



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM  
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

## ***Menu februari 2024***

### *Coquille*

ceviche – vadouvan crème – mosterdzaadjes

### *Spitskool*

krokante uitjes – bieslookolie

### *Knolselderij*

gyoza – knolselderijballetjes – beurre blanc

### *Rundersukade*

schorseneren – spruitjescrème – Madeirasaus

### *Baba*

peer – ganache – zoute karamel

**Wijnen zijn afkomstig van**

**De Logie**

# Coquille

INGREDIËNTEN VOOR 15  
PERSONEN

## CEVICHE

20 COQUILLES

50 G LIMOENSAP

1 TL. RODE PEPER

1 EL. KORIANDER

2 TL. ZOUT

100 G OLIJFOLIE

LIMOENEN

## VADOUVANCRÈME

50 G EIWIT

100 G YOGHURT

15 G VADOUVAN

300 ML ZONNEBLOEMOLIE

## MOSTERDZAADJES

100 G MOSTERDZAADJES

100 G SUSHIAZIJN

150 G WATER

2 GRAPEFRUITS

BORAGE CRESS

DAIKON CRESS

## WE DRINKEN ERBIJ:

**Muscadet PREFACE**

**Domaine Julien Braud,**

**Monnières, Loire,**

## **Ceviche**

Spoel de coquilles schoon onder koud stromend water. Dep de coquilles droog en snij ze in dunne plakjes. Verdeel de plakjes over de borden. Meng limoensap met zout en verdeel over de plakjes. Snij de rode peper zeer fijn en verdeel over de coquilles. Versier coquilles met koriander, olijfolie en limoenrasp. Laat 15 minuten trekken.

## **Vadouvancrème**

Myoteer de vadouvan in een beetje zonnebloemolie. Haal van het vuur en voeg de rest van de zonnebloemolie toe. Laat de olie afkoelen tot kamertemperatuur. Zeef de olie. Doe de eiwit en yoghurt in de blender en laat draaien tot een homogene massa. Voeg druppelsgewijs de vadouvanolie toe tot een dikke crème ontstaat. Breng op smaak met zout en peper. Doe de crème over in een spuitfles.

## **Mosterdzaadjes**

Doe alle ingrediënten in een pannetje en breng aan de kook. Laat op laag vuur koken tot de zaadjes zacht zijn.

## **Eindbewerking en presentatie**

Snij de partjes uit de grapefruit en verdeel ze in stukjes over de coquilles. Spuit dotjes crème en verdeel wat mosterdzaadjes over de ceviche. Versier met blaadjes cress.

Bij de ceviche met zijn zuren en de complexe smaken van de vadouvan hebben we een wijn van de muscadet uitgekozen. Eentje die de zure ellende van de vorige eeuw doet vergeten door zijn zeer aangename balans van frisse ziltigheid met een tikkeltje zoet en een klein bittertje. De druiven voor deze wijn worden met de hand geoogst en al geselecteerd in de wijngaard. Vervolgens worden ze onder lage druk geperst, laat hij ze licht weken waarna ze op hun eigen gisten fermenteren bij een temperatuur van 18 tot 20°C. De Muscadet preface blijft dan nog tot maart op zijn fijne lies en wordt dan gebotteld. Toegankelijk en puur, met citrus, florale tonen en in de afdronk proef je de zilte zee, zo typerend voor een muscadet.

# Spitskool

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

## GROENTEBOULLON

1 UI

2 TENEN KNOFLOOK

1/2 GROTE WINTERWORTEL

2 STENGELS BLEEKSELDERIJ

STUKJE KNOLSELDERIJ

2 BLAADJES LAURIER

10 PEPERKORRELS

10 KORIANDERKORRELS

DASHIPOEDER

SOJASAU

## **Groentebouillon**

Draai de ui, knoflook, wortel, bleekselderij en knolselderij fijn in de Magimix, maar niet tot puree. Fruit de groenten in wat olie op hoog vuur tot ze iets kleuren. Voeg laurier, peper- en korianderkorrels toe met 2 liter water. Laat de groentebouillon 20 minuten trekken en zeef het. Breng de bouillon op smaak met dashipoeder en sojasaus.

## SPITSKOOL

3 SPITSKOLEN

## **Spitskool**

Verwijder de lelijke buitenste bladeren van de spitskolen. Snij de kolen in de lengte doormidden. Snij ieder halve kool in drieën en zorg er voor dat de kern de bladeren nog aan elkaar houdt. Bak de spitskool om en om in wat olie tot het begint te kleuren. Doe de kool over in een diepe gastrobak en voeg groentebouillon toe tot het net onder staat. Gaar de kool 20 minuten afgedekt in een oven 170°C. Draai voorzichtig de kolen om en gaar nog eens 20 minuten zonder afdekking. Haal de kool uit het vocht en geef de bouillon door aan de saus. Leg de spitskool op een gastroplaat en laat in de oven van 190°C aan de randen iets karamelliseren.

## KROKANTE UITJES

10 SJALOTTEN

50 G ZONNEBLOEMOLIE

50 G BOTER

## **Krokante uitjes**

Maak de sjalotten schoon en snij ze in de lengte doormidden. Snij de sjalotten in dunne halveringen. Bak de uitjes met wat zout in wat olie en boter op niet te vuur tot ze krokant en goudbruin zijn. Breng op smaak met zout.

## SAUS

KOOKVOCHT VAN SPITSKOLEN

250 G BOTER

## **Saus**

Kook het kookvocht van de spitskolen in tot de helft. Proef en kook eventueel nog wat in. Vlak voor het opdienen boter in stukjes in de saus doen en met de staafmixer opschuimen. Breng op smaak met zout en peper.

## BIESLOOKOLIE

1 BOS BIESLOOK

2 DL ZONNEBLOEMOLIE

## **Bieslookolie**

Snij de bieslook in stukken. Voeg de bieslook samen met de olie in de blender en draai in 5 minuten glad. breng de olie op smaak met zout en peper. Zeef de olie en doe over in een spuitfles.

---

---

½ BOS BIESLOOK

---

**WE DRINKEN ERBIJ:**

**LES AMANDIERS, BLANC**  
**Château la Liquiere, Famille**  
**Vidal-Dumoulin, Languedoc,**

**Eindbewerking en presentatie**

Op de gastroplaat de spitskool bedekken met krokante uitjes en wat gesneden bieslook. Gebruik een paletmes om de kool op de borden te plaatsen. Schenk er wat bieslookolie naast. Schuim de saus op met de staafmixer en enkele lepel over de bieslookolie.

Het uniek simpele gerecht van de spitskool vraagt een aansprekende wijn. We zijn altijd zeer gecharmeerd van de witte wijnen uit de Rhône, maar deze zijn meestal stevig aan de prijs. Iets lager ligt Faugere in de Languedoc en kost een wijn met dezelfde topdruiven uit de Rhône een stuk minder, maar wie proeft het verschil?

Les Amandiers Blanc wordt gemaakt van roussanne, grenache blanc, viognier, bourboulenc en marsanne. De stokken zijn geplant op bodems met een hoog gehalte aan leisteen en zijn gemiddeld 40 jaar oud. De druiven worden zo vroeg mogelijk op de dag handmatig geoogst en geselecteerd. Direct daarna worden ze geperst (dus geen schilnweking). Vervolgens vindt er een temperatuur gecontroleerde alcoholische vergisting plaats. De wijn rijpt minimaal 8 maanden in roestvrijstalen tanks. Deze Les Amandiers Blanc van Château de la Liquière is een expressieve wijn en heeft aroma's van citrus, wit fruit en bloemen. De wijn is fris, rond en delicaat van smaak.

biologisch RIJPING: enkele maanden in roestvrijstalen tanks  
ALCOHOL PERCENTAGE: 13,5%

# Knolselderij

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

## KNOLSELDERIJ

2,5 KG KNOLSELDERIJ

## GYOZA

45 GYOZA VELLETTJES

1 KNOLSELDERIJPLAK

2 KONINGSBOLETEN

2 SJALOTTEN

2 TENEN KNOFLOOK

1 RODE PEPERTJE

SOJASAUUS

## KNOLSELDERIJBALLETJES

3 KNOLSELDERIJPLAKKEN

BEURRE BLANC

## BEURRE BLANC

1 KNOLSELDERIJPLAK

250 G CHAMPIGNONS

1 STUK KOMBU

250 ML SLAGROOM

200 G BOTER

LIMOENSAP

## CHERMOULA-OLIE

1 EL. CHERMOULA KRUIDEN MIX  
(KOMIJNZAAD, PAPRIKAPOEDER,  
PEPER, KORIANDEPOEDER,

CHILIPOEDER)

HANDJE SPINAZIE

1 BOSUI

200 ML ZONNEBLOEMOLIE

ROCK CHIVES CRESS

## WE DRINKEN ERBIJ:

**LES AMANDIERS, BLANC**  
**Château la Liquiere, Famille**  
**Vidal-Dumoulin, Languedoc,**

## **Knolselderij**

Was de knolselderij en boen schoon. Snij de knol en plakken van 2 cm dikte. Smeer de plakken in met olijfolie en leg ze op een gastroplaat. Pof de knolselderij gaar in een van 200°C tot ze goed gekarameliseerd zijn. Geef door aan de gyoza, balletjes en bouillon.

## **Gyoza**

Snij knolselderij, koningsboleet, sjalot, knoflook en pepertje in zeer kleine brunoise. Fruit alles in een beetje olijfolie tot de sjalotten gaar zijn. Blus af met wat sojasaus en laat afkoelen. Maak 45 gyoza's. Verwarm een laagje olie in een pan en leg de gyoza's in de pan. Bak de gyoza's tot de onderkant goudbruin is en voeg dan een laagjes water toe. doe een deksel op de pan en indampen tot alle water verdampt is..

## **Knolselderijballetjes**

Steek kleine balletjes uit de plakken knolselderij met behulp van een parisienneboor. Maak 3 balletjes per persoon. Glaceer de balletjes in wat beurre blanc vlak voor het opdienen.

## **Beurre blanc**

Pureer de knolselderij en champignons met wat water in de Magimix/blender. Doe de puree over in een pan en voeg 1 liter water toe. Breng aan de kook en voeg de kombu toe. Laat 20 minuten trekken en zeef de bouillon. Kook de knolselderijbouillon in met de slagroom tot sausdikte. Klop er de boter door en breng op smaak met limoensap en zout.

## **Chermoula-olie**

Maak de chermoula mix door naar believen de kruiden te mixen. Myoteer de chermoula in wat olie tot het geurt. Haal van het vuur en voeg de rest van de olie toe. Laat 20 minuten trekken. Doe de chermoula-olie samen met de spinazie en bosui in de blender en draai glad. Zeef de olie en doe in een spuitfles.

## **Eindbewerking en presentatie**

Leg 3 gyoza's op de borden. Verdeel de knolselderijballetjes over de borden. Schuim de beurre blanc op en verdeel over de borden. Druppel wat chermoulaolie in de beurre blanc. Versier met cress.

We drinken de vorige wijn door omdat het ook bij het prachtige knolgerecht past. Geniet vooral van de perfecte combinatie met de speciale beurre blanc.

# Rundersukade

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

## SUKADE

2 KG RUNDERSUKADE

MOSTERD

BLOEM

1 UI

1 WORTEL

1 FLES MADEIRA

1 FLES RODE WIJN

1 LT. KALFSFOND

2 TAKJES TIJM

2 TENEN KNOFLOOK

2 LAURIERBLAADJES

## SCHORSENERENCHIPS

2 SCHORSENEREN

## SPRUITJESPUREE

800 G SPRUITEN

2 TENEN KNOFLOOK

1 TAKJE TIJM

500 ML KIPPENBOUILLON

BOTER

## WE DRINKEN ERBIJ:

**SYRAH**

**VALTOSCA Viticola Casa  
Castillo, Jumilla, Murcia,  
Spanje**

### **Sukade**

Masseer het vlees goed in met mosterd. Bestrooi het vlees met zout en peper. Bebloem de sukade en bak rondom goudbruin in olijfolie en boter op niet te hoog vuur. Doe het vlees in de snelkookpan. Snipper de ui en wortel. Bak de groenten in het bakvet van het vlees tot het kleurt. Voeg Madeira en rode wijn toe en laat flink inkoken. Voeg de kalfsfond, tijm, knoflook en laurier toe en schenk alles in de snelkookpan bij het vlees. Breng de snelkookpan op druk en laat 45 minuten koken. Laat van het vuur de druk van de snelkookpan verdwijnen. Vis het vlees uit de pan en zeef het kookvocht. Kook het kookvocht in tot een krachtige saus ontstaat. Breng de saus op smaak met zout en peper. Portioneer het vlees.

### **Schorsenerenchips**

Schrob de schorseneren schoon onder stromend water. Snij flinterdunne plakjes van de schorseneren met behulp van de mandoline. Frituur de plakjes goudbruin en krokant in een laagje olie. Laat de olie niet te heet worden en de plakjes niet te bruin. Laat de chips uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout.

### **Spruitjespuree**

Halveer de spruitjes en doe in een pan samen met de knoflook en tijm. Schenk zoveel kippenbouillon bij de spruitjes dat ze bijna onder staan. Kook de spruiten in 5 minuten gaar. Vis de spruiten uit het kookvocht en doe over in de Magimix. Voeg boter toe en draai glad. Voeg net zoveel kookvocht toe tot een mooie puree ontstaat. Breng op smaak met peper en zout. Doe over in een spuitzak.

### **Eindbewerking en presentatie**

Leg een stuk vlees midden op de borden. Spuit flinke dotten spruitjespuree rondom. Werk af met saus. Strooi de schorsenerenchips over het vlees.

De klassieke sukade vraagt om een andere klassieker en dat is de syrah geworden, maar wat minder klassiek: uit Spanje, Jumilla. De wijngaarden liggen op de schaduwzijde van 'la Sierra del Molar' op steile hellingen die tot 760 meter hoogte reiken. Dit is zeer geschikt voor de geharde monastrell druif, die oorspronkelijk uit Catalonië komt en in Frankrijk mourvèdre wordt genoemd. Deze Valtosca van Casa Castillo wordt gemaakt van syrah druiven die afkomstig zijn van verschillende percelen. Tijdens de alcoholische fermentatie op lage temperaturen zijn enkele hele druiventrossen intact gelaten zodat er gedeeltelijk maceracion carbonique plaatsvond. Dit zorgt voor een frissere stijl met meer fruit. Nieuw is dat deze syrah, 10 maanden in foeders van 5000 l. heeft gerijpt. Het resultaat is geconcentreerd aroma van donker rijp fruit (bramen), vleugje mediterrane kruiden, aarde en toast. De tannines zijn rijp en worden in balans gehouden door fijne zuren.

# Baba

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

## BABA

330 G EIEREN

15 G HONING

15 G VERSE GIST

240 G BLOEM

4,5 G ZOUT

90 G BOTER

## PEER

400 G SUIKER

800 G WATER

2 TONKABONEN

4 G ZOUT

8 PEREN

5 G AGARAGAR

100 G WHISKEY

## KARAMELCRÈME

90 G GLUCOSESIROOP

100 G SUIKER

170 G SLAGROOM

120 G GLUCOSESIROOP

1 TONKABOON

4 G MALDON ZOUT

60 G BOTER

20 G RUM

16 G DULCEY CHOCOLADE

## KARAMELPOEDER

150 G SUIKER

## GANACHE

210 G SLAGROOM

60 G GLUCOSESIROOP

150 G DULCEY CHOCOLADE

3 G ZOUT

18 G GELATINEPOEDER

330 G SLAGROOM

90 G KARAMELPOEDER

## **Baba**

Doe alle ingrediënten in de kom van de KitchenAid. Draai op halve snelheid 5 minuten tot alles goed gemengd is. Verhoog de snelheid en laat nog 5 minuten draaien. Laat afgedekt 30 minuten rusten. Doe het beslag over in een spuit zak en vul de mallen. Laat een uur rijzen en bak daarna 5 minuten op 195°C. Verlaag de temperatuur in de oven naar 165°C en bak voor nog 10 minuten. haal uit de oven en laat helemaal afkoelen. Snij de baba's bij. Laat de baba's weken in de siroop van de peer tot gebruik.

## **Peer**

Maak karamel van de suiker. Schenk water bij de karamel en roer tot de karamel opgelost is. Rasp de tonkaboon in de siroop en schenk whiskey erbij. Schil de peren en snij ze doormidden. Verwijder het klokkenhuis. Pocheer de peren in de siroop tot ze zacht zijn. Haal de peren uit de siroop en snij ze in brunoise. Bewaar de peren brunoise in een paar lepels siroop. Geef de rest van de siroop door aan de baba's.

## **Karamelcrème**

Maak een karamel van de suiker en glucosesiroop. Verhit ondertussen de andere glucose met slagroom, zout en tonkaboon. Als de karamel goudbruin is, de hete room toevoegen en verhitten tot 106°C. Haal van het vuur, verwijder de tonkaboon en laat afkoelen tot 45°C en voeg boter, chocolade en rum toe. Gebruik de staafmixer om een gladde crème te maken en doe over in een spuitzak. Laat in de koeling opstijven.

## **Karamelpoeder**

Doe de suiker in een pan met een paar lepels water. Maak een donkere karamel en stort het op een plaat. Laat helemaal afkoelen. Breek de karamel in stukken en maal tot poeder in de Magimix.

## **Ganache**

Verhit slagroom met glucosesiroop tot 80°C. Giet de hete room in een bekken met de chocolade, zout en gelatinepoeder. Roer met een spatel tot alles opgelost is. Voeg de rest van de ingrediënten toe en meng met de staafmixer tot de karamel opgelost is. Giet alles in een gastroplaat en zet afgedekt in de koeling tot vlak voor het opdienen. Klop de ganache stijf met de mixer en doe over in een spuitzak.

### **Eindbewerking en presentatie**

Leg een baba midden op de borden. Maak een ring van de peren brunoise rondom de baba. Spuit een dot karamelcrème op de baba. Spuit een flinke dot ganache boven op de karamelcrème. Versier de baba met wat karamelpoeder.

---

### **WE DRINKEN ERBIJ:**

**MOSCATEL ZULETA**  
**Bodega Delgado Zuleta,**  
**Sanlúcar de Barrameda,**  
**Andalusië, Spanje**

Zoet, zoet en zoet en nog eens lekker zoet, dus dan ook maar een lekkere zoete wijn.

Bodegas Delgado Zuleta is één van de alleroudste en meest toonaangevende huizen in het gebied van Jerez de la Frontera. De historie van dit huis gaat terug tot 1719.

Deze Moscatel Zuleta van Delgado Zuleta is geen sherry, maar een rijke, zoete Jerez-wijn van de moscateldruif met 17.5% alcohol.

Aroma's van rozijnen, honing en kaneel. In de smaak zoete rozijntjes, gebrande suiker, kaneel, vanille en een lange zoete, subtiele afdronk.