



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu Maart 2026

Alle receptuur is voor 15 personen

POLENTACAKEJE MET PADDENSTOELEN

BIETENBONBON



LANGOUSTINE



HEILBOT MET PREI EN VLIERBLOESEM



SHORT RIB

VOORJAARGROENTEN

BIETEN EN PARMEZAAN



MUNT-/CHOCOLADE-IJS

CHOCOLADE NOUGAT

DONUT COOKIE MET ZWARTE KERSEN



Receptuur voor 15 personen

POLENTACAKEJE MET PADDENSTOELEN

INGREDIËNTEN

POLENTACAKEJES

150 g polenta
600 ml groentebouillon*
30 g boter
45 g geraspte Parmezaanse
kaas
Zout en versgemalen zwarte
peper

PADDENSTOELEN

250 g gemengde
paddenstoelen
2 sjalotten
knoflook
tijm
cèpes-poeder

TRUFFELSCHUIM

100 ml slagroom
1 tl truffelolie
zout
½ tl lecithine

GARNITUUR

Basilicum cress

BEREIDINGSWIJZE

POLENTACAKEJES

1. Breng groentebouillon aan de kook.
2. Klop de polenta er langzaam doorheen en blijf 5–7 minuten constant roeren tot het mengsel dik en romig is.
3. Roer de boter en Parmezaanse kaas erdoor en breng op smaak met zout en peper.
4. Giet de hete polenta uit in een met bakpapier beklede schaal tot ongeveer ½ cm dikte.
5. Strijk de bovenkant glad en zet het geheel een uur in de blast chiller, tot het stevig is.
6. Snijd uit de polenta kleine rondjes uit (±4 cm doorsnee).

PADDENSTOELEN

7. Maak de paddenstoelen schoon en snij fijn.
8. Snij de sjalotten fijn.
9. Verhit olijfolie of boter in een koekenpan. Voeg de sjalot en knoflook toe en bak tot ze geuren.
10. Roer de fijngehakte paddenstoelen en tijm erdoorheen. Bak 8–10 minuten tot al het vocht verdampt is en het geheel een rijke, smeugige massa vormt. Breng op smaak met wat cèpes-poeder.

TRUFFELSCHUIM

11. Verwarm de room voorzichtig. Roer de truffelolie, lecithine en wat zout erdoor.
12. Mix met een staafmixer tot er een zacht schuim ontstaat. Houd warm.

PRESENTEREN

13. Verhit boter of olie in een koekenpan op middelhoog vuur. Bak elke polentacake 2–3 minuten per kant tot ze goudbruin en knapperig zijn.
14. Leg op elk bord een polentacake. Schep er een kleine portie duxelles bovenop en maak af met een toefje truffelschuim en cress.

BIETENBONBON

INGREDIËNTEN

AZIINGELEI

90 g witte balsamico
35 g frambozenazijn
65 g bietensap
zonnebloemolie
5 g zout
15 g vegetal

BIETEN

350 g gare bieten
75 g citroen
45 g honing
15 g zout
zwarte peper

CACAOSIROOP

100 g rijstazijn
35 g suiker
25 g glucose
15 g cacaopoeder
citroenmelisse
375 g water

KOEKJE

110 g bloem
55 g poedersuiker
55 g boter
55 g eierdooier
3 g bakpoeder
3 g zout
4 g gemberpoeder

GARNITUUR

vene cress

BEREIDINGSWIJZE

AZIINGELEI

1. Kook het bietensap en zeef.
2. Voeg de azijnen en zout toe en de vegetal.
3. Verwarm tot 70 gr C.
4. Haal van het vuur en doe in een hoge smalle maatbeker.
5. Voeg zonnebloemolie toe en mix met de staafmixer tot een dunne mayonaise is verkregen.

BIETEN

6. Snij de biet in schijven van 1 cm dik.
7. Snij de citroenen in dunne plakken
8. Leg de bieten op een vel bakpapier en besprenkel met honing en zout.
9. Leg de schijven citroen op de biet.
10. Leg een ander vel bakpapier erop en vouw de randen dicht.
11. Bak 15 minuten in een oven van 160 gr C.
12. Steek een klein rondje (ca 2,5 cm) uit de schijven biet en snij de restanten in een kleine brunoise.
13. Vermeng de brunoise met de aziingelei in doe in een bolletjes mat.
14. Vries in.

CACAOSIROOP

15. Kook het water met de citroenmelisse. Laat nog 15 minuten trekken.
16. Verwijder de citroenmelisse en voeg de overige ingrediënten toe.
17. Reduceer tot een siroop verkregen is.
18. Laat een beetje afkoelen.

KOEKJE

19. Meng boter, suiker, zout en gemberpoeder.
20. Voeg bloem, eierdooier en bakpoeder toe.
21. Laat een uurtje rusten.
22. Rol dun uit op een siliconenmat.
23. Bak op 150 gr C gedurende 20 minuten.
24. Snij er voorzichtig rondjes uit, groter dan de bietenrondjes.

PRESENTEREN

25. Los de bietenbolletjes uit de bolletjesvorm.

26. Leg ze op een rek en overgiet met de cacaosiroop.
27. Leg een rondje biet op het koekje.
28. Leg hierop een bietenbolletje.
29. Plaats een cressje op het bolletje.

LANGOUSTINE

INGREDIËNTEN

BOUILLON

koppen/schalen van
langoustine
200 g boter
2 tenen knoflook
5 sjalotten
1 el tomatenpuree
kookcognac
visfond
olijfolie
laurier
gemalen peper
witte wijn

WORSTJE

150 g rivierkreeftstaartjes
225 schelvis
100 g zachte boter
2 eieren
15 cl slagroom
10 g oranje tobiko
200 g slagroom
zeste van een ½ citroen
6 g zout
kerriepoeder
groene kruiden

BEREIDINGSWIJZE

BOUILLON

1. Pel alle langoustines.
2. Zet de koppen en schalen aan met een beetje olijfolie.
3. Voeg daarna de boter toe en dan de knoflook en fijngesneden sjalotten.
4. Voeg de tomatenpuree toe en laat ontzuren.
5. Blus af met de cognac en de witte wijn.
6. Voeg de fond toe en de overige ingrediënten en laat minstens 30 minuten trekken.

WORSTJE

7. Maak een farce van de langoustine en de witvis.
8. Voeg de boter toe, daarna een voor een de eieren en 5 cl slagroom.
9. Wrijf door een fijne zeef.
10. Verwarm de koraal in 10 cc slagroom en mix tot een gladde massa.
11. Voeg bij de farce.
12. In 4 keer de slagroom bij de farce en spatel voorzichtig door.
13. Bewaar op ijs.
14. Hak de groene kruiden fijn.
15. Vermeng met het kerriepoeder en de zeste en het zout.
16. Doe in een spuitzak en knip een stuk af, zodat een opening van ca 3 cm ontstaat.
17. Spuit op een vel folie en rol deze strak op tot een worstje.
18. Gaar ze in 12 minuten op 80 gr C.
19. Portioneer de worstjes in 15 stuks.

ARTISJOK

2 tenen knoflook
 3 plakken gerookt spek
 1 tak rozemarijn
 5 artisjokbodems (diepvries)
 150 cl witte wijn

ANSJOVISSAUS

2 blikken ansjovis Ortiz
 1 teen knoflook
 20 cc bouillon
 Boter
 Cognac
 peterselie

GARNITUUR

15 langoustines
 olijfolie
 Zwarte truffel

ARTISJOK

20. Doe de knoflook, de plakken gerookt spek, de rozemarijn en de artisjokbodems in een pan en verwarm.
21. Blus af met de witte wijn zodat de artisjok onderstaat en kook in ongeveer 30 minuten gaar.

ANSJOVISSAUS

22. Verwarm de ansjovis in de boter.
23. Blus af met de cognac en de bouillon.
24. Maak af met de peterselie.

PRESENTEREN

25. Schaaf de truffel in dunne plakjes.
26. Bak de langoustine kort in wat olijfolie.
27. Doe wat bouillon in het bord.
28. Leg een worstje erin.
29. Dek de uiteinden van het worstje af met een plakje truffel.
30. Dresseer het worstje met een beetje ansjovissaus.
31. Leg de langoustine naast het worstje.
32. Leg stukjes artisjok ernaast.

HEILBOT MET PREI EN VLIERBLOESEM

INGREDIËNTEN

HEILBOT

1 kg dikke heilbot
250 g boter
20 g geroosterde kombu
citroenzeste
maldon

PREI

4 preien
100 g boter
40 g noilly prat
200 g room
zout
1 citroen
2 limoenen
10 g bieslook
10 g dille

BOSUI

30 bosuien
100 g boter

VLIERBLOESEM MEMULSIE

100 g sjalot
100 venkel
150 g prei
250 g boter
80 g Noilly Prat
40 g Pernod
120 g visbouillon
Vlierbloesemsiroop BIO
1 citroen
1 limoen
zout

BEREIDINGSWIJZE

HEILBOT

1. Spoel de kombuvellen af en droog goed.
2. Verwarm de kombu samen met de boter tot een lichte beurre noisette.
3. Zeef.
4. Portioneer en kruid de vis.
5. Pocheer de vis dan in de boter van 40 gr C ongeveer 20 minuten tot net aan stevig.

PREI

6. Snij de prei dun en blancheer de prei.
7. Zweet de prei aan.
8. Deglaceer met de Noilly Prat en kook in tot bijna verdampt.
9. Voeg de room toe en kook nog wat in.
10. Breng op smaak met zout, citroenrasp en -sap en limoensap.
11. Maak af met dun gesneden bieslook en dille.

BOSUI

12. Snij het groen van de bosui. Gebruik alleen het witte gedeelte.
13. Verpak de bosuien in alufolie met de boter.
14. Gaar in de oven op 180 gr C. ca 25 minuten.
15. Haal daarna het buitenste blad van de bosui en zout een beetje.

VLIERBLOESEM MEMULSIE

16. Hak alle groenten fijn en zweet aan in de boter.
17. Deglaceer met Noilly Prat en Pernod en reduceer.
18. Voeg de visfond toe en laat 10 minuten zachtjes koken.
19. Blender en zeef door een fijne zeef.
20. Maak op smaak met de vlierbloesemsiroop, limoen- en citroensap en het zout.

GIROLLES

500 g girolles
zonnebloemolie
100 g boter

VLIERBLOEEMSCHUIM

250 g vlierbloesem-emulsie*
100 g room
100 g boter
Zout
1 tl pro espuma calient

GARNITUUR

dille
vlierbloesem (wildpluk)

GIROLLES (CANTHARELLEN)

21. Bak/rooster de paddenstoelen in een pan in een beetje olie.
22. Voeg de boter toe om te glaceren.
23. Zout.

VLIERBLOEEMSCHUIM

24. Verwarm de emulsie.
25. Voeg room, boter en pro espuma toe en laat smelten.
26. Giet door een fijne zeef in de iSifles.
27. Doe er 2 patronen op en schud heel goed.
28. Houd warm in een bak op 55 gr C.

PRESENTEREN

29. Doe wat preisaus in het bord.
30. Leg de vis er bovenop.
31. Leg twee stukken bosui en de paddenstoelen ernaast.
32. Spuit een dot vlierbloesememulsie naast de vis.
33. Werk af met wat dille en vlierbloesem.

Receptuur voor 15 personen

SHORTTRIB, VOORJAARSGROENTEN, BIETEN- EN PARMEZAANCRISP

INGREDIËNTEN

SHORT RIBS

15 runder shortribs
2 uien
4 tenen knoflook
4 dl runderbouillon
2 kopjes espresso
2 el balsamico-azijn
4 el bruine suiker
zout
zwarte peper

KOFFIEREDUCTIE

4 kopjes ristretto
8 el bruine suiker
4 el balsamicostroop
1 el boter

CACAOZOUT

1 tl cacaopoeder
2 el Maldonzout

GROENTEN

1 bos boswortels
3 rode uien
1 zoete aardappel
1 struik paksoy
1 flespompoe
Stukje gember
room

BEREIDINGSWIJZE

SHORT RIBS

1. Verwijder het vlies van de ribs en snij ze aan de andere zijde in.
2. Verhit olijfolie in een braadpan en bak de shortribs goudbruin en haal ze uit de pan.
3. Doe ui, knoflook aan in de pan van de ribs en bak aan. Blus af met bouillon, koffie, balsamico en bruine suiker.
4. Doe alles in de snelkookpan en stoof 1,5 uur.
5. Haal het vlees uit de pan en houd afgedekt warm.
6. Kook het vleesvocht in tot een fond.

KOFFIEREDUCTIE

7. Kook ristretto, bruine suiker, en balsamicostroop in tot stroperig.
8. Roer de boter erdoor.

CACAOZOUT

9. Meng cacaopoeder en zout.

GROENTEN

10. Snij alle groenten netjes in mooie stukken.
11. Bak zachtjes aan en smoor gaar.
12. Schil de flespompoe en snij in stukken. Verwijder zaden.
13. Snij een stukje gember in plakjes.
14. Verpak pompoe en gember in alufolie.
15. Doe er een beetje olijfolie op en gaar in de oven.
16. Pureer en maak smeug met room.
17. Doe in een spuitzak.

BIETEN- EN

PARMEZAANCRISP

300 ml bietensap
150 g parmezaanse kaas
zonnebloemolie

BIETEN- EN PARMEZAANCRISP

18. Verwarm het bietensap met de kaas totdat deze zacht is.
19. Zeef het mengsel en druk het vocht er zoveel mogelijk uit.
20. Leg het kaasmengsel tussen twee bakpapier en rol zeer dun uit.
21. Doe in de oven (warmhoudkast) van 70 gr C en laat twee uur drogen.
22. Snij er 15 stukken uit en frituur deze in olie van 160 gr C.
23. Laat uitlekken op keukenpapier. Het wordt dan krokant.

GARNITUUR

PRESENTEREN

24. Leg een shortrib op het bord.
25. Bedruip met de koffiereductie en bestrooi met wat cacaozout.
26. Doe een lepel runderfond over het vlees
27. Schik de gesmoorde groenten op het bord.
28. Maak toefjes van de pompoenpuree.
29. Leg een bieten/parmezaancrisp er bovenop.

Receptuur voor 15 personen

MUNT-/CHOCOLADE-IJS, CHOCOLADE NOUGAT, DONUT COOKIE MET ZWARTE KERSEN

INGREDIËNTEN

MUNT-/CHOCOLADE-IJS

50 g verse muntblaadjes
100 g suiker
550 g volle melk
200 g room
55 g glucosestroop
45 g magere melkpoeder
3 eierdooiers
50 g donkere chocolade
2 g locust
(johannesbroodpitmeel)
beetje groene kleurstof

CHOCOLADE NOGA

75 g suiker
75 g honing
15 g glucosesiroop
1 eiwit
175 g chocolade 55%
60 g amandel
60 g pistache
60 g hazelnoot
ouwel

BEREIDINGSWIJZE

MUNT-/CHOCOLADE-IJS

1. Verspreid de muntblaadjes over een vel bakpapier.
2. Doe er 50 g suiker over en sla het papier dubbel.
3. Rol met een deegroller over het dichtgeslagen papier totdat er een pasta is ontstaan.
4. Doe de muntpasta in een groot bekken.
5. Vermeng de andere 50 g suiker met de locust.
6. Sla de dooiers los. (gebruik een eiwit bij nr 18)
7. Verwarm de melk, room, melkpoeder en glucose in een pan.
8. Als het 45 gr C warm is, voeg dan de suiker/locust en de eierdooiers toe.
9. Blijf roeren totdat de massa 85 gr C is. Laat geforceerd afkoelen tot kamertemperatuur.
10. Giet het dan over de muntblaadjes en voeg wat kleurstof toe.
11. Draai er vervolgens ijs van.
12. Tempereer de chocolade.
13. Smeer uit en schaaf er krullen van.
14. Voeg deze op het laatst toe aan het ijs.

CHOCOLADE NOGA

15. Doe suiker, honing, glucosesiroop in een pan met een theelepeltje water.
16. Laat dit op laag vuur langzaam smelten.
17. Smelt de chocola ondertussen au bain-marie.
18. Als de caramel bubbelt, sla dan het eiwit in de KitchenAid stijf.
19. Als de caramel 125 gr C is, giet deze langzaam in het eiwit. Laat de machine lopen op halve snelheid.
20. Zet de KitchenAid op een lage stand en blijf kloppen.
21. Rooster de noten in de oven op 180 g C gedurende 10 minuten.
22. Bekleed de bodem van een bakblik met het ouwelpapier.
23. Voeg de gesmolten chocola bij de meringue en dan meteen de warme noten.
24. Stort in het bakblik en strijk zo glad mogelijk.
25. Dek af met een laag ouwel en druk met de handen goed aan.
26. Leg er een tweede bakblik bovenop en verzwaar.
27. Zet in de blast chiller om helemaal af te koelen.

DONUT COOKIE

150 g boter
115 g bruine suiker
100 g suiker
2 eieren
5 g vanille extract
3 g bakpoeder
1 g zout
220 g bloem
25 g cacaopoeder

KERSENJAM

250 g zwarte kersen
(diepvries)
50 g suiker
10 g citroensap

GARNITUUR

15 kleine muntblaadjes

DONUT COOKIE

28. Mix de boter zacht en romig. Voeg suiker en eieren toe en mix tot een homogene massa. Doe vervolgens de droge ingrediënten erbij totdat ze opgenomen zijn. Niet te lang doormixen.
29. Rol het deeg uit en verdeel in gelijke stukken.
30. Doe het deeg in een donutvorm en duw een beetje aan.
31. Bak 12 minuten op 180 gr C.
32. Los de donut cookies.
33. Snij de bovenzijde strak en bewaar de kruimels. (zie nr 38)

KERSENJAM

34. Kook de kersen met de suiker en het citroensap.
35. Blender tot een gladde puree.

PRESENTEREN

36. Vul de donut cookies met de kersenjam.
37. Leg een plak noga schuin tegen het cookie aan.
38. Doe wat kruim op het bord.
39. Leg een quenelle munt-/chocolade-ijs op het kruim.
40. Leg een blaadjes munt op het ijs.

ACHTERGRONDINFORMATIE OVER DE WIJNEN

NAAM LEVERANCIER: HANOS

POLENTACAKEJE MET PADDENSTOELEN & BIETENBONBON

AUGUSTE PIROU CÔTES DU JURA TRADITION

Bij de paddenstoelen, truffel en de bietenbonbon, die knettervol smaken zit, moest iets gevonden worden dat beide uiterste aan zou kunnen. Het werd een wijn die we nog niet eerder in hadden durven zetten.

Deze bijzondere wijn uit de Jura gemaakt van 70 % Chardonnay en 30 % Savagnin waarbij het gedeelte Savagnin rijpt 'sous voile'. Dit wil zeggen dat het aandeel Savagnin rijpt onder een laagje gist met als gevolg dat de wijn licht oxidatief wordt en een wat notig karakter krijgt.

Deze laag die te vergelijken is met de flor die boven de sherry hangt, maar subtieler, minder intens, en typisch Jura, zorgt voor de prachtige ontwikkeling van de noottonen die in de savignindruif zitten.

Bij de lagering op hout vult men niet de hele ton, maar laat ruimte voor de zuurstof waardoor de gistcellen die tijdens de fermentatie ontstaan boven de vloeistof kunnen blijven zweven als een sluier. Hier neemt men de tijd voor: Vaak 2 tot 4 jaar voor deze Côtes du Jura Tradition

De wijn ontwikkelt hierdoor Oxidatieve aroma's: noten, amandel, hazelnoot.

Het bleek op de chefsavond een schot in de roos. Deze wijn dus niet zomaar drinken, maar in combinatie met het gerecht. En laat inschenken zodat hij mooi koel blijft!!!

(De Jura ligt tussen de Bourgogne en Zwitserland)

LANGOUSTINE

PAZO DE VILLAREI ALBARIÑO 2024

Bij het subtiel ziltige van de langoustine en het heftige van de ansjovissaus zochten we een ziltige krachtpatser met golvende elegantie. De Albariño is vergelijkbaar met de Riesling, maar heeft een meer oceaanachtige toets.

In het hart van de oorsprongsbenaming Rías Baixas, in de O Salnés-vallei, liggen de wijngaarden van Bodegas Pazo de Villarei. Dit gebied, omringd door de zee en gesitueerd tussen Arousa en Pontevedra, heeft de rivier de Ulla als centrale levensader.

De druiven ondergaan een langdurige gisting in roestvrijstalen tanks bij zeer lage temperaturen, waardoor het volledige aromatische potentieel van de Albariño-druif wordt benut.

De wijn heeft een strogele kleur met groenige reflecties en biedt een verleidelijk bouquet van citrusvruchten, grapefruit, abrikoos en subtiele kruidige tonen. In de mond is hij soepel, met een verfrissende zuurgraad en een ziltige toets die wordt verrijkt door een lichte bitterheid.

HEILBOT MET PREI EN VLIERBLOESEM

BOXHEIMERHOF ABENHEIMER WEISSBURGUNDER – CHARDONNAY 2023

Wat een zalig gerecht. De prei zij geprezen! En deze wijn die een blend is van Weissburgunder en Chardonnay is een juweeltje.

De Abenheimer Weissburgunder – Chardonnay komt uit het Duitse Rheinhessen. Boxheimerhof laat zijn wijnen natuurlijk vergisten, de Chardonnay rijpt op oude grote vaten. De Weissburgunder ondergaat een sur lie rijping. Je ruikt geel fruit en amandel. De wijn is elegant en zacht.

De familie Boxheim maakt hier al wijn sinds 1783. Men heeft hier alle geduld van de wereld om de wijnen te laten rijpen tot het juiste moment van bottelen. Zoals betbetovergrootopa altijd al zei: “Het gras groeit niet sneller als je eraan trekt”

SHORTTRIB, VOORJAARSGROENTEN, BIETEN- EN PARMEZAANCRISP

BESTUÉ FINCA SANTA SABINA 2022 SOMONTANO

Ook dit gerecht was op de chefsavond van een bijna onovertrefbare heerlijkheid. Natuurlijk zouden er bij dit stoofvlees vele rode wijnen kunnen passen, maar door de koffiereductie hebben we ons laten leiden richting deze Spaanse wijn met cacao-tonen.

Sinds 1640 is de familie Otto Bestué eigenaar van hun Enate landgoederen. Deze wijngaarden liggen in de regio Somontano, ten noordwesten van Barcelona, tegen de Pyreneeën.

De familie Bestué maakt deze fluweelachtige rode wijn van Cabernet Sauvignon uit hun wijngaarden in Enate. De druiven worden in de eerste week van oktober tijdens zonsopgang geoogst. Na de vergisting krijgt de wijn 15 maanden rijping in nieuwe houten vaten. De aroma's van de wijn zijn intens fruitig en kruidig. Genieten!

MUNT-/CHOCOLADE-IJS, CHOCOLADE NOUGAT, DONUT COOKIE MET ZWARTE KERSEN

CHÂTEAU SAINT ROCH MAURY ROUGE VIN DOUX NATUREL 2024

Allemachtig wat een topafsluiting van dit maartmenu. Deze keer geen Banjuls, maar een meer subtiel Maury bij de chocolade.

Deze (versterkte) wijn afkomstig uit de Languedoc-Roussillon (Maury AOC) gemaakt van de druiven Grenache en Syrah is intens zoet met tonen van zwarte kersen, bramen en natuurlijk... chocolade.