



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu januari 2025

Alle receptuur is voor 15 personen

FUROFUKI DAIKON

NASU AUBERGINE MISOYAKI



GYOZA MET LAMSGEHAKT EN KORIANDER

GYOZA MET TOFU, VENKEL EN GARNAAL



WAFU OCTOPUS AARDAPPELSALADE



CHUTORO TONIINSTEAK

WATERKERSSALADE MET ZWARTE SESAMZAAD



MATCHA CASTELLA HONING-SPONSCAKE



Receptuur voor 15 personen

FUROFUKI DAIKON

INGREDIËNTEN

DAIKON

2 daikons
3 stukjes kombu (10*10 cm)

SAUS

6 el miso
6 el mirin
1 el rietsuiker
1 el sake
1 tl sojasaus
1 el limoensap
sap van 1 mandarijn

GARNITUUR

daikoncress
reepjes limoenschil

BEREIDINGSWIJZE

DAIKON

1. Snijd de daikon in schijven van 3 cm dik. Schil ze en snijd de scherpe hoeken van de randen van de schijven, zodat de daikon tijdens het koken niet uit elkaar barst.
2. Snijd kruisjes in beide kanten van de schijven, zodat de daikon ook in het midden zacht wordt.
3. Snijd de kombu in reepjes.
4. Doe de daikonschijven met de kombu in een grote pan waarin ze niet over elkaar heen liggen.
5. Zet ze onder water en breng het aan de kook.
6. Zet het vuur lager en stoof de daikon 40 minuten op matig vuur of tot gaar.

SAUS

7. Meng alle ingrediënten voor de saus, behalve de reepjes limoenschil, in een kleine pan en verhit ze al roerend.
8. Zet het vuur lager als de saus heel heet wordt en verhit nog 5 minuten al roerend op heel laag vuur.

PRESENTEREN

9. Maak van de limoenschil reepjes en verwijder zorgvuldig het eelt onder de schil.
10. Doe de kombu en daikon in een kommetje, schep een eetlepel saus op elk stukje daikon. Leg de reepjes limoenschil en wat daikoncress erop.

NASU AUBERGINE MISOYAKI

INGREDIËNTEN

AUBERGINE

250 gram rode miso
110 gram suiker
125 gram mirin
125 ml sake
3 Nasu aubergine
zonnebloemolie
zout

BEREIDINGSWIJZE

AUBERGINE

1. Kook de miso, suiker, mirin en sake samen in tot een dikke karamel, maar zorg ervoor dat het niet aanbrandt.
2. Laat de misoyaki-karamel afkoelen.
3. Prik de schil van de aubergines in met een vork en snijd in stukken van ongeveer 2 centimeter.
4. Smeer de aubergines in met de karamel.
5. Plaats een rond stuk bakpapier in een ondiepe, brede pan. Zorg ervoor dat het bakpapier overal ongeveer 4 centimeter tegen de rand omhoogkomt.
6. Giet een paar druppels olie onder het bakpapier, zodat de hitte goed overgedragen wordt en giet daarna een grotere hoeveelheid op het bakpapier. Zorg dat je genoeg olie toevoegt, zodat het halverwege de aubergines komt.
7. Verhit de olie, zodat hij bruist als de aubergines in de pan gaan.
8. Voeg de aubergine toe en gaar de aubergine onder continu walsen tot een egale, karamelbruine kleur.
9. Schep de aubergines met een schuimspaan uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier. Houd ze ondertussen in beweging, zodat ze niet vastplakken aan het papier. Ook mogen de aubergines elkaar niet raken.
10. Breng eventueel op smaak met zout. Let op, de aubergines zijn al redelijk hoog op smaak door de miso in de misoyaki-karamel.

GARNITUUR

Lupine cress

PRESENTEREN

11. Doe de aubergine op een schoteltje.
12. Garneer met een takje cress.

GYOZA MET LAMSGEHAKT EN KORIANDER

INGREDIËNTEN

GYOZA

- 1 rode ui
- ½ bosje koriander
- 1 teentje knoflook
- gemberwortel 2 cm
- 2 tl sojasaus
- 1 tl vissaus (nuoc mam/nam pla)
- 1 pakje gyoza velletjes
- 200 g lamsgeslacht
- 1 snufje rietsuiker
- 1 el sesamololie

SAUS

- 200 g kerstomaatjes
- 2 sjalot
- 1 bosje koriander
- het sap van 1 limoen
- 8 el vissaus
- 4 el olijfolie
- ½ bol knoflook
- ½ tl chilipoeder

GARNITUUR

- 1 bos koriander
- bloem
- zonnebloemolie

BEREIDINGSWIJZE

VULLING

1. Snipper de rode ui fijn, hak de koriander grof, schil de gember en hak fijn.
2. Meng alle ingrediënten voor de vulling door ze minstens 3 minuten goed te kneden. (Proef op smaak door een klein bolletje in kokend water te garen.)
3. Bevochtig de rand van een gyoza velletje met een vinger met wat water.
4. Doe een bolletje vulling in het midden van het velletje.
5. Vouw het deeg dubbel terwijl je de onderkant van de gyoza met duim en middelvinger van je linkerhand vasthoudt en knijp één uiteinde dicht.
6. Maak op 1 cm van de rand al knijpend golfjes met de duim en wijsvinger van je rechterhand tot aan het andere uiteinde van de gyoza.
7. Leg de gyoza op een schaal en druk er licht op om de onderkant plat te maken.

SAUS

8. Snij de knoflooktenen doormidden.
9. Kook de knoflook driemaal in steeds vers water af.
10. Snij de knoflook en de sjalotten heel fijn.
11. Hak de koriander fijn.
12. Snij de tomaatjes in stukjes.
13. Meng alle ingrediënten voor de saus in een kom en zet in de koelkast.

PRESENTEREN

14. Doe de saus in de sauskannetjes.
15. Verhit een laag van minstens 4 cm frituurolie in een pan tot 170 °C en leg de gyoza erin.
16. Frituur ze 8 minuten en keer ze van tijd tot tijd om.
17. Laat ze uitlekken op keukenpapier.
18. Haal de koriander uitelkaar en verzamel de grote blaadjes.
19. Mix die met wat bloem.
20. Verwarm een beetje olie in een pannetje tot ca 180 g C.
21. Frituur de blaadjes kort tot knapperig.
22. Serveer de gyoza warm met de koriander en de saus in de kannetjes.

Receptuur voor 15 personen

GYOZA MET TOFU, VENKEL EN GARNAAL

INGREDIËNTEN

GYOZA

100 g tofu
150 g grote garnalen
½ venkel
1 tl zout
1 lente-ui, fijngesnipperd
1 el aardappelzetmeel
1 el oestersaus
1 snufje zout
1 el sesamolie peper
1 pakje gyozavelletjes

SAUS

40 ml sojasaus
40 ml zwarte rijstazijn
2 el sesamolie
8 cm gemberwortel

GARNITUUR

BEREIDINGSWIJZE

GYOZA

1. Wikkel de tofu in keukenpapier en leg op een bord. Leg er een plank met daarop een kom met water op als gewicht. Laat de tofu 30 minuten vocht kwijtraken.
2. Pel de garnalen en haal de koppen eraf.
3. Hak de garnalen fijn met een groot mes tot een brij.
4. Hak de venkel fijn en meng die met het zout. Laat de venkel 10 minuten vocht kwijtraken.
5. Haal het keukenpapier van de tofu en plet de tofu met de hand in een kom.
6. Voeg alle ingrediënten voor de vulling toe.
7. Maak de gyoza op dezelfde wijze als de gyoza met lamsgehakt.

SAUS

14. Meng alle ingrediënten voor de saus in een kom en zet in de koelkast.

PRESENTEREN

15. Zet een stoomoven aan.
16. Leg een stuk bakpapier op een gaatjesgastroplaat.
17. Leg de gyoza op het bakpapier en stoom 8 minuten.
18. Doe de gyoza op een bordje en serveer meteen met een lepeltje saus.

Receptuur voor 15 personen

WAFU OCTOPUS-AARDAPPELSALADE

INGREDIËNTEN

OCTOPUS EN AARDAPPEL

1,5 kg octopustentakels
1,5 kg Roseval aardappels
1 el olijfolie
1 el sojasaus
zout

GARNITUUR

limoensap
Shisocress
Shichimi togarashi

BEREIDINGSWIJZE

OCTOPUS EN AARDAPPEL

1. Maak de tentakels schoon.
2. Verwarm ruim water met zout (20 g/1l) in een pan tot 80 °C. Voeg de octopustentakels toe en pocheer de dikke delen 15 minuten en de dunne 5 minuten.
3. Haal de tentakels uit de pan en laat ze afkoelen.
4. Maak plakjes van de aardappel op de mandoline.
5. Breng 1 liter water met 10 gram zout en de plakjes aardappel in een andere pan aan de kook.
6. Zet het vuur laag als het water kookt en laat 10 minuten koken. Giet af. Meng de plakjes aardappel in een kom met de olijfolie en sojasaus.
7. Snijd de octopustentakels in dunne plakjes.

PRESENTEREN

8. Snij een vacuümzak aan de zijkanten open en dan aan de onderkant, zodat er een rechthoekig plat stuk plastic overblijft.
9. Teken met een pen een rondje van 16 cm doorsnee. Gebruik de grootste uitsteker.
10. Leg aardappelschijfjes gelijkmatig op het plastic in een rondje en steek af met de uitsteker. Zo wordt een strakke cirkel verkregen.
11. Leg deze met het plastic omgekeerd op het bord, zodat het plastic bovenop ligt en verwijder het daarna voorzichtig.
12. Smeer een beetje limoensap over de aardappel en strooi wat zout over de aardappel.
13. Verdeel de octopus erover de borden.
14. Garneer met de shisocress en de shichimi togarashi.

Receptuur voor 15 personen

TONIJNSTEAK MET PADDENSTOELEN

INGREDIËNTEN

TERIYAKISAUS

200 g shiitakes
200 g oesterzwammen
200 g beukenzwammen
200 g kleine champignons
200 ml sojasaus
200 ml mirin
200 ml sake
5 tl suiker
5 tl aardappelzetmeel

TONIJN

1,5 kg tonijnfilet
Aardappelmeel
Zout, peper
Kewpie mayonaise
wasabipasta

GROENTE

1 grote prei
500 g bimi
3 el zonnebloemolie
7 tenen knoflook
10 uien

GARNITUUR

BEREIDINGSWIJZE

TERIYAKISAUS

1. Veeg het zand van de paddenstoelen.
2. Snij alle paddenstoelen grof.
3. Breng de sojasaus, mirin, sake en suiker in een pan aan de kook.
4. Meng 5 eetlepels water met 5 theelepel aardappelzetmeel en roer dit in delen door de saus.
5. Verwarm nog 1 minuut.
6. Voeg de paddenstoelen toe aan de saus en verwarm 3 minuten.
7. Haal de pan van het vuur.

TONIJN

8. Bestrooi de tonijn met een snufje zout, zwarte peper en het aardappelmeel.
9. Maak van de minder mooie delen een tartaartje.
10. Maak dit aan met wat mayonaise en wasabi.

GROENTE

11. Snij de prei in flinterdunne reepjes en doe in ijswater.
12. Snij de bimi in mooie stukjes.
13. Kook de bimi 1 minuut in gezouten water. Dompel ze direct onder in ijswater.
14. Snij de knoflook in dunne plakjes.
15. Snij de uien in dikke ringen.
16. Verhit de zonnebloemolie in een wok of koekenpan op laag vuur en bak de plakjes knoflook 3 tot 5 minuten, tot ze goudbruin en krokant zijn.
17. Haal met een schuimspaan uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.
18. Laat de pan op het vuur staan. Bak de uienringen in de knoflookolie in 4 minuten per kant goudbruin. Haal uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.

PRESENTEREN

19. Schroei de tonijn in de knoflookolie rondom dicht. Voeg wat teriyakisau toe en bak nog 30 seconden.
20. Snij de tonijn in plakken.
21. Leg de uienringen op een bord.
22. Plaats de tonijn er op.
23. Schep er de paddenstoelen in teriyakisau naast en garneer met de krokante knoflook, bimi en prei.

Receptuur voor 15 personen

WATERKERS MET ZWART SESAMZAAD

INGREDIËNTEN BEREIDINGSWIJZE

SALADE

300 g waterkers
8 el zwart sesamzaad
30 groene kleine asperges
1 winterwortel
50 ml azijn
25 g suiker

SALADE

1. Spoel de waterkers en droog.
2. Verwijder de dikke stelen en gebruik die voor de dressing.
3. Blancheer de asperges.
4. Maak dunne linten van de wortel.
5. Los de suiker op in de azijn. Voeg wat water toe.
6. Leg de wortellinten in de azijn.

WATERKERSDRESSING

steeltjes van de waterkers
4 tl zout
2 tl gemalen peper
200 ml rijstazijn
100 ml zonnebloemolie

WATERKERSDRESSING

7. Blancheer de waterkersstelen.
8. Blender alle ingrediënten in de hoge blender.
9. Eventueel zeven.

GARNITUUR PRESENTEREN

8 el zwart sesamzaad

10. Rooster het sesamzaad.
11. Vlak voor het serveren: Meng de waterkers met de dressing.
12. Voeg de sesamzaadjes toe.
13. Doe de salade in kommetjes en garneer met de wortel en de asperges.

Receptuur voor 15 personen

MATCHA CASTELLA HONING-SPONSCAKE MET SINAASAPPEL

INGREDIËNTEN

CAKE

180 g bloem
2 el matcha
110 ml zonnebloemolie
50 g honing
120 ml melk
8 eieren
140 g suiker

BLOEDSINAASAPPEL

5 bloedsinaasappels

SINAASAPPELCRÈME

2 sinaasappels
100 ml sinaasappellikeur
9 g bladgelatine
150 ml slagroom
250 ml mascarpone

GARNITUUR

BEREIDINGSWIJZE

CAKE

1. Verwarm de oven voor tot 160 °C
2. Bekleed 2 cakevormen met bakpapier en zet een ovenschaal klaar waar de cakevormen in passen.
3. Zeef de bloem en matcha boven een kom en meng goed.
4. Meng de zonnebloemolie en honing met een snufje zout in een andere kom. Voeg het bloemmengsel, de melk en het eiwit toe.
5. Mix tot een glad beslag.
6. Klop het eiwit, in een schone kom, tot stijve pieken. Voeg tijdens het mixen de suiker in delen toe.
7. Spatel het opgeklopte eiwit voorzichtig door het beslag.
8. Verdeel het beslag over de cakevormen en strijk glad.
9. Zet de cakevormen in de ovenschaal en schenk een laag van 2 cm water in de ovenschaal. Zet de ovenschaal met de cakevorm in het midden van de oven en bak 30 minuten.
10. Open de oven voorzichtig een kiertje om de stoom te laten ontsnappen en bak de cake nogmaals 45 minuten.
11. Haal de cake uit de oven en laat ondersteboven op een rek afkoelen.
12. Verwijder de vorm als de cake helemaal afgekoeld is.

GEDROOGDE BLOEDSINAASAPPEL

13. Snijd de schil volledig van de bloedsinaasappels af.
14. Haal de partjes uit de sinaasappel en bestrooi met een beetje poedersuiker.
15. Droog de parten 2 uur op 85°C in de oven op bakpapier.

SINAASAPPELCRÈME

16. Pers de sinaasappels uit en meng dit met de likeur (ca 400 ml totaal).
17. Week de gelatine in koud water en los deze met het aanhangende water op in een pannetje op laag vuur.
18. Meng de opgeloste gelatine met het sinaasappelsap.
19. Klop de slagroom lobbijg in de KitchenAid.
20. Roer de mascarpone los en maak familie met het sinaasappelgelatine-mengsel.
21. Maak familie met de lobbijg geslagen slagroom. Laat opstijven in een platte bak in de koeling. Doe over in een spuitzak met kartelmond.

PRESENTEREN

22. Snij de cake in 15 dikke plakken. Snij er een rondje uit.
23. Spuit de sinaasappelcrème in een mooie laag op de cake.
24. Garneer met de bloedsinaasappel.

ACHTERGRONDINFORMATIE OVER DE WIJNEN

NAAM LEVERANCIER: ART OF WINES

FUROFUKI DAIKON

NASU AUBERGINE MISOYAKI

VITTEAUT-ALBERTI CRÉMANT DE BOURGOGNE CUVÉE LUCIEN BRUT BOURGOGNE – FRANKRIJK

Een fraaie Brut uit Rully in de Bourgogne, die geweldig smaakt bij de frisse tonen van de daikon met de citrustonen en ook de aubergine vaart er wel bij. Tevens mooi feestelijk glas om te proosten op een mooi nieuw culinair jaar.

De Cuvée Lucien wordt gemaakt door familiedomein Maison Vittaut-Alberti. Deze verfijnde bubbel is het visitekaartje van het huis en een blend van uitsluitend witte druiven, namelijk 80% chardonnay en 20% aligoté. Een Blanc de Blancs dus. De wijn ondergaat -net als Champagne- een tweede vergisting in de fles en rijpt vervolgens nog 18 à 24 maanden met de gisten. Dit geeft de Crémant verfijnde briochetonen en een delicate mousse. De smaak is mooi droog, fruitig en lichtvoetig.

GYOZA MET LAMSGEHAKT EN KORIANDER

GYOZA MET TOFU, VENKEL EN GARNAAL

REICHSRAT VON BUHL PFALZ DEIDESHEIMER RIESLING TROCKEN PFALZ – DUITSLAND

Bij de koriander (altijd een moeilijke smaak om te combineren met wijn) gaat deze riesling perfect. Vooral door zijn fraaie florale en fruitige tonen, met nuances van limoen en geel fruit. Deze witte wijn staat als een huis en heeft een verfijnde geurige afdronk.

De Deidesheimer Riesling is een van onze favoriete wijnen van Von Buhl. Deze prachtig pure, biologische witte is van hoge komaf en op een zo natuurlijk mogelijke manier gemaakt. De druiven worden geoogst in Erste Lage Herrgottsacker en Große Lage Kieselsberg, prachtig en gunstig gelegen aan de noordzijde van Deidesheim.

Druiven van premier en grand cru-niveau dus! De druiven vergisten in een stalen tank en de wijn rijpt vervolgens zes maanden op de gistcellen. De klaring gebeurt volledig natuurlijk, zonder ingrepen en onder invloed van de winterkou in de kelder. In het voorjaar wordt de wijn gescheiden van de troebele gistlaag, naar een andere tank gepompt en zonder filtering of andere handelingen gebotteld. Het resultaat is indrukwekkend.

WAFU OCTOPUS AARDAPPELSALADE

WEINGUT THÖRLE RHEINHESSEN SAULHEIM SILVANER KALKSTEIN RHEINHESSEN – DUITSLAND

Met deze Sylvaner gaan we weer een stapje omhoog qua smaakbeleving. De octopus met de shisocress en de shichimi togarashi kunnen deze stevige smaken uitstekend waarderen. Verfijnde, geurige droge witte wijn met geurnuances van bloemen, rijpe appel, perzik en lichttoast. De smaak zet mild en rond in; de afdronk is lang, verfijnd en aromatisch.

Johannes en Christoph Thörle maken snel faam met hun ambachtelijk gemaakte witte en rode Rheinhessen. De broers maken een bijzonder fraaie en sterk door het terroir getypeerde Silvaner. Dit doen zij door het rendement per wijnstok laag te houden, in de kalkrijke wijngaarden rondom Saulheim. De in de laatste weken van oktober met de hand geplukte druiven worden voor een deel in eikenhouten fusten vergist. De wijn wordt gebotteld na ongeveer zes maanden rijping op de gistcellen. "Mineralisch frisch und menüfreundlich" zegt Johannes over zijn 'Spitzenwein'. Daar hebben wij weinig aan toe te voegen. Deze kristalzuivere droge witte wijn maakte diepe indruk op de chefsavond.

CHUTORO TONIINSTEAK

WATERKERSSALADE MET ZWARTE SESAMZAAD

DOMAINE DE ROCHE-GUILLON FLEURIE LIEU-DIT LA TONNE BEAUJOLAIS – FRANKRIJK

Gelukkig, er is ook rode wijn vanavond. En dat kan heel goed bij de tonijn, als de wijn maar niet teveel tanine bevat en dat is meestal het geval met wijnen van de gamay-druif.

Helderrode kleur en een krachtig fris aroma met nuances van klein rood fruit. De smaak zet fris, sappig en vol in; de ontwikkeling en afdronk

Deze wijn is gemaakt door wijnboer Bruno Corperet, die het kleine domaine heeft overgenomen van zijn ouders. Eerder bracht hij 100% van de oogst naar de lokale coöperatie van Fleurie. Dat gaf Bruno geen bevrediging van zijn inspanningen want zijn uitstekende Fleurie werd naamloos verkocht in een assemblage met die van andere producenten! De wijn die Bruno nu zelf bottelt en verkoopt is een selectie van zijn meest geslaagde cuves. Is hij minder tevreden over enkele fusten, dan gaat die wijn alsnog in tanks naar andere afnemers. Deze Fleurie is zeer typerend voor de herkomst. Een wijn die barst van het fruit, met een ronde, toegankelijke en fruitige smaak.

MATCHA CASTELLA HONING-SPONSCAKE

BODEGAS CÉSAR FLORIDO MOSCATEL DORADO JEREZ – SPANJE

Zalig zoet, zo kun je het dessert omschrijven in het kort, maar dat geldt ook voor deze goudgele muskaatwijn met een expressieve geur van abrikoos, mandarijn, honing en oranjebloesem. De smaak is krachtig, vol en zoet met puur fruit en milde zuren. Lange finale met nuances van sinaasappelschil, rozijnen en karamel.

De prachtig pure, zoete Moscatel Dorado van Bodegas César Florido wordt gemaakt door César Florido. Hij draagt dezelfde naam als zijn voorvader, die het domein in 1887, vijf generaties eerder, oprichtte. Moscatel Dorado is een echte lokale specialiteit en de lichtste, jongste stijl Moscatel die de bodega maakt. Er worden geen gedroogde druiven gebruikt en de rijping is korter dan voor vollere Moscatel-stijlen. Hierdoor heeft de Dorado vooral fruitige en florale en geen rozijnige of notige tonen. Cesar maakt de Dorado van moscatel de chipiona (oftewel moscatel de alejandria) en rijpt 'm slechts een jaar in een solera-systeem van kastankehouten vaten. Het resultaat is een zeer schone, elegante dessertwijn.