

M

enu november 2022¹

KACHORI

Macon Chardonnay 2021²



COQUILLES | WITLOF | GANZENLEVER

Pinot Gris Baron D'Alsace 2020



KOKOS MASSALA | HEILBOT | CHUTNEY MANGO PAPAYA

Solosole Vermentino Bolgheri DOC 2020



REE | DADEL | MINT

Moulin de Reysson Haute Medoc 2016



VANILLA | APPLE | KARDEMOM

Chateau Jolys Famille Latrille 2020



¹ Menu samengesteld door Annelies van Son, receptuur van Soenil Bahadoer, de Spicy Chef | Lindenhof **

² Wijnen van de Sligro



INGREDIËNTEN

DEEG

400 g bloem
160 ml water
5 g nigellazaad
25 ml zonnebloemolie

VULLING

100 g oerdie (gespleten zwarte linzen)
5 groene pepers
3 cm gember
3 g kurkuma
5 g komijnzaad
3 g fenegriekpoeder
zonnebloemolie
zout
150 ml water

VEGAN MAYONAISE

100 ml sojamelk (ongezoete)
250 ml zonnebloemolie
15 ml appelazijn
15 g mosterd
kala namak³ naar smaak
peper

BELEG

frituurolie
1 bos radijs
Witte balsamico azijn
Peper
Zout
Olijfolie

KACHORI

Receptuur voor ca 30 tot 35 kleine snacks

BEREIDINGSWIJZE

DEEG

1. Meng alle ingrediënten voor het deeg met 160 ml water en kneed 5 minuten goed door.
2. Laat het deeg daarna verpakt in plasticfolie 30 minuten in de koelkast rusten.
3. Rol het deeg zo dun mogelijk uit en steek er 30-35 ronde plakken uit van ongeveer 6 cm Ø.

VULLING

4. Rooster in een droge pan het komijnzaad en maal deze vervolgens.
5. Maak de gember schoon en rasp deze.
6. Kook de oerdie volgens de aanwijzingen op de verpakking.
7. Zeef de oerdie en maal fijn in de keukenmachine, reserveer.
8. Hak de overige ingrediënten voor de vulling fijn, behalve de olie.
9. Verhit een scheut olie in een pan en fruit alles aan.
10. Voeg de gemalen oerdie toe en blus het geheel af met 150 ml water.
11. Laat langzaam garen tot het vocht verdampt is. Dit duurt ongeveer 40 minuten.
12. Breng op smaak met wat zout en laat afkoelen.

VEGAN MAYONAISE

13. Giet de sojamelk in een hoge beker en voeg de mosterd, appelazijn, zout en peper toe. Meng alles even kort door elkaar.
14. Zet de staafmixer op een gematigde (maar niet te lage) stand
15. Voeg langzaam de olie toe terwijl je met de staafmixer langzaam op en neer gaat. Zorg dat je als het ware 'lucht opzuigt' en de massa zich goed mengt.
16. Stop met mixen als de mayonaise dik genoeg is.

BELEG

17. Leg in het midden van het deeg wat van de vulling en vouw het deeg dicht.
18. Druk de randen stevig aan.
19. Verhit de frituur 180°C. Bak de kachori in 3 of 4 minuten krokant en laat uitlekken op keukenpapier.
20. Snij de radijs zeer dun en steek er gelijke rondjes, marineer in balsamico, olijfolie, peper en zout.

³ kala namak = zwart zout

GARNITUUR

Affilla cress

PRESENTEREN

21. Plaats 2 à 3 kachori op een bordje, plaats daartussen de radijs.
22. Spuit op de uiteinden van de kachori kleine dotjes mayonaise.
23. Garneer met een takje Affilla cress.



COQUILLES | WITLOF | GANZENLEVER

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

WITLOF

5 stronkjes witlof
Hojiblanca olijfolie (Valderrama)
25 g roomboter
50 g bruine basterdsuiker
witte wijnazijn
peper
zout
20 coquilles

BISQUE

1 x garnalenpulp (en/of kreeft-/
langoustinepanthers)
bouquet garni
0.5 st venkel
0.5 bos basilicum
500 ml kippenbouillon
room
Unique Lecithin (4 g op 500 ml)
Olijfolie

GANZENLEVER

1 plak ganzenlever

CRESS

Shiso Purple
Borage Cress

GARNITUUR

Arbequina olijfolie (Valderrama)

BEREIDINGSWIJZE

WITLOF

1. Snijd de witlof in stukken, haal de blaadjes los, verwarm in een pan een klontje boter en de Hojiblanca olijfolie van Valderrama.
2. Kleur de witlof mooi bruin, bestrooi met bruine basterd suiker, blus af met een beetje witte wijnazijn.
3. Breng op smaak met peper en zout.
4. Laat de witlof niet te gaar worden.
5. Haal de coquilles uit de schelpen, spoel kort met water.
6. Dep meteen droog en snijd met de hand dunne gelijkmatige plakjes.
7. Leg deze dakpansgewijs in een cirkel.

BISQUE

8. Maak 1 liter bisque van de garnalenpulp (en/of kreeft-/
langoustinepanthers)
9. Snij de groente fijn en maak een bouquet garni.
10. Zweet de groente kort aan en voeg toe aan de bisque.
11. Voeg de kippenbouillon toe.
12. Laat rustig reduceren, passeer door een zeef.
13. Kook in tot 1/3^e (ongeveer 400ml) en maak af met een scheutje room en de olijfolie.
14. Los de Lecithin op in de saus.

GANZENLEVER

15. Leg de ganzenlever in de diepvries voor later gebruik.
16. Rasp de ganzenlever à la minute op de coquilles. Zie presenteren.

CRESS

17. Maak een mix van de twee soorten cress.

PRESENTEREN

18. Neem lauwwarme komborden.
19. Druk de witlof op een zeefje uit en plaats deze m.b.v. een ringsteker in het midden van elk bord.
20. Leg hierop de dakpannetjes van gesneden coquilles.
21. Bestrooi lichtjes met zeezout en peper.
22. Rasp de ganzenlever op de coquilles.

23. Brand het geheel enkele seconde met de Brûlée brander.
24. Druppel wat Arbequina olijfolie over het gerechtje en maak af met het bouquet van cress soorten van Koppert Cress.
25. Verwarm de ingekookte schaaldierensaus, monteer nu met de Arbequina olijfolie van Valderrama, schuim de saus op m.b.v. een staafmixer en dresseer langs het gerecht.



INGREDIËNTEN

KIPPENBOUILLON

2000 ml kippenbouillon

KOKOS MASSALA

1 ui
gember (2,5 cm)
2 teentjes knoflook
½ rode peper
2 g. kurkuma
5 g garam masala
± 50 ml zonnebloemolie
1 stengel citroengras
250 ml kokosmelk
1000 ml kippenbouillon
gembersiroop
chilipeper (naar smaak)

CHUTNEY

300 g onrijpe Papaya
300 g onrijpe mango
300 g bakbanaan
200 ml saké
100 ml Mirin
1 scheut azijn
scheutje gembersiroop
1 teentje knoflook
2 stuks banaansjalot
1 cm verse gember
1 rode peper

KERRIE OLIE

100 ml arachideolie
5 g Garam Masala

HEILBOT

500 g heilbot

KOKOS MASSALA | HEILBOT | CHUTNEY MANGO PAPAYA

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

KIPPENBOUILLON

1. Maak 2 liter kippenbouillon volgens basis receptuur.

KOKOS MASSALA

2. Verwijder de zaadjes uit de rode peper.
3. Snij ui, gember, knoflook en rode peper fijn.
4. Maal de uien, gember, knoflook, rode peper, kurkuma en masala fijn met zonnebloemolie in een blender.
5. Zweet de curry pasta aan in een wok en voeg de fijngesneden sereh toe.
6. Blus de pasta af met kokosmelk en kippenbouillon.
7. Laat alles langzaam trekken, blender daarna alles en breng op smaak met chilipeper en zout en een scheutje gembersiroop.

CHUTNEY

8. Snijd de mango, bakbanaan en Papaya in fijne brunoise.
9. Snipper de banaansjalot, knoflook, gember en peper fijn.
10. Zweet de sjalot, knoflook, peper en gember aan, voeg daarna de bakbanaan en als laatste de Papaya en mango toe.
11. Blus dit af met Saké en Mirin en laat op laag vuur garen; Dek dit af met bakpapier zodat het vocht minder snel verdampt.
12. Breng verder op smaak met peper, zout en gembersiroop en een scheutje azijn.

KERRIE OLIE

13. Verwarm de olie tot 50 graden.
14. Myoteer de kerrie in een weinig olie en voeg de warme olie toe.
15. Laat het geheel afkoelen, zeef het en giet het over in een spuitflacon.
16. Zet het op een koele plaats en laat zo lang mogelijk rusten.

HEILBOT

17. Marineer de heilbot in kerrie olie.
18. Grill de heilbot in een grillpan.

GARNITUUR

rode peper
kerrie blaadjes

PRESENTEREN

19. Snij de rode peper en lange stroken.
20. Plaats de chutney in een diepbord.
21. Daarover heen de heilbot en bestrijk met kerrie-olie.
22. Garneer met rode peper en kerrieblaadjes
23. Giet aan tafel de kokos masala er overheen (niet helemaal bedekken).



INGREDIËNTEN

JUS DE VEAU

2000 ml Jus de veau

REE

1500 g Reebout met bot

50 g roomboter

olijfolie

WUPS

WAFEL VAN BLOEDWORST

200 g bloedworst

150 ml appelsap

250 g basis wafelbeslag

UITJES

20 Marlouskes uitjes (zilveruitjes)

takje tijm

laurier

roomboter

peper

zout

DADEL CRÈME

150 g dadels

150 ml appelsap

150 ml Jus de Veau

3 takjes mint

SJALOTTEN COMPOTE

200 g sjalotten

2 tk tijm

50 ml rode wijn azijn

50 ml rode wijn

35 ml crème de cassis

50 g suiker

REE | DADEL | MINT

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

JUS DE VEAU

1. Maak volgens basis receptuur 2 liter Jus de Veau

REE

2. Indien nodig ontbeen en ontvries de Reebout.
3. Bak de Reebout in een klontje boter met de Hojiblanca olijfolie stevig aan.
4. Voeg de 'WUPS' toe.
5. Om goed te kunnen arroseren (=regelmatig bedruipen) opnieuw olijfolie en boter toevoegen.
6. Laat de reebout in de oven op 160°C laten garen (30/40 min) Let hierop met uitgaan.

WAFEL VAN BLOEDWORST

7. Los de bloedworst op in wat appelsap, verwarm het enigszins in een pan, voeg het wafelbeslag toe.
8. Laat afkoelen.
9. Bak m.b.v. van een wafelbakplaat mooie wafels.
10. Bij elke wafel opnieuw het ijzer invetten.

UITJES

11. Maak de Marlouskes schoon en trek vacuüm met laurier, tijm, roomboter, peper en zout.
12. De vacuumzak vervolgens 45minuten in de stoomoven op 100 C.

DADEL CRÈME

13. Ontpit de dadels.
14. Draai de dadels in de Magimix koud op met appelsap, Jus de veau en mint totdat een mooie crème ontstaat

SJALOTTEN COMPOTE

15. Snijd de sjalotten grof en zet ze lichtjes aan in wat olie.
16. Blus af met de Jus de veau en voeg de tijm, rode wijnazijn, rode wijn, crème de cassis en wat suiker toe.
17. Laat langzaam reduceren.
18. Maak af met olijfolie, indien nodig.

100 ml Jus de veau
olijfolie

COMPOTE VAN KWEEPEER

2 st kweeperen
75 g suiker

GROENTEN GARNITUUR

2 st zoete aardappelen
30 st gele mini wortel

GARNITUUR

200 ml Rode Wijn
1500 ml Jus de veau

Bietenscheuten
Boter

COMPOTE VAN KWEEPEER

19. Schil de kweeperen, snijd in kleine stukjes(brunoise) en kook met de suiker een compote.

GROENTEN GARNITUUR

20. Maak cilinders van de zoete aardappel en maak de gele worteltjes schoon
21. Blancheer de zoete aardappel en doe hetzelfde met de gele wortel.
22. Glaceer beide met wat boter, peper en zout.

PRESENTEREN

23. Voeg de rode wijn samen aan de jus de veau en laat langzaam inkoken.
24. Snijd de wafels bij en vervolgens in banen, vul een spuitzakje met de dadel crème en vul de vierkantjes van de wafels
25. Trancheer het vlees.
26. Monteer de saus met boter, indien nodig binden met Maizena, en serveer apart in een sauskommetje.
27. Dresseer op een warm groot bord de wafel, wortel, uitjes, compotes en ree, en maak af met de Bietenscheuten.



INGREDIËNTEN

VANILLE GEL

2 pompjes vanille pasta
500 ml volle melk
5 g Kappa
100 g eidooier

KARAMEL

2 laurier blaadjes
350 g suiker
15 g Luikse stroop
4 appels Elstar

KARDEMOM ESPUMA

5 kardemom peulen
500 ml slagroom
100 g eidooier
5 g Unique Binder

GARNITUUR

Munt

VANILLE | APPEL | KARDEMOM

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

VANILLE GEL

1. Zet de melk op een lage warmtebron en voeg 2 pompjes vanille pasta toe aan de melk.
2. Laat de melk op een lage stand zachtjes trekken gedurende 15 minuten.
3. Zeef de melk en giet in de Thermomix. Voeg de kappa en eidooier toe en laat gedurende 8 minuten draaien op stand 5 op 75° C.
4. Giet de massa in een pan en laat opstijven.
5. Draai er met de staafmixer een gladde gel van
6. Reserveer in een spuitzak.

KARAMEL

7. Schil de appels en snij de appels brunoise.
8. Karamelliseer in drie stappen de suiker in een pan, voeg de appelstroop en laurier toe en maak een mooie karamel.
9. Blus af met in brunoise gesneden appel. Als de appel blokjes glazig zijn is de compote klaar.
10. Reserveer.

KARDEMOM ESPUMA

11. Kneus de kardemom peulen in een vijzel.
12. Giet de room in een pan en voeg de kardemom toe.
13. Laat de room op een lage stand gedurende 15 minuten trekken.
14. Zeef de room en giet in de Thermomix. Voeg de eidooier toe en laat gedurende 8 minuten draaien op stand 5 op 75° C
15. Laat de massa koud worden, los de Binder op en doe in een sifon (Kidde) met twee patronen.
16. Plaats de sifon in de koelkast.

PRESENTEREN

17. Neem cocktail glazen.
18. Spuit m.b.v. een spuitzak de vanille gel onder in het glas.
19. Leg daar de appelcompote op en spuit af met kardemom espuma uit de sifon.
20. Snij de munt in een fijne chifonade en dresseer deze op de espuma.