



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

SHISO SASHIMI MET WATERMELOEN

naar Koppert Cress

**

TOMATENRANCINI MET AIOLI

Naar Michael Nizzero

**

COQUILLES MET PREI EN DILLE

Naar Jules Cooking

**

LAMSVLEES MET BLAUWE KAASSAUS EN VIJGEN

**

PISTACCHIO-TIRAMISÙBOMBE MET KOFFIESORBET

SHISO SASHIMI MET WATERMELOEN

RECEPTUUR VOOR 15 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

WATERMELOEN

¼ watermeloen zonder pit
40 ml bietensap
40 ml sojasaus

UI

6 kleine rode uien
2 el suiker
20 ml azijn
50 ml bietensap

AVOCADO

1 rijpe avocado
3 el room
Zout

SHISO

zonnebloemolie
15 grote paarse
shisobladeren
120 g tempurameel*
200 g bruiswater

AFWERKING

tuinkers
maldon zout

BEREIDINGSWIJZE

WATERMELOEN

1. Snij de schil los.
2. Doe de watermeloen met het bietensap en de soja in een vacumeerzak en vacumeer.
3. Bak hierna de watermeloen in de oven op 160 gr C gedurende 40 minuten.
4. Snij in reepjes

UI

5. Maak de uien schoon en maak de rokken los.
6. Afhankelijk van de grootte van de uien, snij de rokken wat kleiner.
7. Verhit suiker, azijn en bietensap.
8. Voeg de uienrokken toe.
9. Kook 5 minuten op een zacht vuur.
10. Laat afkoelen en vacumeer.

AVOCADO

11. Blender de avocado met de room tot een gladde crème.
12. Maak op smaak met zout
13. Doe in een spuitzakje.

SHISO TEMPURA

14. Gebruik de losse inductieplaat en stel deze in op 170 gr C.
15. Verwarm in een pannetje een laagje olie tot 160 gr C. (Gebruik de olie ook voor de arancini en de shisotempura in het derde gerecht.)
16. Maak een beslagje van het tempurameel en het bruiswater.
17. Haal de blaadjes door het beslag en frituur.

AFWERKING

18. Leg een shisoblad op een bordje
19. Doe er een paar plakjes watermeloen op
20. Beetje ui en wat dotjes avocadocrème.
21. Maak af met Maldon zout en tuinkers.

*Tempurameel is te vervangen door 20 g rijstmeel, 30 g bloem, 10 g maïzena, 3 g zout.

TOMATENARANCINI MET AIOLI

RECEPTUUR VOOR 15 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

TOMATENSAUS

400 g cherrytomaten (blik)
1 sjalot
2 tenen knoflook
olijfolie
peper, zout

RISOTTO

300 g carnarolirijst
olijfolie
2 sjalotten
500 g witte wijn
1.5 l groentebouillon van
Star blokjes
40 g boter
200 g parmezaanse kaas

ARANCINI

4 eieren
400 g bloem
400 g panko
zonnebloemolie

AIOLI

1 ei
Zout, peper
Scheut azijn
250 ml zonnebloem
1 bol knoflook
Citroensap

AFWERKING

zonnebloemolie

BEREIDINGSWIJZE

TOMATENSAUS

1. Snipper de sjalotten en de knoflook en fruit zachtjes in olijfolie.
2. Voeg de tomaten toe en laat 10 minuten zachtjes doorkoken
3. Haal door een zeef om pitjes en velletjes te verwijderen
4. Laat inkoken tot een dikke saus.

RISOTTO

1. Snipper de sjalotten en fruit in olijfolie.
2. Voeg de rijst toe en bak ongeveer 5 minuten mee.
3. Voeg witte wijn toe en laat geheel verdampen
4. Voeg een scheut bouillon toe, totdat deze geheel is opgenomen en herhaal totdat de rijst beetgaar is.
5. Rasp de kaas en voeg deze met de boter toe.
6. Voeg de tomatensaus toe
7. Laat afkoelen in de koeling

ARANCINI

8. Maak 30 balletjes van de risotto.
9. Haal deze door de bloem.
10. Klop de eieren los en haal de balletjes door het ei.
11. Dan door de panko.
12. Laat ongeveer 20 minuten opstijven in de koelkast ,

AIOLI

13. Pof de bol knoflook in alufolie 30 minuten op 200 gr C. Laat afkoelen en gebruik de pulp in de mayonaise.
14. Maak mayonaise door alle ingrediënten met de staafmixer in een smalle maatbeker te doen.

AFWERKING

15. Verwarm de olie tot 180 gr C. Gebruik de inductieplaat.
16. Bak de arancini ongeveer 8 minuten.
17. Serveer met de aioli.

COQUILLES MET PREI EN DILLE

RECEPTUUR VOOR 15 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

PREI EN DILLE

Groen van 3 preien
150 g witte wijn
400 g groentebouillon
(Star)
5 g zout
60 g dille
xantana

PREICRÈME

het wit van 3 preien
boter
200 ml room
Sushi-azijn
Zout
xantana

SHISOTEMPURA

8 groene shisobladeren
Tempurameel
Bruiswater
zonnebloemolie
Zout

HOLLANDAISE

Preikookwater
40 ml witte wijnazijn
zout, peper
5 eidooiers
100 g geklaarde boter
1 eetlepel mayo uit een pot

BEREIDINGSWIJZE

PREI- EN DILLECOULIS

1. Maak het groen van de preien goed schoon. Droog daarna.
2. Snij en kook het malse gedeelte van het groen in de witte wijn en de groentebouillon met wat zout.
3. Dek af (maak een cartouche van bakpapier) en kook goed gaar.
4. Bewaar straks een beetje van het kookwater voor de Hollandaisesaus.
5. Maak ondertussen de dille schoon.
6. Blender de prei samen met de dille en een mespuntje xantana.
7. Zeef voor een gladde saus.

PREICRÈME

8. Spoel de preien goed schoon.
9. Stoof de prei in een beetje boter tot goed gaar
10. Maak op hoog op smaak met sushi-azijn, zout.
11. Blender met de room en de xantana
12. Doe in een spuitfles en koel tot later.

SHISOTEMPURA

13. Maak een beslagje van het tempurameel (* zie eerste gang) en het water.
14. Halveer de shisobladeren.
Bepoeder de shisobladeren met wat rijstmeel en haal de shisobladeren door het beslag.
15. Frituur in de olie van 160 gr C. (*zie eerste gang)
16. Laat uitlekken en bestrooi met een beetje zout.

HOLLANDAISE

17. Kook het preiwater in tot 100 g.
18. Voeg de witte wijnazijn toe.
19. Doe in een hoge smalle maatbeker.
20. Doe er zout en peper bij.
21. Voeg de dooiers toe en giet de geklaarde boter er bovenop.
22. Zet de staafmixer onderin de maatbeker en haal deze al mixend langzaam omhoog.
23. Voeg een lepel mayonaise toe als stabilisator.

AFWERKING

30 coquilles (Canadees)
25 g boter

AFWERKING

24. Maak de coquilles schoon en bestrooi met een beetje zout
25. Schroei de coquilles (niet te veel tegelijk) in een pan met wat olie tot ze kleuren.
26. Voeg de boter toe.
27. Draai ze een keer om totdat ze goudbruin zijn.

PRESENTEREN

Arënka kaviaar
Maldonzout

28. Doe wat warme preicrème in het midden van het bord.
29. Plaats er twee coquilles er op doe er wat zout op.
30. Spuit 3 dotten prei/dillecoulis naast de coquille.
31. Spuit daartussen de warme hollandaise.
32. Doe een beetje kaviaar op een van de coquilles.
33. Leg het tempurablad naast de andere coquille.
34. Serveer meteen.

LAMSFILET MET BLAUWE KAASSAUS EN VIJGEN

RECEPTUUR VOOR 15 PERSONEN

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
LAMSFILET 1200 g lamsfilets	LAMSFILET <ol style="list-style-type: none">1. Verwijder (de helft van) het vet.2. Bestrijk het vlees met zout en peper.3. Doe in vacumeerzakken en 'gaar' op 45 gr C.
BLAUWE KAASSAUS 100 boter 4 sjalotten 5 dl rode port 5 dl runderfond 20 peperkorrels 5 gedroogde vijgen 4 el sojasaus 2 el rode wijnazijn 250 g sterke blauwe kaas Zout	BLAUWE KAASSAUS <ol style="list-style-type: none">4. Snipper de sjalotten en fruit met de peperkorrels in de boter tot glazig.5. Voeg port, fond, sojasaus, wijnazijn en vijgen toe.6. Laat 20-30 minuten stoven.7. Voeg blauwe kaas toe en laat smelten.8. Blender tot een gladde saus.9. Breng op smaak met zout en eventueel nog wat wijnazijn.10. Bind eventueel met wat maïzena.
AARDAPPELMOUSSELINE 300 g kruimige aardappels 75 g gezouten boter 50 g melk 50 g slagroom Zout, peper	AARDAPPELMOUSSELINE <ol style="list-style-type: none">11. Verwarm de boter tot een beurre noisette. Giet af, zodat de donkere deeltjes achterblijven in de pan.12. Kook de aardappels gaar en pureer met een pureeknijper.13. Vermeng de beurre noisette met de melk en de slagroom.14. Meng dit door de aardappels tot een gladde puree.15. Breng op smaak met zout en peper.
COURGETTE 3 takjes tijm 3 takjes rozemarijn 3 tenen knoflook 200 ml olijfolie 2 middelgrote groene courgettes	COURGETTE <ol style="list-style-type: none">16. Hak de kruiden en de knoflook.17. Verwarm de olijfolie.18. Voeg de kruiden toe en laat een uur trekken.19. Maak met een dunsnijder plakken van de courgettes.20. Bestrooi de courgette met peper en zout.21. Leg de plakken in een vacumeerzak en vacumeer (gebruik geen zak).
WORTEL 15 boswortels boter	WORTEL <ol style="list-style-type: none">22. Snijd de wortels in schuine plakken.23. Leg ze in een ovenschaal met wat boter en bak 30 minuten op 170 gr C.

24. Schep ze tussendoor een keer om.
25. Leg ze daarna nog 15 minuten in de oven op 200 gr C om te karamelliseren.
Pas op verbranden!

VIJGENTUILE

125 g bloem
100 g vijgencoulis
(Boiron)
40 g olie
25 g rode wijnazijn
25 g poedersuiker
15 g eiwit

AFWERKING

250 g boter
8 takjes tijm
4 teentjes knoflook
8 takjes rozemarijn
Zout, peper

PRESENTATIE

15 verse vijgen

VIJGENTUILE

26. Roer alle ingrediënten tot een glad beslag.
27. Smeer dun uit op een siliconematje.
28. Bak krokant in een oven van 140 gr C. gedurende 15 minuten.

AFWERKING

29. Verhit de boter tot lichtbruin
30. Voeg tijm, rozemarijn en knoflook toe.
31. Bak het vlees fel en kort rondom. Laat 10 minuten rusten in alufolie.
32. Trancheer het vlees in mooie plakken.

PRESENTATIE

33. Maak rolletjes van de courgette, die rechtop kunnen staan,
34. Snij de vijgen in mooie plakken.
35. Werk in een halve maan op het bord.
36. Doe wat saus op het bord.
37. Leg daarop afwisselend vlees, courgetterolletjes, dotjes mousseline, stukken wortel.
38. Doe 2 of 3 stukken vijgenschots op de compositie.

PISTACCHIO-TIRAMISÙBOMBE MET KOFFIESORBET

RECEPTUUR VOOR 15 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

SPONSCAKE

9 eieren
300 g suiker
180 g bloem
1,5 el maïzena
0,5 el bakpoeder
300 ml espresso (poeder)

MASCARPONEMENGSEL

1 blaadje gelatine
3 eierdooiers
75 g suiker
200 g mascarpone
3 el rum

PISTACHEPRALINÉ

100 g pistachenootjes
200 g suiker

PISTACHEPARFAIT

1,5 blaadje gelatine
200 g slagroom
4 eierdooiers
50 g suiker

BEREIDINGSWIJZE

SPONSCAKE

1. Verwarm de oven voor op 180 gr C.
2. Bekleed een dunne bakplaat met bakpapier. (maak de bakplaat een beetje nat, zodat het bakpapier kleeft aan de bodem)
3. Klop de eieren met de suiker totdat het mengsel romig en wit is.
4. Zeef de bloem met de maïzena en het bakpoeder in het eiernmengsel.
5. Roer dit met een metalen lepel goed door elkaar.
6. Stort dun op de bakplaat.
7. Bak ongeveer 15 minuten. Let op dat er geen bakpapier over het beslag waait.
8. Laat afkoelen en snij in reepjes.
9. Bekleed de bombevormpjes met de cake.
10. Kwast in met espresso.

MASCARPONE

11. Week de gelatine in ijswater.
12. Sla de eidooiers met de suiker wit en romig.
13. Knijp de gelatine uit los op in een beetje water.
14. Voeg dit al kloppend toe aan de mascarpone.
15. Mascarpone met rum opkloppen tot stijve pieken.
16. Voeg beide mengsels samen.
17. Verdeel over de cake in de bombe.
18. Zet koel weg.

PISTACHEPRALINÉ

19. Hak de nootjes fijn.
20. Leg de nootjes op bakpapier op een bakplaat
21. Maak lichtbruine karamel van de suiker. (gebruik geen water!)
22. Giet de karamel over de nootjes.
23. Laat afkoelen en maal tot een fijn poeder.

PISTACHEPARFAIT

24. Week de gelatine in ijswater
25. Sla de slagroom stijf en zet koel weg.
26. Sla de eierdooiers met de suiker los.
27. Verwarm al kloppend au bain-marie tot 65 gr C of gebonden.

Groene kleurstof

28. Knijp de gelatine uit en los op in het eierdooiermengsel.
29. Voeg de opgeklopte slagroom en de pistachepraliné toe.
30. Breng op kleur met een paar druppels groene kleurstof.
31. Haal de bombes uit de koeling en breng voorzichtig een laag pistacheparfait aan op de mascarponelaag.
32. Zet terug in de koeling.

CHOCOLADEMOUSSE

0.5 blaadje gelatine
225 ml slagroom
1 zakje oploskoffie
150 g chocola 70%
4 eierdooiers
75 g suiker

CHOCOLADEMOUSSE

33. Week de gelatine in ijswater
34. Warm 75 ml slagroom op en voeg de koffiëpoeder en de chocola toe. Roer glad.
35. Sla de overige slagroom (150 ml) stijf.
36. Sla de eierdooiers met de suiker los.
37. Verwarm al kloppend au bain-marie tot 65 gr C of gebonden.
38. Knijp de gelatine uit en los op in het eierdooiermengsel.
39. Voeg de opgeklopte slagroom en het chocolademengsel toe.
40. Haal de bombes uit de koeling en breng voorzichtig een laag chocolademousse aan op de pistacheparfait.
41. Zet terug in de koeling.

KOFFIESORBET

500 ml espresso (poeder)
2 tokabonen
180 gr suiker
120 g water
3 blaadjes gelatine

KOFFIESORBET

42. Week de gelatine in ijswater
43. Maak suikerwater.
44. Knijp de gelatine uit en los op in het suikerwater met de espresso.
45. Rasp de tonkabonen en voeg toe aan de espresso.
46. Draai er sorbet van in de ijsmachine.

KOFFIETUILE

70 g boter
2 eiwitten
100 g bruine basterdsuiker
1 zakje oploskoffie
1 el water
65 g bloem
tipje zout

KOFFIETUILE

47. Meng alle ingrediënten
48. Smeer dun uit over een siliconen bakmat. (gebruik de takjesvorm)
49. Bak 12 minuten op 170 gr C.

MERENGUE

Overgebleven eiwitten
suiker

MERENGUE

50. Sla de overgebleven eiwitten met wat suiker stijf.
51. Smeer dun uit op een met bakpapier beklede bakplaat.
52. Bak ongeveer 10 minuten tot krokant in een oven van 180 gr C.
53. Steek rondjes uit ter grootte van de bodem van de bombe.

AFWERKING

500 ml slagroom
40 g suiker
Cacaopoeder

AFWERKING

54. Sla de slagroom met de suiker stijf.
55. Doe in een spuitzak met een plat mondje.
56. Haal de bombes uit de koeling.

57. Leg de merengues op de bombe en haal ze uit de vorm.
58. Spuit de slagroom mooi op de bombes (gebruik het draaiplateau) en bestuif met cacaopoeder.

PRESENTATIE

PRESENTATIE

59. Plaats de bombe met behulp van een paletmes op het bord.
60. Doe een tuile op de bombe.
61. Doe de sorbet in een klein glaasje.

ACHTERGRONDINFORMATIE OVER DE WIJEN:

Art of wines

SHISO SASHIMI MET WATERMELOEN

Tenuta Colpaola Verdicchio di Matelica 2022

Avocado, shiso, bietensap, al deze smaken vragen om een delicate, maar toch ook een wijn met weelderige smaken.

Deze van de verdicchiodruif (en nu eens niet van de verdicchio dei Castelli di Jesi) maar uit Matelica. Het komt van tien hectaren wijngaarden in het natuurreserveaat van de Monte San Vicino, gelegen op 650 meter boven zeeniveau. De hoge ligging zorgt voor een verschil in dag- en nachttemperatuur van maar liefst vijftien graden. De combinatie van de bodem, -rijk aan kalksteenhoudende klei-, en de biologische werkwijze, stelt de wijnmakers in staat om expressieve, terroirgetypeerde verdicchio te produceren.

Wie deze wijn proeft, begrijpt meteen waarom verdicchio als een van de nobele witte druivenrassen van Italië geldt.

TOMATENARANCINI MET AIOLI

Collefrisio Terre di Chieti Vignaquadra Pecorino 2023

Tomaten en knoflook: weer een leuke uitdaging voor de wijncommissie om er iets passends bij te vinden.

Dan kom je al snel, is onze ervaring, uit bij Italië. Het is deze wijn van de pecorinodruif. Karaktervol wit uit de Abruzzes, noemen we dat.

Het is een krachtige droge witte wijn van autochtone Italiaanse druivenras, dat vrijwel uitsluitend aangeplant wordt in de Abruzzes en de Marken en is daardoor tamelijk onbekend gebleven. Wijnmaker Amedeo de Luca maakt er een volle, loepzuivere witte wijn van met een prachtig evenwicht tussen opwekkend frisse zuren en een verleidelijke, volle smaak. Probeer er de nuances van rijpe abrikozen, amandel en iets van toast in te ontdekken. Zelfs een beetje anijs, dachten wij te herkennen.

Een fraaie culinaire match met dit kleine, maar fijne gerecht.

COQUILLES MET PREI EN DILLE

Monte del Frà Custoza Superiore Cà del Magro 2021

Eerlijkheidshalve moeten we bekennen dat we deze wijn, maar van een ander jaar, al eens eerder op de kaart hebben gezet (nov 2005 en maart 2023).

Maar toen werd de wijn ook nog gedeeltelijk op hout gelagerd. Nu werkt men toe naar de ultieme eigen smaak. Boterlekker, zonder hout. En dat willen we bij de coquilles.

De wijn is gemaakt van Garganega, Trebbiano Toscano, Cortese en Manzoni Bianco en rijpt uitsluitend in betonnen cuves.

Deze droge witte Custoza Superiore behaalde al veertien keer op rij de felbegeerde drieglaasjeswaardering in de wijngids Gambero Rosso. Een ongelooflijke prestatie gezien de scherpe prijs.

92 Falstaff 2022; 17,5 Jancis Robinson 2022; Gambero Rosso 2021 91. Wine Spectator

LAMSFILET MET BLAUWE KAASSAUS EN VIJGEN

Yardstick Stellenbosch À Gauche Sélection Traditionnelle 2022

Hoi, eindelijk rood! En wat voor rood. Bij het lamsvlees dat nog mooi rood van binnen is, hoort een klassieker met kracht en tegelijk soepelheid. We kwamen uit bij Yardstick. Een rode wijn uit Zuid-Afrika die kan wedijveren met de mooiste wijnen uit de Medoc. Niet voor niets heeft de beroemde wijnmaker Adam Mason de wijn 'A Gauche' genoemd, wat 'Links' betekent. Daarmee bedoelt hij de linkeroever van de Gironde waar de Grand Cru's van Bordeaux liggen.

Adam maakt de wijn – net als in Médoc gebeurt – overwegend van Cabernet Sauvignon. Hij oogst de Cabernet in het gereputeerde Helderberg op zo'n acht kilometer van False Bay, in topwijnngaarden met bodems van verweerd graniet en klei. Hij vult de blend aan met Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot en (anders dan in Bordeaux) een mespuntje Syrah. Deze druiven komen van steile hellingwijnngaarden nabij Stellenbosch Mountain Range, met rode, ijzerrijke kleibodems.

In de kelder verwerkt Adam de verschillende druivenrassen apart. Na de vergisting rijpen de wijnen zo'n achttien maanden in Franse eikenhouten barriques. Vervolgens blendt Adam de diverse componenten tot de harmonieuze 'A Gauche', waarin de kracht en structuur van de Cabernet Sauvignon perfect wordt aangevuld met het parfum en de kruidigheid van de overige druiven.

Adam zelf zegt over zijn wijn: 'het was mijn bedoeling om de rijpheid van de Kaapse zomer te vangen en tegelijk recht te doen aan de essentie en verfijnde textuur van de klassieke bordeauxrassen'. Daar is hij wat ons betreft met vlag en wimpel in geslaagd. Wat een imposante én elegante rode wijn, met tonen van cassis, pruim en ceder, een rijpe, romige en krachtige smaak en een eindeloze afdronk. Doet zijn naam 'A Gauche', verwijzend naar de beroemde linkeroever, zonder meer eer aan. Bordeauxse klasse uit de Kaap.

PISTACCIO-TIRAMISUBOMBE MET KOFFIEGRANITÉ

Quinta da Romaneira Fine Tawny Port: Elegante single quinta Tawny

Halleluja, wat een nagerecht. Met recht een "bombe". Vandaar dat we er ook een bom van een versterkte wijn naast gezet hebben.

Quinta da Romaneira is een van de historische Porthuizen van de Douro. Al in 1872 veilde Christie's twee Ports van Romaneira uit 1861 en 1863: de eerste single quinta Ports hier verhandeld. Het huis is echter allerminst in de geschiedenis blijven hangen. Met de komst van Christian Seely in 2004 is Romaneira binnen een mum van tijd de 21e eeuw in gekatapulteerd.

De wijngaarden werden gerenoveerd, er kwam een state of the art nieuwe wijnkelder en het vinificatieproces werd gemoderniseerd. Vandaag de dag behoort Romaneira dan ook tot de elite van Douro-wijnhuizen en geniet het een reputatie voor zowel de stille als de versterkte wijnen.

Deze verfijnde Tawny wordt gemaakt van Tinta Roriz, Touriga Franca en Tinta Barocca. De druiven zijn voor 100% afkomstig uit de eigen wijngaarden van Romaneira, een bijzonderheid in de Douro. Die wijngaarden zijn ook nog eens allemaal geclassificeerd als 'A'; topterroir dus!

Na de pluk worden de druiven met de voet getreden in roestvrijstalen, temperatuurgecontroleerde lagares. Vervolgens rijpt de wijn nog vijf jaar in gebruikte, grote houten vaten. Dit geeft de Tawny extra complexiteit en mooie rijpingstonen. Een pracht-port!