



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu mei 2026

Alle receptuur is voor 15 personen

COURGETTEROLLETJE MET CASHEWCRÈME

COQUILLE MET SNIJBOON

APPELPRALINÉ



BURRATA, TOMATENSALADE, AVOCADO

Jo Nelissen



HOLLANDSE ASPERGES MET RIVIERKREEFTJES EN GANDHAHAM

Troef



REE MET AMANDEL, KOOLRABI, AARDAPPELGRATIN



PURE CHOCOLADE EN SHISO SWISSROLL

YOGHURTCRÈME EN SHISOBLADSORBET

Koppert cress



Receptuur voor 15 personen

COURGETTEROLLETJE MET CASHEWCRÈME

INGREDIËNTEN

CASHEWCRÈME

200 g cashewnoten
2 el olijfolie
2 tl citroensap
1 teen knoflook (fijn)
zout en peper

COURGETTE

2 grote courgettes

GARNITUUR

bieslook

BEREIDINGSWIJZE

CASHEWCRÈME

1. Week de cashewnoten 10–15 minuten in warm water.
2. Giet af en mix met olijfolie, citroensap, knoflook, zout en peper tot een gladde crème.
3. Voeg eventueel een klein scheutje water toe als het te dik is.

COURGETTE

4. Snijd de courgette in lange dunne plakken met een mandoline.
5. Bak de plakken kort in een hete pan met een beetje olijfolie tot ze zacht en buigzaam zijn.
6. Smeer een laagje cashewcrème op een courgetteplak.
7. Rol de plak strak op tot een rolletje.

PRESENTEREN

8. Zet de rolletjes rechtop en garneer met de bieslook.

Receptuur voor 15 personen

COQUILLE MET SNIJBOON

INGREDIËNTEN

SNIJBOON

300 g snijboon

COQUILLE

15 coquilles

GARNITUUR

citroen

olijfolie

zout

BEREIDINGSWIJZE

SNIJBOON

1. Maak met een dunschiller slierten in de lengte van de snijbonen. Blancheer en koel terug op ijswater.

COQUILLE

2. Spoel de coquilles goed in koud water en leg op een droge doek.

3. Snijd ze en in 4 à 5 dunne plakjes en plet tussen twee vellen slagersfolie. Beleg met de snijboonlinten.

4. Leg kort in de blastchiller of vriezer tot ze licht bevroren zijn. Steek strak uit met een steker.

PRESENTEREN

5. Maak de snijbonenslierten aan met wat olie en zout.

6. Bestrooi de onderkant van de coquilles licht met zout en leg op het bord.

7. Bestrooi met citroenrasp

8. Laat rustig ontdooien voor het serveren.

Receptuur voor 15 personen

APPELPRALINÉ

INGREDIËNTEN

APPELPRALINÉ

250 ml vers appelsap van
Granny Smith
40 g komkommer
30 g bleekselderij
10 g spinazie
6-8 g appelciderazijn
zout
2 g xantana

GARNITUUR

180 g cacaoboter
20 g sesamzaadjes, wit en
wasabi
1 stukje komkommer

BEREIDINGSWIJZE

APPELPRALINÉ

1. Maak het appelsap in de juicer.
2. Schil en snij de bleekselderij in stukjes.
3. Verwijder de zaadlijst van de komkommer en snij in stukken.
4. Mix het appelsap, komkommer, bleekselderij en spinazie zeer fijn in de blender.
5. Passeer door een fijne zeef en druk goed uit.
6. Breng de groene vloeistof op smaak met appelciderazijn en zout.
7. Laat de blender draaien op middelmatige snelheid.
8. Strooi de xantana er geleidelijk bij.
9. Mix nog 30–40 sec tot een lichte, elastische gel.
10. Laat het mengsel 10 min rusten zodat de xantana volledig hydrateert.
11. Spuit of lepel het mengsel in de siliconenmal met kleine bolletjes (35 stuks).
12. Vries volledig in.

PRESENTEREN

13. Doe de sesamzaadjes in een bakje.
14. Smelt de cacaoboter tot $\pm 45\text{--}50\text{ }^{\circ}\text{C}$.
15. Laat iets afkoelen tot $\pm 35\text{--}38\text{ }^{\circ}\text{C}$.
16. Doe de gesmolten cacao in een bakje met voldoende hoogte.
17. Haal per keer 4-6 bolletjes uit de vriezer.
18. Prik een voor een de bevroren appelbolletjes op een prikker.
19. Dompel ze kort onder in de cacaoboter.
20. Dip de onderkant van de pralinés onmiddellijk in de sesamzaadjes.
21. Bewaar gekoeld (niet invriezen na afwerking).
22. Werk af met een uitgestoken plakje komkommer en serveer binnen 30–45 min voor optimale textuur.

Receptuur voor 15 personen

BURRATA, TOMATENSALADE, AVOCADO

INGREDIËNTEN

TOMATENSALADE

3 gele tomaten
3 groene tomaten
3 rode tomaten
3 zwarte tomaten
3 takjes basilicum
olijfolie
witte balsamicoazijn
60 g amandelschilfers
1 sjalot
2 avocado's
1 groene appel

KAASKROKANT

25 g eiwit
40 g Parmezaanse kaas
25 g bloem
20 g water
20 g zachte boter
1 snufje zout
rode kleurstof

DRAGONOLIE

15 g dragon
3 dl druivenpitolie

GARNITUUR

3 burrata
rookolie
10 takjes kervel
Maldon zout
peper
venecress en bloemblaadjes

BEREIDINGSWIJZE

TOMATENSALADE

1. Plisseer de tomaten, verwijder de pitjes en snijd in fijne brunoise.
2. Schil de appel en snij de appel, sjalot en avocado ook in fijne brunoise.
- 3.
4. Meng de fijngesneden basilicumblaadjes erdoor.
5. Werk af met olijfolie en witte balsamicoazijn en kruid stevig.
6. Kleur de amandelen zachtjes goudgeel in een antiaanbakpan en laat afkoelen op keukenrol. Breng op smaak met zout. Bewaar voor later.

KAASKROKANT

7. Meng alle benodigdheden met elkaar en mix stevig in de Magimix.
8. Verdeel het beslag in twee. Meng door de ene helft de rode kleurstof. Let op: de kleur wordt door het bakken minder.
9. Smeer het beslag dun uit in de siliconevormen (tot halfweg met het neutrale beslag en de andere helft met het rode beslag) en bak af in de voorverwarmde oven op 170° C gedurende 7 à 8 min.

DRAGONOLIE

10. Verwarm de dragon en olie op 60° C en laat 20 min rustig trekken.
11. Mix in de blender.

PRESENTEREN

12. Voeg de amandelschilfers bij de tomatensalade.
13. Schik de tomatensalade in een uitsteekring en druk goed aan. Leg een beetje burrata op de tomaten.
14. Doe wat rookolie over de burrata.
15. Kruid met peper en zout
16. Werk af met een kaaskrokantje.
17. Schik hierop een takje kervel, wat cress en bloemblaadjes.
18. Sprenkel rondom wat dragonolie.

Receptuur voor 15 personen

HOLLANDSE ASPERGE MET RIVIERKREEFTJES EN GANDHAHAM

INGREDIËNTEN

ASPERGES

30 witte asperges
100 g boter
5 stukjes foelie
½ vanillepeul
10 g zout

VANILLEBOTER

½ vanillepeul
100 g boter

GASTRIQUE

125 g sjalotten
200 ml witte wijnazijn
2 laurierblaadjes
4 g zwarte peperkorrels
30 g natuurazijn

RIVIERKREEFTJES

40 g zout
250 g rivierkreeftjes
100 ml zolderspekolie

ZOLDERSPEKOLIE

100 g gerookt spek
250 ml zonnebloemolie

HOLLANDAISE

100 g eidooier
100 ml gastrique
4 g zout
200 g gesmolten boter
2 g suiker

BEREIDINGSWIJZE

ASPERGES

1. Schil de asperges en verwijder een stukje van de onderkant.
2. Leg de geschilde asperges met koud water, boter, foelie, vanille en zout in de pan en breng aan de kook.
3. Zet het vuur uit als het water kookt. Laat 10 minuten garen.
4. Haal ze uit het water en laat afkoelen.
5. Bewaar het kookvocht voor de presentatie.

VANILLEBOTER

6. Schraap de zaadjes uit de peul.
7. Smelt de boter, haal van het vuur en voeg de zaadjes en de lege peul toe.
8. Laten trekken.

GASTRIQUE

9. Voeg alle ingrediënten toe aan een steelpan.
10. Kook totdat de helft van de vloeistof is gereduceerd en zeef.

RIVIERKREEFTJES

11. Leg de staartjes in de zolderspekolie en bewaar.

ZOLDERSPEKOLIE

12. Snijd het spek klein.
13. Draai met de neutrale olie in de blender voor 10 minuten.
14. Haal het mengsel door een fijne zeef en bewaar.

HOLLANDAISE

15. Meng de eidooiers, gastrique en zout in een steelpan met dikke bodem.
16. Verwarm al roerend op laag vuur.
17. Voeg de gesmolten boter beetje bij beetje toe als de temperatuur 63 graden C is.
18. Blijf kloppen met de garde totdat de Hollandaise glad en dik is.
19. Voeg suiker naar smaak toe.

GARNITUUR PRESENTEREN

- | | |
|----------------------------|--|
| 15 plakjes Gandhaham | 20. Haal de koppen van de rivierkreeftjes. |
| bloemblaadjes (goudsbloem) | 21. Snijd de asperges in 5 stukjes. Verwarm deze met de kreeftjes kort in wat kookvocht. |
| Vanilleboter | 22. Verdeel de aspergestukjes en kreeftjes over de borden. Schep wat Hollandaise over de asperges. |
| gekookte rivierkreeftjes | 23. Garneer met Gandhaham, bloemblaadjes en wat warme vanilleboter. |
| diepvries | 24. Leg een rivierkreeftkop aan de bovenzijde. |

REE MET AMANDEL, KOOLRABI, AARDAPPELGRATIN

INGREDIËNTEN

SAUS VAN STERANIJS

200 g sjalotten
4 steranijs
5 zwarte peperkorrels
500 ml rode wijn
200 g boter
wildbouillon

AARDAPPELGRATIN

1 kg aardappelen
(vastkokend)
3 eieren
300 ml slagroom
1 teentjes knoflook
zout
peper

PASTINAAK

600 g pastinaak

GROENE ASPERGE

16 groene asperges

BEREIDINGSWIJZE

SAUS VAN STERANIJS

1. Pel de sjalot, halveer en snijd in dunne halve ringen. Doe in een kookpan samen met de wijn en steranijs.
2. Kneus de peperkorrels met een mes en voeg toe. Breng het geheel aan de kook en laat de rode wijn volledig reduceren.
3. Bruineer de botten van de reerug en voeg deze zo snel mogelijk toe aan de saus.
4. Doe hierna de wildbouillon erbij en breng opnieuw aan de kook en laat ongeveer tot de helft reduceren.
5. Zeef de saus en druk met de achterkant van een lepel de sappen uit de sjalot.
6. Zet terug op middelhoog vuur en breng aan de kook.
7. Voeg dan de boter in blokjes toe tot het volledig is opgenomen.
8. Zet de saus daarna opzij en warm op kort voor gebruik.

AARDAPPELGRATIN

9. Schil de aardappels.
10. Snijd de geschilde aardappelen met de snijmachine of mandoline in plakken van 1 mm dik.
11. Meng de overige ingrediënten met een staafmixer en breng zeer hoog op smaak met peper en zout.
12. Leg de aardappelplakken 15 minuten in het mengsel.
13. Vet een kleine, passende braadslee in met een dun laagje olie en leg de aardappelplakken er gelijkmatig in. Druk het geheel goed aan en zorg ervoor dat het net onder het roommengsel staat.
14. Dek af met bakpapier, zet licht onder druk en bak 25 minuten op 180°C.
15. Haal het bakpapier en het gewicht eraf en bak nog 10 minuten op 180°C.
16. Zet de gratin onder lichte druk weg.

PASTINAAK

17. Schil de pastinaak en snijd in gelijkmatige stukken. Doe de pastinaak in een pan met water zodat het net onder staat.
18. Breng dit aan de kook en laat het doorkoken tot het gaar is.
19. Giet af en draai dit daarna fijn in de Magimix.

GROENE ASPERGE

20. Zet een pan op met ruim kokend water.
21. Schil de groene asperges en werk de rand bij. Snijd ongeveer 4 cm van de onderkant af.
22. Blancheer de asperges ongeveer 3 minuten.

KOOLRABI KOOLRABI

- 8 koolrabi's
4 dl kippenbouillon
Stukje boter
23. Snij van de koolrabi plakken van 1,5 cm dik.
 24. Steek uit meteen stekertje van 2,5 cm doorsnee.
 25. Stoof de rondjes voor 5 minuten met wat boter en kippenbouillon tot ze gaar zijn.

REEFILET REEFILET

- 1 reerug
26. Haal de files van de reerug door deze langs de ruggengraad af te snijden.
 27. Verwijder zorgvuldig het taaie vlies, door het een mes schuin tegen het vlies aan onder het vlies te houden.
 28. Verwarm de oven voor op 50 gr C.
 29. Maak wat geklaarde boter.
 30. Bak de reefilet in de boter krokant aan beide kanten voor 2 minuten.
 31. Doe het vlees hierna in de oven op 50 gr C tot gebruik.

GARNITUUR PRESENTEREN

- Amandelschaafsel
16 lamsoren
32. Rooster het amandelschaafsel licht krokant
 33. Snij de aardappelgratin in strakke blokken.
 34. Portioneer het vlees in stukjes van 2 cm dik.
 35. Leg een stukje aardappelgratin op het bord en leg er een blaadje lamsoor op.
 36. Hiernaast komt de asperge.
 37. Dan de reefilet met de jus eromheen. Doe er wat amandelschaafsel over.
 38. Aan de linkerkant de koolrabi.

Receptuur voor 15 personen

PURE CHOCOLADE EN SHISO SWISS ROLL

YOGHURTCRÈME EN SHISOBLADSORBET

INGREDIËNTEN

ZWITSERSE ROL

6 eieren
120 g suiker
30 g cacaopoeder
100 g boter
100 g meel

SHISOCRÈME DIPLOMAAT

30 g Shiso Leaves Green
8 eidooiers
90 g basterdsuiker
30 g bloem
45 g maïzena
400 ml volle melk
375 ml slagroom

CREMEUX VAN YOGHURT

450 g room
100 g eierdooier
60 g suiker
12 g gelatine
80 g Griekse yoghurt

SHISOBLADSORBET

500 g water
1600 g suiker
80 g Shiso Leaves green
2 g locust
(johannesbroodpitmeel)
40 g glucosepoeder
druppel groene kleurstof
3 eiwitten

BEREIDINGSWIJZE

ZWITSERSE ROL

1. Splits de eieren en klop het eigeel met de suiker tot een luchtige massa.
2. Klopt de eiwitten stijf.
3. Zeef bloem en cacaopoeder samen meng de in kleine klontjes gesneden boter door de bloem. Spatel dit door het eiwit en vervolgens door het stijfgeklopte eigeel.
4. Verdeel over een met bakpapier beklede bakplaat, bak 45 minuten op 150°C.
5. Laat volledig afkoelen.

SHISOCRÈME DIPLOMAAT

6. Blender de Shiso Leaves met 50 ml van de melk.
7. Klop de eidooiers, suiker en bloem tot een gladde pasta.
8. Kook de melk met de Shiso Leaves Green pasta. Giet het over het eimengsel en doe het terug in de pan. Verwarm op laag vuur tot 80 gr C.
9. Laat afkoelen in een ruim bekken in de koelkast.
10. Halveer de slagroom, klop een gelijke hoeveelheid van de koude crème patissier, vouw in een gelijke hoeveelheid van de room om de crème diplomat te maken.
11. Verdeel een gelijkmatige laag van de crème diplomat over het koele sponsvel en rol voorzichtig tot een gelijkmatige cilinder met een gelijkmatig slakkenhuispatroon in het midden.

CREMEUX VAN YOGHURT

12. Week de gelatine in ijswater.
13. Verwarm de room en voeg eieren en suiker toe, verwarm tot 82 gr C.
14. Voeg gelatine toe.
15. Laat wat afkoelen en vouw dan de Griekse yoghurt erdoor.
16. Doe in een spuitzak met een grote gekartelde mond.

SHISOBLADSORBET

17. Maak een siroop van het water met de suiker en het glucosepoeder.
18. Mix de shiso erdoor en laat trekken. Zeef daarna.
19. Mix het locust erdoor.
20. Draai er ijs van.
21. Klop het eiwit stijf en draai dit mee als de sorbet begint op te stijven.

FRAMBOZENGELEI

250 g frambozenpuree Boiron
25 g suiker
3 g agar agar

GARNITUUR

150 g chocolade
2 bakjes frambozen
krokante framboos Sosa
shisocress

FRAMBOZENGELEI

22. Kook alle ingrediënten op.
23. Laat afkoelen.
24. Draai tot een gladde massa.
25. Doe in een kom en vacumeer om de massa helder te krijgen.
26. Doe over in een spuitflesje.

PRESENTEREN

27. Tempereer de chocolade.
28. Smeer dun uit en schaf er met een paletmes schaafsel van.
29. Snij de Zwitserse rol in plakken. Zet rechtop op het bord.
30. Versier met chocoladeschaafsel en shisocress.
31. Maak een rozet van de yoghurtcremeux.
32. Leg daar een quenelle shisosorbet op.
33. Versier met krokante framboos en verse framboos.

ACHTERGRONDINFORMATIE OVER DE WIJNEN

NAAM LEVERANCIER: DE LARENSE WIJNKOPERIJ

COURGETTEROLLETJE MET CASHEWCRÈME

COQUILLE MET SNIJBOON

APPELPRALINÉ

Crémant de Limoux – Luc Pirlet

Bij de coquille met snijboon, de appelpraliné en de noten konden we niets beters vinden dan deze bubbel, die we al eens eerder hadden en goed was bevallen met de frisse aroma's van groene appel, citrus, witte bloemen en lichte tonen van brioche en amandel.

Alsof het een champagne is, maar wel afkomstig uit de appellatie Limoux in de uitlopers van de Pyreneeën, in de Languedoc. Het terroir wordt gekenmerkt door kalkrijke klei- en mergelbodems, gecombineerd met een relatief koel klimaat onder invloed van zowel Atlantische als mediterrane invloeden. De hoogte van de wijngaarden (tot ca. 400 meter) en de temperende winden zorgen voor behoud van frisse zuren en aromatische precisie — essentieel voor kwaliteitsvolle mousserende wijnen.

Deze Crémant is doorgaans samengesteld uit een klassieke blend van Chardonnay, Chenin Blanc en eventueel Pinot Noir. De druiven worden vroeg geoogst om optimale frisheid te behouden. In de wijngaard wordt gewerkt met gecontroleerde opbrengsten en zorgvuldige selectie.

De vinificatie volgt de méthode traditionnelle (tweede gisting op fles), met een rijping op de lie van minimaal 12 maanden. Dit draagt bij aan complexiteit, fijne mousse en subtiele briochetonen. De basiswijn wordt doorgaans vergist in roestvrij staal om zuiverheid en fruitexpressie te behouden.

GEROOKTE BURRATA, TOMATENSALADE, AVOCADO

Weissburgunder Gutswein – Wagner-Stempel

Dit schitterende vega-gerecht verdient een wijn die tegen de frisheid van de tomaatjes op kan. Deze wijn gemaakt van 100% Weissburgunder (Pinot Blanc), is afkomstig uit Rheinhessen. Zijn opvallende mineraliteit komt door het terroir dat wordt gekenmerkt door een unieke combinatie van vulkanische porfier-, leisteen- en kwartsietbodems,

De vinificatie vindt grotendeels plaats in roestvrijstalen tanks om de puurheid van het fruit en de frisheid te behouden. Afhankelijk van het oogstjaar wordt een deel van de wijn kort op de fijne lie gerijpt, wat zorgt voor extra textuur en subtiliteit zonder het frisse karakter te verliezen.

HOLLANDSE ASPERGE MET RIVIERKREEFTJES EN GANDHA-HAM

Dominio del Soto Albillo Mayor 2021

Bij dit speciale aspergegerecht een zeer bijzondere witte wijn uit het rodewijngebied Ribera del Duero.

Daar groeit heel hoog in de bergen een oerdruiif, die prachtige, krachtige witte wijnen oplevert. Het is de Albillo Mayor, een inheemse druif die traditioneel een bescheiden rol speelde in de regio maar steeds meer erkenning

krijgt voor zijn expressieve en gastronomische potentieel. De druiven zijn afkomstig van oude stokken met lage opbrengsten en worden handmatig geoogst.

Het terroir wordt gedomineerd door kalkrijke klei- en zandbodems met een stenige ondergrond. Het uitgesproken continentale klimaat, met hete zomers en koude nachten, zorgt voor een trage en evenwichtige rijping. De hoogte (vaak boven de 800 meter) draagt bij aan frisheid en aromatische spanning in de wijn.

De vinificatie is gericht op textuur en complexiteit. Fermentatie vindt deels plaats in roestvrij staal en deels in eikenhouten vaten, gevolgd door rijping op de fijne lie gedurende meerdere maanden. Dit geeft de wijn structuur en subtiele houtintegratie zonder het karakter van de druif te overheersen.

REE MET AMANDEL, KOOLRABI, AARDAPPELGRATIN

Château de Rieufret – Graves

Weer een zeldzaamheid, want we presenteren nog wel eens een witte wijn uit de Graves, maar zelden een rode. En zo hemels bij de ree-filet.

De wijnboeren hier ten zuiden van Bordeaux wedijveren met de conculega's uit de Medoc. (mooie Châteaux als Haut Brion, premier cru, Pape Clément en Latour Martillac zijn de bekendste en duurste.)

Maar deze Château de Rieufret mag er ook wezen en is nog enigszins betaalbaar. Ook hier wordt het terroir gedomineerd door grind- en kiezelbodems met onderliggende zand- en kleilagen. Deze goed drainerende bodems slaan warmte op en dragen bij aan een optimale rijping van de druiven. Het gematigd maritieme klimaat zorgt voor evenwicht tussen rijpheid en frisheid.

Château de Rieufret werkt voornamelijk met klassieke Bordeauxdruiven zoals Merlot en Cabernet Sauvignon. De stokken zijn gemiddeld middeloud en worden met zorg beheerd om lage tot gematigde opbrengsten te garanderen.

De vinificatie vindt plaats in temperatuurgecontroleerde roestvrijstalen tanks, gevolgd door rijping in Franse eikenhouten vaten gedurende circa 12 maanden.

PURE CHOCOLADE EN SHISO SWISS ROLL, YOGHURTCRÈME EN SHISOBLADSORBET

Vino di Visciole – Vignamato

We blijven verrassen deze maand, want eindelijk weer eens iets totaal anders dan anders bij het dessert. Een kersenwijn, afkomstig uit de heuvelachtige regio Marche in Italië.

Deze traditionele specialiteit is gebaseerd op visciole (wilde zure kersen) die samen met wijn en suiker worden vergist. Vaak wordt gebruikgemaakt van lokale druivenrassen zoals Lacrima of Sangiovese als basis. Vignamato gebruikt Sangiovese. De vinificatie resulteert in een zoete wijn met een uitgesproken fruitkarakter.

In het glas diep robijnrood met granaatrode reflecties. In de neus intense aroma's van zure kersen, amarena en gedroogd fruit. De smaak is rijk en fluweelzacht, met een mooie balans tussen zoetheid en frisse zuren en een lange afdronk.