



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu januari 2024

Receptuur van Mike Leussink

Hangop

appel – citroen – gin cocktail

Ui en Aardappel

Gefrituurde balletjes – yoghurtsaus – gedroogd fruit

Tarbot

gamba's – groene kruidensaus

Lamsrack

Muntsaus – okra - aubergine

Chocoladetaartje

bananensorbet – tuille – yuzu-karamel

Wijnen zijn afkomstig van

Art of Wines

Hangop

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

COCKTAIL

6 GRANNY SMITH APPELS

5 STENGELS BLEEKSELDERIJ

1 DL GIN

1 DL SIROOP (1:1)

HALVE CITROEN

GEMARINEERDE APPEL

2 GRANNY SMITH APPELS

2 DL COCKTAIL

GEMARINEERDE BLEEKSELDERIJ

2 STENGELS BLEEKSELDERIJ

2 DL COCKTAIL

CITRUS ZESTES

CITROEN

2 DL SIROOP (1:1)

MERINGUE

100 G SILVIA POEDER

50 G GEMBERBIER

CRÈME FRAÎCHE PARELS

200 G CRÈME FRAÎCHE

2 G AGARAGAR

1/2 LT ZONNEBLOEMOLIE

HANGOP

1 LT YOGHURT

250 G POEDERSUIKER

1 VANILLESTOKJE

GROEN VAN BLEEKSELDERIJ

WE DRINKEN ERBIJ:

**Weingut Karthäuserhof
Mosel Bruno Schiefer**

Cocktail

Maak een siroop door 1 dl water met 100 gram suiker aan de kook te brengen. Laat doorkoken tot alle suiker opgelost is. Haal van het vuur en voeg de gin toe. Doe het mengsel over in de opvangbak van de sapcentrifuge. Centrifugeer de appels en bleekselderij in het siroopmengsel. Voeg citroensap toe voor frisheid.

Gemarineerde appel

Schil de appels en snij in dunne plakjes op de mandoline. Steek kleine rondjes uit de plakjes. Doe de rondjes appel samen met de cocktail in een bakje. Zet het bakje in de vacuümmachine zonder vacuümszak. Trek drie keer vacuüm. Laat maximaal 1 uur marineren.

Gemarineerde bleekselderij

Trek de draden van de bleekselderij en snij in dunne plakjes op de mandoline. Doe de plakjes bleekselderij samen met de cocktail in een bakje. Zet het bakje in de vacuümmachine zonder vacuümszak. Trek drie keer vacuüm. Laat maximaal 1 uur marineren.

Citrus zestes

Snij de schil van de citroen, limoen en mandarijn met behulp van een dunschiller. Snij de schillen in flinterdunne reepjes. Blancheer de zeste drie kort in kokend water. Konfijt de zestes in siroop op 75C tot gebruik.

Meringue

Doe Silvia poeder samen met het gemberbier in de KitchenAid en klop in 15 minuten tot een stevige meringue. Doe over in een spuitzak. Spuit dotjes meringue op bakpapier en droog de meringue in een oven van 100°C.

Crème fraîche parels

Doe de zonnebloemolie in de vriezer. Breng een klein beetje crème fraîche aan de kook met de agaragar. Laat 1 minuut doorkoken. Meng met de rest van de crème fraîche en doe in een spuitfles. Druppel de crème fraîche in de koude olie. Haal de parels uit de olie en laat uitlekken op keukenpapier.

Hangop

Laat de yoghurt zo lang mogelijk uitlekken in een fijne zeef. Roer poedersuiker en vanillemerg door de yoghurt. Doe over in een spuitzak.

Eindbewerking en presentatie

Spuut hoopjes hangop op de borden. Versier de hoopjes met de appel rondjes, blaakselderij plakjes en groen van bleekselderij. Verdeel meringue en crème fraîche parels over de borden. Verdeel de zestes rondom.

Zie CCA-site voor de wijnbeschrijving.

Ui en Aardappel

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

PAKORAS

<u>86 RODE UIEN</u>
<u>4 GROENE PEPERS</u>
<u>1 TL AJOWAN ZAADJES</u>
<u>1 TL RODE CHILIPOEDER</u>
<u>5 CM VERSE GEMBER</u>
<u>20 SPINAZIEBLAADJES</u>
<u>PLUK KORIANDER</u>
<u>2 TL ZOUT</u>
<u>10 EL KIKKERERWTENMEEL</u>

YOGHURT KADHI

<u>250 G YOGHURT</u>
<u>2 EL KIKKERERWTENMEEL</u>
<u>3 DL WATER</u>
<u>1 ½ TL ZOUT</u>
<u>1 TL KURKUMAPOEDER</u>
<u>1 EL GHEE</u>
<u>2 RODE PEPERS</u>
<u>1 TL KOMIJNZAAD</u>
<u>5 CURRYBLAADJES</u>
<u>1 LIMOEN</u>

GEVULDE AARDAPPEL

<u>15 GROTE AARDAPPELS</u>
<u>2 LT WATER</u>
<u>2 TL ZOUT</u>
<u>2 TL KURKUMA</u>
<u>ZONNEBLOEMOLIE</u>

VULLING

<u>2 GEDROOGDE VIJGEN</u>
<u>2 EL ROZIJNEN</u>
<u>25 G PANEER</u>
<u>25 G CASHEWNOTEN</u>
<u>1 PAPADUM</u>
<u>2,5 CM GERASPTE VERSE GEMBER</u>
<u>2 GROENE PEPERS</u>
<u>PLUKJE KORIANDER</u>
<u>ZOUT</u>
<u>LIMOENSAP</u>

MARINADE

<u>2 EL YOGHURT</u>
<u>1 EL SLAGROOM</u>
<u>1 EL GERASPTE GEMBER</u>
<u>1 EL GERASPTE KNOFLOOK</u>
<u>½ TL KURKUMA</u>

Pakoras

Snij de uien in zeer fijne halvingen en rest van de ingrediënten klein. Voeg net zoveel kikkererwtenmeel toe tot de uien aan elkaar plakken (niet te veel meel). Verhit een laag zonnebloemolie tot 170°C en frituur kleine hoopjes van het uienbeslag 3-4 minuten tot goudbruin en krokant. Duw de hoopjes iets plat en keer halverwege om. Laat uitlekken op keukenpapier.

Yoghurt kadhi

Snij rode peper en curry blad in zeer fijn brunoise. Klop de yoghurt, kikkererwtenmeel, water, kurkuma en zout glad. Breng het yoghurtmengsel aan de kook en laat 2 minuten zachtjes inkoken tot het iets dikker is. Verwarm de ghee tot het begint te roken. Voeg pepers, komijn en curryblaadjes toe. Na enkele seconden de ghee in de yoghurt schenken. Klop de ghee door de yoghurt en houd warm. Bind geheel af met kikkererwtenmeel to yoghurt dikte.

Gevulde aardappel

Schil de aardappels en steek er cilinders van 5 cm uit. Steek uit iedere cilinder een gat van 4 cm. Maak 15 cilinders. Breng water met zout en kurkuma aan de kook. Voeg de aardappelcilinders toe en breng weer aan de kook en giet af. Verhit een laag olie tot 140°C en frituur de cilinders tot ze goudbruin en krokant zijn. Laat uitlekken op keukenpapier. Snij de binnenste cilinders in kleine brunoise. Frituur de aardappelblokjes tot goudbruin en krokant en laat ook uitlekken op keukenpapier.

Vulling

Frituur in hete olie de papadum en laat uitlekken op keukenpapier. Bak de cashewnoten 20 minuten in oven op 160°C en Snij alle ingrediënten van de vulling tot “suiker”. Breng op smaak met zout en Citroensap. Vul de cilinders met de vulling. Meng restant van de marinade door de vulling.

Marinade

Meng alle ingrediënten voor de marinade. Kwast de aardappelcilinders in met marinade. Bak de cilinders in 10-12 minuten krokant in een oven van 180°C.

TOMATENSAUS

1 EL GHEE

200 G TOMATEN

1 CM VERSE GEMBER

2 TENEN KNOFLOOK

2 PEULEN KARDEMOM

2 KRUIDNAGELS

1 LAURIERBLAADJE

60ML ML WATER

10 BLAADJES FENEGRIEK

1 TL CHILIPOEDER

2 EL SLAGROOM

1/2 TL SUIKER

Tomatensaus

Smelt de ghee in een pan en voeg de geraspte knoflook en gember toe. Laat 30 seconden bakken en voeg de rest van de ingrediënten toe. Laat zachtjes inkoken tot een saus. Pureer de saus met de staafmixer tot een glanzende saus. Breng op smaak met fenegriekblaadjes, suiker en zout.

Eindbewerking en presentatie

Leg de pokoras in de lepeltje warme yoghurt kadhi en de aardappelcilinders in een lepeltje tomatensaus. Garneer met vers korianderblad.

WE DRINKEN ERBIJ:

Buntstück Weissburgunder

Zoek maar eens een wijn bij al dit oosters kruidengeweld. Maar het enthousiasme op de chefsavond voor deze wijn bewees dat deze Weissburgunder een prima match was. Opvallend zijn de loepzuivere druif- en terroirexpressie en de prachtige balans tussen frisheid en sappigheid. Tongstrelend!

Verfijnde, droge witte wijn met aroma's van appel, peer, perzik, brioche en witte bloemen. De smaak is toegankelijk, puur en precies met rijp fruit en evenwichtige zuren.

Tarbot

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

TARBOT

4 TARBOTS

15 GAMBA'S

2 EL KURKUMA

2 EL ZWART UIENZAAD

½ TL CHILIPOEDER

SPINAZIEBLAADJES

2 EL GARAM MASALA

1 EL BOTER

GROENE SAUS

1 UI

10 CM VERSE GEMBER

10 KNOFLOOKTENEN

4 GROENE PEPERS

200 G CASHEWNOTEN

2 BOSSEN VERSE KORIANDER

25 G MUNTBLAADJES

1 EL ZONNEBLOEMOLIE

1 EL MOSTERDZAAD

2 GEDROOGDE PEPERS

1 TL ZOUT

½ TL SUIKER

1 CITROEN

WE DRINKEN ERBIJ:

**Henri Bonnaud Côtes de
Provence Sainte-Victoire Rosé
2022**

Tarbot

Fileer de tarbot en verwijder de huid. Wrijf de kurkuma en uienzaadjes in de filets en laat 15 minuten pekelen. Kruid de gamba's met zout en een kleine beetje chilipeper. Dompel de spinazieblaadjes even in kokend water en dep daarna droog. Leg een visfilet op de werkbank en bedek met blaadjes spinazie. Sprenkel iets garam masala over de spinazie. Leg een gamba op het dunne einde van de visfilet en rol strak op. Zet vast met een prikker. Herhaal voor alle filets.

Vlak voor het opdienen de visrolletjes om en om bakken in half olie, half boter. Zet de rolletjes rechtop op een bakplaat. Gaar de vis verder in een oven van 180°C en arroseer regelmatig.

Groene saus

Sauteer de gesneden ui, gember, knoflook en groene peper tot de ui zacht en bruin is. Voeg grof gehakte cashewnoten toe en bak tot de noten goudbruin zijn. Haal van het vuur en voeg koriander en munt toe. Pureer de saus in de Magimix. Verhit olie met mosterdzaadjes en pepers tot de zaadjes poffen. Voeg de groene saus toe en breng weer aan de kook. Haal van het vuur en breng op smaak met zout, suiker en citroensap. Eventueel aanlengen met water tot hangende saus dikte.

Eindbewerking en presentatie

Maak een streep groene saus op de borden en leg een visrolletje rechtop ernaast.

Bij de groene saus die de vis begeleidt hebben we een opvallend verfijnde Provencerosé gekozen. Het Zuid-Franse wijngoed van Bonnaud wordt sinds 1996 geleid door Stéphane Spitzglous, die opgroeide op zijn opa's domein en het wijngoed uiteindelijk van hem overnam.

Na de oogst ontsteelt en kneust Stéphane de cinsault-, syrah- en grenachedruiven. Alvorens hij de druiven perst, laat hij de schillen enkele uren bij het sap. Dit geeft de wijn z'n mooie lichtroze tint. Na de persing vergist Stéphane het sap tot wijn in roestvrijstalen tanks. De wijn heeft een subtiel aroma, met tonen van framboos, perzik en anijs.

Lamsrack

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

LAMSRACK

LAMSRACK VAN 15 BOTJES

Lamsrack

Verwijder vet en vliezen van het lamsvlees. Schraap botjes schoon. Smeer het vlees in met marinade 1 en laat 30 minuten marineren. Vlak voor het bakken het vlees insmeren met marinade 2.

Bak het lamsvlees rondom bruin in wat olie en doe over in een oven van 110°C tot een kerntemperatuur van 48°C. Laat 5-10 minuten rusten en snij het vlees in porties.

MARINADE 1

1 EL GEMBER

1 EL KNOFLOOK

1 TL CHILIPEPER

1 TL ZOUT

SAP VAN 1 CITROEN

½ TL GARAM MASALA

Marinade 1

Wrijf de gember en knoflook met zout tot past onder een mes. Meng pasta met de rest van de ingrediënten.

MARINADE 2

100GR CASHEWNOTEN

1 UIEN

2 EL GRIEKSE YOGHURT

Marinade 2

Maal gebrande cashewnoten en tot een pasta in de Magimix (of vijzel) en voeg wat water toe tot smeug. Bak de uien tot goudbruin en draai tot een gladde pasta. Meng beide en voeg yoghurt toe.

MUNTSAUS

2 BOSSEN MUNTBLAADJES

2 EL KORIANDERBLAADJES

3 GROENE PEPERS

1EL GHEE

250 G CASHEWNOTEN

4 TL YOGHURT

1 RODE UI

½ TL FOLIE

1 EL SLAGROOM

CITROEN

Muntsaus

Doe de munt, koriander en pepers in de Magimix en draai tot een pasta. Week de gebrande cashewnoten 20 minuten in water met 1 kardemom peul en folie. Draai tot een pasta (eventueel met een beetje water) in de Magimix. Bak de cashewpasta in ghee voor 5 minuten en voeg dan de yoghurt toe. Bak tot de massa gaat schiften. Voeg de snipperde rode ui toe en bak nog een minuut. Roer de muntpasta erdoor en breng op smaak met zout, slagroom en citroensap.

OKRA

800 G OKRA

2 TL KOMIJNZAAD

2 UIEN

2 TOMATEN

1 TL RODE CHILIPOEDER

3 CM VERSE GEMBER

1 TL ZOUT

1 TL MANGO POEDER

1 TL GARAM MASALA

Okra

Maak de okra schoon en snij in tukjes van 1 cm. Verhit een laagje olie tot het walmt. Frituur de stukjes okra 30 seconden en laat uitlekken op keukenpapier. Snipper de uien en fruit in een beetje olie tot ze kleuren. Voeg de gesneden tomaten toe en bak tot het iets ingekookt is. Voeg chilipoeder toe en bak nog 2 minuten. Voeg okra, gesnipperde gember en mangopoeder toe. Breng op smaak met zout en garam masala.

AUBERGINE

2 AUBERGINES

1 TL KOMIJNZAAD

3 KNOFLOOKTENEN

1 UI

1 TL RODE CHILIPOEDER

1 TL KOMIJNPOEDER

2 TOMATEN

2,5 CM VERSE GEMBER

2 GROENE PEPERS

1 TL ZOUT

PLUKJE KORIANDER

1/2 TL GARAM MASALA

Aubergine

Smeer de aubergines in met olie en pof ze 20-30 minuten in een oven van 200°C. Prik in de aubergines om te controleren of ze gaar zijn. Laat de aubergines iets afkoelen en verwijder de schillen. Prak de aubergines met een vork. Verhit een beetje olie en voeg de komijnzaadjes toe. Als de zaadjes poffen, de gesneden knoflook en uien toevoegen en bakken tot ze kleuren. Voeg de chilipoeder, komijnpoeder, gesneden tomaten, gember en groene pepers toe en smoor alles tot sausdikte. Voeg de geprakte aubergine toe en breng op smaak met zout, gesneden koriander en garam masala.

Eindbewerking en presentatie

Lepel wat muntsaus op de borden en plaats het lamsvlees erin. Leg de okra en aubergine naast het vlees.

WE DRINKEN ERBIJ:

Le Clos du Caillou Côtes du Rhône Le Caillou Rouge 2022

Bij het lam willen we dan toch eindelijk wel eens rood in het glas en dan maar meteen heel goed. Een absolute topper uit de Côte du Rhône en alleen betaalbaar omdat de grond waarop de druiven staan nog net geen Châteauneuf du Pape mag heten. Druiven van 60 jaar oude, biologisch bewerkte wijngaard. De hand geplukte druiven vergisten in roestvrijstalen tanks en traditionele betonnen kuipen, waarna de wijn in betonnen kuipen rijpt. Het doel van Vacheron en Gaspard is deze wijn zo elegant mogelijk te maken, met behoud van de kruidigheid en fruittonen van de grenache.

Deze "instapwijn" van Clos du Caillou geeft aan wat voor een hoge kwaliteitsnormen dit domein aanhoudt. Een prachtig gebalanceerde wijn met mooi fruit, kruiden en lekkere zuren.

Chocoladetaartje

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

BANANENSORBET

5 BANANEN

35 G EIWIT

35 G WITTE WIJNAZIJN

1 DL SIROOP 1:1

1 DL WATER

Bananensorbet

Leg de bananen op een gastroplaat en pof ze 30 minuten op 160°C. verwijder de schillen van de bananen en doe met de rest van de ingrediënten in de Magimix en draai glad. Duw de massa door een zeef en draai er sorbet van in de ijsmachine. Maak kleine bolletjes als de sorbet klaar is en laat in de vriezer verder opstijven.

HARD WENERDEEG

300 G BLOEM

200 G BOTER

100 G SUIKER

1 EI

Hard wenerdeeg

Knead alle ingrediënten tot een deeg. Wikkel het deeg in plastic en laat 1 uur in de koeling rusten. Rol het deeg uit tot 3 mm dikte en snij in de vorm van de mallen. Bak het deeg af in een oven van 160°C gedurende 18 minuten. Restant als crumble maken.

CHOCOLADE GOMASIO

150 G WITTE SESAMZAADJES

3 G ZOUT

52 G POEDERSUIKER

52 G CHOCOLADE

52 G PAILLETE FEUILLETINE

Chocolade gomasio

Rooster de sesamzaadjes in een pan. De warme zaadjes samen met zout, poedersuiker en chocolade in de Magimix mengen tot een compacte massa. Voeg de paillete feuilletine toe en draai nog heel even. Rol de massa uit tot een dikte van 5 mm en laat in de koeling opstijven. Snij de gomasio in de gewenste vorm.

CHOCOLADE CREMOSA

400 GR CHOCOLADE

250 G MELK

250 G SLAGROOM

25 G SUIKER

100 G DOOIER

350 G CHOCOLADE

3 BLAADJES GELATINE

Chocolade cremosa

Verwarm au bain-marie 350gr chocolade tot 42°C, stop met verwarmen en tempereer met 50gr chocolade. Vul siliconenvorm met vloeibare chocolade en laat op zijn kop uitlekken. Wel de gelatine in koud water. Breng melk, slagroom en suiker aan de kook. Giet het hete melkmengsel over de dooiers en verwarm weer tot 80°C. Los de gelatine erin op. Giet het warme mengsel over de chocolade en roer tot alle chocolade opgelost is. Zeef de massa. Verdeel de cremosa over de vormen. Druk er een stuk gomasio in, daarna dun laagje yuzu karamel en dek af met een stuk hard wener. Laat in de vriezer opstijven. Bevroren lossen en laten ontdooien.

YUZU-KARAMEL

170 G SUIKER

15 G WATER

50 G YUZUSAP

310 G WATER

7 G AGARAGAR

50 G SLAGROOM

Yuzu-karamel

Maak een blond karamel van de suiker met 15 gram water. Blus af met yuzusap. Breng 310 gram water aan de kook met agaragar e laat 1 minuut doorkoken. Meng agaragar water met de yuzu-karamel en roer tot een egaal mengsel. Laat in de koeling opstijven en draai de gelei tot een gel in de Magimix. Meng ongeslagen slagroom erdoor en doe over in een spuitzak.

TUILLE

125 G SUIKER

½ DL SINAASAPPELSAP

RASP VAN SCHIL

60 G BOTER

35 G BLOEM

Tuille

Verwarm sinaasappelsap + sinaasappelschil rasp met boter tot de boter gesmolten is. Voeg de suiker toe en roer tot de suiker opgelost is. Voeg bloem toe en roer tot een glad beslag. Koel het beslag en smeer uit op een stuk bakpapier. Bak 10 minuten af in een oven van 185°C. Snij de tuille in repen.

1 Sinaasappel zeste per persoon, konfijt in 1:1 suikerwater

BANAAN

3 BANANEN

RIEKSUIKER

ZWARTE SESAMPASTA

Banaan

Maak 15 bolletjes met een parisienneboor uit de bananen. Rol de bolletjes door de rietsuiker en karamelliseer met een brander à la minute

Eindbewerking en presentatie

Strooi zeer fijn cacao op het bord. Duw de chocoladetaartjes uit de mallen en plaats op de borden Leg 1 bolletjes banaan naast het taartje. Spuit toefjes yuzu-karamel op de borden. Leg crumble met daarop een bolletje sorbet op de borden. Versier met dotjes zwarte sesampasta, een tuille en sinaasappel zeste

WE DRINKEN ERBIJ:

Domaine de Valcros Banyuls

Zie CCA-site voor de wijnbeschrijving.