



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM  
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

# Menu december 2023

*Receptuur van Jules Wiringa*  
([www.Julescooking.com](http://www.Julescooking.com))

*Gerookte paling*

beignet – citroengel – kaviaar

*Gnocchi*

cantharellen – artisjokken – uiensaus

*Kreeft*

pompoencrème – Hollandaise – tuille

*Duif*

gekonfijte pootjes – pommes soufflé

*Baileys*

crémeux – roomijs – pistache crumble

**Wijnen zijn afkomstig van**

**Wijnen van De Larense Wijnkoperij (Voorheen Wesseling)**

# Paling

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

## PALING

500 G HELE GEROOKTE  
PALINGEN

## PALINGBOUILLON

4 SJALOTTEN  
PALINGAFSNIJDELS  
2 LAURIERBLAADJES  
1 LT. VISFOND

## BEIGNET

150 G AARDPEREN  
90 G PALINGBOUILLON  
2 G ZOUT  
1 EIEREN  
120 G BLOEM  
15 G MAÏZENA

## PALINGGEL

150 G PALINGBOUILLON  
1 BLAADJE GELATINE  
1 G AGARAGAR  
BAKSPRAY

## CITRUSGEL

75 G CITROENSAP  
75 G LIMOENSAP  
80 G WATER  
20 G GEMBERSIROOP  
80 G SUIKER  
4 G AGARAGAR  
2 G GELLAN

## PALING BRUNOISE

1 POTJE KAVIAAR

## WE DRINKEN ERBIJ:

**Pirlet Crémant de Limoux**

## **Paling**

Snij de paling achter de kop in. Snij de filet eraf door het mes tegen de graten aan te snijden van de kop naar de staart. Herhaal voor de andere zijde. Snij de buikholte met graatjes eraf. Duw het huidje voorzichtig los van de filets met de vingers en zorg dat de filets intact blijven. Geef de kop, vel en graten door aan de palingbouillon. Snij de filets in brunoise.

## **Palingbouillon**

Fruit de gesneden sjalotten in wat olie. Voeg de palingafsnijdsels toe en laat even meebakken. Voeg visfond toe en laat rustig inkoken tot de helft. Zeef de bouillon.

## **Beignet**

Kook de aardperen in gezouten water goed gaar. Snij de aardperen doormidden en knijp de pulp eruit. Schraap de schillen goed schoon met een lepeltje. Geef de schillen door aan het hoofdgerecht. Pureer de aardpeer, zout, eieren en bouillon in de Magimix. Doe over in een bekken en klop bloem en maïzena erdoor. Zeef het beslag door een fijne zeef in een ISI-fles en breng op druk met twee patronen en schud krachtig.

## **Palinggel**

Wel de gelatine in koud water. Breng de palingbouillon met agaragar aan de kook en laat een minuut doorkoken. Haal van het vuur af en los de gelatine op in de bouillon. Spuit bakspray een gastroplaat en verdeel de gelei over de platen. Zorg voor een egaal dun laagje. Laat opstijven in de koeling (niet in de vriezer). Gebruik een ronde stekker om kleine rondjes te steken.

## **Citrusgel**

Breng alle ingrediënten aan de kook en laat een minuut doorkoken. Stort de massa op een gastroplaat en laat opstijven in de koeling (niet in de vriezer). Doe de gelei in de Magimix en draai tot een gladde gel. Doe over in een spuitfles.

## **Eindbewerking en presentatie**

Breng olie tot 180°C en laat een kleine pollepel heet worden in de olie. Haal de pollepel uit de olie en spuit voor de helft vol met beignetbeslag. Leg een theelepeling paling brunoise in het beslag. Spuit nog wat beslag op de paling en dompel onder in de olie. Frituur de beignets goudbruin en laat uitlekken op keukenpapier. Leg de beignet op een dotje citrusgel op de bordjes. Spuit nog wat citrusgel op de beignets. Leg theelepeling paling brunoise en rondje palinggel op de beignet en daarop een beetje kaviaar.

Een kerstdiner beginnen zonder een bubbel? Dat kan niet. Maar toevallig past deze frisse en elegante crémant uit de Languedoc uitstekend bij het vet van de paling en het zoetzuur van de citroengel. Deze wijn uit Limoux (daar waar de bubbelswijn werd uitgevonden!) aan de voet van de Pyreneeën heeft in de neus tonen van witte bloemen, perzik, pistache en iets mineraligs. Licht mousse in de mond, met subtiele smaken van acacia, honing en een klein bittertje in de afdrank.

# Gnocchi

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

## UIENBOUILLON

6 UIEN

3 G ZOUT

1/2 KNOLSELDERIJ

250 G MADEIRA

2 LT. WATER

8 ZWARTE PEPERKORRELS

12 KORIANDEKORRELS

3 TAKJES TIJM

MESPUNT XANTANA

SHERRYAZIJN

## CANTHARELLEN

500 G CANTHARELLEN

## CRÈME

300 G CANTHARELLEN (BOVEN)

2 SJALOTTEN

4 G ZOUT

2 DL GROENTEBOUILLON (DUIF)

15 G SHERRYAZIJN

2 DL SLAGROOM

MESPUNT XANTANA

## DRAGONOLIE

30 G BLAADJES DRAGON

150 G ZONNEBLOEMOLIE

## ARTISJOKKEN

8 ARTISJOKKEN (BODEMS

DIEPVRIES)

0,5 L GROENTENBOUILLON

## GNOCCHI

1 KG VAPEUR AARDAPPELS

GROF ZOUT

35 G PARMEZAANSE KAAS

2 EIDOOIERS

100 G 00 BLOEM

ZORRI CRESS

## WE DRINKEN ERBIJ:

Nabygelegen Chenin Blanc

### **Uienbouillon**

Snipper 4 uien en fruit ze in wat olie tot ze karamelliseren. Snij de 2 resterende uien in kwarten en blaker ze met de brander. Snij de knolselderij in blokjes. Blus de pan met gekarameliseerde uien af met Madeira. Voeg knolselderij en geblakerde uien toe samen met water, tijm en peper- en korianderkorrels. Laat de bouillon langzaam inkoken tot de helft. Zeef de bouillon en draai er een mespunt Xantana door met behulp van de staafmixer. Breng op smaak met zout en sherryazijn.

### **Cantharellen**

Vul de gootsteen met lauw water en ruim zout. Laat de cantharellen er 5 minuten in drijven om alle zand en vuil los te weken. Doe de cantharellen over in de slacentrifuge en slinger ze droog. Selecteer 200 g mooie kleine cantharellen en geef de rest door aan de crème.

### **Crème**

Snipper de sjalotten en fruit in wat olie. Zodra ze kleuren de cantharellen toevoegen en ook laten kleuren. Voeg wat zout toe. Blus af met groentebouillon (zie Duif), sherryazijn en slagroom. Laat flink inkoken en doe over in de blender. Draai glad in de blender. Voeg als alles glad is een mespunt Xantana toe. Breng op smaak met zout en peper. Doe over in een spuitfles. Houd warm.

### **Dragonolie**

Doe de dragon en olie in de blender (gebruik de minikom) en laat 5 minuten op volle snelheid draaien. Zeef de olie en doe over in een spuitfles.

### **Artisjokken**

Snij de artisjokken in 8 stukken en smeer ze in met wat zonnebloemolie. Bak ze kort op en voeg wat groentebouillon toe.

### **Gnocchi**

Pof de aardappels een uur op een laagje grof zout in een oven van 190°C. Laat de aardappel iets afkoelen en lepel ze leeg. Duw de kruim door een zeef in een bekken. Voeg dooiers en bloem toe en kneed tot een soepel deeg. Rol het deeg uit tot een rol van 2 cm. Snij de rol in stukjes van 3 cm en gebruik een gnocchiplank om er mooie gnocchi van de maken. Leg de gnocchi op een bebloemde gastroplaat. Kook de gnocchi in gezouten water tot ze drijven en doe over op een met olie ingesmeerde gastroplaat.

### **Eindbewerking en presentatie**

Bak de gnocchi in een grote pan met olie bruin. Voeg cantharellen, artisjokken en een paar klonten boter toe. Bak alles bruin en verdeel over de borden. Spuit wat dragonolie op het geheel en verdeel de uienbouillon over de borden. Versier met zorri cress.

Zie CCA site voor beschrijving.

# Kreeft

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

## KREEFTENBOTER

4 KREEFTEN

500 G BOTER

3 STENGELS CITROENGRAS

## POMPOENCRÈME

2 FLESPOMPOENEN

6 SJALOTTEN

6 DL GROENTEBOUILLON (ZIE

DUIF)

3 DL SLAGROOM

MESPUNT XANTANA

## TUILLE

2 EIWITTEN

40 G OLIE

10 G BOTER

40 G SUIKER

1 G ZOUT

50 G BLOEM

4 G INKTVISINKT

## HOLLANDAISE

2 DL WITTE WIJN

2 DL APPELCIDER

2 TAKJES TIJM

5 PEPERKORRELS

3 KUMQUATS

4 G ZOUT

5 EIDOOIERS

50 G KREEFTENBOTER

1 EL MAYONAISE

POMPOENOLIE

## WE DRINKEN ERBIJ:

**Louis Jadot – Couvent de  
Jacobins Blanc**

## **Kreeftenboter**

Dood de kreeften door het mes in de kop te zetten. Draai de koppen eraf. Draai de klauwen los van de koppen. Duw de steel van een lepel in de staart tussen het pantser en vlees. Kook de kreeften 6 minuten en laat ze direct afkoelen in ijswater. Haal het vlees uit de pantsers en bewaar het vlees in de koeling. Bak de pantsers in wat olie tot de koppen kleuren. Voeg boter en gesneden citroengras toe en laat opkoken. Bewaar de kreeftenboter 45 minuten in de warmhoudkast en zeef het daarna. Zet 50 g koud weg voor de Hollandaise.

## **Pompoencrème**

Snij de pompoen doormidden en verwijder de zaadjes. Smeer de snijzijde in met olie en wat zout en plaats op de zijzijde op een Silpad en pof 1 uur in een oven van 200°C. Lepel de pompoen uit de schil. Fruit de gesnipperde sjalotten in wat olie en voeg de pompoen toe. Voeg daarna groentebouillon (zie Duif) en slagroom toe en laat rustig inkoken tot bijna alle vocht verdampt is. Doe over in de blender en draai glad. Voeg een mespunt Xantana toe en breng op smaak met zout en peper. Doe over in een spuitzak en houd warm.

## **Tuille**

Meng alle ingrediënten tot een egaal beslag. (geef 2 dooier door voor de Hollandaise) Smeer een beetje beslag in de mallen en bak 20 minuten in een oven van 160°C. Haal de tuilles uit de mallen en laat afkoelen. Herhaal tot er 15 tuilles zijn.

## **Hollandaise**

Maak en castric door wijn, cider, tijm, peperkorrels en gesneden kumquats in te koken tot de helft. Zeef de castric. Breng de castric aan de kook en gebruik een staafmixer om de dooiers tot schuim te kloppen. Zet de pan terug op het vuur en klop met de garde tot de massa gebonden is. Klop koude kreeftenboter erdoor tot een mooie Hollandaise ontstaat. Klop als laatste een eetlepel gewone mayonaise erdoor als stabilisator. Doe de Hollandaise in de ISI-fles en bewaar in de warmhoudkast.

## **Eindbewerking en presentatie**

Portioneer de kreeft en verwarm het 5 minuten in de kreeftenboter. Kruid de kreeft met Maldon zout en citroenrasp. Spuit een portie pompoencrème op de borden. Spuit wat Hollandaise op de crème. Leg de kreeft op de Hollandaise. Versier de kreeft met een tuille. Schenk een eetlepel pompoenitolie rondom.

Het is kerst en er staat kreeft op het menu, dus zoeken naar een betaalbare Bourgogne hadden we onszelf als opdracht gegeven en laten ze die nou hebben bij De Larense Wijnkoperij (voorheen Wesseling) Voor Jadots witte Bourgogne zijn wijnen gebruikt uit zowel de Côte d'Or, Chalonais als Mâconnais (Saint-Véran). Deels vergist en gerijpt op eiken, deels op staal, combineert deze harmonieuze wijn de frisse fruitigheid van perzik, peer en grapefruit met de rondeur van houtlagering: boterbloemen en vanilletonen.

# Duif

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

## SAUS

<u>5 KG EENDEN- EN</u>
<u>DUIVENKARKASSEN</u>
<u>1 KNOLSELDERIJ</u>
<u>1 PREI</u>
<u>1 WORTEL</u>
<u>3 STENGELS BLEEKSELDERIJ</u>
<u>2 UIEN</u>
<u>1 BOL KNOFLOOK</u>
<u>6 TAKJES TIJM</u>
<u>4 LAURIERBLAADJES</u>
<u>2 G KORIANDERZAADJES</u>
<u>3 G PEPERKORRELS</u>
<u>100 G BOTER</u>

## HOICRÈME

<u>2 KNOLSELDERIJ</u>
<u>30 G HOOI</u>
<u>2 LT. GROENTEBOUILLON</u>
<u>500 G SLAGROOM</u>
<u>5 G ZOUT</u>

## POMMES SOUFFLÉ

<u>5 AARDAPPELS ('BONKEN')</u>
<u>EIWIT</u>
<u>AARDAPPELMEEL</u>

## DUIF

<u>8 ANJOU DUIVEN</u>
<u>EENDENVET</u>
<u>TIJM</u>
<u>LAURIERBLAADJES</u>
<u>TIJM</u>
<u>HOOI</u>

## Saus

Bruineer de karkassen in een oven van 200°C tot donkerbruin. Doe de karkassen over in twee hogedrukpannen en zet onder water. Breng aan de kook en schelp alle schuim eraf. Maak alle groenten schoon en snij in stukken. Verdeel de groenten en kruiden over de pannen en breng op druk. Laat de bouillon 1 uur op druk koken en zeef daarna de bouillon. Laat inkoken tot een krachtige saus overblijft. Breng de saus op smaak met zout, peper en witte wijnazijn. Monteer de saus met boter.

## Hooicrème

Bind het hooi op met slagerstouw. Snij de knolselderij in blokjes. Doe alle ingrediënten in een pan en breng aan de kook. Dek af met een cartouche en laat rustig inkoken tot bijna alle vocht verdampt is. Verwijder het hooi en doe de rest over in de blender. Draai glad. Voeg een mespunt Xantana toe en draai nog even. Breng op smaak met zout en peper en doe over in een spuitfles.

## Pommes soufflé

Snij de aardappels in dunne plakjes met snijmachine. Zeef wat aardappelmeel op een rij aardappelplakjes. Kwast overtollige aardappelmeel van de plakjes. Kwast een tweede rij aardappelplakjes in met eiwit. Leg een plakje met aardappelmeel op een plakje met eiwit met de eiwit tegen het aardappelmeel aan. Niet op de plakjes drukken. Steek rondjes uit de aardappelplakjes. Frituur enkele rondjes tegelijk in olie van 175°C. Arroseeer de plakjes voortdurend en laat souffleren en goudbruin kleuren. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout.

## Duif

### **(Bewaar alle karkassen en botjes voor de volgende avond!)**

Snij de pootjes van de duiven. Stroop het dijvlees naar beneden tot het gewricht en snij het botje weg. Peper en zout de pootjes. Rol het dijvlees op in plasticfolie zodat het huidje aan de buitenkant zit. Doe om en om in een sousvide zak, vacumeer en doe ze 45 min in 90°C. Haal de pootjes uit de sousvide, verwijder het plastic en brand ze krokant met de brander.

Snij de duiven en coffre. Bewaar de afsnijdsels voor de saus van de volgende dag. Bak de duiven op de huid in wat olie goudbruin. Draai de duiven om en voeg een flinke klont boter en wat takjes tijm toe. Arroseeer de duiven een minuutje. Leg de duiven op een met hooi belegde gastroplaat en gaar de duiven 15 minuten in een oven van 110°C. Laat de duiven 10 minuten rusten en snij de borsten los.

---

**AARDPEER**

---

**SCHILLEN VAN DE AARDPEREN**

---

---

**GROENTEBOULLON**

---

**1 WINTERWORTEL**

---

**2 UIEN**

---

**2 PREI**

---

**5 STENGELS BLEEKSELDERIJ**

---

---

**BOSJE WATERKERS**

---

---

**WE DRINKEN ERBIJ:**

---

**Bardos – Ribera del Duero  
Reserva****Aardpeer**

Frituur de aardpeerschillen goudbruin en krokant in olie van 170°C. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout.

**Groentebouillon**

Doe alle groenten in de Magimix en draai fijn maar niet tot pasta. Fruit de groenten in wat olie tot ze kleuren. Voeg 3 liter water toe en breng aan de kook. Laat 10 minuten trekken en zeef de bouillon. De bouillon is ook voor de kreeft en gnocchi.

**Eindbewerking en presentatie**

Spuit een ring hooicrème op de borden met behulp van een grote ring. Spuit ook een dot crème in de ring. Snij de duivenborsten in de lengte doormidden leg in de ring. Leg pommes souffles en aardperen naast de duif. Lepel saus in de ring. Versier met blaadjes waterkers.

Eindelijk rood! Gisteren vloog hij nog en de duif is dood, maar deze wijn leeft! Als het vlees van het duifje mooi rood blijft is er bijna geen mooiere wijn te bedenken onder de 30 euro dan deze uit de Ribera del Duero: de kleur van zwarte kers met diepe violetkleurige ringen. Het aroma is complex en aantrekkelijk. Zo komen de aroma's van zwart fruit naar voren, net als chocolade en verfijnd Frans eikenhout. Het palet is vlezig en krachtig, met een sterke personaliteit afkomstig van de Tinta del País. De frisheid en tannine zijn goed in balans, wat bijdraagt aan het karakter van de wijn. De afdronk is lang en aanhoudend.

# Baileys

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

## CHOCOLADECRÈME

300 G WITTE CHOCOLADE

140 G MELK

## **Chocoladecrème**

Spreid de chocolade op een gastroplaat en toast het 12 minuten op 150°C tot goudbruin. Laat de chocolade iets afkoelen en doe het samen met de melk in de blender. Draai glad in 5 minuten en doe over in een spuitfles. Spuit de chocoladecrème in de quenelle mallen en laat in de vriezer goed opvriezen.

## GETEMPEREERDE CHOCOLADE

150 G CACAOBOTER (MYCRYO)

150 G WITTE CHOCOLADE

GROENE KLEURSTOF

TANDENSTOKERS

## **Getempereerde chocolade**

Cacaoboter smelt op laag vuur. Haal van het vuur en los de witte chocolade erin op met behulp van de staafmixer. Voeg naar behoefte kleurstof toe en meng nogmaals. Tempereer de chocolade door het te tableren tot 32°C. Haal de chocoladecrème uit de mallen en steek er tandenstokers in. Haal de chocoladecrème door de getempereerde chocolade en laat in de koeling verder ontdooien.

## BAILEYS ROOMIJS

4 DL BAILEYS

220 G MELK

330 G SLAGROOM

125 G SUIKER

6 EIDOOIERS

3 G STABILISATOR

## **Baileys roomijs**

Laat de Baileys inkoken tot de helft. Pas op dat het niet aanbrandt. Haal van het vuur en voeg melk, slagroom, suiker en dooier toe. Verwarm al kloppend tot 85°C en haal van het vuur. Roer de stabilisator erdoor en doe over in de ijsmachine. Draai er roomijs van en schep er 15 quenelles van. Leg de quenelles in de vriezer om verder op te stijven.

## SIROOP

3 BAKJES ACLA/MELISSA CRESS

260 G APPELSAP

25 G AHORNSIROOP

20 G APPELAZIJN

MESPUNT XANTANA

## **Siroop**

Doe alle ingrediënten in de blender en draai helemaal egaal lichtgroen. Zeef de siroop en bind iets met een mespunt Xantana.

## APPELGEL

2 DL APPELSAP

80 G GEMBERSIROOP

20 G APPELAZIJN

3,5 G AGAR AGAR

## **Appelgel**

Breng alle ingrediënten aan de kook en laat een minuut doorkoken. Stort de gelei op een gastroplaat en laat opstijven in de koeling. Als het hard is de gelei in de Magimix tot gel draaien en overdoen in een spuitfles.

---

**TUILLE**

---

60 G EIWIT

---

40 G ZONNEBLOEMOLIE

---

10 G BOTER

---

50 G SUIKER

---

25 G BLOEM

---

25 G CACAPOEDER**Tuille**

Meng alle ingrediënten tot een glad beslag. Spreid een beetje van het beslag in de mallen en bak de tuilles 12 minuten in een oven van 160°C af tot krokant. Haal de tuilles uit de mal als ze nog warm zijn.

---

**CRUMBLE**

---

100 GR PISTACHENOOTJES

---

100 BOTER

---

100 G SUIKER

---

70 G BLOEM

---

40 G WITTE CHOCOLADE

---

2 G MALDON ZOUT**Crumble**

Doe alle ingrediënten over in de Magimix en draai tot een deeg. Spreid het deeg uit op een Silpad en bak in 25 minuten gaar in een oven van 150°C. Roer iedere paar minuten zodat er een mooie crumble ontstaat.

**Eindbewerking en presentatie**

Spreid twee eetlepels crumble op de borden. Plaats een chocolade- en een ijsquenelle in de crumble. Lepel wat siroop over het geheel. Versier met dotjes appelgel en een tuille.

---

**WE DRINKEN ERBIJ:****Moscato d'Asti van Einaudi**

Bij dit gerecht hadden we eerst een subtiele Coteaux du Layon, maar tegen al het zoet kon de wijn niet op, constateerden we op de chefsavond.

Laten we het kerstmenu dan ook maar afsluiten met een bubbeltje. Maar eentje met zalig zoet. De Moscato d'Asti van Einaudi tintelt als zoetgevooisde, hemelse muziek langs tong en gehemelte

De moscatodruiven worden volrijp geplukt. Na een voorzichtige persing volgt een koele vergisting van het sap tot het gewenste evenwicht tussen alcohol en restsuiker is verkregen. De fermentatie wordt onderbroken door de temperatuur stevig te verlagen. Dan wordt de wijn onder druk gefilterd en direct gebotteld om de maximale fruitexpressie en het natuurlijke koolzuur te behouden.