CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu december 2026

Alle receptuur is voor 15 personen

GOUGÈRES AU CAMEMBERT MET HOKKAIDO



OESTER MET SINAASAPPEL



MONTBLANC MET FOIE GRAS



ROULADE VAN FAZANT



HERTENSUCADE MET SAUCE GRAND VENEUR À L'ANCIENNE



GEROOSTERDE WITTE CHOCOLADE EN MANDARIJN



Receptuur voor 15 personen

GOUGÈRES AU CAMEMBERT MET HOKKAIDO

INGREDIËNTEN

SOEZEN

60 g water
2 g zout
35 g boter
50 g tarwebloem
25 g geraspte emmenthaler
35 g camembert, zonder korst
2 eieren

POMPOENVULLING

250 g hokkaidopompoen
75 g camembert, zonder korst
1 ei
10 g maïzena
10 g tarwebloem (T55)
3,3 g gelatine
scheutje gembersap
zout en witte peper

BEREIDINGSWIJZE

SOEZEN

1. Breng het water met het zout en de in grote blokjes gesneden boter aan de kook.
2. Voeg de bloem in één keer toe en roer krachtig door. Laat het deeg op het vuur al roerend drogen, totdat het een samenhangende massa vormt en loskomt van de pan.
3. Doe het deeg in een mengkom of keukenmachine met platte menghaak.
4. Voeg de fijngehakte kazen toe en meng goed door. Voeg vervolgens de eieren één voor één toe totdat een glad en soepel soezendeeg ontstaat.
5. Bekleed een bakplaat met een siliconen bakmat en spuit hierop kleine soesjes van ongeveer 2,5 cm doorsnede.
6. Doop een vork in losgeklopt ei en maak hiermee voorzichtig een ruitpatroon op de bovenkant van de soesjes.
7. Zet de bakplaat op een koude plaats zodat het deeg kan opstijven.
8. Verwarm de oven voor op 270 °C.
9. Plaats de soesjes in de oven en schakel de oven direct uit.
10. Laat het deeg 10 tot 15 minuten rijzen in de uitgeschakelde oven.
11. Wanneer de oventemperatuur is gedaald tot 160 °C, schakel je de oven weer in. Bak de soesjes verder tot ze de gewenste goudbruine kleur hebben.

POMPOENVULLING

12. Week de gelatine in koud water.
13. Snij de pompoen in stukjes, kook ze gaar en pureer.
14. Voeg aan de warme puree de in kleine stukjes gesneden camembert toe. Laat de kaas volledig smelten.
15. Meng in een aparte kom het ei, de maïzena en de bloem.
16. Giet de warme pompoen-kaasmassa bij het eimengsel en roer goed door.
17. Doe alles terug in de pan en verwarm al roerend tot het mengsel zachtjes begint te koken en dikker wordt.
18. Blijf voortdurend roeren om aanbranden en klontvorming te voorkomen.
19. Voeg de gelatine toe zodra de massa voldoende is ingedikt.
20. Breng hoog op smaak met zout en witte peper en laat de crème afkoelen.
21. Doe de afgekoelde crème in een spuitzak met een fijn, glad spuitmondje en vul hiermee de soesjes.

POMPOENGLAZUUR

150 g Hokkaido-pompoen
250 g water
1 g kappa
1 g gellan
zout en witte peper

POMPOENGLAZUUR

22. Snijd de geschilde pompoen in kleine stukjes.
23. Doe deze in een pan met het water en een snufje zout. Dek de pan af en laat de pompoen 10 tot 15 minuten zachtjes koken totdat deze gaar is.
24. Pureer het geheel met een blender en passeer de puree door een fijne zeef. Vacumeer eventueel in een open bak om luchtbellen te verwijderen.
25. Voeg het kappa en gellan toe en breng het mengsel opnieuw aan de kook, terwijl je voortdurend blijft roeren.
26. Stort het glazuur op een plaat en laat opstijven.
27. Steek er een rondje uit en leg dit op een bordje.

GARNITUUR

Pompoen
radijsscheuten

PRESENTEREN

28. Snijd de resterende pompoen in kleine, nette blokjes.
29. Spuit een klein toefje van de romige pompoenvulling op de bovenkant.
30. Leg enkele blokjes boven op ieder soesje.
31. Werk ieder soesje af met een blaadje of scheutje radijs.
32. Leg op het laagje glazuur.

Receptuur voor 15 personen

OESTER MET SINAASAPPEL

INGREDIËNTEN

OESTERS

15 oesters
300 g witte wijn
150 g water
1 teentje knoflook
1 takje tijm

SINAASAPPELSAUS

100 g sinaasappelsap
10 g mirin
5 g sojasaus
5 g olijfolie
maïzena

WATERKERSSAUS

30 g waterkers
60 g druivenpitolie
30 g mirin
30 g water
15 g spinazie

AVOCADO

2 avocado's eetrijp

CROUTONS

4 sneden casino
knoflook
tijm

GARNITUUR

15 radijsjes
Blaadjes van de oesterplant
Afrikaantjesblaadjes
Viooltjes

BEREIDINGSWIJZE

OESTERS

1. Maak de oesters schoon en verwijder voorzichtig de bovenste schelp.
2. Breng de witte wijn, het water, de knoflook en de tijm aan de kook. Laat de oesters hierin 10 seconden garen.
3. Haal de oesters uit het kookvocht, verwijder ze uit hun schelp en geef ze een eivormige vorm.

SINAASAPPELSAUS

4. Verwarm het sinaasappelsap en laat het inkoken tot ongeveer 30 g.
5. Voeg de mirin, sojasaus en olijfolie toe. Bind de saus lichtjes met maïzena en meng alles goed door elkaar.

WATERKERSSAUS

6. Gebruik uitsluitend de blaadjes van de waterkers.
7. Meng alle ingrediënten met een blender tot een gladde saus.
8. Haal de saus door een fijne zeef en breng op smaak met zout.

AVOCADO

9. Snijd de halve avocado in de lengte in zes stukken. Verwijder de schil.
10. Schroei de avocado vervolgens licht aan met een gasbrander, zodat de buitenkant een beetje kleurt.

CROUTONS

11. Verwijder de korsten van het casinobrood.
12. Snijd het brood in 45 blokjes van 5 mm.
13. Laat de blokjes drogen op een warme plaats. Frituur ze vervolgens in olie tot ze goudbruin zijn.
14. Laat een beetje boter met de knoflook en tijm verwarmen. Voeg de croutons toe en schep ze om zodra de boter net begint te kleuren.
15. Breng op smaak met zout en witte peper en laat uitlekken op keukenpapier.

PRESENTEREN

16. Was 8 radijsjes en snijd ze doormidden.
17. Bak ze licht in olijfolie met de knoflook, tijm en zout. Maak ze nat met wat water, zet het vuur hoog en dek de pan af met een stuk bakpapier. Kook tot de radijsjes net gaar zijn. Breng op smaak met zout en suiker.
18. Snijd de overige radijsjes in 45 dunne plakjes.

Komkommerbloemen
Kiwi, naar behoefte

19. Schep uit de kiwi met een kleine parisienneboor 45 bolletjes.
20. Leg de oester in het midden van het bord.
21. Verdeel rondom de oester een plakje avocado, de gegaarde radijs, drie croutons en drie kiwibolletjes.
22. Voeg beide sauzen toe op het bord.
23. Garneer het gerecht met de kruiden, dunne plakjes rauwe radijs en de bloemen, zodat er een harmonieus geheel ontstaat.

Receptuur voor 15 personen

MONT BLANC MET FOIE GRAS

INGREDIËNTEN

REYPENAER SABLÉ

90 g patentbloem of T55
55 g koude roomboter
40 g Reypenaer fijn geraspt
1 eidooier
10 ml koud water, indien nodig
1 flinke snuf witte peper
fleur de sel naar smaak

EENDENLEVER

120 g eendenlever
armagnac
witte port
zout, peper

KASTANJECRÈME

300 g kastanjes
200 ml volle slagroom
50 ml lichte, ongezouten gevogeltefond
fijn zout naar smaak
een klein snufje witte peper

GARNITUUR

100 g hazelnoten, geroosterd
2 Granny Smith-appels
20–30 ml verjus of milde appelazijn
15 g cacaoboter (optioneel, voor de koekjes)
Fleur de sel naar smaak

BEREIDINGSWIJZE

REYPENAER SABLÉ

1. Meng de bloem, geraspte kaas en witte peper. Voeg de koude boter in blokjes toe en wrijf met de vingertoppen tot een fijne zandstructuur.
2. Voeg de eidooier toe en meng kort tot het deeg samenkomt. Voeg alleen wat koud water toe als het deeg te droog blijft.
3. Rol het deeg tussen twee vellen bakpapier uit tot 3 mm dikte. Laat minimaal 45 minuten koelen.
4. Steek 18 rondjes uit van 6 cm doorsnede.
5. Bak de koekjes 13–17 minuten in een voorverwarmde oven op 165 °C tot ze gelijkmatig goudbruin zijn.
6. Laat volledig afkoelen op een rooster.
7. Bestrijk de bovenzijde eventueel met een flinterdun laagje gesmolten cacaoboter. Laat opstijven.

EENDENLEVER

8. Maak de eendenlever schoon en verdeel in 15 stukjes van 8 gr.
9. Besprenkel met armagnac, port, zout en peper.
10. Dek af en zet gekoeld weg tot het moment van opbouwen.

KASTANJECRÈME

11. Verwarm de kastanjes met de slagroom en de gevogeltefond.
12. Mix met een staafmixer of blender tot een volledig gladde massa. Voeg zout en een klein beetje witte peper toe.
13. Druk de crème door een fijne zeef om eventuele vezeltjes te verwijderen. Dat is belangrijk omdat je straks met een fijne spuitmond werkt.
14. De crème moet voldoende stevig zijn om mooie slierten te vormen, maar ook soepel genoeg om zonder veel druk te spuiten.
15. Doe de crème in twee spuitzakken met een Mont-Blanc-spuitmond of een fijne ronde opening van ongeveer 1–1,5 mm.
16. Bewaar gekoeld. Haal de spuitzakken ongeveer 10 minuten voor gebruik uit de koelkast als de crème te stevig is geworden.

PRESENTEREN

17. Rooster de hazelnoten indien nodig 8–10 minuten op 160 °C. Laat afkoelen en hak ze grof, maar niet te fijn.
18. Snijd de appels vlak voor het serveren in zeer kleine blokjes van ongeveer 2–3 mm.
19. Meng met een beetje verjus of milde appelazijn. Laat kort marineren en dep vervolgens licht droog.
20. Werk bij voorkeur in series van vijf borden.
21. Leg een Reypenaer-zandkoekje in het midden van ieder bord.

22. Plaats hierop een stukje foie gras.
23. Leg een paar appelblokjes rondom de basis van de foie gras.
24. Spuit de kastanjecrème in lange, fijne slierten over de foie gras. Werk van onder naar boven zodat een mooi bergje ontstaat.
25. Strooi wat gehakte hazelnoten over de Mont-Blanc.
26. Werk af met enkele korrels fleur de sel.

Receptuur voor 15 personen

ROULADE VAN FAZANT

INGREDIËNTEN

FAZANT

4 fazanten

BOUILLON

karkassen en afsnijdsels van de fazanten
1 flinke klont boter
1 wortel
1 ui, met kruidnagel bestoken
1 stengel bleekselderij
3 tenen knoflook, ongepeld
1 bouquet garni
witte peper
druppel truffelolie
tipje xantana

FARCE

500 g fazantenvlees van de bouten
60 g truffeltapenade
4 g zout
½ tl komijn
½ tl paprikapoeder
½ tl Voatsiperifery-peper
75 g eiwit
75 g vloeibare room

BEREIDINGSWIJZE

FAZANT

1. Been de fazanten volledig uit.
2. Maak de borstfilets schoon en leg ze zo plat mogelijk uit.
3. Been de bouten uit en bewaar het vlees voor de farce.
4. Bewaar de karkassen en afsnijdsels voor de bouillon.

BOUILLON

5. Verhit een flinke klont boter in een ruime pan.
6. Voeg de karkassen en afsnijdsels van de fazanten toe.
7. Bak deze aan tot ze mooi goudbruin kleuren.
8. Snijd de wortel en bleekselderij grof.
9. Voeg deze samen met de met kruidnagel bestoken ui toe.
10. Voeg de ongepelde knoflook, het bouquet garni en de witte peperkorrels toe en bak even mee.
11. Voeg zoveel water toe dat de ingrediënten net onderstaan.
12. Breng langzaam tegen de kook aan. Schep het schuim regelmatig af.
13. Laat de bouillon 2–3 uur zachtjes trekken, zonder hard te koken.
14. Zeef de bouillon zorgvuldig.
15. Verwijder het overtollige vet.
16. Reduceer de bouillon tot sausdikte.
17. Breng op smaak met zout en eventueel witte peper en een druppel truffelolie.
18. Bind eventueel met een mespuntje Xantana.

FARCE

19. Snijd het boutvlees in kleinere stukken.
20. Maal het vlees zeer fijn in een keukenmachine.
21. Voeg het zout, de komijn, paprika en Voatsiperifery-peper toe.
22. Voeg de tapenade toe.
23. Voeg de eiwitten toe en mix tot een homogene massa.
24. Mix de farce opnieuw en voeg geleidelijk de vloeibare room toe.
25. Meng tot een fijne, gladde farce.
26. Leg de uitgevlakte fazantenfilets op huishoudfolie die geschikt is voor deze bereiding.
27. Verdeel de farce gelijkmatig over de filets.
28. Rol de filets stevig op tot mooie, gelijkmatige cilinders.
29. Wikkel de roulades strak in folie en sluit de uiteinden goed af.

ROULADE

ROULADE

30. Verwarm sous vide tot 68 °C.
31. Gaar de roulades gedurende 30 minuten.
32. Koel de roulades vervolgens terug.
33. Verwijder de folie en snijd de roulades netjes bij.

KNOLSELDERIJ

1 knolselderij
ascorbinezuur (vit c)

KNOLSELDERIJ

34. Schil de knolselderij.
35. Snijd dunne plakken van ongeveer 2–3 mm dik en 5 cm breed, één per persoon volgens het recept.
36. Kook de plakken in gezouten water met een snufje ascorbinezuur.
37. Koel de plakken terug en laat ze goed uitlekken.

SPRUITJESMOUSSELINE

500 g spruitjes (schoon)
100 ml slagroom
60 g boter
100 ml gevogeltefond
citroensap
zout, witte peper

SPRUITJESMOUSSELINE

38. Halveer de spruitjes en kook ze in ruim gezouten water tot ze volledig zacht zijn, ongeveer 7–10 minuten afhankelijk van de grootte. Giet af en laat goed uitdampen.
39. Maak van de boter een beurre noisette.
40. Doe de warme spruitjes in de blender. Voeg 50 ml warme gevogeltefond en circa 35 g beurre noisette toe. Mix langdurig tot een zeer gladde puree.
41. Druk de puree door een fijne zeef. Dit is belangrijk om de vezelige structuur van spruitjes kwijt te raken.
42. Verwarm de room afzonderlijk en meng deze door de spruitjesbasis. Voeg eventueel een beetje extra fond toe als de massa te stevig is.
43. Voeg zout, witte peper en enkele druppels citroensap toe. De citroen mag nauwelijks herkenbaar zijn.

KROKANTE SPRUIT

15 spruiten
zonnebloemolie

KROKANTE SPRUIT

44. Haal de blaadjes van de spruiten.
45. Meng met een beetje zonnebloemolie.
46. Spreid uit op een bakplaat en bak in een oven -zonder ventilatie- op 150 gr C tot krokant. Let op verbranden!
47. Bestrooi met zout en bewaar droog tot serveren.

GARNITUUR

PRESENTEREN

48. Breng de rouleau vlak voor het serveren weer op temperatuur.
49. Bak de buitenkant kort aan zodat de filets mooi kleuren.
50. Portioneer.
51. Doe een beetje spruitenmousseline op het bord.
52. Leg een portie rouleau ernaast.
53. Leg een plakje knolselderij over de rouleau heen.
54. Verdeel wat saus over het bord.
55. Garneer met de krokante spruit.

Receptuur voor 15 personen

HERTENSUCADE MET SAUCE GRAND VENEUR

INGREDIËNTEN

HERTENSUCADE

2 kg hertensucade, één stuk
30 g roomboter
zonnebloemolie
peper en zout
1 l ongezouten bruine wildfond
500 ml droge rode wijn
200 ml rodewijnazijn
400 ml ontvet braadvocht van de hertensucade
4 sjalotten, fijngesneden
4 knoflooktenen
2 wortels, in blokjes
2 kleine uien, fijngesneden
100 g knolselderij, in blokjes
60 g boter
1 klein blikje tomatenpuree
12 zwarte peperkorrels gekneusd
8 jeneverbessen, gekneusd
2 laurierblad
4 takjes tijm
2 takjes peterselie
60 ml cognac

GRAND VENEUR

150 ml slagroom
50 g rodebessengelei
30 g ijskoude roomboter
enkele druppels rodewijnazijn
zout en versgemalen peper

KNOLSELDERIJCRÈME

600 g knolselderij, geschild
200 ml volle melk
150 ml slagroom
50 g koude roomboter
zout en een beetje citroensap

BEREIDINGSWIJZE

HERTENSUCADE

1. De hertensucade zachtjes aanbraden in roomboter en olie.
2. Haal het vlees uit de pan.
3. Bak de sjalotten, wortel en knolselderij in dezelfde pan totdat ze mooi kleuren. Voeg de knoflook en tomatenpuree toe en bak twee minuten mee.
4. Blus af met de rode wijn en laat tot ongeveer de helft inkoken. Voeg de wildfond, jeneverbessen, tijm, rozemarijn en laurier toe.
5. Leg het vlees terug in de pan. Het vocht hoeft het vlees niet helemaal te bedekken.
6. Langzaam garen in de snelkookpan ca 45 minuten.
7. Laat de snelkookpan rustig weer van de druk afgaan. Ca 15 minuten.
8. Laat het vlees zoveel mogelijk afkoelen in het vocht.
9. Haal het vlees uit de pan en laat het in de blastchiller snel afkoelen.
10. Zeef het braadvocht door een fijne zeef en verwijder zoveel mogelijk vet.
11. Kook de vloeistof rustig in totdat er een geconcentreerde saus is.
12. Portioneer het vlees in 15 plakken van ca 1,5 cm dik.

GRAND VENEUR

13. Neem de geconcentreerde saus (zie hierboven punt 10).
14. Voeg de slagroom toe en laat enkele minuten zacht inkoken.
15. Roer vervolgens 30 g rodebessengelei door de saus. Proef en voeg eventueel nog wat gelei toe.

KNOLSELDERIJCRÈME

16. Snijd de knolselderij in kleine blokjes. Gaar deze zachtjes in de melk en room tot de knolselderij volledig zacht is, ongeveer 20–25 minuten.
17. Schep de knolselderij in een krachtige blender met een deel van het kookvocht. Voeg de koude boter toe en mix tot een zeer gladde crème.
18. Voeg alleen zoveel kookvocht toe als nodig is voor een dikke, zijdezachte structuur. Breng op smaak met zout en enkele druppels citroensap.

19. Voor een extra verfijnd resultaat kun je de crème door een fijne zeef drukken.

CANTHARELLEN

500 g cantharellen
boter

CANTHARELLEN

20. Borstel de cantharellen schoon.
21. Bak ze knapperig.
22. Breng op smaak met zout en peper.

PREISELBEERENCOMPÔTE

1/2 pot preiselbeeren
aardappelzetmeel
suiker

PREISELBEERENCOMPÔTE

23. Giet de preiselbeeren af en vang het vocht op.
24. Breng op smaak met suiker.
25. Vermeng wat aardappelzetmeel met een beetje sap.
26. Vermeng dit met de rest van het sap en breng aan de kook.
27. Laat afkoelen en vermeng met de uitgelekte preiselbeeren.

GARNITUUR

PRESENTEREN

28. Verwarm de geportioneerde hertensucade.
29. Verwarm de saus en haal van het vuur als hij warm is.
30. Klop de koude boter er in kleine blokjes door.
31. Breng eventueel op smaak met zwarte peper, zout en enkele druppels rodewijnazijn.
32. Doe wat knolselderij in het bord.
33. Leg een plak hertensucade op de knolselderijpuree.
34. Doe een beetje saus op het vlees en er ook omheen.
35. Verdeel de gebakken cantharellen over het bord.
36. En een paar dotjes preiselbeercompôte.

Receptuur voor 15 personen

GEROOSTERDE WITTE CHOCOLADE EN MANDARIJN

INGREDIËNTEN

IJS

150 g witte chocolade
500 g volle melk
50 g slagroom (35% vet)
140 g suiker
30 g magere melkpoeder
25 g eidooier
1 g locust

MANDARIJNVULLING

200 g suiker
20 mandarijnen
1 vanillestokje
1 g agaragar per 100 g verkregen mandarijnvocht

BEREIDINGSWIJZE

ZET DE BLASTCHILLER OP -30GR C.

IJS

1. Verwarm de oven voor op 150 °C.
2. Verdeel de witte chocolade over een siliconen bakmat. (In totaal moet er in het recept 450 g chocola geroosterd worden.)
3. Rooster de chocolade ongeveer 20 minuten tot deze goudbruin is. Controleer regelmatig om verbranden te voorkomen.
4. Laat de chocolade volledig afkoelen.
5. Meng ondertussen de melk, slagroom, suiker en magere melkpoeder in een pan.
6. Breng al roerend aan de kook.
7. Voeg de geroosterde witte chocolade toe en mix met een staafmixer tot een glad mengsel.
8. Doe de eidooier in een kom en schenk er al roerend beetje bij beetje het warme chocolademengsel bij.
9. Giet alles terug in de pan en verwarm al roerend tot 85 °C.
10. Haal van het vuur en voeg de locust toe. Meng zeer grondig.
11. Schenk in een kom, dek af en laat zo lang mogelijk rijpen in de koelkast.
12. Draai het mengsel in een ijsmachine tot een romig ijs.

MANDARIJNVULLING

13. Doe de suiker in een koekenpan en laat op middelhoog vuur karamelliseren.
14. Halveer de mandarijnen en leg ze met de snijkant naar beneden in de pan zodra de karamel goudbruin is.
15. Laat enkele minuten karamelliseren tot de snijkanten mooi bruin kleuren.
16. Halveer het vanillestokje en voeg het merg en het stokje toe.
17. Haal de pan van het vuur.
18. Pers met de citrusknijppers het sap uit de gekaramelliseerde mandarijnen.
19. Zeef het vocht door een fijne zeef in een steelpan.
20. Weeg de verkregen vloeistof en voeg per 100 g vloeistof 1 g agaragar toe.
21. Breng het mengsel al roerend aan de kook en laat 1 minuut doorkoken.
22. Schenk in een kom en laat volledig opstijven in de koelkast.
23. Mix de opgesteven gelei in een blender tot een gladde gel.
24. Doe de gel in een spuitfles of spuitzak.
25. Verdeel dit in 15 kleine ronde vormen. (grijs, 25 cc, 24 porties)
26. Vries volledig in (blastchiller).
27.

HAZELNOOTBISCUIT

75 g hazelnoten
75 g eiwit
95 g fijne kristalsuiker
½ vanillestokje
15 g bloem
10 g maïzena

HAZELNOOTBISCUIT

28. Verwarm de oven voor op 180 °C.
29. Maal de hazelnoten in de kleine Magimis tot een fijn poeder.
30. Doe het eiwit in de kom van een keukenmachine en begin met kloppen.
31. Voeg zodra het eiwit begint te schuimen geleidelijk de suiker toe.
32. Schraap het merg uit het vanillestokje en voeg toe.
33. Klop tot een stevig, glanzend schuim.
34. Zeef de bloem en maïzena.
35. Spatel de bloem, maïzena en gemalen hazelnoten voorzichtig door het eiwitschuim.
36. Verdeel het beslag over siliconen bakmatten of lage bakvormen.
37. Strijk gelijkmatig uit.
38. Bak 15-20 minuten op 180 °C, totdat de bovenkant goudbruin is.
39. Laat ongeveer 5 minuten afkoelen.
40. Steek met een ronde uitsteker 15 biscuitrondjes uit, passend bij de dessertvorm.
41. Bewaar afgedekt tot gebruik.

CRÉMEUX WITTE CHOCOLA

12 g gelatine
300 g witte chocolade
525 g volle melk
200 g slagroom (35% vet)
4 eidooiers
20 g maïzena
1 vanillestokje

CRÉMEUX WITTE CHOCOLA

42. Week de gelatine in ruim koud water.
43. Verwarm de oven voor op 150 °C.
44. Verdeel de witte chocolade over een siliconen bakmat.
45. Rooster ongeveer 20 minuten tot de chocolade goudbruin is.
46. Meng in een pan de melk, slagroom, eidooier en maïzena.
47. Halveer het vanillestokje en voeg het merg en het stokje toe.
48. Verwarm al roerend tot het mengsel kookt en begint te binden.
49. Haal de pan van het vuur en verwijder het vanillestokje.
50. Knijp de geweekte gelatine uit en los deze op in de warme crème.
51. Voeg de geroosterde witte chocolade toe.
52. Mix met een staafmixer tot een volledig gladde crémeux.
53. Passeer door een fijne zeef.
54. Vul een dômevorm voor 75% met de crémeux, maar houd wat achter.
55. Druk de bevroren mandarijnvulling erin.
56. Vul aan met crémeux en strijk de vormen glad.
57. Dek af met een rondje hazelnootbiscuit.
58. Vries volledig in in de blastchiller.
59. Haal de bevroren crémeux voorzichtig uit de vormen.
60. Bewaar in de vriezer tot het glaceren.

CRUMBLE

75 g witte chocolade (28% cacao)
25 g hazelnoten
15 g cacaonibs

CRUMBLE

61. Verwarm de oven voor op 150 °C.
62. Verdeel de witte chocolade en hazelnoten over een siliconen bakmat.
63. Rooster ongeveer 20–25 minuten tot alles mooi goudbruin is.
64. Laat volledig afkoelen.
65. Hak de chocolade en hazelnoten op een snijplank tot een fijne crumble.
66. Voeg de cacaonibs toe en hak nog kort door.
67. Bewaar droog en luchtdicht afgesloten tot gebruik.

MANDARIJNGEL

5 mandarijnen
110 g vers mandarijnsap
2 g zout
35 g gembersiroop
2 g agaragar
20 cc Mandarine Napoleon

MANDARIJNGEL

68. Rasp de schil van de mandarijnen met de Microplane.
69. Pers de mandarijnen uit en weeg 110 g sap af.
70. Doe het rasp, het mandarijnsap, het zout, de gembersiroop en de agaragar in een blender.
71. Mix tot een zo glad mogelijk mengsel.
72. Schenk in een steelpan en breng al roerend aan de kook, voeg de Mandarine Napoleon toe.
73. Laat minimaal 30 seconden doorkoken.
74. Schenk in een kom en laat volledig opstijven in de koelkast.
75. Mix de opgesteven massa opnieuw tot een gladde gel.
76. Ontlucht de gel indien mogelijk met een vacuümmachine voor een gladder resultaat zonder luchtbelletjes.
77. Doe de gel in een spuitfles.

CHOCOLADEGLAZUUR

200 g cacaoboter
200 g pure chocolade (76% cacao)

CHOCOLADEGLAZUUR

78. Smelt de cacaoboter voorzichtig op laag vuur.
79. Voeg de melkchocolade toe.
80. Roer tot een volledig glad mengsel.
81. Schenk in een hoge beker.
82. Haal de bevroren halve bollen door het glazuur met een knikpincet.
83. Laat ondooien op een koele plaats. Dep eventueel condens met een keukenpapiertje op.

GARNITUUR

PRESENTEREN

84. Verdeel een kleine hoeveelheid chocolade-hazelnootcrumble in het midden van het bord.
85. Spuit tweemaal twee stippen mandarijngel naast de crumble.
86. Leg de chocoladedôme op het bord.
87. Spuit desgewenst enkele extra stippen mandarijngel rondom.
88. Leg een mooie quenelle van het witte chocolade-ijs naast de vorm.

ACHTERGRONDINFORMATIE OVER DE WIJNEN

NAAM LEVERANCIER: DE GOUDEN TON

GOUGÈRES AU CAMEMBERT MET HOKKAIDO

VOUVRAY TROGLODYTE TRADITIONELE METHODE - BRUT APPELLATIE: AOC VOUVRAY

Bij de start van het kerstmenu is het natuurlijk prachtig als de eerste amuse uitstekend geschikt is voor een champagne. Bij de gougères hebben we er een gevonden, die niet de naam mag hebben, maar wel hetzelfde genot geeft als de gemiddelde bubbel uit de buurt van Reims. Deze komt uit de Loirestreek en wordt gemaakt van 100% Chenin Blanc. Geniet van de delicate mousse en mooie lichtgele kleur met groene accenten. Een fruitige neus met tonen van peer. De smaak is rond en fris, gekenmerkt door een aangename finesse van bubbels.

De stokken staan op klei met vuursteen en klei-kalksteenbodems, in de gemeenten Chançay en Noizay. Ze zijn 15 tot 20 jaar oud, de wijnstokken. Ze worden beheerd volgens duurzame landbouwmethoden.

Machinale oogst. Afhankelijk van het oogstjaar kan ons team van oogsters de wijngaarden controleren voordat de machinale pluk plaatsvindt. Het doel is om beschadigde druiven te verwijderen.

Wijnbereiding: Pneumatische persing met een maximale druk van 1,6 bar.

Alcoholische gisting bij gecontroleerde temperaturen. De wijn wordt gemaakt volgens de traditionele methode: 6 maanden rijping in roestvrijstalen tanks vóór het bottelen. Vervolgens 18 tot 30 maanden rijping op de droesem in de kelder.

OESTER MET SINAASAPPEL

TXAKOLINA 2025, TXOMIN ETXANIZ, BASKENLAND, SPANJE

We hebben ons best gedaan iets origineels bij deze oester te vinden, maar vallen toch weer terug op een klassieker, die zowel de sinaasappel, de avocado als de oester kan plezieren.

Samengesteld met de druiven Hundarribi Zuri & Belza, 11 % alc, lichte tinteling/koolzuur, wijngaarden aan de kust, specialiteit uit Baskenland.

Txomin Etxaniz Txakolina 2025 is een superfrisse, licht sprankelende, ziltige witte wijn uit Getaria (Baskenland), bekend om zijn citrus, groene appel en zilte mineraliteit.

Txomin Etxaniz is een van de oudste en meest gerespecteerde producenten van Getariako Txakolina, in het kustplaatsje Getaria (Baskenland). De familie maakt al sinds de 17e eeuw wijn en geldt als benchmark producent voor klassieke Txakoli. Hoewel deze wijn ook flink kan ouderen is hij jong ook een verrukking.

MONTBLANC MET FOIE GRAS

ENATE GEWÜRZTRAMINER D.O. SOMONTANO

Foie gras kan zo mooi samengaan met een zoete wijn, maar om dat midden in een menu te schenken is wel heel erg veel gevraagd van de gasten. We hebben een mooi compromis gevonden in deze Gewürtztraminer uit de Pyreneeën van het beroemde huis Enate. Een wijn die een de neus pleziert door zijn weelderigheid en in de mond

honing, rozen en specerijen biedt. een vlezige, mollige wijn die ondanks zijn droge karakter een zoetige impressie achterlaat.

De wijngaarden voor deze Gewürtztraminer liggen op 550-600 meter boven de zeespiegel, beschermd door de Pyreneeën. De luchtvochtigheid is laag, mede door het drogende effect van zachte winden. De bodem bestaat uit een mengsel van zand en leem, arm en waterdoorlatend. Door de hoogte is het verschil in temperatuur tussen dag en nacht zeer groot, 35°C overdag, 15°C 's nachts. Dit geeft de druiven extra complexiteit, aromatische kracht en smaak. Vinificatie (wijnbereiding): de met de hand geplukte trossen worden ontsteeld.

De perfect rijpe druiven worden licht gekneusd en ingeweekt op de schillen gedurende 5 uren. Na het pneumatisch persen volgt een natuurlijke bezinking bij 8°C. De jonge, schone most wordt dan vergist in RVS tanks bij 16°C. Voor het bottelen ondergaat de jonge wijn een koude stabilisatie behandeling bij -5°C ter bevordering van de aromatische zuiverheid.

Ook bij de kastanje-crème kan deze wijn enorm waarderen.

ROULADE VAN FAZANT

IGP Côtes de la Charité Rood 2023 – Sancerre

Hoewel Sancerre vooral beroemd is om zijn witte wijn van sauvignon blanc, worden er ook uitstekende rode wijnen gemaakt. Deze rode Sancerres zijn vaak wat minder bekend, maar kunnen verrassend verfijnd zijn.

Even ten zuiden van Pouilly zijn de wijngaarden van de Côtes de la Charité.

De rode wijnen moge alleen komen van de pinot noir druif. Ze rijpen 2 jaar in roestvrijstalen tanks met temperatuurbeheersing. Het levert een wijn met een intense geur met aroma's van rood fruit, in het bijzonder kersen. Bosvruchten completeren het boeket en zorgen voor een prachtige aromatische frisheid.

Een fruitige wijn met maar weinig tannine waardoor deze zeer mooi combineert met de fazant en truffel.

HERTENSUCADE MET SAUCE GRAND VENEUR À L'ANCIENNE

Château Grand Village Bordeaux Supérieur rouge

Druivenras(sen): merlot 85% en cabernet franc 15%

Het bijzonderste van de kerstavond is, dat we een wijn op de kop hebben kunnen tikken voor het hoofdgerecht die, als er het etiket van de buurman op had gestaan, de fles honderden euro's duurder was uitgevallen, dan we hem nu voor hebben kunnen aanschaffen.

Het is een wijn van de beheerder van Château Lafleur in Pomerol. De Lafleur kost al snel 1000 euro en de buurman Petrus kun je niet meer onder de 2000 euro de fles aanschaffen. Het is dan eigenlijk opmerkelijk dat de wijnen van het familie wijngoed Château Grand Village, waar de Guinaudeau's al sinds 1650 wonen en wijn maken, niet bekender zijn. De belangrijkste reden is waarschijnlijk dat de wijnen van het 17,5 hectare grote Château Grand Village het slechts met de weinig tot verbeelding sprekende appellation Bordeaux Supérieur moeten doen. Aan de kwaliteit van de wijnen van Château Grand Village kan het niet liggen, de wijngaarden liggen bij het dorp Mouillac net buiten de appellation Fronsac en al het werk in de wijngaarden en wijnkelder wordt gedaan door exact hetzelfde team dat ook verantwoordelijk is voor de wijnen van Château Lafleur. Natuurlijk mag men niet dezelfde kwaliteit verwachten, maar Château Grand Village is veel meer dan slechts waar voor je geld….

Deze wijn heeft een bijna zelfde samenstelling. Er zit alleen voor 15 % cabernet franc bij de merlot. De druiven staan op de befaamde rechteroever ten noorden van de Dordogne. Hier is de merlot de belangrijkste druif. Na de handmatige pluk waarbij streng geselecteerd wordt, vindt de vinificatie plaats op traditionele wijze. Eerst een korte inweektijd en aansluitend een traditionele alcoholische gisting van 3 weken op eikenhouten foeders en vervolgens persing van de druiven en het oversteken van de jonge wijn op grotendeel nieuwe eikenhouten barriques voor de malolactische gisting en rijping voor een periode van 10 maanden, waarna de wijn ongefilterd wordt gebotteld.

Geniet van de diep robijnrode kleur. De aroma's van zwarte bessen en pruimen, een hint van geroosterde rode paprika, jeneverbes en laurier. In het smaakpalet rijp klein rood zwart fruit en gedroogde kruiden die in de afdronk begeleid worden door duidelijk aanwezige maar rijpe tannines. Maak de wijn ruim van te voren open en schenk hem niet te warm (18 graden).

GEROOSTERDE WITTE CHOCOLADE EN MANDARIJN

LAND: BEAUMES DE VENISE | RHÔNEVALLEI | FRANKRIJK DRUIF: MUSCAT

Het kerstdiner sluit je het mooist af met een mooi zoet dessert en als mandarijnen er een belangrijke rol in gaan spelen, komen we al snel uit bij de klassieker uit: Beaumes de Venise.

De beroemde Muscat de Beaumes-de-Venise is een Vin Doux Naturel, gemaakt van Muscat à Petits Grains Blancs. Kenmerken in de smaak zijn: abrikoos, perzik, sinaasappelbloesem, honing, lychee. Ondanks de zoetheid behoudt de wijn een opvallende frisheid.

Het domein werkt met respect voor natuur en traditie. Handmatige oogst, vinificatie op lage temperatuur, en rijping op roestvrij staal of hout staan garant voor pure, gebalanceerde wijnen. Domaine Saint Roch is HVE-gecertificeerd (Haute Valeur Environnementale), wat de ecologische aanpak onderstreept.