij de gelei in stukken en doe over in de Magimix. Draai tot een egale gel en doe over in een spuitfles.

## TUILLE

60 G HONING

60 G EIWT

50 G BOTER

50 G BLOEM

MESPUNT ZOUT

## Tuille

Zorg dat de boter zacht is. Roer alle ingrediënten tot een egale pasta. Smeer het beslag in de mal en bak in ongeveer 7 minuten gaar in een oven van 160°C. haal de tuilles uit de mal als ze nog warm zijn. Maak 15 tuilles.

## ANANASSAUS

1 ANANAS

150 G SUIKER

20 G GEMBER

1 KANEELSTOKJE

5 KRUIDNAGELS

## Ananassaus

Maak de ananas schoon en snij in stukjes. Bak de ananas in een klont boter tot het begint te kleuren. Voeg de rest van de ingrediënten toe en zet onder water. Breng aan de kook en laat 10 minuten doorkoken. Verwijder kruidnagels en kaneel en doe over in de blender. Draai tot glad en zeef de saus. Laat afkoelen.

## BLOEMPJES

## Eindbewerking en presentatie

Leg een meringue midden op de borden. Spuit dotjes gel op de meringues en leg bloempjes en een tuille erop. Lepel de saus rondom.

## WE DRINKEN ERBIJ:

L'ANCIENNE CURE  
MONBAZILLAC Domaine de  
L'Ancienne Cure, Bergerac,  
Frankrijk

Na zo'n weldadig menu moet je afsluiten met een simpele klassieker. De meringue kan er nog net bij achter de broekrand. En als je er iets feestelijks bij wil drinken dan zou je naar een Sauternes moeten gaan, maar dat kon er niet meer vanaf, volgens de penningmeester. We hebben een mooi alternatief gevonden: de Monbazillac van Domaine de L'Ancienne Cure.

De wijn is gemaakt van 90% sémillon en 10% muscadelle. De wijnstokken staan op poreuze goed waterdoorlatende kalkgrond. De druiven in de wijngaard worden gesorteerd op hoog suikergehalte en druiven met botrytis rijping. Daarna gaan ze in grote betonnen en roestvrijstalen vaten en ondergaan ze gedurende 20 dagen een fermentatie op 25 graden, met regelmatig een remontage (overpompen van de gistende wijn). Na afloop wordt de wijn overgestoken op schone vaten, geblend en gebotteld. Op de neus witte perzik en gekonfijt fruit en bloemenhoning, in de mond aangenaam vol en romig met smaaktonen van tropisch fruit en mooie zuren, alles is goed in balans.