



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu september 2026

Alle receptuur is voor 15 personen

SALIECHIPS, SAVOYAARDSE SUSHI, CHAMPIGNONSIGAAR



GEPOCHEERDE HEILBOT IN KOKOSMELK MET LIMOEN



GEVULDE KWARTEL MET FRAMBOZENS AUS



PARMEZAAN LAVACAKE



CITROENMOUSSE MET VANILLE-IJS, MERINGUE EN TUILES



Receptuur voor 15 personen

SALIECHIPS MET ROODBAARS

INGREDIËNTEN

ROODBAARS

250 g roodbaarsfilet
100 g grof zout
5 cl citroensap
5 cl olijfolie

SALIECHIPS

65 g maïsmeel
35 g bloem
1 ei
15 blaadjes salie
bier (voor het tempurabeslag)
Zonnebloemolie

GROENE KOOLPUREE

300 g groene kool
(savooiekool of witte kool kan ook)
200 g kruimige aardappelen
40 g boter
50 ml slagroom
1 sjalot, fijngesnippert
1 teentje knoflook, fijnggehakt
1 eetlepel olijfolie
Zout
witte peper
snufje nootmuskaat

GARNITUUR

verse kruiden (bijvoorbeeld
bloedzuring, kervel,
citroenmelisse, oxalis)
citroenmarmelade
foreleitjes
puree van groene kool
citroenolie
zout

BEREIDINGSWIJZE

ROODBAARS

1. Leg de baarsfilets 20 minuten in het grove zout.
2. Spoel de filets af.
3. Marineer ze direct in een mengsel van citroensap en olijfolie tot vlak voor het uitserveren.
4. Snijd de filets in een grove tartaar.

SALIECHIPS

5. Maak een tempurabeslag van alle ingrediënten.
6. Haal de salieblaadjes door het beslag.
7. Frituur de blaadjes op 160 °C tot ze krokant zijn.

GROENE KOOLPUREE

8. Snijd de groene kool in fijne reepjes.
9. Schil de aardappelen en snijd ze in gelijke stukken.
10. Kook de aardappelen in gezouten water in ongeveer 20 minuten gaar.
11. Blancheer de kool 2 à 3 minuten in kokend gezouten water.
12. Spoel de kool direct koud om de groene kleur te behouden.
13. Verhit de olijfolie met een beetje boter.
14. Fruit de sjalot en knoflook glazig.
15. Voeg de kool toe en bak kort mee.
16. Giet de aardappelen af en laat ze droogstomen.
17. Pureer de aardappelen.
18. Voeg de boter en de warme slagroom toe.
19. Meng de kool door de aardappelpuree.
20. Pureer alles tot een gladde, felgroene puree.
21. Breng op smaak met zout, witte peper en eventueel een snufje nootmuskaat en bewaar in een spuitzak.

PRESENTEREN

22. Leg een gefrituurd salieblaadje op het bord.
23. Spuit kleine toefjes groene koolpuree erop.
24. Verdeel de gemarineerde baars over het blad.
25. Voeg foreleitjes en een beetje citroenmarmelade toe.
26. Werk af met een salade van verse kruiden.
27. Besprenkel met citroenolie en breng op smaak met een beetje zout.

SAVOYAARDSE SUSHI

INGREDIËNTEN

Receptuur voor 15 personen

POLENTA

250 ml melk
60 g fijne polenta
100 ml slagroom (35% vet)
zout, peper

FOREL

300 g meerforelfilet
grof zout

GARNITUUR

Affilacress
Adjicress of chilicress
foreleitjes
1 limoen

BEREIDINGSWIJZE

POLENTA

1. Breng de melk aan de kook.
2. Breng op smaak met zout en peper.
3. Voeg de polenta toe.
4. Kook ongeveer 5 minuten.
5. Laat afkoelen.
6. Meng de lobbige slagroom erdoor.
7. Laat opstijven in de koelkast.
8. Maak met twee lepels kleine quenelles.

FOREL

9. Pekel de forel 30–45 minuten in grof zout (afhankelijk van de dikte).
10. Spoel af met koud water.
11. Snijd in dunne (sashimi) plakjes.

PRESENTEREN

12. Leg een plakje forel op iedere quenelle polenta.
13. Garneer met foreleitjes.
14. Voeg een stukje geschilde limoen toe.
15. Werk af met verse kruiden.

Receptuur voor 15 personen

CHAMPIGNONSIGAAR

INGREDIËNTEN

BRICKROLLETJES

8 vellen brickdeeg
geklaarde boter

CHAMPIGNONPUREE

200 g sjalotten
400 g bruine champignons
0,5 liter gevogeltebouillon
boter
zout
peper

GARNITUUR

champignons

BEREIDINGSWIJZE

BRICKROLLETJES

1. Snijd het brickdeeg in rechthoeken.
2. Bestrijk met geklaarde boter.
3. Rol strak op om een metalen buisje of hoorntje.
4. Bak 8–9 minuten op 160 °C.

CHAMPIGNONPUREE

5. Maal de champignons grof in de Magimix
6. Fruit de fijngesneden sjalotten in boter.
7. Voeg de fijngesneden champignons toe.
8. Schenk de gevogeltebouillon erbij.
9. Laat zacht inkoken tot vrijwel al het vocht is verdampt.
10. Mix tot een gladde puree.
11. Breng op smaak met zout en peper.

PRESENTEREN

12. Snij de champignons in dunne plakken op de mandoline.
13. Steek er rondjes uit ter grootte van de diameter van de sigaren.
14. Vul de krokante brickrolletjes met de champignonpuree.
15. Garneer het uiteinde met een dun plakje rauwe champignon.
16. Serveer direct zodat de cigarillo krokant blijft.

GEPOCHEERDE HEILBOT IN KOKOSMELK MET LIMOEN

INGREDIËNTEN

POCHEERBOUILLON

800 ml ongezoete kokosmelk
500 ml visbouillon
3 stengels vers citroengras
6 limoenblaadjes
3 el verse gember
2 teentjes knoflook
1 kleine sjalot
1 tl zeezout
1 tl suiker
Paar draadjes saffraan
1 el vissaus

HEILBOT

15 heilbotfilets zonder vel
zout en zwarte peper
1 tl olijfolie

GARNITUUR

geraspte schil van 1 limoen
sap van een halve limoen
verse koriander of Thaise
basilicum, grof gehakt
dunne plakjes rode chilipeper

BEREIDINGSWIJZE

POCHEERBOUILLON

1. Kneus het citroengras, rasp de gember, kneus de knoflook, snij de sjalot in dunne ringen.
2. Meng in pan de kokosmelk, bouillon, citroengras, limoenblaadjes, gember, knoflook, sjalot, zout, suiker en vissaus.
3. Breng de bouillon op middelhoog vuur rustig aan de kook.
4. Laat de bouillon vervolgens 10 minuten zacht trekken zodat de smaken goed kunnen infuseren.

HEILBOT

5. Dep ondertussen de heilbotfilets droog met keukenpapier.
6. Bestrijk de filets licht met olie en breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.
7. Zet het vuur laag zodat de bouillon nét tegen de kook aan blijft.
8. Leg de heilbotfilets voorzichtig in de bouillon.
9. Dek de pan af en pocheer de vis een paar minuten, afhankelijk van de dikte van de filets
10. Haal de heilbot voorzichtig uit de pan en houd warm.

PRESENTEREN

11. Zeef de bouillon.
12. Roer het limoensap en de geraspte limoenschil door de bouillon.
13. Verdeel de bouillon over diepe borden.
14. Leg in elk bord een heilbotfilet.
15. Garneer met koriander of Thaise basilicum en dunne plakjes rode chilipeper.

GEVULDE KWARTEL MET FRAMBOZENS AUS

INGREDIËNTEN

GEVULDE KWARTEL

8 kwartels
300 g ganzenvet
40 g zout
25 g zwarte peper
25 g citroenpeper
25 g komijn
8 gekonfijte en gewelde vijgen
8 snijbietbladeren
600 g kalfsgehakt
350 g prosciutto
200 g boter

GROENTEN

30 groene asperges
30 bospeentjes
15 babybietjes
boter
zout, peper

ALIGOT

500 g kruimige aardappelen
150 ml volle melk
50 g ongezouten boter
250 g geraspte Tomme fraîche
½ theelepel zout
witte peper

BEREIDINGSWIJZE

GEVULDE KWARTEL

1. Verwijder voorzichtig de botten uit de kwartel en bewaar deze voor het maken van een saus (zie video van Ruig)
2. Meng het gehakt met: 8 el ganzenvet, zout naar smaak, zwarte peper, komijn, citroenpeper
3. Blancheer het snijbietblad.
4. Wikkel de gekonfijte vijg in het geblancheerde snijbietblad.
5. Bedek de ingepakte vijg volledig met het gekruide gehakt zodat er een compacte bal ontstaat.
6. Wikkel deze vulling in plakjes prosciutto.
7. Vul de ontbeende kwartel met deze vulling.
8. Verhit een koekenpan.
9. Kruid de kwartel met zout en peper.
10. Bak de kwartel rondom goudbruin in het resterende varkensvet en de boter.
11. Plaats de kwartel in een voorverwarmde oven op 125 °C.
12. Gaar de kwartel 15 minuten in de oven.

GROENTEN

13. Blancheer de asperges, bospeentjes en babybietjes.
14. Verhit de boter in een pan.
15. Bak de geblancheerde groenten kort in de boter.
16. Breng de groenten op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.

ALIGOT

17. Schil de aardappelen en snijd ze in gelijke stukken.
18. Kook de aardappelen in ruim gezouten water in ongeveer 20 minuten gaar.
19. Giet de aardappelen af en laat ze 2 minuten droogstomen.
20. Pureer de aardappelen fijn met een pureeknijper of stamper.
21. Verwarm de melk samen met de boter. Laat niet koken.
22. Meng het melkmengsel geleidelijk door de aardappelpuree tot een gladde massa ontstaat.
23. Zet de pan op laag vuur.
24. Voeg de geraspte kaas beetje bij beetje toe en blijf krachtig roeren met een houten lepel.
25. Blijf roeren totdat de kaas volledig is gesmolten en de puree lange, elastische draden trekt.

FRAMBOZENS AUS

kwartelbotjes
150 g frambozen (diepvries)
150 ml rode port
60 g suiker
zout

GARNITUUR

26. Breng op smaak met zout en peper.
27. Serveer direct; aligot is op zijn best wanneer hij warm en romig is.

FRAMBOZENS AUS

28. Zet de kwartelbotjes aan in een bakpan.
29. Voeg port en frambozen toen en roer goed.
30. Voeg daarna suiker en zout toe.
31. Zeef en kook in totdat er een mooie sausdikte is.

PRESENTEREN

32. Doe een dot aligot op het bord
33. Leg een halve gevulde kwartel op de aligot.
34. Doe wat saus er omheen.
35. Schik de groenten ernaast.

Receptuur voor 15 personen

PARMEZAAN LAVACAKE

INGREDIËNTEN

LAVACAKE

375 g Parmezaanse kaas, fijn
geraspt
375 g slagroom (35% vet)
150 g bloem
620 g ei (ca 12 st)
4 g fijn zout

BEREIDINGSWIJZE

LAVACAKE

1. Rasp de Parmezaanse kaas zeer fijn.
2. Doe de geraspte kaas in een hoge maatbeker of mengkan.
3. Breng de slagroom aan de kook.
4. Giet de hete slagroom over de geraspte kaas.
5. Mix met een staafmixer tot een glad mengsel.
6. Laat het mengsel afkoelen.
7. Voeg de eieren, het zout en de bloem toe.
8. Mix opnieuw met de staafmixer tot een egaal beslag.
9. Vet individuele flan- of dariolevormpjes licht in met boter of bekleedt ze indien nodig.
10. Vul de vormpjes voor driekwart met het beslag.
11. Laat de gevulde vormpjes 4 uur opstijven in de koelkast.
12. Verwarm de heteluchtoven voor op 210 °C.
13. Bak de lavacakes 4 minuten, zodat de buitenkant stevig is en de binnenkant zacht en vloeibaar blijft.
- 14.

GARNITUUR

Affilla cress
Groene kool

PRESENTEREN

15. Stort de cakes direct uit de vorm.
16. Serveer onmiddellijk voor het beste lava-effect.
17. Garneer met wat geblancheerde groene kool en affilla cress.

Receptuur voor 15 personen

CITROENMOUSSE MET VANILLE-IJS, MERINGUE EN TUILES

INGREDIËNTEN

CITROENMOUSSE

200 ml vers citroensap
150 g suiker
4 eidooiers
2 tl geraspte citroenschil
8 g gelatine
250 ml koude slagroom

AMANDELCRUMBLE

200 g amandelmeel
100 g bloem
100 g koude boter, in blokjes
80 g bruine suiker
zout

MERINGUE

2 eiwitten
100 g fijne kristalsuiker
1/4 theelepel
wijnsteenpoeder

TUILES

100 g poedersuiker
40 g bloem
40 g gesmolten boter
2 eiwitten

BEREIDINGSWIJZE

CITROENMOUSSE

1. Week de gelatine in ijswater.
2. Meng citroensap, suiker, eidooiers, citroenrasp.
3. Verwarm dit au bain marie en blijf roeren tot het mengsel dikker wordt (ongeveer 8 minuten).
4. Haal de pan van het vuur.
5. Knijp de gelatine uit en roer deze door het warme mengsel totdat deze volledig is opgelost.
6. Laat het mengsel iets afkoelen.
7. Klop de slagroom tot zachte pieken.
8. Spatel de slagroom voorzichtig door het afgekoelde citroenmengsel.
9. Verdeel de mousse over halve bolvormen.
10. Zet in de blast chiller op 1 gr C. en nadat het gesteven is in de koeling

AMANDELCRUMBLE

11. Verwarm de oven voor op 160 °C.
12. Meng amandelmeel, bloem, boter, bruine suiker, zout.
13. Wrijf alles tussen de vingers tot een kruimelig deeg ontstaat.
14. Verdeel het mengsel over een bakplaat.
15. Bak 12–15 minuten tot de crumble goudbruin is.
16. Laat volledig afkoelen.

MERINGUE

17. Verwarm de oven voor op 90 °C.
18. Klop de eiwitten met het wijnsteenpoeder tot zachte pieken.
19. Voeg geleidelijk de suiker toe.
20. Klop verder tot een stevig, glanzend schuim ontstaat.
21. Spuit kleine schuimpjes op een met bakpapier beklede bakplaat.
22. Bak ongeveer 1½ uur tot ze droog en krokant zijn.
23. Laat volledig afkoelen.

TUILES

24. Meng poedersuiker, bloem, gesmolten afgekoelde boter, eiwit.
25. Laat het beslag 30 minuten rusten in de koelkast.
26. Smeer dunne cirkels uit op een siliconenmat of bakpapier.
27. Bak 5–7 minuten op 180 °C tot de tuiles goudbruin en krokant zijn.

VANILLE-IJS

3 dl melk
3 dl slagroom
120 g suiker
1 vanillestokje
110 g eidooier (pak)
snufje zout

GARNITUUR

Bloemen
citroenrasp

VANILLE-IJS

28. Breng melk, slagroom, de helft van de suiker en de vanillestokjes aan de kook.
29. Klop de dooiers met de andere helft van de suiker tot crème. Giet al roerend de hete melk en een snufje zout bij de dooiers.
30. Verhit al roerend de massa tot 75°C en giet direct door een zeef. Draai er ijs van in de ijsmachine en maak er quenelles van.
31. Bewaar in de blast chiller op -18 gr C.

PRESENTEREN

32. Verdeel een laagje amandelcrumble over elk bord.
33. Plaats 2 à 3 citroenmousses op de crumble.
34. Leg er een bolletje vanille-ijs naast.
35. Garneer met meringues, tuiles, eetbare bloemblaadjes en citroenrasp.

ACHTERGRONDINFORMATIE OVER DE WIJNEN

NAAM LEVERANCIER: VINDICT (VINDICT.NL)

SALIECHIPS, SAVOYAARDSE SUSHI, CHAMPIGNONSIGAAR

Vitteaut-Alberti Crémant de Bourgogne Cuvée Lucien Brut

Een nieuw seizoen inluiden doe je aan tafel natuurlijk met een glas dat niet te onderscheiden is van een hele goede champagne. En laat deze nou ook nog eens uitstekend matchen bij de drie oogverblindende en smakelijke happen waarmee de menucommissie ons lekker maakt voor het nieuwe culinaire jaar.

Deze Blanc de Blancs van Maison Vitteaut-Alberti uit Rully bestaat uit 80% Chardonnay en 20% Aligoté. De tweede vergisting op fles en 18 à 24 maanden rijping op de gisten zorgen voor fijne briochetonen en een delicate mousse. Het levert een fijne, zachte mousse met licht fruit, elegante zuren en een droge, verfijnde finale op.

GEPOCHEERDE HEILBOT IN KOKOSMELK MET LIMOEN

Moulin de Chauvigné Savennières Les Intemporelles 2023

Ook alweer een gerecht dat niet alleen visueel er verfijnd uit ziet, maar dat ook qua smaak is. Hierbij hebben we een lichte, droge witte wijn met citrus, groene appel en lichte florale tonen gevonden uit de Loirestreek. Omdat de wijn van de Chenin Blanc afkomstig zit er ook een heel mooi zoetje verborgen tussen het zuur.

Deze Savennières wordt gemaakt door Sylvie Plessis, die de druiven selecteert uit zeven hectaren zuidelijk gelegen hellingwijngaarden met leisteenbodems

GEVULDE KWARTEL MET FRAMBOZENS AUS

Domaine Vico Corse Le Bois du Cerf Rouge 2024

De frambozensaus was voor ons leidend bij de keuze van de wijn, dus wees niet te zuinig met de saus.

Zelden zie je in ons land wijnen uit Corsica, want ze vinden ze daar veel te lekker om naar ons te sturen, maar deze is buit gemaakt door Vindict (onze nieuwe leverancier) en gelukkig mogen we er allemaal van getuigen.

Deze Corsicaanse rode wijn van Manu Venturi komt uit hoger gelegen wijngaarden en combineert mediterrane herkomst met frisse finesse. De wijn wordt gemaakt van traditionele druivenrassen, vergist met wilde gisten in beton en twaalf tot achttien maanden gerijpt. Het levert een subtiel licht robijnroodgekleurde wijn op met aroma's van framboos, kers, cranberry, kruidnagel en laurier; sappig, fris en lichtvoetig met fijne tannine. **De druivenrassen zijn:** Sciaccarellu en Niellucciu.

PARMEZAAN LAVACAKE

Thierry Drouin Bourgogne Blanc Pouilly-Fuissé

Dat doen we maar heel weinig: van rood terug naar wit gaan. Maar hier kan het en past het. Passen doet deze wijn perfect bij de lavacake en bovendien is de stap van de rode en verfijnde Corsicaanse wijn niet al te groot.

Deze Pouilly-Fuissé is precies wat je hoopt van een witte Bourgogne: rijk, gelaagd en perfect in balans. Een wijn die klasse uitstraalt, maar heerlijk toegankelijk blijft, met een gelaagde geur van perzik, grapefruit, hazelnoot en rokerig eiken. De smaak is krachtig en vol met rijp citrusfruit en evenwichtige zuren. Lange afdronk met roomboter en citroenschil.

Dankzij het zonnige klimaat in de Mâconnais worden de chardonnaydruiven hier perfect rijp, wat zorgt voor een gulle, fruitige stijl.

De kalkrijke kleigrond rond het dorpje Vergisson geeft deze Pouilly-Fuissé zijn kenmerkende minerale ruggengraat en complexiteit.

De wijn rijpt een jaar op Franse eikenhouten vaten, wat zorgt voor structuur en rijkdom zonder het frisse karakter van de chardonnay te overheersen.

CITROENMOUSSE MET VANILLE-IJS, MERINGUE EN TILES

La Caudrina Moscato d'Asti 2025

Het zoet en zuur van dit gerecht vraagt om een klassieke, verfijnde zoete bubbel en dan kom je bijna automatisch uit bij onze vrienden in Piemonte. La Caudrina bewijst dat Moscato d'Asti een serieuze, verfijnde en vooral serieus lekkere wijn kan zijn. Een wijn die danst in je glas en puur drinkplezier biedt.

De geuren van mandarijn, lychee en bloesem springen uit je glas en op het palet daar verleidelijke zoet.

De moscato druiven groeien op de kalkrijke mergelgronden van de heuvels rondom Asti, waar het continentale klimaat zorgt voor een perfecte aromatische rijping.