



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM  
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

# *Menu februari 2025*

Alle receptuur is voor 15 personen

**MADELEINE MET EENDENLEVER**

**UIENMARTINI MET COMTÉ**



**ROULEAU VAN GEADERDE KABELJAUW**



**GEWOKTE SPRUITEN MET PREICOULIS**



**TOURNEDOS ROSSINI**



**CHOCOLADECAKE MET KAMELNAMELAKA**



Receptuur voor 15 personen

## MADELEINE MET EENDENLEVER

### INGREDIËNTEN

#### MADELEINE

120 g eendenlever (diepvries)  
100 g bloem  
2 tl bakpoeder  
12 cl melk  
4 eieren  
2 sjalotjes  
70 g gedroogde veenbessen  
20 g boter  
2 tl fleur de sel  
Zwarte peper

### BEREIDINGSWIJZE

#### MADELEINE MET EENDENLEVER

1. Verwarm de oven voor 180 gr C.
2. Snipper de sjalot fijn. Laat in een pan de boter smelten. Voeg er de sjalot en de veenbessen aan toe. Bak op een zacht vuurtje gedurende 5 min.
3. Meng de bloem en het bakpoeder in een kom.
4. Voeg de melk en de eieren toe. Meng. Kruid met peper en zout.
5. Voeg de inhoud van de pan toe en de foie gras in dobbelsteentjes gesneden.
6. Vul elke holte van de madeleinevorm voor 3/4.
7. Zet de vorm in de voorverwarmde oven en bak gedurende ca 15/20 min.
8. Haal de vorm uit de oven, keer om op een rooster en laat de madeleines volledig afkoelen tot kamertemperatuur.

### PRESENTEREN

9. Leg op een schoteltje.

# UIENMARTINI MET COMTÉ

## INGREDIËNTEN

### UIENBOUILLON

- 500 g witte uien
- 2 el peper
- 3 laurierbladeren
- 6 takjes tijm
- 60 zilveruitjes
- 75 g paddestoelensojasaus
- 50 g sojasaus
- 650 gram water
- 250 gram appelp cider
- 3 g agar
- 2 el arachide olie (of zonnebloemolie)

### COMTÉSCHUIM

- 200 gram Comté
- 100 gram room
- 100 gram volle melk
- 50 gram eidooiers

### CROUTONS

- 1 zuurdesemstokbrood (vegan)
- 3 el gedroogde peterselie
- 3 tl knoflookpoeder

### GEFRUITE UITJES

- 5 sjalotten
- 50 g zonnebloemolie
- 50 g boter
- zout

### GARNITUUR

- Beetje fijngesneden lavas

## BEREIDINGSWIJZE

### UIENBOUILLON

1. Pel de uien en snijd ze grof. Verhit de neutrale olie in een kookpan en zweet hierin de ui aan voor 2 minuten.
2. Voeg vervolgens de peperkorrels, laurier en tijm toe en laat samen nog eens 2 minuten aanzweten.
3. Blus het geheel af met de paddestoelensojasaus, de sojasaus, de appelp cider en het water.
4. Laat dit vervolgens ongeveer 15 minuten trekken in de snelkookpan.
5. Zeef de bouillon.
6. Voeg de agar toe en laat 2 minuten doorkoken.
7. Schenk de bouillon vervolgens in een cocktailglas of kommetje.
8. Snijd de zilver- of Amsterdamse uitjes fijn en verdeel over de cocktail glazen of kommetjes.
9. Zet het geheel in de koelkast tot de bouillon mooi is opgestijfd.

### COMTÉSCHUIM

10. Snijd de Comté in blokjes en doe in de blender (houd een klein stukje apart voor garnering).
11. Breng de melk samen met de room aan de kook.
12. Giet daar de eidooier bij en de melk en room zodra dit heeft gekookt.
13. Blender het geheel tot een lobbige substantie.
14. Wrijf vervolgens door een zeef.
15. Zet afgedekt weg tot gebruik.

### CROUTONS

16. Verwijder de korstjes van het brood en snijd blokjes van 1 cm bij 1 cm.
17. Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak de croutons goudbruin. Breng op smaak met de knoflook granulaat, peterselie, peper en zout.
18. Laat daarna uitlekken op een keukenpapiertje.

### GEFRUITE UITJES

19. Snij de sjalot in halve ringen.
20. Bak de uienringen met zout in de olie en boter op matig vuur tot goudbruin.

## PRESENTEREN

21. Warm het Comtéschuim kort au-bain marie op. Niet koken!
22. Giet het warme schuim weer door een fijne zeef in de fles van de kidde, draai de spuitmond erop en doe de twee patronen erin.
23. Haal de kommetjes/glazen met uiengelei uit de koelkast.
24. Strooi een beetje lavas en de gebakken uitjes over de uiengelei.

25. Schud een aantal keren goed met de slagroomsput en spuit een mooie laag Comté schuim over de gelei. Hou de iSifles ondersteboven.
26. Maak het gerecht af met de croutons en wat blokjes Comté.

Receptuur voor 15 personen

## ROULEAU VAN GEADERDE KABELJAUW

### INGREDIËNTEN

#### KABELJAUW

1600 g kabeljauwfilet  
Pekelwater 10% zout  
Cepespoeder  
Gedroogde peterselie

#### BLEEKSELDERIJ

2 stronken bleekselderij  
2 gram lavas  
25 ml bleekselderij-jus\*  
30 ml lavasolie  
naar behoefte zout en peper

#### JUS VAN BLEEKSELDERIJ

restanten bleekselderij  
naar behoefte xanthana  
naar behoefte citroensap  
naar behoefte zout

#### LAVAS-PETERSELIEOLIE

### BEREIDINGSWIJZE

#### KABELJAUW

1. Ontdoe de kabeljauwfilet van graten, vliezen en het vel zodat alleen het spierwitte vlees overblijft.
2. Snijd de kabeljauw in banen met een dikte van ongeveer 3 centimeter.
3. Snijd ze vervolgens allemaal een keer over de helft, zodat ze ongeveer dezelfde lengte hebben van 20 tot 25 centimeter.
4. Leg de stukken kabeljauw 15 minuten in het pekeldbad.
5. Droog de kabeljauw goed met een keukendoek.
6. Bepoeder de kabeljauw met het cepespoeder en peterselie.
7. Trek een paar strakke banen met vershoudfolie over de werkbank.
8. Leg de bepoederde filets om en om op elkaar op het vershoudfolie en rol strak op tot een rol.
9. Vries in, bij voorkeur op een vacuümzak gevuld met water, zodat ook de onderkant goed rond blijft.

#### SALADE VAN BLEEKSELDERIJLINTEN

10. Snijd de stengels van de stroken los van de bleekselderij en was deze goed.
11. Bewaar de lichtgroene bleekselderijblaadjes als garnering.
12. Schil van de bleekselderij met een dunschiller linten en leg deze maximaal een halfuur in ijswater.
13. Snijd de lavas in chiffonade.
14. Meng de bleekselderij-jus en de lavasolie tot een vinaigrette en breng op smaak met zout en peper.
15. Droog de bleekselderijlinten in de slacentrifuge en doe ze vervolgens in een bekken.

#### JUS VAN BLEEKSELDERIJ

16. Maak sap van de bleekselderij met behulp van een sapcentrifuge.
17. Zeef het bleekselderijsap met een fijne zeef en breng aan de kook, zodat het schuim gaat scheiden.
18. Bind licht af met xanthana.
19. Breng op smaak met citroensap en zout.
20. Plaats in een plastic bak en trek twee keer vacuüm om de overige luchtballen te verwijderen.

#### LAVAS-PETERSELIEOLIE

21. Meng de lavas, peterselie en druivenpitolie voor 50 seconden op volle snelheid in de blender.
22. Giet over in een steelpan en laat op laag vuur langzaam scheiden.

100 g lavas  
40 g peterselie  
200 g druivenpitolie

### **BEURRE BLANC**

150 g Noilly Prat  
300 g witte wijn  
2 sjalotten  
30 g witte wijnazijn  
1 blaadje laurier  
5 takjes tijm  
5 zwarte peperkorrels  
60 g zwarte knoflook  
40 ml water  
400 g koude boter  
naar behoefte citroensap  
naar behoefte zout

### **GARNITUUR**

2 zuurdesemstokbroden  
(Vega)

23. Schenk door een koffiefilter voor een helder resultaat.

### **BEURRE BLANC VAN ZWARTE KNOFLOOK**

24. Verwarm de Noilly Prat, witte wijn, fijngesneden sjalot, witte wijnazijn, laurier, tijm en peperkorrels.  
25. Breng aan de kook en laat tot 1/3 indampen.  
26. Zeef door een fijne puntzeef.  
27. Doe de gastrique samen de zwarte knoflook in de blender en draai glad.  
28. Zeef de zwarte knoflook gastrique met een fijne zeef en doe dit terug in een pan.  
29. Voeg het water toe en zet op laag vuur.  
30. Snijd de boter in kleine blokjes.  
31. Monteer de zwarte knoflookgastrique met de koude blokjes boter.  
32. Breng op smaak met citroensap en zout.

### **PRESENTEREN**

33. Snijd de rol kabeljauw in plakken van ongeveer 1 centimeter.  
34. Haal voor gebruik het vershoudfolie eraf en laat ontdooien op het bord.  
35. Verwijder de korsten van het brood en snij er lange chips van op de snijmachine. Rooster kort in de oven.  
36. Doe de beurre blanc naast de kabeljauw.  
37. Dresseer de bleekselderijlinten met de vinaigrette, de lavas en de lichtgroene bleekselderijblaadjes.  
38. Breng de salade op smaak met zout en peper.  
39. Dresseer de salade op het bord.  
40. Druppel de peterselie- lavasolie erlangs.  
41. Leg een broodchip er bovenop.

## GEWOKTE SPRUITEN MET PREICOULIS

### INGREDIËNTEN

#### SPRUITEN

1 kg kleine spruiten

#### PREICOULIS

500 g jonge prei

100 g boter

0,5 l groentebouillon  
(Starblokje)

0,5 l slagroom

Zout, peper

#### HOLLANDAISE

300 ml witte wijn

100 ml wittewijnazijn

1 sjalot, fijngesnipperd

5 peperkorrels, gekneusd

1 takje tijm

450 g boter

rookmot

3 eidooiers

#### KAASTUILE

250 g parmezaanse kaas

### BEREIDINGSWIJZE

#### SPRUITEN

1. Maak de spruitjes zonodig nog schoon.
2. Kook ze kort in kokend water. Giet af.

#### PREICOULIS

3. Snijd de preien overlans door en was ze zorgvuldig schoon in koud water. Snijd ze in dunne ringen.
4. Blancheer deze 2 minuten, spoel ze af met koud water en laat ze goed uitlekken, druk er nog wat meer water uit.
5. Smelt de boter in een pan, doe de prei erin en smoor ze zachtjes 10 minuten.
6. Voeg de bouillon toe en laat dit op half hoog vuur een kleine 10 minuutjes koken.
7. Pureer de coulis 2 minuten in een blender. Giet hem door een fijnmazige puntzeef en breng op smaak met zout en peper.

#### HOLLANDAISE MET GEROOKTE BOTER

8. Breng de wijn, azijn, sjalot, peper en tijm in een steelpan aan de kook en laat op lage stand tot 75 ml indampen.
9. Zeef, druk het vocht eruit en zet de castrique apart.
10. Schep de boter in een platte schaal. Verhit de rookoven en schep er 1 el rookmot in. Rook hierin de boter circa 2 minuten. Schep de boter in een steelpan en laat verder smelten. Schep het schuim eraf en giet het botervet af.
11. Klop de eidooiers met de castrique au bain-marie stevig. Schenk het botervet er druppelsgewijs en al kloppend bij. Breng op smaak met zout.

#### KAASTUILE VAN PARMEZAANSE KAAS

12. Rasp de Parmezaanse kaas. Plaats een ring van 6 cm op een siliconenmatje. Doe een eetlepel geraspte kaas in de ring en verspreid de kaas met je vinger in de ring.
13. Bak 8 tot 10 minuten in een oven van 160° tot goudbruin.

### PRESENTEREN

14. Wok de spruiten ca 5 minuten in een scheutje olie.
15. Warm de coulis op.
16. Giet de Hollandaise in de iSifles en druk er 2 patronen op. Goed schudden!
17. Leg de spruiten op een hoopje in het midden.
18. Lepel de coulis erom heen.
19. Spuit de Hollandaise er op en leg er een of twee tuiles op.

Receptuur voor 15 personen

## TOURNEDOS ROSSINI

### INGREDIËNTEN

#### PASTINAAKPUREE

600 g pastinaak  
15 g melk  
200 g slagroom  
100 g roomboter  
Zout, peper

#### SAUS

500 g runderpoulet  
Afsnijdels van de tournedos  
700 g wortelen  
700 g fijngesneden ui  
35 g knoflook  
5 takjes tijm  
400 g roomboter  
10 cl rode wijn  
4 dl Madeira  
scheutje balsamicoazijn  
suiker indien nodig

#### TOURNEDOS ROSSINI

1,5 kg ossenhaas  
15 escalope de foie gras  
(diepvr)  
1 flinke klont boter  
1 el druivenpitolie  
zout

### GARNITUUR

truffel

### BEREIDINGSWIJZE

#### PASTINAAKPUREE

1. Verhit een grote pan met gezouten water.
2. Schil de pastinaken en snijd ze in stukjes. Dompel ze onder in het kokende water en laat ze een kwartiertje koken, tot ze zacht zijn.
3. Laat ze uitlekken en pureer met melk, room en boter. Het geheel moet goed glad zijn.
4. Breng op smaak met zout en peper en bewaar warm.

#### SAUS

5. Schil de wortel en snij in stukjes.
6. Bak in een steelpan de poulet en de afsnijdels met de groenten in de boter.
7. Blus af met de rode wijn en de Madeirawijn en laat het inkoken tot een stroperige, geconcentreerde saus.
8. Zeef en giet in de pan.

#### TOURNEDOS ROSSINI

9. Breng de plakjes foie gras op smaak met zout.
10. Bak ze in een koekenpan met antiaanbaklaag zonder vet op hoog vuur gedurende 1 minuut aan elke kant.
11. Bindt de ossenhaas op tot een gelijkmatige rol. Bestrooi met zout en peper.
12. Bak de ossenhaas 3 tot 5 minuten aan elke kant en lepel tijdens het bakken vet over de biefstukken. (arroseren).
13. Laat rusten in een oven tot een kerntemperatuur van 45 g C.
14. Portioneer in 15 plakken.

### PRESENTEREN

15. Verwarm de saus.
16. Snij de truffel in reepjes.
17. Schenk de balsamicoazijn erbij en monteer de saus met boter.
18. Schep de pastinaakpuree in het midden van het bord.
19. Leg er een ossenhaas op. Bedek elke filet met de gebakken foie gras.
20. Giet de saus erbij, breng op smaak met peper, garneer met truffelreepjes.



## CHOCOLADECAKE MET KAMELNAMELAKA

### INGREDIËNTEN

#### NAMELAKA

- 50 g suiker
- 50 g water
- 150 g water
- 1 vanillepeul
- 9 g bladgelatine
- 250 g pure chocolade
- 400 g slagroom

#### CAKE

- 125 g boter
- 200 g suiker
- 115 ml La Trappe quadrupel
- 65 g yoghurt
- 1 ei
- 130 g bloem
- 50 g cacaopoeder
- 5 g baking soda

#### MANGO-IJS

- 350 g mangopulp
- 350 volle melk
- 150 g slagroom
- 120 g suiker

#### CHOCOLA

- 300 g witte chocola
- 150 g kalamata olijven

### BEREIDINGSWIJZE

#### NAMELAKA VAN KAMEL

1. Week de gelatine in ruim ijswater.
2. Zet de suiker en de 50 gram water samen op hoog vuur en kook tot een karamel.
3. Blus af met de 150 gram water en los de karamel volledig op.
4. Haal de merg uit de vanillepeul en voeg toe aan het karamelwater.
5. Los hierin de gewelde bladgelatine op.
6. Smelt de pure chocolade ondertussen au bain-marie.
7. Voeg de chocolade in een keer toe aan het karamelwater en meng tot een geheel.
8. Voeg dan de slagroom toe en meng goed door.
9. Schenk door een zeef en giet in de quenellemallen.
10. Vries de gevulde mal in.
11. Los de namelaka's zodra deze bevroren zijn, bewaar koel tot gebruik.

#### LA TRAPPE QUADRUPEL CHOCOLADECAKE

12. Verwarm de oven op 160 gr C.
13. Bekleed een vierkant bakblik met bakpapier.
14. Meng de boter en suiker tot een lichte, luchtige massa in de KitchenAid.
15. Mix in een aparte kom het bier, de yoghurt en het ei samen tot een gladde mix, en voeg langzaam toe aan de botermix.
16. Zeef de bloem, cacao en baking soda samen en schep door de mix.
17. Bak ca 45 minuten. De cake is gaar als een prikker er schoon uitkomt.
18. Laat afkoelen in het bakblik.

#### MANGO-IJS

19. Mix alle ingrediënten in de blender.
20. Draai er ijs van in de ijsmachine.

#### WITTE CHOCOLA MET ZWARTE OLIJF

21. Smelt 200 gram van de witte chocolade boven een pan warm water.
22. Voeg nu beetje bij beetje de rest van de witte chocolade toe tot een temperatuur is bereikt van ongeveer 25°C.
23. Houd warm op maximaal 28°C.
24. Laat de olijven nu goed uitlekken en snij in kleine stukjes.

**OLIJFTUILE**  
40 g gemalen amandelen  
30 gram bloem  
80 g poedersuiker  
50 g Kalamata olijven  
70 g boter  
60 g eiwit

**KOFFIEKAVIAAR**  
30 g basilicumzaad  
240 g water  
50 g suikerwater, 1:1  
20 g oploskoffie

## **GARNITUUR**

25. Meng er de witte chocolade door en strijk direct dun uit op acetaatfolie.

## **OLIJFTUILE**

26. Smelt de boter.  
27. Mix de amandelen, bloem en poedersuiker in de KitchenAid.  
28. Snijd de olijven klein en voeg de olijven toe en mix opnieuw.  
29. Voeg tijdens het mixen voorzichtig de gesmolten boter toe gevolgd door het eiwit.  
30. Zet het mengsel in de koelkast tot het hard is geworden.  
31. Verdeel het deeg met behulp van een paletmes heel dun over een matje.  
32. Bak de tuile af voor ongeveer 4 minuten op 180°C.  
33. Laat de tuile afkoelen en breek in stukken.

## **KOFFIEKAVIAAR**

34. Vermeng de basilicumzaadjes met het water en laat een halfuurtje staan.  
35. Voeg nu het suikerwater toe en roer er de oploskoffie door.  
36. Bewaar tot gebruik in de koelkast.

## **PRESENTEREN**

37. Snij de cake in blokjes en leg er een paar op het bord.  
38. Doe de quenelle namalaka op het bord.  
39. Leg er een quenelle mango-ijs naast.  
40. Versier met de witte chocola en olijftuile.  
41. Doe een dotje koffiekaviaar erbij.

## ACHTERGRONDINFORMATIE OVER DE WIJNEN

NAAM LEVERANCIER: DE LARENSE WIJNKOPERIJ

---

### MADELEINE MET EENDENLEVER

#### UIENMARTINI MET COMTÉ

##### **Boccantino, Fiano (Da Uve Leggeremente Appasite), 2023**

De mooie combinatie van de madeleine met eendenlever en de tegelijkertijd gepresenteerde uienmartini zorgde ervoor dat we voor deze fiano hebben gekozen. De wijn moet een beetje zoet hebben, maar tegelijkertijd ook complexiteit met frisse tonen.

Deze witte wijn uit Salento, met mooie strogele kleur heeft elegante aroma's van fruit en amandelen, citrus en tropische tonen. Maar wat betekent 'leggermente appassite' precies? Nadat de druiven met de hand zijn geogst, ondergaan ze een speciaal proces waarbij ze lichtjes worden ingedroogd. Dit proces intensifieert de smaken en aroma's van de druiven, waardoor de wijn een rijke complexiteit krijgt. Voorheen werd dit alleen bij rode wijnen gedaan, maar recent ook steeds meer bij wit.

### ROULEAU VAN GEADERDE KABELJAUW

##### **SAINT PIERRE, CÔTE DU RHÔNE BLANC, 2023**

De gepekeldde vis, de lavas en bleekselderij zorgden voor hoofdbrekens. Daar moest wel een kanjer tegenover staan om tegen al die smaken op te kunnen. We zijn uitgekomen bij een witte wijn uit de Rhône. Die zijn vaak complex als de wijnmaker erin slaagt een mooie blend te maken van het aanwezige verscheidenheid aan cépages. Deze wijn is een blend van Roussanne, (aromatisch bloemenhoning) Marsanne (viooltjes, alcoholisch sterk), Grenache blanc (anijs, venkel) en Clairette (appel, grapefruit)

Het levert een wijn met een goudgele kleur waar de florale aroma's met rijpe appel, abrikoos, grapefruit, honing het glas uit spetteren. Zacht en rond van smaak met een fijne zuurgraad. Violès (waar de druiven groeien) heeft zware rivierklei en kalksteen als bodem, het landschap is licht glooiend met koele valwinden van de Mont Ventoux en de Dentelles de Montmirail.

### GEWOKTE SPRUITEN MET PREICOULIS

##### **GERALD TALMARD, MACON-CHARDONNAY, 2023**

Dit zalige en op het oog simpele gerecht, vraagt om een Chardonnay. Maar vind maar eens een mooie betaalbare uit de Bourgogne. Deze komt uit het piepkleine plaatsje Chardonnay vlak bij Macon.

De wijn heeft geen houtlagering maar krijgt het volle mondgevoel door de veelvuldige toepassing van batônnage (het roeren van de gisten door de wijn tijdens de rijping).



Wat een genot bij de Hollandaise en het kaaskoekje.

## TOURNEDOS ROSSINI

### FINCA MUSEUM, RESERVA, 2020

#### Let op: tijdig decanteren !!!

Bij zo'n enorme klassieker zochten we natuurlijk ook een klassie klasbak, maar de kosten van een top Bordeaux of Saint Emilion zijn voor de CCA te begroetelijk. We zijn uitgekomen in Spanje.

Rode wijn gemaakt van Tempranillo uit Cigales. Eind jaren 90 besloot Grupo Barón de Ley uit te breiden buiten de Rioja DOC. Na een uitgebreide verkenning van verschillende regio's, viel hun oog op Cigales DO, een gebied met een lange traditie van wijnbouw en eeuwenoude wijngaarden die verlaten waren.

Ze zijn met de Tempranillo aan de slag gegaan en het is hen gelukt er schitterende wijnen te maken. Deze reserva met diepe kersenkleur en aroma's van rood fruit, aalbessen, veenbessen, zoethout en toast. Zeer Atlantisch van karakter met een mooie mineraliteit. De afdronk is zeer lang met hints van geroosterde hazelnoot. Na handmatige oogst worden de druiven ontscheid en vergist in roestvrijstalen vaten. De wijn rijpt vervolgens 22 maanden in nieuwe Franse eikenhouten vaten. Na het bottelen rust hij nog 15 maanden in de kelder.

## CHOCOLADECAKE MET KAREMELNAMELAKA

### ELYSIUM BLACK MUSCAT, QUADY

De laatste keer dat we deze Elysium black muscatwijn op de kaart hebben gezet was in 2012.

Er wordt wel gezegd dat deze uit Californië afkomstige wijn de meest all-round dessertwijn van deze planeet is. Gemaakt van donkere muscaatdruiven is dit een wijn die werkelijk bij elk dessert past. Of het nu fruit is of chocolade, het is altijd een goede combi. Heeft veel tropisch fruit in de smaak en is 'medium' zoet.

Quady Winery produceerde deze wijn voor het eerst in 1983. De wijn is met alcohol versterkt tot 15% en heeft een heerlijk frisse portachtige zoetheid. Helder en fris met een geur van rozen en nuances van lychees, heerlijk bij deze verscheidenheid aan smaken van mango tot chocolade.