



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu januari 2026

Alle receptuur is voor 15 personen

Recepten van Pascal Jalhay en Vanja van der Leeden

BISQUE UDANG PETEH

KROKET SAYUR LODEH

SATEH LILITH



BESENGK BEURRE BLANC



PERKEDELBURGER



AYAM KALIO

SAMBAL BADIJAK

ACAR VAN MENEER FREETH

NASI KUNING



MANGOTAARTJE MET CRÈME JAVANAISE

RENDANG VAN ANANAS



INGREDIËNTEN BEREIDINGSWIJZE

trassi	1. Gefermenteerde garnalenpasta
daoun salam	2. Te vervangen door laurierblad. Liever vers/diepvries
djeroek peroet	3. Citroen/limoenblad. Gedroogd of vers/diepvries
sereh	4. Citroengras
petehbonen	5. Groene platte boontjes
laos	6. Galangawortel. Wit/rozewortel met dun uiteinde
gula Jawa	7. Javaanse suiker
koenjit/kunjit/kurkuma	8. Geelwortel. Kleine wormvormige worteltjes. Okergeel van binnen.
rawit	9. Kleine zeer scherpe peper
djahe	10. Gemberwortel
tamarindepasta	11. Zoetzuur, soms met pit.
kemiri	12. Witbleke noten. Altijd eerst even poffen in een pan of de oven.

Let bij het werken met Spaanse peper/lombok en rawit op dat het gerecht niet te pittig wordt, want dan proef je niet meer de smaaknuances, om van de wijn nog niet eens te spreken.

Gebruik handschoenen bij het snijden van de pepers. Want als je even in de ogen wrijft of het toilet bezoekt, je zult merken dat er 'brand' ontstaat.

Overgiet pepers met wat kokend water. De smaak blijft de pittigheid neemt af.

Als het eten te pittig is, kun je 'blussen' met suikerwater (5% suiker oplossen in water) of suikerhoudende frisdrank.

Receptuur voor 15 personen

BISQUE UDANG PETEH**INGREDIËNTEN****BISQUE**

10 grote Tiger Prawns
(ongepeld)
1 kg garnalendoppen
5 el tomatenpuree
5 sjalotten
6 tenen knoflook
half blokje trassi
scheut Pernod
400 ml witte wijn
1 prei
1 venkelknol
5 el zwarte peperkorrels
3 el korianderzaad
3 el venkelzaad
4 steranijs
4 daoun salam
25 daoun djeroek peroet
15 stengels sereh
100 g rijst
6 el petehbonen
400 ml kokosmelk

LONTONG

1 zakje lontong

GARNALEN

Zie hierboven

GARNITUUR

2 bosuitjes
3 norivelletjes

BEREIDINGSWIJZE**BISQUE**

1. Pel en ontdarm de garnalen. Bewaar de schillen.
2. Hak de sjalotten, de knoflook, de prei, de venkel.
3. Vijzel het korianderzaad, venkelzaad.
4. Kneus de sereh.
5. Verhit zonnebloemolie in een ruime pan.
6. Bak hierin de schillen van de garnalen en de garnalendoppen.
7. Bak de tomatenpuree kort mee.
8. Voeg sjalot, knoflook en trassi toe en bak mee.
9. Blus af met Pernod en witte wijn.
10. Voeg overige ingrediënten toe, behalve 5 djeroek peroet, de rijst en de kokosmelk.
11. Voeg 3 liter water toe.
12. Laat 45 minuten zachtjes koken.
13. Zeef de soep en druk de garnalen goed leeg.
14. Breng de bisque opnieuw aan de kook met de rijst en overgebleven djeroek peroet en laat 30 minuten koken.
15. Verwijder de djeroek peroet en blender de soep in de blender glad.
16. Kook de petehbonen even mee in de soep.
17. Voeg vlak voor het opdienen de kokosmelk toe aan de warme soep.

LONTONG

18. Kook de lontong minstens een uur, totdat deze aan elkaar kleeft.
19. Maak hiervan 15 'plukjes'.

GARNALEN

20. Bak de garnalen kort in wat zonnebloemolie.
21. Bestrooi met een beetje zout.

PRESENTEREN

22. Snij de bosuitjes en de nori in dunne reepjes.
23. Snij de garnaal in stukken en leg samen met een plukje lontong in een diep bord.
24. Schenk de bisque erbij en werk af met petehbonen, bosui en nori.

KROKET SAJOER LODEH

INGREDIËNTEN

BOEMBOE

5 cm laos
3 el sambal goreng
10 kemirnoten
5 tl korianderzaad
½ blokje trassi
75 g Gula Jawa
5 laurierblaadjes
1l kokosroom

VULLING KROKET

250 g bloemkoolroosjes
250 g haricots verts
250 g chinese kool
150 g taugé
120 g winterwortel
1 rode paprika
2 rode uien
5 tenen knoflook
200 g tempé
olie
Zout en peper

SALPICON

12 g gelatine
150 g boter
150 g bloem
kookvocht groenten

PINDAMAYONAISE

BEREIDINGSWIJZE

BOEMBOE

1. Pof de kemirnoten.
2. Haal de nerven uit de laurierbladen.
3. Maak dan van alle ingrediënten een fijne brij in de Magimix of de blender.

VULLING KROKET

4. Maak de groenten schoon en snijd ze in kleine brunoise (max 5 mm).
5. Fruit ze aan in olie. Voeg de boemboe toe en laat ongeveer 5 minuten doorstoven en doe de kokosroom erbij.
6. Laat de vulling op laag vuur goed doorgaren. Breng op smaak met zout en peper.
7. Droog de tempé af en snijd in kleine brunoise (max 5 mm) en frituur ze in zonnebloemolie goudbruin.
8. Giet de groenten af en bewaar het kookvocht (minimaal 1l). Laat afkoelen.

SALPICON

9. Week de gelatine in koud water.
10. Maak een gare roux van de boter en bloem. Voeg het kookvocht in stappen toe tot een gebonden saus. Laat iets afkoelen en voeg de uitgeknepen gelatine toe.
11. Spatel de groenten erdoor en laat nog even doorgaren. Breng de vulling op smaak met zout en peper.
12. Zet de ragout afgedekt met plastic folie in de blast chiller om af te laten koelen. De ragout moet goed stijf zijn om verder te kunnen verwerken.

PINDAMAYONAISE

13. Doe het ei in een smalle beker van de staafmixer.
14. Doe er azijn, zout en peper bij.
15. Vul op tot 300 ml met zonnebloemolie.
16. Maak met de staafmixer mayonaise.

3 el pindakaas
300 ml zonnebloemolie
1 ei
Azijn, zout, peper
Kecap manis

17. Roer de pindakaas erdoor.
18. Breng op smaak met ketjap.

GARNITUUR PRESENTEREN

- Bloem
- Ei
- panko
19. Maak kroketjes van de salpicon.
 20. Maak bakjes met bloem, 1 met losgeklopt ei en panko.
 21. Haal de kroketjes door de bloem, dan het ei en dan de panko.
 22. Laat ze opstijven in de vriezer.
 23. Bak af op 180 gr C.

SATEH LILITH

INGREDIËNTEN

BOEMBOE

8 sjalotten
4 tenen knoflook
4 g geelwortel
5 cm gemberwortel
5 cm laoswortel
3 stengels citroengras

GARNALENPUREE

400 g garnalen
400 g witte vis
10 citroenblaadjes
100 g geraspt kokos
3 el palmsuiker
korianderblad
Zout

GARNITUUR

crème fraîche
1 rode chilipeper
citroen
dille

BEREIDINGSWIJZE

BOEMBOE

1. Wrijf voor de boemboe de sjalotten, knoflook, geelwortel, gember- en laoswortel in een vijzel (of Magimix) tot een pasta.
2. Verwijder het droge deel van het citroengras en het droge buitenste blad en hak de stengel ragfijn.
3. Vermeng met de rest van de boemboe.

GARNALENPUREE

4. Hak de garnalen en de vis tot een fijne puree.
5. Verwijder de nerf uit de citroenblaadjes en snijd het blad ragfijn.
6. Meng de garnalen/vispuree met het citroenblad, kokos, de palmsuiker, zout en de fijngesneden koriander door de boemboe.
7. Vorm balletjes van het vismengsel en druk de massa in ringen.
8. Rooster de vispuree op de grillplaat of onder de grill in enkele minuten aan beide kanten bruin en gaar.

PRESENTEREN

9. Doe een paar citroendruppels over de sateh.
10. Serveer de satéh lilith met crème fraîche, flinterdun gesneden chilipeper en een dilletopje.

BESENGEK BEURRE BLANC

INGREDIËNTEN

BOEMBOE BESENGEK

- 40 g laoswortel
- 4 stengels citroengras
- 4 groene rawits
- 10 g geelwortel
- 3 gele uien
- 8 tenen knoflook
- 4 g trassi
- 2 el korianderpoeder

BEURRE BLANC

- 1 el boter
- 2 el tamarindepulp
- 12 limoenblaadjes
- 300 ml kokosmelk
- 300 ml witte wijn
- 200 g boter

ZEEBAARS

- 8 grote zeebaarsfilets
- zout en peper
- zonnebloemolie

SALADE

- 2 limoenen
- 2 el milde olijfolie
- eetje gembersap
- 4 bosjes waterkers
- 200 g taugé

GARNITUUR

- gebakken sjalotjes

BEREIDINGSWIJZE

BOEMBOE BESENGEK

1. Hak de ingrediënten fijn in de Magimix

BEURRE BLANC

2. Week de tamarinde in een beetje water en zeef daarna.
3. Snij de boter in blokjes.
4. Verhit de ½ eetlepel boter in een sauspan en fruit de boemboe hierin aan.
5. Voeg het tamarindewater, het limoenblad en de kokosmelk toe.
6. Verhit intussen in pan de witte wijn en laat inkoken tot 8 eetlepels en voeg toe aan de saus. Laat op laag vuur zó'n 10 tot 15 minuten trekken.
7. Verwijder het limoenblad en maal de saus mooi glad met een staafmixer.
8. Zet op laag vuur en monteer de saus met de blokjes boter.

ZEEBAARS

9. Bestrooi de zeebaarsfilet met zout en peper. Verhit een ruime koekenpan.
10. Voeg de zonnebloemolie toe en bak de filets op de huid.
11. Keer ze om wanneer het visvlees aan de randen begint te garen. Gaar nog 1 tot 2 minuten aan de andere kant en neem uit de pan.

SALADE

12. Maak een dressing van het limoensap, gembersap en de olijfolie.
13. Breng op smaak met zout en peper.
14. Hussel vlak voor opdienen door de waterkers en de taugé.

PRESENTEREN

15. Verwarm de beurre blanc een beetje op laag vuur.
16. Leg een halve filet op een bord.
17. Doe de beurre blanc erbij.
18. Serveer met een dot waterkerssalade en gebakken sjalotjes.

PERKEDELBURGER

INGREDIËNTEN

PERKEDELBURGER

- 5 sjalotten
- 2 tenen knoflook
- 500 g aardappels
- kokosolie
- zout en witte peper
- 2 tl gemalen korianderzaad
- 500 g rundergehakt
- 4 eieren
- 1 tl nootmuskaat

BASMATIBUNS

- 3 stengels citroengras
- 5 cm gemberwortel
- 4 cm laoswortel
- 5 dl kokosmelk
- 5 dl water
- 400 g sushirijst
- olie

SAMBAL TOMAAT

- 4 tomaten
- 2 uien
- 6 tenen knoflook
- 6 rawits
- 1 cm gemberwortel
- 1 cm laoswortel
- 1 stengel citroengras
- 1 tl garnalenpasta
- 2 citroenblaadjes

BEREIDINGSWIJZE

PERKEDELBURGER

1. Pel de sjalotten en knoflook en snijd ze fijn.
2. Snijd de aardappels in gelijkmatige stukken en bak ze in wat kokosolie. Voeg tijdens het bakken wat zout en de koriander toe.
3. Laat de aardappels op laag vuur garen en laat ze in de pan afkoelen.
4. Prak de aardappels in de pan met een vork of pureestamper fijn.
5. Voeg de gesnipperde sjalot en knoflook toe met het gehakt, de eieren, nootmuskaat en zout en peper naar smaak en meng alles goed.
6. Vorm er hamburgers van en laat deze op een koele plek rusten.

BASMATIBUNS

7. Kneus de stengels citroengras.
8. Snijd de gemberwortel en laoswortel in dunne plakjes.
9. Doe de kokosmelk, het water en de rijst in een pan.
10. voeg de specerijen en wat zout toe en breng de rijst aan de kook.
11. Draai het vuur laag en laat de rijst in circa 20 minuten gaar worden.
12. Laat de rijst tot handwarm afkoelen en verwijder specerijen.
13. Stort de rijst in een zeef en laat uitlekken.
14. Druk de rijst op een kleine bakplaat uit tot een gelijkmatige ½ centimeter dikke laag.
15. Dek af en laat afkoelen.
16. Steek uit de rijstlaag 'buns' ter grootte van de hamburgers en bak ze in olie in 8 minuten rondom goudbruin.

SAMBAL TOMAAT

17. Ontvel de tomaten. Pel de uien en de knoflook, verwijder de steeltjes van de rawits en schil of schrap gemberwortel en laoswortel dun.
18. Hak alles grof.
19. Knip het droge deel van het citroengras en hak de binnenste bladeren fijn.
20. Verhit wat olie in een pan en fruit rustig alle voorbereide ingrediënten met de trassi en citroenblaadjes.
21. Laat het mengsel iets afkoelen, verwijder citroengras en -blad en wrijf het mengsel in een vijzel (of Magimix) tot puree.
22. Breng op smaak met zout.

TAHUMAYONAISE

200 g zijden tahu
1 el dijonmosterd
1 el ketjap manis

GARNITUUR

Paksoibladeren
4 tomaten
2 rode uien.

TAHUMAYONAISE

23. Mix de zijden tahu met dijonmosterd en ketjap manis in een keukenmachine glad.

PRESENTEREN

24. Steek 15 rondjes iets groter dan de hamburgers uit de paksoibladeren.

25. Snij de tomaten in plakken.

26. Snij de uien in dunne ringen.

27. Bak de hamburgers in olie.

28. Leg een op maat gesneden paksoiblad op een bun.

29. Leg daarop een perkedelburger.

30. Garneer de burger met plakken rode ui en tomaat en geef de tomatensambal en tahu-mayonaise apart erbij.

AJAM KALIO

INGREDIËNTEN

BOEMBOE AJAM KALIO

- 3 tl komijnzaad
- 2 el korianderzaad
- 80 g geraspte gemberwortel
- 80 g geraspte laoswortel
- 3 cm geelwortel
- 2 rode lombokpepers
- 2 rawits, grof gehakt
- 8 sjalotten, gesnipperd
- 5 tenen knoflook

AJAM

- 1,5 kg kippendijen zonder bot
- 1 el tamarindepasta
- 2 el zonnebloemolie
- 500 ml kokosmelk
- 2 salamblaadjes
- 6 limoenblaadjes
- 4 stengels sereh, gekneusd
- 1,5 tl zout
- 50 g gedroogde kokosrasp

KANKUNG TERASI

- 2 tenen knoflook
- 3 el zonnebloemolie
- 1,5 kg wilde spinazie
- 1 tl trassi
- zout
- 1 limoen

GARNITUUR

BEREIDINGSWIJZE

BOEMBOE AJAM KALIO

1. Rooster het komijn- en korianderzaad in een droge koekenpan.
2. Maal ze fijn in de kleine Magimix.
3. Voeg de overige ingrediënten toe en maal verder. Voeg eventueel beetje olie toe.

AJAM

4. Zout de kippendijen, masseer ze met de tamarindepasta en houd apart.
5. Zet een braadpan op het vuur en verhit de zonnebloemolie. Voeg de boemboe toe, fruit 10 minuten al roerend aan en schenk de kokosmelk erbij.
6. Voeg de kip toe met de overige ingrediënten (behalve de kokosrasp) en zoveel water dat de kip net onder staat.
7. Laat nu op laag vuur 1 uur stoven.
8. Neem de kip uit de saus en pluk hem.
9. Leg weer terug in de pan en houd warm.
10. Rooster de kokosrasp in een droge koekenpan tot diepbruin (niet verbrand!).
11. Doe over in een vijzel en maal fijner. Voeg tweederde vlak voor het einde van de kooktijd toe aan de kip en roer door.
12. Bewaar de rest voor de garnering.

KANKUNG TERASI

13. Plet de knoflook met een koksme.
14. Verhit de zonnebloemolie. Fruit de knoflook kort aan.
15. Snijd de stelen en de bladeren van de spinazie in stukken van circa 5 centimeter.
16. Voeg toe aan de wok met de trassi en een snuf zout en roerbak snel op hoog vuur tot de groente is geslonken.
17. Knijp er limoen over uit, roer door elkaar en haal van het vuur.

PRESENTEREN

18. Leg de kip in de borden en strooi de overgebleven kokos erover.
19. Leg er wat spinazie bij en een bol nasi kuning*.

NASI KUNING

INGREDIËNTEN

NASI KUNING

350 g pandanrijst
1 tl zout
4 stengels sereh
4 blaadjes pandanblad
8 blaadjes limoenblad
1,5 cm geelwortel
0,5 tl kurkuma
2 tl korianderzaad
1 tl komijnzaad
1 kaneelstokje
400 ml kokosmelk
100 ml water

GARNITUUR

BEREIDINGSWIJZE

NASI KUNING

20. Was de rijst een paar maal.
21. Kneus de sereh, knoop het pandanblad.
22. Doe de rijst met alle ingrediënten in een ruime pan.
23. De rijst moet ongeveer 1,5 cm onder het water staan.
24. Laat zonder deksel aan de kook komen. Draai het vuur laag en als het vocht opgenomen is, roer je de rijst goed door en zet je het vuur uit en doe je de deksel op de pan.
25. Laat op heel laag vuur nog 10 minuten nagaren.

PRESENTEREN

26. Doe een bol op het bord bij de kip.

Receptuur voor 15 personen

SAMBAL BADJAK

INGREDIËNTEN

SAMBAL BADJAK

0,5 gele ui
2 tenen knoflook
5 lange rode pepers
1 kemirinoot
2 tl gula Jawa
2 cm laoswortel
0,5 tl tamarinde
25 ml water
50 ml olie
1 tl trassi
2 daoun salam

GARNITUUR

BEREIDINGSWIJZE

SAMBAL BADJAK

1. Wrijf de uien, knoflook, chilipepers met de kemirinoten en gula Jawa fijn in een vijzel of in de Magimix.
2. Schil en kneus de laos en roer de tamarinde door het water.
3. Verhit de kokosolie in een pan en fruit de boemboe circa 5 minuten
4. Voeg de overige ingrediënten toe en laat op laag vuur de sambal in circa 10 minuten gaar stoven
5. Breng de sambal op smaak met zout en laat hem afkoelen

PRESENTEREN

6. Doe de sambal in een paar kleine potjes op tafel.

ACAR VAN MENEER FREETH

INGREDIËNTEN

GROENTEN

125 g bloemkool
125 g courgette
125 g wortel
100 g gele ui
125 g sperziebonen

SAUS

10 g knoflook
8 g geelwortel
20 g gemberwortel
35 g sereh
50 ml kokosolie
30 g dijonmosterd
50 ml witte wijnazijn
100 g kristalsuiker
15 g zout
1 g witte peper
Evt 15 g aardappelzetmeel

GARNITUUR

BEREIDINGSWIJZE

GROENTEN

1. Maak de groenten schoon en verdeel de bloemkool in roosjes, de wortel en courgette in reepjes, de uien in partjes en de sperziebonen in stukken.
2. Blancheer ze in kokend water met zout, giet ze af en koel af in ijswater.
3. Giet de groenten af en bewaar ze in een kom.

SAUS

4. Pel de knoflook, schil de geelwortel en gemberwortel dun, verwijder het bovenste droge deel van de sereh en het buitenste blad.
5. Hak de ingrediënten fijn.
6. Roer de overige ingrediënten (behalve het zetmeel) bij elkaar tot een saus en breng aan de kook.
7. Roer de aardappelzetmeel glad met 2 eetlepels koud water en bind de saus hiermee.
8. Roer de hete saus door de groenten.
9. Vacumeer tweemaal in een open bak.
10. Laat afkoelen.

PRESENTEREN

11. Verdeel de atjar in schaaltes en zet deze op tafel.

Receptuur voor 15 personen

KRUIDIGE MANGOTAARTJES, CRÈME JAVANAISE, RENDANG VAN ANANAS

INGREDIËNTEN

TAARTJES

300 g bloem
200 g roomboter
90 g poedersuiker
1 grote eidooier
1-2 el koud water
20 g gepofte rijstkorrels

VULLING

4 mango's
2 el stemgember
1 tl kruidnagelpoeder
1 tl korianderpoeder
0,5 tl nootmuskaatpoeder
1 tl 5-spicespoeder
4 el witte basterdsuiker
2 el gedroogde ananas
1 limoen

CRÈME JAVANAISE

5 eidooiers
70 g Gula Jawa
500 ml melk

BEREIDINGSWIJZE

TAARTJES

1. Pulseer de bloem met de koude boter en de poedersuiker in de keukenmachine tot kruimelig.
2. Voeg de eidooier en het water toe en laat de machine draaien tot het deeg een samenhangende bal vormt.
3. Neem de bal uit de machine (het deeg voelt nat en zacht aan).
4. Wikkel in plasticfolie en laat 1 uur rusten in de koelkast.
5. Vet acht ronde vormpjes (met een diameter van 11 tot 12 centimeter) in en bestuif met bloem.
6. Neem het deeg uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen. Houd wat van het deeg achter voor de topping.
7. Rol het uit op een met bloem bestoven werkblad en bekleed er de vormpjes mee. Zet tot gebruik in de koelkast.
8. Verwarm de oven op 180 graden en bak de taartjes blind voor 15 minuten.
9. Verkruiemel het restje deeg tussen je vingers en meng met gepofte rijstkorrels.
10. Vul de taartbodems met mangomengsel en bestrooi met de rijstcrumble.
11. Schuif in de oven en bak in circa 10 minuten gaar. Neem uit de oven en laat 10 minuten afkoelen.

VULLING

12. Hak de gember en de ananas fijn.
13. Rasp de limoen en pers het sap uit.
14. Schil de mango's en snijd ze in blokjes.
15. Laat ze met de overige ingrediënten voor de vulling in een pan op laag vuur in 30 minuten zacht worden.
16. Roer af en toe.
17. Zeef de vulling en bind het rap met een beetje aardappelzetmeel.
18. Voeg het weer toe aan de vulling.

CRÈME JAVANAISE

19. Klop de eidooiers met de Gula Jawa.
20. Verwarm de melk en giet de eidooiers al roerend bij de melk.
21. Verwarm au bain-marie tot 85grC.
22. Houd het vuur laag en blijf roeren tot de crème bindt.

BIETENSAUS

1 l rode bietensap
10 kardemompeulen

BIETENSAUS

23. Laat het rode bietensap met de kardemompeulen op een laag vuur indampen tot ongeveer de helft.
24. Zeef de kardemompeulen uit de siroop

RENDANG VAN ANANAS

2 rijpe ananassen
3 sjalotten
3 knoflooktenen
4 Spaanse pepers (rood)
3 cm gemberwortel, geschild
1 el kurkuma
3 cm laos, geschild
2 tl korianderzaad
1 tl komijnzaad
5 stuks kruidnagel

RENDANG VAN ANANAS

25. Maak de ananas schoon.
26. Snij $\frac{1}{4}$ van de ananas in dunne plakken en droog in de oven.
27. Snijd de rest in blokjes van $\frac{1}{2}$ cm.
28. Snijd de rest van de ingrediënten in gelijke stukken en pureer alles.
29. Stoof de boemboe in een klein beetje olie tot het bijna gaar is.
30. Voeg dan de ananasblokjes toe
31. Laat dit circa 20 minuten op laag vuur doorgaren.
32. Zeef en bind het sap met wat aardappelzetmeel en voeg weer toe aan de massa.

GARNITUUR

Gula Jawa

PRESENTEREN

33. Maal wat Gula Jawa in een vijzel en leg dit op het bord.
34. Snij de taartjes doormidden en leg een helft op het bord.
35. Doe de ananas in een kookring. Druk goed aan en plaats tegenover het taartje op de Gula Jawa. Verwijder dan de ring.
36. Doe langs en een beetje over het taartje de crème Javanaise.
37. Maak de bietenstroop lauw.
38. Doe de bietenstroop langs de ananas.
39. Steek een gedroogd stukje ananas in de rendang.

ACHTERGRONDINFORMATIE OVER DE WIJNEN

NAAM LEVERANCIER: DE LARENSE WIJNKOPERIJ

BISQUE UDANG PETEH / KROKET SAYUR LODEH / SATEH LILITH

Sherry, Fino tio Pepe

Denk er om, koud schenken en in kleine glaasjes

Een nieuw jaar, dus nieuwe kansen. Het werd door de menucommissie wel weer lekker moeilijk gemaakt voor de wijnkeuzes bij dit gerecht. Wij hebben een poging gedaan om, zoals het onze opdracht betaamt, zoveel mogelijk de wijn in te zetten als combi met deze Oosterse gerechten.

Maar om te beginnen hebben we geprobeerd ipv een pure wijn een sherry tegenover de eerste gang te zetten en we hebben ons geconcentreerd op de bisque. Daar gaat de sherry heel goed bij. Bij de andere onderdelen is het even schakelen. Er waren chefs die de volgende wijn hier beter bij vonden passen. Ga je gang, zeggen wij, want we zijn niet van de ijzeren wetten in de wijn.

Tio Pepe Fino is een van de bekendste en meest iconische droge sherry's uit Jerez, gemaakt van 100% Palomino-druiven en beroemd om zijn frisse, lichte en amandelachtige karakter. Het is dé referentie voor Fino-stijl sherry wereldwijd.

Rijping: Minimaal 2 tot 4 jaar in Amerikaanse eiken vaten via het traditionele *criaderas y soleras*-systeem.

BESENGEK BEURRE BLANC

Talmard Macon-Uchizy

De beurre blanc en de kokos bij de vis vraagt om een stevige witte wijn en dat is met deze zuid-Bourgogne prima in orde.

Het domein van G rald Talmard beslaat ongeveer 30 hectare wijngaarden, beplant met Chardonnay, voornamelijk gelegen rond het dorp Uchizy. De stokken hebben een gemiddelde leeftijd van 30 tot 40 jaar, wat bijdraagt aan de complexiteit en concentratie van de wijnen.

De wijngaarden van Talmard liggen op glooiende heuvels met een zuidoostelijke expositie, wat zorgt voor optimale zonneshijns en rijping van de druiven.

Uchizy is gelegen in het noordelijke deel van de M connais, en ligt net naast Chardonnay, wat   n van de andere Villages is in de M connais. De bodem bestaat hoofdzakelijk uit kalksteen en kiezels. Lichtgele kleur. Geur van witte bloemen, een verfijnde wijn met smaken van meloen, licht zilt en florale tonen.

PERKEDELBURGER

Talmard Macon-Uchizy of de Fernand Engel Pinot Gris

Ook hier zou je de Chardonnay door kunnen drinken. Het gaat erom hoe de smaken op je eigen avond precies uit gaan vallen: Komt de kokosmelk meer naar voren dan kun je de chardonnay doordrinken. Voert de tomaten-sambal smaak de boventoon, dan ga je naar de pinot gris. Dankzij de aromatische complexiteit is de wijn hier bijzonder voor geschikt.

Het wijnhuis Fernand Engel bevindt zich nog altijd in familiebezit en omvat in totaal 52 hectare wijngaarden op de beste locaties van de Elzas. De Pinot Gris-druiven worden zorgvuldig geselecteerd van percelen in Rorschwihr en Bergham, gelegen op ongeveer twintig kilometer van Colmar. De wijnranken staan aangeplant in donkere, kalkhoudende bodems, wat bijdraagt aan het karakter van de wijn. De wijngaarden worden volledig volgens biologische principes onderhouden. Zodra de druiven hun optimale rijpheid bereiken, worden ze met de hand geplukt. Na de oogst worden de volledige trossen in hun geheel geperst. De vergisting vindt plaats in roestvrijstalen tanks bij een gecontroleerde, lage temperatuur. Na deze gisting blijft de wijn nog enkele maanden in contact met de gisten, om zo extra structuur en diepte te ontwikkelen. In de mond is hij zacht met fijne tonen van geel fruit, sappig, rond en stevig van structuur.

AYAM KALIO / SAMBAL BADIJAK / ACAR VAN MENEER FREETH / NASI KUNING

Hensel, aufwind SP- Spätburgunder

Hier weer iets dat niet zomaar makkelijk combineert. Ook kan men hier de chardonnay doordrinken, maar de rode wijn uit Duitsland zal je uitstekend bevallen als je de gerechten even op je in laat werken. In de loop van de vertering kregen steeds meer chefs en cheffinnen op de chefsavond het in de gaten dat dit een schitterende combinatie kon zijn.

Spätburgunder staat bekend om zijn verfijning en is wereldwijd geliefd om zijn lichte, fruitige en toch complexe karakter. En deze mag er wezen. De wijn komt uit de Pfalz-regio, een van de warmste wijngebieden van Duitsland. Dit gunstige klimaat, samen met de kalk- en lössbodems, zorgt ervoor dat de druiven perfect rijpen en hun volle aroma's ontwikkelen. Dankzij deze omstandigheden ontstaat er een Pinot Noir die zijn delicate karakter behoudt, maar tegelijk rijk en expressief is.

Ongeveer 10% van de wijn rijpt in gebruikte eikenhouten vaten, wat zorgt voor een subtiele houttoets en extra complexiteit. Het resultaat is een wijn met een helderrode kleur en een verfijnd bouquet van sappige kersen, wilde aardbeien en lichte kruidigheid. In de mond is de wijn vol en sappig met zachte, geïntegreerde tannine en een elegante balans. De afdrank is peperig, verfijnd en aanhoudend, waardoor elke slok uitnodigt tot de volgende.

Betekenis van "Aufwind" bij Hensel Spätburgunder:

De term "Aufwind" betekent letterlijk "opwaartse luchtstroom" of "thermiek". Bij deze wijn verwijst het naar het feit dat de wijngaarden van Weingut Hensel zich bevinden op het terrein van een voormalig vliegveldje in de Pfalz. De naam is dus een knipoog naar de luchtvaart en de thermiek die daar ontstaat. Dit geeft de wijn een eigen identiteit en verbindt het met de locatie waar de druiven groeien.

MANGOTAARTJE MET CRÈME JAVANAISE / RENDANG VAN ANANAS

Domaine de Montlong Monbazillac

Hier zaten we helemaal mis op de chefsavond. We hadden een rode moscatel neergezet, maar de goede bedoelingen kwamen niet overeen met het gerecht, dat om veel meer zoet en alcohol vroeg.

Dan hebben we hier een kanjer op dat gebied: Domaine de Montlong Monbazillac wordt inderdaad gemaakt van druiven die zijn aangetast door *pourriture noble* (edele rotting). Dit is de botrytis cinerea-schimmel die onder specifieke omstandigheden de druiven gedeeltelijk indroogt en concentreert, waardoor de wijn zijn kenmerkende zoete en complexe smaak krijgt.

Heldere, goudgele kleur en heeft een rijke en complexe neus met aroma's van honing, abrikozen, gekonfijt fruit, gedroogde vruchten en een hint van noten.. In de mond is de wijn zoet en vol met tonen van honing, gekonfijte sinaasappelschil en een hint van vanille. De wijn heeft een goede zuurgraad die de zoetheid in balans houdt en zorgt voor een lange en aanhoudende afdronk. Grote Sauternes-klasse! Deze wijn is gemaakt van een blend van drie druivensoorten: Sémillon, Sauvignon Blanc en Muscadelle.