



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM  
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

## *Menu juni 2025*

Alle receptuur is voor 15 personen

KROPSLASCHUIMPJES MET RADIJS

ASPERGEBONBON



ZOETE TOMAAT



COQUILLE MET WITLOF EN THOUSAND ISLANDS



KALFSZWEZERIK MET PISTACHE EN ZA'ATAR



TEXELSE GEITENKAAS, ROGGE-IJS, AARDBEI, RABARBER



Receptuur voor 15 personen

## KROPSLASCHUIMPJES, AVOCADOCRÈME, RADIJS

### INGREDIËNTEN

#### KROPSLASCHUIMPJES

35 g suiker  
1 kropsla  
125 g eiwit  
1 g zout  
20 g albumina

#### AVOCADOCRÈME

2 avocado's  
50 g room  
2 el wasabipasta  
1 citroen  
zout, peper

### GARNITUUR

Red meat radijs  
pijnboompitjes

### BEREIDINGSWIJZE

#### KROPSLASCHUIMPJES

1. Haal de sla door de sapcentrifuge en kook in tot er 50 g sap is.
2. Laat snel afkoelen.
3. Meng alles en klop in de KitchenAid tot mooi pieken.
4. Spuit op een matje dopjes.
5. Droog op 75 gr C tot droog.

#### AVOCADOCRÈME

6. Maak de avocado's schoon en verwijder de pit.
7. Pureer alles in de blender en breng op smaak met zout, peper en citroensap.
8. Doe in een spuitzakje en bewaar koel en donker.

### PRESENTEREN

9. Rooster een beetje pijnboompitten in een droge pan.
10. Snijd de radijs in plakjes en steek met een steker rondjes uit.
11. Leg in het schuimpje.
12. Vul de schuimpjes met de avocadocrème.
13. Doe een paar pijnboompitten op de crème.

## ASPERGEBONBON

### INGREDIËNTEN

#### ASPERGEBONBON

300 g aardappels  
boter  
melk  
150 ml gevogeltebouillon  
12 g gelatine  
300 g crème fraîche  
8 witte asperges  
Zout

### BEREIDINGSWIJZE

#### ASPERGEBONBON

1. Week de gelatine in ijswater.
2. Kook de asperges en snij deze iets korter dan de mal.
3. Halveer de asperges in de lengte.
4. Kook de aardappels en verwijder daarna de schil.
5. Haal ze door een pureeknijper.
6. Voeg boter toe en melk totdat een zachte puree is verkregen.
7. Verwarm de bouillon en los de geweekte gelatine hierin op
8. Doe de aardappelpuree en crème fraîche in een blender en voeg al draaiend de warme bouillon toe.
9. Breng goed op smaak met zout.
10. Giet het mengsel uit in de siliconenmal\* en druk er een stukje asperge in.
11. Vries de bonbons in.

### BRIOCHEBROOD

#### BRIOCHEBROOD

12. Snij het briochebrood in reepjes ter grootte van de malletjes.
13. Bak het in de boter goudbruin.

### GARNITUUR

#### PRESENTEREN

1. Haal de bevroren bonbons uit de mallen.
2. Zet op de briochebroodjes.
3. Serveer als de bonbons ontdooid zijn.

\*minibûche siliconenmail 30\*14 ml

## ZOETE TOMAAT

### INGREDIËNTEN

#### GEVULDE TOMAAT

- 15 Scarlet Red tomaten
- 1 bos puntradijs
- 2 el bieslook
- 1 citroen

#### BOEMBOECRÈME

- 2 rode uien
- 2 witte uien
- 1 st sereh
- 25 g gember
- 2 st limoenblad
- 2 teentjes knoflook
- 2 tomaten
- 2 el tomatenpuree
- zout
- 1 limoen

#### CRÈME VAN AARDAPPEL

- 200 g kruimige aardappel
- 1 el citroensap
- 30 g sushi-azijn
- 1 teen knoflook
- Paar draadjes saffraan

#### VINAIGRETTE

- 100 g amandelschaafsel
- 200 g kokosmelk
- Limoensap, zout

#### GARNITUUR

- Diverse cress
- Olijfolie (Valderrama)
- Maldon zout

### BEREIDINGSWIJZE

#### GEVULDE TOMAAT

1. Plisseer de tomaten en koel af in ijswater.
2. Snijd het bovenkapje af en hol de tomaat voorzichtig uit.
3. Snij de radijsjes in hele kleine blokjes.
4. Gebruik het vruchtvlees van de tomaat om een compote te maken met de bieslook, radijs, boemboecrème.
5. Voeg citroen en citroenrasp, peper en zout toe naar smaak.
6. Vul het tomaatje met de compote.

#### BOEMBOECRÈME

7. Snipper de uien fijn.
8. Bak aan op laag vuur.
9. Snijd de gember in blokjes.
10. Voegsereh, gemberblokjes, limoenblad toe aan de uien.
11. Laat een half uur smoren.
12. Voeg tomaten en tomatenpuree toe.
13. Verwijder sereh en limoenblad.
14. Blender de rest tot een gladde massa.
15. Breng op smaak met limoensap en zout.

#### CRÈME VAN AARDAPPEL

16. Week de saffraan in een heel klein beetje witte wijn.
17. Schil de aardappelen en kook ze gaar.
18. Druk door een pureeknijper.
19. Meng met de overige ingrediënten.
20. Breng op smaak met zout.

#### VINAIGRETTE

21. Bruneer de amandelen op 160 g C in de oven.
22. Breng de kokosmelk op smaak met limoensap en zout.
23. Voeg de amandelen toe en laat een half uur infuseren.
24. Zeef de vinaigrette.

#### PRESENTEREN

25. Zet de gevulde tomaat in het midden van een kombord.
26. Doe een heel klein beetje puree op de tomaat en 'plak' het afgesneden kapje er bovenop.
27. Doe dopjes aardappelcrème om de tomaat heen.

28. Doe een blaadje cress op de crème.
29. Schenk de vinaigrette over de tomaat.
30. Doe er een heel klein dun straaltje olijfolie over.

## COQUILLE MET WITLOF

### INGREDIËNTEN

#### THOUSAND ISLANDDRESSING

- 1 limoen
- 4 el bieslook
- 6 eieren
- 80 g witte wijn
- 80 g witte wijnazijn
- 60 g citroenazijn
- 2 el honing
- 2 tl Dijon mosterd
- 60 ml olijfolie
- 60 ml arachide olie
- Peper, zout

#### WITLOF

- 7 stuks witlof
- 1 Granny Smith appel
- 1 limoen
- 4 el crème fraîche
- 4 el mayonaise
- 2 tl Dijon mosterd

#### COQUILLE

- 15 coquilles
- 4 tl bieslook
- peper, zout

#### GARNITUUR

- 1 zakje waterkers
- 4 el bieslook
- 15 tl avruga kaviaar

### BEREIDINGSWIJZE

#### THOUSAND ISLANDDRESSING

1. Meng de witte wijn, witte wijn azijn, citroenazijn en honing met een garde.
2. Schenk daar al roerende de olijfolie en arachideolie bij.
3. Breng op smaak met peper, zout, mosterd, fijngesneden bieslook, limoensap en rasp van de limoenschil.
4. Kook de eieren 10 minuten. Scheid vervolgens de dooier van het eiwit.
5. Duw met een lepel de dooier door een zeef en doe hetzelfde met het eiwit maar houd dit apart van elkaar.

#### WITLOFSALADE

6. Halveer de witlof, verwijder de kontjes en snijd de witlof in julienne.
7. Snijd de appel in kleine blokjes en doe dit samen met de witlof in een bakje.
8. Meng samen met de crème fraîche, mayonaise en mosterd tot een mooie salade.
9. Breng op smaak met peper, zout en limoensap.
10. Zet in de koelkast tot gebruik.

#### COQUILLE

11. Snij de bieslook fijn.
12. Snijd de coquille in dunne plakjes.
13. Breng op smaak met peper, zout, verse bieslook en een beetje van de vinaigrette.

#### PRESENTEREN

14. Gebruik een steker
15. Vul deze met de witlofsalade en druk het lichtjes aan met de achterkant van een lepel.
16. Leg de coquille op de salade en haal daarna het stekertje voorzichtig van het bord af.
17. Meng de vinaigrette met het verkruimelde eiwit en eidooier en voeg nog de gesneden bieslook toe.
18. Voeg ook een lepel kaviaar toe. Lepel de dressing over het gerecht en garneer tot slot met waterkers en kaviaar.

## KALFSZWEZERIK, PISTACHE, ZA'ATAR

### INGREDIËNTEN

#### KALFSZWEZERIK

2000 g kalfszwezerik hart  
4 l water  
40 g zout  
peper  
400 g panko  
2 el chinatasaus  
1 el boter

#### CHINATASAU

3 sjalotten  
1 teen knoflook  
1 tl gerookte paprikapoeder  
(chinata)  
200 ml gevogeltefond  
50 ml sambai

#### KIKKERERWTEN

500 g kikkererwten uit blik  
1 dl witte wijnazijn  
30 g mosterd  
snufje zout  
2 el korianderblad  
2 el baharat  
5 el olijfolie  
peper, zout

#### WORTELS MET ZA'ATAR

8 el mangochutney  
8 el za'atar  
8 el gepofte quinoa  
45 jonge peentjes

### BEREIDINGSWIJZE

#### KALFSZWEZERIK

1. Verwijder de vliesjes van de zwezerik.
2. Spoel vervolgens de zwezerik gedurende 30 minuten onder een heel dun straaltje koud stromend water, zodat het resterende bloed eruit loopt.
3. Vermeng het water met het zout en leg de zwezerik erin. Breng langzaam aan de kook en zet dan het vuur uit.
4. Laat de zwezerik in het kookwater afkoelen.
5. Snijd de koude zwezerik in 15 mooie, even dikke stukken.
6. Rol ze door de panko en duw ze er stevig in, zodat het broodkruim goed blijft zitten.
7. Laat de zwezerik onafgedekt een beetje uitdrogen in de koeling.

#### CHINATASAU

8. Snijd de sjalotten in zeer dunne reepjes.
9. Sjalot en knoflook lang stoven totdat deze zacht worden en vervolgens mooi karamelliseren.
10. Paprikapoeder erbij doen en meefruchten. Dan afblussen met de fond en vervolgens de sambai toevoegen en laten trekken.
11. Na 30 minuten de sjalotten eruit zeven.

#### KIKKERERWTEN

12. Zeef de kikkererwten.
13. Ontdoe ze van de vliesjes.
14. Hak ze daarna een klein beetje fijn.
15. Maak ze aan met de overige ingrediënten.
16. Breng op smaak met peper en zout.

#### WORTELS MET ZA'ATAR

17. Kook de gewassen, niet geschildte peentjes in ongeveer 5 minuten beetgaar in gezouten water.
18. Koel ze terug in ijswater en wrijf de vingers het buitenste laagje van de worteltjes af.
19. Doop ze in de mangochutney en haal ze daarna door een mengsel van za'atar en gepofte gierst.

## WORTELJUS

100 g bleekselderij  
4 winterwortels  
1 venkelknol  
1 prei  
1 laurierblaadje  
1 limoenblad  
1 steranijs  
1 tl venkelzaad  
1 tl korianderzaad  
scheut olijfolie  
125 ml Pernod  
0.5 bosje dragon  
1 kg wortels

## GARNITUUR

50 g pistachenoten

## WORTELJUS

20. Maak van de wortels sap in de sapjuicer tot ca 2 l.
21. Snijd alle groenten grof en stoof ze met alle specerijen in olijfolie.
22. Afblussen met de Pernod en helemaal laten inkoken.
23. Dan 1/2 liter wortelsap en de grof gehakte dragon toevoegen en weer helemaal inkoken.
24. Dit nog eens herhalen en vervolgens de rest van het wortelsap toevoegen en aan de kook brengen.
25. Zeven. Duw een klein beetje aan, zodat zo veel mogelijk sap uit de groenten komt, maar duw niet de groentepulp mee.
26. Kook de saus vervolgens in tot de gewenste dikte (iets dunner dan yoghurt).

## PRESENTEREN

27. Schaaf de groene pistachenoten op een fijne Microplane of blokrasp tot poeder.
28. Frituur de zwezerik op 180°C in een pan in 4 minuten goudbruin.
29. Schep een eetlepel kikkererwten-salade op het bord.
30. Daarop de zwezerik en daarop het pistachepoeder.
31. Leg de peentjes ernaast en laat een flinke eetlepel worteljus achter de zwezerik glijden.



## GEITENKAAS, ROGGE-IJS, AARDBEI, RABARBER

### INGREDIËNTEN

#### ROGGE-IJS

600 ml melk  
250 g donker roggebrood  
4 el slagroom  
2 eidooiers  
60 g suiker

#### NOTEN-KAASCRUMBLE

30 g roomboter  
75 g Olde Remeker of  
vergelijkbare kaas  
75 g pijnboompitten  
75 g hazelnoten  
75 g panko

#### RABARBER-

#### AARDBEIENCOMPOTE

750 g rabarber  
300 g aardbeien  
60 g suiker  
sap van 0.5 citroen

#### WALNOTENVINAIGRETTE

6 el walnotenolie  
6 el druivenpitolie  
2 el balsamico  
2 el sherryazijn  
Zout, peper

#### RABARBER

16 dunne stelen rabarber  
8 sinaasappels

### BEREIDINGSWIJZE

#### ROGGE-IJS

1. Kook het roggebrood in de melk.
2. Laat ongeveer 10 minuten op laag vuur trekken.
3. Zeef de melk (het roggebrood wordt verder niet gebruikt).
4. Meng de room door de melk, breng aan de kook.
5. Voeg de suiker toe en giet het warme mengsel al roerend over de eidooier.
6. Bind het mengsel au bain-marie.
7. Het mengsel goed laten afkoelen en draai er in de ijsmachine ijs van.

#### NOTEN-KAASCRUMBLE

8. Rooster de pitten en de noten licht in een warme oven van 180 g C.
9. Doe alle ingrediënten in de Magimix (niet de blender!) en puls tot een grof mengsel.
10. Spreid het uit op een bakplaat, bak het in 10 minuten in de oven goudbruin en laat afkoelen.
11. Daarna nog eens kort pulsen in de keukenmachine.

#### RABARBER-AARDBEIENCOMPOTE

12. Snijd 400 gram rabarber in brunoise.
13. Snijd de rest van de rabarber en aardbei in grovere stukken.
14. Maak een blanke karamel van de suiker
15. Voeg de grove stukken aardbeien en rabarber toe, laat even opkoken en blus af met citroensap.
16. Draai alles fijn in de blender tot een zeer gladde massa.
17. Laat inkoken tot de gewenste dikte, voeg dan de rabarberbrunoise toe en laat deze 5 minuten meekoken.
18. Controleer op smaak en laat afkoelen.

#### WALNOTENVINAIGRETTE

19. Meng alles goed. Voeg een beetje zout en zwarte gemalen peper toe.

#### RABARBER

20. Pers de sinaasappels uit. Ca 750 ml.
21. Schil de rabarber.
22. Besprenkel de rabarber met sinaasappelsap en pocheer deze hierin op laag vuur, ongeveer 10 minuten.

## GARNITUUR PRESENTEREN

- |                                                                    |                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 'vega' stokbrood                                                 | 23. Bak het stokbrood af, laat afkoelen en snijd het in plakken van ½ cm dik.                                |
| 200 g Texelse oude geitenkaas<br>(de kaas moet goed droog<br>zijn) | 24. Besmeer het met de rabarbercompote en leg er een stukje gepocheerde<br>rabarber op.                      |
| 200 g postelein                                                    | 25. Bestrooi met noten-kaascrumble.                                                                          |
|                                                                    | 26. Rasp er Texelse oude geitenkaas overheen.                                                                |
|                                                                    | 27. Maak de blaadjes postelein aan met walnoten-vinaigrette en leg ze op de<br>kaas.                         |
|                                                                    | 28. Druk met de vinger een deukje in het midden van de geraspte kaas en leg<br>er een quenelle rogge-ijs op. |

## ACHTERGRONDINFORMATIE OVER DE WIJNEN

### NAAM LEVERANCIER: DE LOGIE

---

#### KROPSLASCHUIM MET RADIJS

#### ASPERGEBONBON

**MENETOU-SALON BLANC** Domaine Alain van Remoortere, Menetou-Salon, Loire, Frankrijk. 13,5%

Avocado's, room en wasabipasta, ga er maar aanstaan. Vet en scherp. En dan ook nog de asperge.

Enfin: we zijn er uitgekomen met deze verrukkelijke Menetou-Salon. Uit het zuidoostelijke deel van de Loire. Daar waar de zee minder invloed heeft en de zon meer.

Een bijzonder terroir, waar de sauvignon blanc mooi tot zijn recht komt op de hellingen van Fourchet en Reigny. Deze Menetou-Salon wordt gemaakt van 100% sauvignon blanc. De druiven komen van 15 jaar oude stokken en worden met de hand geplukt.

De wijn wordt volledig op roestvrij stalen tanks gefermenteerd. Hierna rijpt de wijn nog 9 maanden op z'n fijne lies voordat hij na lichte filtratie wordt gebotteld.

#### ZOETE TOMAAT

**TRAMOYA BLEND** Bodegas Don Diego, La Seca, Valladolid, Castilla y León, Spanje 13%

De boemboecrème in de tomaat was de uitdaging: we zochten iets fris en kruidigs en vonden dat in deze stuivende wijn gemaakt van 50% verdejo en 50% viura in Rueda en stokken van wel 45jaar oud.

De bodem is karakteristiek voor het gebied en bestaat voornamelijk uit klei en keien. De moderne wijnmakerij, centraal gelegen in de wijngaarden, heeft verschillende afdelingen voor persen, gisten en het opvoeden van de wijnen en is voorzien van de modernste technieken zodat alle processen, van persing tot opvoeding, goed gecontroleerd kunnen worden. Wijnbouw gaat volgens biologische principes, maar nog zonder certificering. Ze gebruiken organische meststoffen, geen kunstmeststoffen of chemische bestrijdingsmiddelen.

Als de druiven rijp zijn worden ze zo vroeg mogelijk in de ochtend geoogst om zo koel mogelijk naar de wijnmakerij te vervoeren. Bij aankomst in de wijnmakerij worden ze geperst en ondergaat het sap een alcoholische fermentatie in roestvrijstalen tanks. De wijn wordt licht gefilterd en jong gebotteld. Het resultaat is een wijn met stuivende aroma's en smaaktonen van rijp fruit zoals sinaasappel, perzik en ananas.

## COQUILLE MET WITLOF

### **PINOT GRIGIO Kellerei Kurtatsch, Südtirol, Alto Adige, Italië Alto Adige (ofwel Südtirol) 13,5%**

Goddelijk zachte coquille met het bitter van de witlof, daar past deze Pinot Grigio perfect bij.

Deze Pinot Grigio is een frisse wijn met rijke extracten en heeft een licht gele kleur. (De schil is vaak tegen het rood aan) Het heeft zachte zuren en is rijk aan mineralen. Aroma's die doen denken aan kruisbes, lindebloemen, wit fruit en steenvruchten.

Dus een mooie combinatie met de coquille en de thousand islanddressing.

De wijn komt van de coöperatie Kurtatsch (een schitterend architectonische gevel voor de oude wijnschuren/bezoekje waard daar hoog in de bergen) Kellerei Kurtatsch (Cantina Cortaccia) is één van de kleinste en oudste coöperaties in Alto Adige.

De gemiddelde opbrengst per wijngaard is te klein voor de wijnboeren om zelf wijn van te maken en daarom verkopen zij hun druiven aan hun gezamenlijke coöperatie Kurtatsch.

Hier werkt een dynamisch jong team onder leiding van wijnmaker Othmar Doná en Andreas Kofler. Andreas is één van de wijnboeren die verkozen is tot president van de coöperatie. De stad Kurtatsch ligt ten zuiden van Bolzano en de wijngaarden liggen op 250-900 m hoogte. De temperatuurverschillen tussen dag en nacht, in combinatie met porfier (vulkanisch gesteente) en leisteenbodem, verklaren de zuren en mineraliteit in deze wijn.

## GEITENKAAS, ROGGE-IJS, AARDBEI, RABARBER

### **FLEURIE, CLOS DE LA ROILETTE Domaine Coudert, Fleurie, Beaujolais, Frankrijk 13%**

Jaja, dames en heren, uw geduld werd even op de proef gesteld, maar daar is dan eindelijk een rode wijn (waar een witte ook uitstekend had gekund) maar wij hebben gekozen voor een Fleurie, omdat deze weinig tannine bezit, lekker fleurig is en rijk aan florale en fruitige aroma's van irissen en rozen, tintje framboos.

Het domaine Coudert grenst aan de appellatie Moulin-a-Vent en de bodem bestaat daarom voor een groter gedeelte uit klei. De familie Coudert bezit hier het belangrijkste perceel, zo'n tien hectare aan één stuk. Alain Coudert probeert een zo rijk mogelijke wijn te maken van de gamaydruif. Ondanks zijn lichtheid heeft de wijn een stevige structuur. De wijn is gul, kun je zeggen. Hij gaat ook goed met de wortels met za'atar.

De vinificatie wordt traditioneel gedaan volgens de methode macération carbonique, een techniek waarbij de druiven vóór de alcoholische fermentatie in een afgesloten vat rijpen en breken door hun eigen gewicht waardoor alsnog de normale alcoholische fermentatie begint. Aroma's kunnen zo beter ontwikkelen. Daarna nog enkele maanden rijping in grote eikenhouten vaten.