



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu mei 2025

Alle receptuur is voor 15 personen

KRUIDENBRIOCHE

HARINGTARTAAR, APPEL, MOSTERDIJS



LANGOUSTINE, ASPERGE



DUBBELE ENTRECÔTE, ASPERGES



PANI PURI MET KAAS



ATSINABAVAROIS, RUMIJS, AFTER EIGHT



KRUIDENBRIOCHE

INGREDIËNTEN

BRIOCHE

300 g bloem
50 g koud water
40 g suiker
3 g gedroogde gist
1 ei
90 g boter
3 g zout
120 g room

BEREIDINGSWIJZE

BRIOCHE

1. Doe bloem en suiker in de KitchenAid.
2. Voeg gist, room en water toe en kneed met de deeghaak 10 minuten.
3. Voeg boter en zout toe en kneed nog eens door.
4. Bol het deeg op en dek het af met plastic folie.
5. Laat in een bekken op een warme plek (ca 25 g C) een uur rijzen.*
6. Snij van het deeg gelijke stukken af van ca 30 g. Hou de spanning in het deeg.
7. Bol weer op tot bolletjes en doe in cupcakevormpjes.
8. Laat staan op een warme plek**.
9. Bak af op 190 gr C in ca 10 minuten.

GARNITUUR

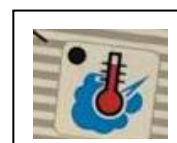
diverse bloemblaadjes
rozemarijn
boter
eidooier

PRESENTEREN

10. Maak een fijn mengsel van de blaadjes.
11. Smelt een beetje boter en klof een dooier er in los.
12. Vet hiermee de bovenkant van de brioches in.
13. Doop de brioches in het blaadjesmengsel.

*Laat het deeg rijzen op 30 gr C met stoom gedurende 40 minuten. Doe een theedoek over de kom en bind deze rondom vast met touw.

**Narijzen kan in 8 minuten op 30 gr C met stoom.



HARINGTARTAAR, APPEL, MOSTERDIJS

INGREDIËNTEN

ROZEMARIJNOLIE

- 2 takjes rozemarijn
- 1 dl albequina olie

HARINGTARTAAR

- 6 zoute haringen
- 1 sjalot
- 4 cornichons
- ¼ ingelegde citroen
- 1 citroen
- 1½ el extra vergine olijfolie
- 2 el peterselieblaadjes

COURGETTE

- 1 courgette
- 1 el extra vergine olijfolie

COMPRESSED APPLE

- 3 granny smiths
- beetje wodka

MOSTERDIJS

- 4 eierdooiers
- 40 g suiker
- 5 dl melk
- 25 g melkpoeder
- 70 g grove mosterd

GARNITUUR

- 1 bakje tuinkers
- 2 el crème fraîche
- rozemarijnolie

BEREIDINGSWIJZE

ROZEMARIJNOLIE

1. Maak de rozemarijn klein
2. Doe in een bakje in de olie.
3. Laat dit trekken in de oven waar het brood rijst op 30 gr C.

HARINGTARTAAR

4. Verwijder de staarten van de haringen en snijd de rest van de vis in stukjes van 5 mm. Doe ze in een grote kom.
5. Snijd de sjalot en cornichons zeer fijn en voeg toe aan de haring.
6. Snijd de schil van de ingelegde citroen (zonder het vruchtvlees) heel fijn en doe erbij.
7. Voeg 1½ eetlepel citroensap, de olijfolie en de peterselie toe en meng.
8. Breng op smaak met versgemalen zwarte peper en eventueel zout.
9. Knip de tuinkers eroverheen en druppel er nog wat extra vergine olijfolie en citroensap over.

COURGETTE

10. Snijd lange repen van de courgette met een dunschiller of mandoline.
11. Leg de courgette op een bord en knip er wat citroensap overheen.
12. Druppel de olijfolie erover en bestrooi met peper en zout - laat niet langer dan 5 minuten marineren.

COMPRESSED APPLE

13. Schil de appels en verwijder het klokhuis. Snij de appel in kleine blokjes.
14. Besprenkel met een beetje wodka.
15. Doe in een vacuumeerzak en trek vacuüm.

MOSTERDIJS

16. Leg een gastrobak in de vriezer.
17. Klop de dooiers met suiker tot crème.
18. Verhit al roerend melk en melkpoeder tot 70°.
19. Meng dooiers met melk en verhit al roerend tot 75°.
20. Koel de massa af in een bak met ijswater en roer de mosterd erdoor.
21. Draai er ijs van met de ijsmachine.

PRESENTEREN

22. Smit of schep een toefje crème fraîche op een bord. Leg de haringtartaar erop met behulp van een ring of kommetje.
23. Doe een klein bolletje erop.
24. Drapeer de gemarineerde courgette en de appelblokjes erlangs.
25. Doe een beetje rozemarijnolie over het gerecht.

LANGOUSTINE, ASPERGE

INGREDIËNTEN

CURRYOLIE

5 g korianderzaad
5 g kurkumapoeder
3 cm verse gemberwortel
3 cm verse laos
2 verse citroenbladen
5 stuks citroengras
2 limoenen voor de rasp
1 grote rode chilipeper
300 ml zonnebloemolie

CURRYCRÈME

1 eidooier
1 el wittewijnazijn
1 el Dijonmosterd
100 ml zonnebloemolie
125 ml curryolie
zout

ASPERGES

15 asperges AA
zout

ZALMEITJES

100 g zalmeitjes
1 citroen
100 ml suikerwater (50:50)
2 el olijfolie
½ citroen voor het sap
geraspte limoenschil

LANGOUSTINES

15 kleine langoustines
15 grote langoustines
2 limoenen
zonnebloemolie

BEREIDINGSWIJZE

CURRYOLIE

1. Verwarm in een droge hete pan het korianderzaad en het kurkumapoeder tot ze geurig beginnen te worden.
2. Blus af met de olie.
3. Verwijder de zaadlijsten uit de chili's.
4. Blender nu alles, inclusief alle andere specerijen, met de olie.
5. Laat zolang mogelijk trekken.
6. Zeef het geheel door een doek en bewaar de olie.

CURRYCRÈME

7. Meng dooier, azijn, zout en mosterd.
8. Voeg al kloppend met de staafmixer eerst de curry-olie toe en dan de zonnebloemolie totdat een mayonaise ontstaat.

ASPERGES

9. Schil de asperges, verwijder de onderkanten.
10. Pocheer de asperges in water met zout en boter tot beetgaar.

ZALMEITJES

11. Snijd de citroen in dunne plakken (verwijder de pitten).
12. Konfijt ze in suikerwater tot ze glazig zijn en giet af.
13. Draai in een blender de gekonfijte citroen met de olijfolie en het citroensap glad tot een emulsie/vinaigrette.
14. Breng de zalmeitjes op smaak met geraspte limoenschil en de vinaigrette.

LANGOUSTINES

15. Maak de kleine langoustines schoon (denk aan het verwijderen van het zwarte darmkanaal).
16. Snijd er tartaar van en breng op smaak met geraspte limoenschil, peper en zout.
17. Maak de grote langoustines voorzichtig schoon zonder het vlees te kneuzen.
18. Schroei ze in een gloeiend hete pan met de olie kort en heftig op de rug.

GARNITUUR PRESENTEREN

- | | |
|-------------------------|--|
| Dille
Gepofte quinoa | <ol style="list-style-type: none">19. Smit een streepje currysème in het midden van het bord met daarlangs een baan langoustinetartaar.20. Leg hier de geroosterde langoustinestaart met de rug naar boven op.21. Verdeel de quinoa over de langoustines op de borden, leg de zalmeitjes tegen de langoustine aan.22. Leg de asperge erbij.23. Werk af met een klein beetje dille. |
|-------------------------|--|

DUBBELE ENTRECÔTE, ASPERGES

INGREDIËNTEN

ESPUMA VAN GROENE

ASPERGES

1 kg dikke groene asperges
5 g dragon
40 g daslookolie
12 g bladgelatine
zout

ENTRECÔTE

1,5 kg entrecôte
gekonfijte knoflookpuree
boter
tijm
bloem
zonnebloemolie
zout, peper

AARDAPPEL

15 bloemige aardappelen
bv Frieslanders

ASPERGES

30 asperges
200 g boter

DASLOOKOLIE

10 g daslook
30 g zonnebloemolie
Zout

BEREIDINGSWIJZE

ESPUMA VAN GROENE ASPERGES

1. Haal de groene asperges door de sapcentrifuge.
2. Zet het groene aspergesap op laag vuur op met de dragon en verwarm tot 80°C.
3. Weeg 480 gram van dit sap af en voeg hier de daslookolie aan toe.
4. Los de gelatine op in het mengsel en gebruik een staafmixer om het te emulgeren.
5. Doe de massa in een sifon en belucht met twee slagroompatronen.
6. Koel terug in de koeling. Schud regelmatig.

ENTRECÔTE

7. Snij plakken (drie vingers dik) van de entrecote en zout deze aan beide kanten. Bak in een pan beide kanten goudbruin.
8. Smeer het vlees vervolgens van beide kanten in met puree van gekonfijte knoflook en voeg een klont koude boter toe.
9. Bak deze mee samen met een takje tijm.
10. Snij vervolgens alles rondom de 'appel' van het vlees strak vierkant weg en snij deze afsnijdsels in blokjes van 1 cm bij 1 cm.
11. Haal de blokjes door de bloem om ze vervolgens in olie te frituren in een bakpan.
12. Als ze goudbruin (dus niet donkerbruin) gefrituurd zijn voeg dan een klont boter toe, laat uitbruisen, voeg tijm, knoflook en peper toe en leg op keukenpapier.

AARDAPPEL

13. Schil de aardappelen en tourneer in een conische vorm.
14. Kook de aardappelen in een weinig water gaar.
15. Laat uitdampen. Niet schudden.

ASPERGES

16. Klaar de boter.
17. Schil de asperges goed en verwijder daarna de uiteinden.
18. Kook de asperges net beetgaar.

DASLOOKOLIE

19. Draai de daslook met de zonnebloemolie gedurende 20 seconden op vol vermogen in de blender.
20. Verwarm vervolgens op 80°C gedurende 5 minuten.
21. Passeer door een koffiefilter voor een helder resultaat.

GARNITUUR PRESENTEREN

22. Bak de asperges rustig goudbruin in de geklaarde boter.
23. Karamelliseer de knoflook aan beide kanten en breng het vlees op cuisson.
24. Laat de het vlees tenminste 6 minuten rusten.
25. Trancheer het vlees in porties.
26. Leg tranches vlees op het bord. Doe er wat kaantjes overheen.
27. Leg de asperges en de aardappels ernaast.
28. Spuit een toef espuma op de asperges.

SALADE MET PANI PURI EN KAAS

INGREDIËNTEN

PANI PURI

20 pani purischijfjes

MOSTERDZAADJES

25 g mosterdzaadjes

50 g suiker

5 dl water

1 dl witte wijnazijn

KAASCRÈME

50 g mascarpone

50 g room

300 g melk

200 g Parmezaanse kaas

10 g Dijon mosterd

5 g agar-agar

2 eidooiers

Peper, zout

SALADE

30 Citra Leaves

2 bakjes Salty Fingers

4 bakjes Gangnam Tops

rucola

1 grote of 2 kleine rode appels

Extra vierge olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

PANI PURI

1. Bak de pani puri in een laagje olie tot ronde, holle bolletjes.
2. Haal de kapjes net boven het midden weg.
3. Zet droog weg.

MOSTERDZAADJES

4. Breng water, suiker, azijn en een beetje zout aan de kook.
5. Voeg mosterdzaad toe en kook zachtjes gaar.
6. Laat afkoelen in het kookvocht tot gebruik.

KAASCRÈME

7. Verwarm de mascarpone met de melk, room, de Parmezaanse kaas en de mosterd.
8. Draai tot een glad mengsel.
9. Voeg de agar toe en laat even zachtjes koken.
10. Wat laten afkoelen.
11. Eidooiers loskloppen en toevoegen.
12. Laten afkoelen en op smaak brengen.
13. In een spuitzak doen.

SALADE

14. Maak een fijne julienne van de rode appels.
15. Vermeng in een mengkom de citrablaadjes, zoute vingers, Gangnam Tops.
16. Voeg een gelijke hoeveelheid rucola toe en de julienne van appels.
17. Besprenkel met olijfolie.

TÊTE DE MOINE

1 tête de moine kaas

GARNITUUR

30 bramen

TÊTE DE MOINE

18. Maak 30 mooie roosjes van de kaas.

PRESENTEREN

19. Doe wat salade in het midden van het bord.
20. Vul de pani puri met kaascrème. Doe een beetje mosterdzaad erop.
21. Verdeel de bramen.
22. Schik de kaasroosjes erop.

ATSINABAVAROIS, RUM-IJS, AFTER EIGHT

INGREDIËNTEN

BAVAROIS

10 doosjes atsina cress
350 g melk
250 g room
6 eidooiers
4 eiwitten
150 g suiker
12 g gelatine

RUM-IJS

475 g volle melk
110 g room
100 g suiker
30 g melkpoeder
5 g rumaroma
2 g locust

CRUMBLE

50 g suiker
50 g boter
20 g chocolade
zout
feuilletine
cacao nibs

BEREIDINGSWIJZE

BAVAROIS

1. Week de gelatineblaadjes in ijswater.
2. Breng melk met room aan de kook.
3. Voeg de atsina toe en laat trekken.
4. Blender met de staafmixer en zeef door een fijne zeef.
5. Klop de eidooiers los met de suiker.
6. Voeg de warme melk/room toe en laat au bain marie binden.
7. Knijp de gelatine uit en los op in de melk/room.
8. Sla de eiwitten op en spatel deze door het roommengsel.
9. Bekleed hoge ringen met acetaatfolie.
10. Zodra de bavarois wat steviger wordt, verdelen in de torentjes en laten opstijven in de koeling.

RUM-IJS

11. Verhit de melk met de room tot 65 gr C.
12. Voeg de suiker en de locust toe en verhit naar 85 gr C.
13. Koel snel terug in de koeling.
14. Voeg het rumaroma toe.
15. Draai er ijs van in de ijsmachine.

CRUMBLE

16. Verwarm de oven op 150 gr C.
17. Smelt de boter.
18. Vermeng met de overige ingredienten.
19. Verkruiemel op een bakplaat met bakpapier.
20. Bak krokant.

AFTER EIGHT

200 g witte chocola
bakje atsina

AFTER EIGHT

21. Tempereer de witte chocola en doen in een spuitzakje.
22. Leg de atsinablaadjes netjes naast elkaar op acetaatfolie.
23. Spuit er toefjes chocola op.
24. Leg er een vel acetaatfolie op en laat de chocola uitharden.

GARNITUUR

PRESENTEREN

25. Zet een bavarois op het bord en verwijder voorzichtig de acetaatfolie.
26. Doe een hoopje crumble op het bord en leg een bol rum-ijs erop.
27. Versier met de After Eights.

ACHTERGRONDINFORMATIE OVER DE WIJNEN

NAAM LEVERANCIER: ART OF WINES

KRUIDENBRIOCHE

HARINGTARTAAR, APPEL, MOSTERDIJS

Sabaté i Coca Corpinnat Mosset Brut Nature 2020

Dat was even een schrik voor de wijncie toen het mosterdijs enorm dominant was en ook de haring veel meer weerstand gaf aan dat wat we hadden uitgekozen.

Het is onhandig om met een oude jenever te beginnen, maar als je dit gerecht thuis maakt zeker doen. Wij hebben nu gekozen voor een Champagne, die geen champagne genoemd mag worden. Van biologische, handgeplukte druiven. Rijk en complex dankzij 38 maanden flesrijping. Onder het motto: "Champagne past bij alles" is het ook nu genieten geblazen.

Elf vooraanstaande Cavaproducten hebben zich verenigd in 'Corpinnat'. Middels hun strenger gereglementeerde werkwijze onderscheiden ze zich van mastodonten als Freixenet en Codorníu. Hun mousserende wijnen worden volledig in de eigen kelders van de leden gemaakt, van uitsluitend zelf verbouwde, met de hand geplukte en biologische druiven.

Zo ook bij Sabaté i Coca, dat met de beeldschone Mosset een werkelijk fantastische mousserende witte wijn maakt van de traditionele xarel-lo-, macabeo- en parelladadruiven. Dankzij minimaal 38 maanden rijping in de fles heeft deze Brut Nature mooie brioche-tonen en een prachtige milde aanzet. Denk aan Vintage Champagne, maar dan uit Catalunya en voor een fractie van de prijs.

LANGOUSTINE, ASPERGE

Bodegas Abadía de San Quirce Rueda Sobre Lías Verdejo 2024

Bij de tweede gang ging het alweer mis. Natuurlijk kwam dat ook door de ter plekke bedachte bisque (Wij zijn altijd een voorstander van alles gebruiken in de keuken/niks weggooien) maar hier hadden we niet op gerekend. Maar ook als deze weggelaten wordt, dan nog sneeuwde de delicate smaak van de wijn een beetje onder. De bisque heeft de definitieve versie van het gerecht niet gehaald.

We hebben nu een verdejo en die gaat het zeker een stuk beter doen. (Advies van Gaston: stem bij het koken het gerecht af op de wijn!

Behalve overtuigende Ribera del Duero's, maakt Abadía de San Quirce ook deze heerlijke Verdejo, en wel van druiven uit de naburige Ruedastreek. Beide wijngebieden worden verbonden door de rivier de Duero, maar Ribera legt zich vooral toe op rode wijn, Rueda op witte.

Wijnmaakster Diana Moreno Grávalos laat de verdejodruiven 's nachts plukken. Dit zorgt ervoor dat de druiven rond een temperatuur van vijf graden blijven en daardoor in optimale staat de kelder bereiken. Dit is van belang voor zoveel mogelijk aromatische expressie in de wijn. Eenmaal in de kelder volgt de vergisting in roestvrijstalen tanks. Hierna rijpt de wijn gedurende drie maanden op de gisten (sobre lías), wat zorgt voor extra vulling en smaakintensiteit.

DUBBELE ENTRECÔTE, ASPERGES

Quinta da Romaneira Douro Sino da Romaneira Douro – Portugal

Bij zo'n klassiek vleesgerecht zochten we een klassieke wijn. Een topper uit de Bordeaux zou hier geweldig bij passen, maar ja... zoek die maar eens voor een CCA-prijs.

Gelukkig hebben we een topper gevonden, maar dan uit Portugal. Deze wijn wordt onder de hoede gemaakt van Cristian Seely, tevens verantwoordelijk voor diverse beroemde châteaux in Bordeaux: Château Pichon Baron (Pauillac, Bordeaux), Château Suduiraut (Sauternes, Bordeaux), Château Petit-Village (Pomerol, Bordeaux), Château Pibran (Pauillac, Bordeaux).

Hij heeft als missie aan te tonen dat het Douro-terroir buitengewoon geschikt is voor het maken van wereldklasse rode wijn, die zich kan meten met Bordeaux of Bourgogne.

De Sino da Romaneira is geheel naar het voorbeeld van de beroemde Cru Classé Bordeaux gemaakt als Romaneira's tweede wijn. De druiven Touriga Nacional, Tinto Cão, Touriga Franca, Tinta Roriz vergisten in roestvrijstalen tanks, waarna de wijn in eikenhouten vaten rijpt. Dit zorgt ervoor dat de Sino fruitiger blijft en jonger toegankelijk is dan grote broer Quinta da Romaneira. En z'n naam? Die ontleent de wijn aan de bel (sino) die aan de toegangspoort van het domein hangt.

Robijnrode wijn met een verfijnde geur van pruim, zwarte bes, laurier en cederhout. Sappig en vol in smaak met rijp fruit, evenwichtige frisheid en soepele tannines. Nuances van munt en cacao in de aanhoudende finale.

(Geen slok voor of na een asperge! Bovendien is decanteren aanbevolen omdat de wijn nog heel jong is en wel wat zuurstof kan gebruiken).

PANI PURI MET KAAS

Domaine Coussin Côtes de Provence La Croix du Prieur Rosé Provence – Frankrijk

Altijd moeilijk om na zo'n vleesgerecht met stevige rode wijn, terug te gaan in intensiteit bij dit salade/kaas gerecht. Men kan de rode wijn doordrinken (voor de roodliefhebber, maar na een slokje water of een stukje brood kan ook rustig overgestapt worden naar de rosé van Domaine Cousin van de familie Sumeire.

Zij staan bekend als een van de vooraanstaande wijnproducenten van de Provence. Om nóg beter te worden, is de familie bezig met een volgende, grootschalige kwaliteitsslag. Broer en zus Olivier en Sophie Sumeire verleggen de focus naar meer terroirgetypeerde wijnen. Dit doen ze door uitsluitend nog wijnen te produceren van hun drie châteaux in de Provence. Château Coussin bevindt zich vlakbij Trets en de

Mont Sainte-Victoire. Hier maken de Sumeires onder meer de verfijnde La Croix du Prieur Rosé. De grenache, syrah en cinsault plukken ze in een wijngaard met een bodem van kalk en klei.

Eenmaal in de kelder vergist het sap na de persing van de druiven bij koele temperatuur, om zoveel mogelijk van de verfijnde fruittonen te behouden. Dat is zonder meer gelukt. Een zeer aangename rosé, fruit, subtiele kruidengeuren, zonnig plezier, sierlijke zuren. Licht zalmroze wijn met een sprekende geur van bosaardbei, watermeloen, perzik en anijs. Prima aansluitend bij de bramen en de kaascrème.

ATSINABAVAROIS, RUM-IJS, AFTER EIGHT

Mirabelle de la Jaubertie Monbazillac - Bergerac – Frankrijk

Dit was een makkie voor de wijncie. Zoet, zoet, zoet en chocolade. Deze betaalbare achterneef van de Sauternes glijdert erin als Gods woord in een ouderling.

Wat een prachtige zoete witte wijn van Hugh Ryman, eigenaar en wijnmaker van Château de la Jaubertie. Een klein deel van de witte druiven wordt niet geoogst voor de productie van droge witte wijn, maar blijft langer aan de stok rijpen.

De vochtige omstandigheden in het naseizoen bespoedigen de 'pourriture noble' (nobeke rotting) waarbij de druiven verschrompelen en in smaak concentreren. De zeer lage opbrengst zorgt voor een magnifieke zoete wijn die uitermate goed past bij deze mooie afsluiting van de avond.

Druivenrassen: 65% Sémillon, 25% Sauvignon Blanc, 10% Muscadelle



Met Emilie Bontemps, die Jaubertie uitstekend weet te vertegenwoordigen