



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu September 2024

ERWTENPANNA COTTA

MET TOMATENGAZPACHO

naar Koppert Cress

*

ARTISJOKUMAMI

naar Hans van Wolde

*

KABELJAUW MET AUBERGINE

naar Patrick 't Hart (Cheflix)

*

KALFSHAAS MET RAVIOLI

*

FRAMBOZENSOUFFLÉ

MET VERVEINE-MUNTIJS

naar Kevin & Daniël (Cheflix)

ERWTENPANNA COTTA MET TOMATENGAZPACHO

RECEPTUUR VOOR 15 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

PANNA COTTA

2 bakjes mosterdress
475 g diepvries doperwten
375 g slagroom
125 g melk
5 g agar
Zout, peper

TOMATENGAZPACHO

4 rijpe tomaten
1 komkommers
1 teen knoflook
Zout, peper, tabasco

AFWERKING

100 g gekookte erwten
1 bakje mosterdress
2 bakjes affilacress
10 el gepofte rijst

BEREIDINGSWIJZE

PANNA COTTA

1. Kook de erwten in water met zout.
2. Hou 50 g apart voor de opmaak.
3. Kook de room met melk.
4. Doe 425 g erwten, mosterdress en de room/melk bij elkaar, blender en zeef.
5. Maak hoog op smaak met zout en peper.
6. Voeg agar toe en breng opnieuw aan de kook.
7. Verdeel over 15 bakjes van de mal van de buches.

TOMATENGAZPACHO

8. Blender tomaten, knoflook en komkommers.
9. Laat in een zeef uitlekken
10. Maak op smaak met zout en peper en tabasco.

AFWERKING

11. Stort de panna cotta's en leg in een kommetje
12. Schenk de gazpacho er langs
13. Maak de panna cotta's op met cress en rijst
14. Leg er een paar erwtjes naast.
15. Versier met de cress.

UMAMI VAN ARTISJOK

RECEPTUUR VOOR 15 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

ARTISJOK

5 artisjokken
1 citroen

ARTISJOKCRÈME

8 artisjokbodems
(diepvries)
40 g Kewpie mayonaise
1 citroen
Peper, zout

BARIGOULECRÈME

250 g grotchampignons
400 g bospeen
150 g vleestomaten
150 g sjalot
3 tenen knoflook
½ bos basilicum
2 dl witte wijn
2 dl gevogeltebouillon

UMAMIGEL

100 g rietsuiker
100 g sojasaus
125 g sushiazijn
40 g gembersiroop
50 g verse gember, geraspt
50 g korianderzaad
3 dl water
4 g agar

AFWERKING

1 krop ijsbergsla
(Meat)radijs

BEREIDINGSWIJZE

ARTISJOK

1. Kook de artisjokken in water met citroen.
2. Maak ze schoon.
3. Bewaar de bodems in water met citroen.

ARTISJOKCRÈME

4. Kook de bodems goed gaar.
5. Doe de bodems in de Magimix
6. Voeg mayonaise, citroenzeste en citroensap toe.
7. Draai op het mes tot een crème.
8. Breng op smaak met zout en peper.
9. Doe in een spuitzak

BARIGOULECRÈME

10. Maak bospeen schoon.
11. Snijd bospeen, champignons, tomaten in gelijke stukken.
12. Snipper de sjalot en de knoflook.
13. Zet sjalot, knoflook aan in wat olijfolie. Voeg de rest van de groente toe.
14. Goed aanbakken. Blus af met witte wijn en bouillon.
15. Met de deksel op de pan gaar laten koken.
16. Dan inkoken totdat vocht merendeels is verdampt.
17. In de Magimix tot een crème draaien.
18. Doe in een spuitzak

UMAMIGEL

19. Doe alle ingrediënten bij elkaar, behalve de agar.
20. Kook alles en laat daarna 30-45 minuten trekken afgedekt met folie.
21. Zeef alles. Voeg agar toe en breng weer 1 minuut aan de kook.
22. Laat opstijven in de koelkast.
23. Pureer daarna in de Magimix tot een gladde gel.

AFWERKING

24. Steek kleine rondjes uit de ijsbergsla en leg deze in ijswater.

- Sushi-azijn
25. Maak dunne plakken van de radijs.
 26. Marineer kort met sushi-azijn.
 27. Snij de artisjok in repen van ongeveer 0,5 cm.

OPMAAK **OPMAAK**

28. Maak een rondje van 4 cm artisjokcrème in het midden.
29. Leg vandaar af 4 repen artisjok op een helft bord.
30. Doe dotten barigoulecrème tussen de repen.
31. Steek daarin de rondjes ijsbergsla en radijs.
32. Doe een ruime veeg umamicreme op de andere helft van het bord.

KABELJAUW MET AUBERGINE EN KIKKERERWT

RECEPTUUR VOOR 15 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

KIKKERERWTEN

1 blik kikkererwten
50 g olijfolie
1 citroen, zout

AUBERGINECRÈME

3 aubergines
200g knolselderij
50 g boter
10 g selderijzout
1 tl mirin
1 el balsamic-azijn
20 g bruine suiker
Olijfolie
Xantana

GEFRITURDE

AUBERGINE

1 aubergines
Zout, peper

KABELJAUWFILET

1 kg kabeljauwfilet
Bloem
Zout, peper
olijfolie

AFWERKING

olijfolie
balsamico

BEREIDINGSWIJZE

KIKKERERWTEN

1. Meng alle ingrediënten en vacumeer tot gebruik.

AUBERGINECRÈME

2. Verwarm de oven op 200 gr C.
3. Maak de aubergines schoon en prik gaatjes in de schil met een mesje.
4. Vet de aubergine in met olie en wikkel in aluminiumfolie.
5. Pof tot gaar in 60 minuten.
6. Schil de knolselderij en snij in stukken.
7. Kook gaar en giet af.
8. Verwijder de schil van de aubergine.
9. Doe het vruchtvlees samen met de knolselderij in een blender en voeg de overige ingrediënten toe.
10. Wrijf door een zeef, indien nodig.

GEFRITURDE AUBERGINE

11. Snij dunne plakken van de aubergine op de snijmachine stand 8.
12. Verwarm de olie tot 150 g C.
13. Frituur de aubergineplakken ongeveer 3 minuten tot goudbruin en laat uitlekken op keukenpapier.
14. Breng op smaak met zout en peper.

KABELJAUW

15. Droog de filets met keukenpapier. Bestrooi met zout, peper en bloem.
16. Bak kort aan iedere zijde tot net gaar en houd warm in de oven op 40 g C.

AFWERKING

17. Warm ondertussen de auberginecrème op.
18. Schep de warme crème op een bord en leg de gebakken kabeljauw ernaast.
19. Garneer met de gemarineerde kikkererwten.
20. Leg de gefrituurde aubergine op de kabeljauw.
21. Druppel tot slot nog een beetje olijfolie en balsamico rond het gerecht.

KALFSHAAS MET RAVIOLI

RECEPTUUR VOOR 15 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

PAPRIKASAUS

7 rode puntpaprika's
6 dl room
Xantana
Zout

TOMATEN

Gemengde tomaten
Zout, peper, olie

RAVIOLI

200 g bloem
2 eieren
250 g taleggiokaas
40 g walnoten
10 blaadjes salie
30 blaadjes salie
boter

KALFSHAAS

1,5 kg kalfshaas
300 g boter
Zout, peper

AFWERKING

BEREIDINGSWIJZE

PAPRIKASAUS

1. Blaker en gaar de paprika's onder de grill. Laat eventueel nagaren in een plastic zak.
2. Verwijder het schilletje.
3. Pureer met de room en eventueel een mespunt xantana
4. Breng op smaak met zout.

TOMATEN

5. Plisseer de tomaten.
6. Marineer in zout, peper en olie

RAVIOLI

7. Maak pasta.
8. Maak vellen tot een dikte van stand 6.
9. Rasp de taleggio.
10. Hak de walnoten in kleine stukjes.
11. Snij de 10 blaadjes salie fijn.
12. Vermeng kaas, walnoten en salie en verdeel in 30 porties.
13. Leg de hoopjes kaas op een pastavel
14. Dek af met een tweede vel en maak met behulp van de botte kant van een uitsteekring een strakke raviolo. Steek die met de scherpe kant van een grote uitsteekring uit.
15. Bewaar op een bebloemde gastronormplaat en dek af met folie.
16. Bak de 30 blaadjes salie in ruim boter.

KALFSHAAS

17. Dep de kalfshaas goed droog en wrijf in met zout en peper.
18. Klaar de boter.
19. Bak het vlees fel en kort rondom. Laat rusten in alufolie in een lauwe oven.

AFWERKING

20. Snijd het vlees in 30 mooie plakken.
21. Verwarm de paprikasaus.
22. Verwarm de tomaten voorzichtig.
23. Kook de ravioli, zodat de binnenkant enigszins smelt.

OPMAAK

30 blaadjes salie

OPMAAK

24. Leg een spiegelkje paprikasaus op het bord.
25. Leg het vlees en de ravioli om en om.
26. Plaats tomaat ernaast.
27. Werk af met een 2 blaadjes gebakken salie.
28. Lepel een beetje salieboter over de ravioli.

SOUFFLÉ VAN FRAMBOOS MET VERVEINE-MUNTIJS

BENODIGDHEDEN

VERVEINE-MUNTIJS

300 g room
500 g melk
20 g magere melkpoeder
1/2 bos munt
1/2 bos verveine
200 g suiker
5 eidooiers

SOUFFLÉBAKJES

15 bakjes
Boter op kamertemperatuur
Suiker

SOUFFLÉ

500 g framboos (diepvries)
150 g suiker
15 g maizena

FRAMBOZENGEL

200 g framboos (diepvries)
75 g suiker
50 ml water
2 g agar

MERINGUE

150 g eiwit (ca 5)
20 g suiker
225 g suiker
225 ml water

BEREIDINGSWIJZE

BEWAAR DE VERVEINEPLANTJES!

VERVEINE-MUNTIJS

1. Kook de melk, melkpoeder, room en suiker.
2. Doe de munt en de verveine er in en laat trekken.
3. Haal de kruiden er later uit.
4. Verwarm het roommengsel en bind met de eidooiers.
5. Laat het mengsel geforceerd afkoelen
6. Draai in de ijsmachine tot ijs.

SOUFFLÉBAKJES

7. Vet de bodem van de bakjes goed in.
8. Vet de rand van de bakjes in met een siliconenkwest van beneden naar boven.
9. Besuiker de bakjes.

SOUFFLÉFRAMBOOSBASIS

10. Blender de frambozen en haal door een zeef.
11. Suiker toevoegen.
12. Maizena toevoegen en even doorkoken.
13. Overgieten in bekken en laten afkoelen.

FRAMBOZENGEL

14. Maal framboos, suiker en water in een blender.
15. Zeef de pitjes uit de massa.
16. Voeg agar toe en laat even opkoken.
17. Giet uit over een gastroplaat en laat opstijven.
18. Daarna blenderen tot een gel en in een spuitzak doen.

MERINGUE

19. Verwarm water met 225 g suiker tot 145 g C.
20. Klop het eiwit met de 20 g suiker op.
21. Schenk langzaam het hete suikerwater erbij.
22. Blijf kloppen tot afgekoeld en een homogene massa.
23. Doe de massa in een spuitzak.

CRUMBLE

25 gr ei
25 g suiker
25 g boter
25 g bloem

AFWERKING

225 g eiwit (ca 7)
20 g suiker
30 frambozen

PRESENTATIE

Muntblaadje
15 frambozen

CRUMBLE

1. Maak een deeg van de ingrediënten en strijk het uit over een gastroplaat.
2. Bak het deeg in de oven op 175 g C tot deze bruin kleurt en gaar is.
3. Laat afkoelen.
4. Verkruimel de koek tot fijn.

AFWERKING

5. Verwarm de oven (geen hete lucht!) op 190 g C.
6. Klop het eiwit met de suiker volledig stijf.
7. Doe een paar eetlepels eiwit in de souffléframboosbasis.
8. Schep de rest van het eiwit erdoor en doe in een spuitzak.
9. Spuit de massa in de besuikerde bakjes.
10. Doe 2 frambozen in ieder bakje.
11. Klop op de onderzijde om te zorgen dat alles goed naar beneden zakt.
12. Strijk de bakjes aan de bovenkant strak af met een paletmesje.
13. Maak met je duim de rand van het bakje schoon.
14. Bak de soufflés ca 8 minuten.
15. Laat de soufflés 15 minuten in de oven staan om inzakken te voorkomen.

PRESENTATIE

16. Spuit dotjes frambozengel en puntjes meringue op de soufflés.
17. Let er een blaadje munt en een framboos bij.
18. Serveer het ijs apart op een bergje crumble.

ACHTERGROND INFORMATIE OVER DE WIJNEN:

Wijnkoperij Laren

ERWTENPANNA COTTA MET TOMATENGAZPACHO

Wolfberger Cremant d'Alsace Chardonnay Brut

Niet alleen om te vieren dat we weer een nieuw seizoen binnentreden op de CCA, maar gewoon omdat deze Wolfberger Cremant d'Alsace Chardonnay Brut een uitstekende begeleider is van dit subtiele gerecht. Erwten en gazpacho zijn niet de makkelijkste ingrediënten om een wijn bij te zoeken, dus gemakzuchtig vielen we terug op deze fruitige mousserende wijn uit de [Elzas](#).

Gemaakt van 100% Chardonnay-druiven. De aroma's van deze witte wijn zijn subtiel en verfijnd, met tonen van citrus, perzik en witte bloemen. Het palet is verfrissend en levendig, met een mooie balans tussen de fruitige smaken en de zachte bubbels. De afdronk is lang en elegant, met een lichte hint van toast.

Wolfberger is gevestigd op enkele kilometers van Colmar, in het dorpje Eguisheim.

ARTISJOKUMAMI

Albino Armani – Pinot Grigio Colle Ara

De volgende uitdaging was een wijn te vinden bij de artisjok met soja, sushiazijn, gember en korianderzaad. Een sherry zou kunnen, maar maakt de wijn voor het volgende gerecht niet bepaald gemakkelijk. Na wat gedelibereer met de leverancier (Wijnkoperij Laren) kwamen we op deze Pinot Grigio uit van Albino Armani.

Deze witte wijn heeft een ruime bijna roze kleur en heeft een breed spectrum aan smaken. In de Adige-vallei wordt het klimaat gekenmerkt door intense thermische verschuivingen en constante wind. Deze gunstige omstandigheden maken dit gebied ideaal voor de teelt van Pinot Grigio. Voor de 'Colle Ara' selecteren ze druiven die zijn geteeld op oude terrassen die perfect zijn blootgesteld aan de late middagzon.

De roze Pinot Grigio-druiven worden koud geweekt met hun schil, waardoor de wijn een goede structuur en een verfijnde 'gouden rosé'-kleur krijgt.

In de neus biedt het fruitige tonen met geuren van granaatappel en perzik. In de mond is het zacht en aanhoudend, met een aangename sappigheid die typerend is voor de wijnen die uit deze vallei komen.

KABELJAUW MET AUBERGINE EN KIKKERERWT

Valréas Blanc La Decelle

Vergeleken met de vorige twee gangen was dit een makkie. Een witte wijn met karakter, die ook nog betaalbaar moet zijn binnen de marges die we ons gesteld hebben bij de CCA. Deze witte wijn uit de Rhône voldeed aan onze wensen.

In het Rhône dal halverwege de Côte-Rôtie in het noorden en Châteauneuf-du-Pape in het zuiden, bevindt zich Valréas. In Valréas wisselen koele winden uit het noorden en warme winden uit het zuiden elkaar af. Prachtige omstandigheden voor wijnbouw.

De Côtes du Rhône Villages Valréas blanc van domaine La Décelle is gemaakt van 50% viognier en 50% marsanne, de stokken zijn 50 jaar oud. Fermentatie en rijping in roestvrijstalen tanks. Mooie smaken van perzik en witte bloemen.

KALFSHAAS MET RAVIOLI

Berthier Coteaux de Giennois Pinot Noir Gamay

Iedereen kent de Loire-streek, maar weinigen weten dat er binnen deze streek nog een klein gebied ligt tegenover Sancerre met zijn eigen appellation: de Giennois. Hoewel er ook sauvignon blanc groeit is toch de specialiteit het grootbrengen van de Pinot Noir en de Gamay. De laatste kennen we natuurlijk uit de Beaujolais, maar doet het hier ook uitstekend.

Deze verfijnde rode wijn combineert 80% Pinot Noir met 20% Gamay. De zorgvuldige selectie van druiven uit de argilo-calcaire bodems levert een wijn op die de essentie van het terroir prachtig weergeeft. De vinificatieproces omvat een alcoholische fermentatie in tanks gedurende 15-20 dagen, waarbij dagelijks remontage plaatsvindt om de kleur en tanines optimaal te extraheren. Na deze zorgvuldige behandeling rijpt de wijn een jaar in vaten, wat bijdraagt aan de complexiteit en het verfijnde karakter. De Berthier Coteaux de Giennois onthult zijn rijkdom al bij het eerste contact met de neus. Aroma's van rijpe rode en zwarte bessen, zoals kersen en bramen, mengen zich met hints van aardse tonen en een subtiele kruidigheid, afkomstig van de zorgvuldige vatrijping. Een lichte koeling voor het serveren, aanbevolen tussen 12-14 graden Celsius, helpt om deze geuren nog verder te versterken, waardoor de wijn zijn volledige aromatische palet onthult. In de mond is de ervaring al even verrijkend. De wijn biedt een prachtige balans tussen de fruitige vibratie van Gamay en de structuur en diepte die de Pinot Noir biedt. Samen creëren ze een elegant, bijna zijdeachtig mondgevoel.

SOUFFLÉ VAN FRAMBOOS MET VERVEINE-MUNTJES

Moscato d'asti Luigi Einaudi

Een mooie afsluiter van de avond: 6% alcohol en een fruitige bubbel.

De Moscato d'Asti van Luigi Einaudi is strogeel van kleur met een intense, frisse geur van muskaatdruif, zoete appel en peer. Friszoete smaak met een elegante mousse en aroma's van rijpe perzik en fris exotisch fruit.