

M

enu januari 2023¹

DRIE BEREIDINGEN VAN AARDAPPEL

Mondavi Private Selection Chardonnay²



SCOTCH EGG

Alsace Joseph Cattin Pinot Blanc



TARTAAR VAN RODE BIET EN MIERIKSWORTELIJS

Optioneel Huis wijn



MAÏSKIP

Saint Nicolas de Bourgeuil les Gravieres



SOUFFLE VAN BOERENKWARK, APPEL EN KANEELIJS

Moscato d'Asti



¹ Menu samengesteld door Klarien Mooijaart

² Wijnen van Sligro



INGREDIËNTEN

CRÈME

100 g champignon
25 g truffel tapenade
25 g ansjovis op olie

KAANTJES

1 aardappel
Sansa

GEKONFIJTE AARDAPPEL

2 aardappels
Sansa
zeezout

SCHUIM

400 g Nicola aardappel
150 g kookvocht
100 g slagroom
100 g Picudo olijfolie

COQUILLES

5 coquilles
Picudo olijfolie

DRIE BEREIDINGEN VAN AARDAPPEL

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

CRÈME

1. Snij de champignons in fijn brunoise.
2. Bak de champignons licht aan zodat het water verdampt.
3. Maak een mooie crème van de aangebakken champignons, de truffeltapenade en de ansjovis.

KAANTJES

4. Schil de aardappel, snij in dunne plakjes op de snijmachine (stand 10,5).
5. Snijd de aardappel vervolgens tot een fijne brunoise.
6. Spoel de aardappelblokjes goed af, totdat al het zetmeel is verwijderd.
7. Bak vervolgens in de Sansa tot goudbruin.

GEKONFIJTE AARDAPPEL

8. Snij in dunne plakjes op de snijmachine (stand 10,5).
9. Steek met een stekertje rondjes uit de plakken.
10. Doe wat zout in water en laat de aardappel er ongeveer 10 minuten in liggen.
11. Konfijt de rondjes in de Sansa op ongeveer 80°C.

SCHUIM

12. Schil en kook de Nicola aardappel tot bijna gaar en stort in een keukenmachine.
13. Verwarm de slagroom en Picudo olijfolie tot 90°C.
14. Voeg het slagroommengsel bij de aardappel en 150 g kookvocht.
15. Draai dit alles in een keer op tot een gladde massa, niet te lang om lijmvorming te voorkomen.
16. Vul vervolgens een chiffon en plaats op 78°C, niet warmer en plaats twee patronen.

COQUILLES

17. Giet wat Picudo olijfolie op een plateautje.
18. Snijd de coquilles doormidden, wentel ze in de Picudo olijfolie en
19. plaats drie minuten in een oven van 160°C.

GARNITUUR

Zomertruffel
Picudo olijfolie
Maldon zout
Tahoon Cress

PRESENTEREN

20. Snij dunne plakjes van de zomertruffel.
21. Neem de schuine amuse glaasjes.
22. Spuit het schuim in het glaasje.
23. Plaats een gekonfijt aardappelrondje erop.
24. Spuit een ruim bolletje truffelcrème op het midden van de aardappel.
25. Vul aan met de kaantjes
26. Leg daarop de coquille en de truffel, druppel een weinig Picudo olijfolie erop.
27. Maak af met de cress en zout licht met wat gekneusd Maldon zout



INGREDIËNTEN

SCOTCH EGG

10 kwarteleieren
75 g chorizo
500 g saucijzen
13 g tijmblaadjes
60 g mosterd
6 g cayennepeper
40 g bieslook
zout
peper

RÖSTI NESTJES

1000 g aardappels
40 g witte ui
75 g boter
zout

SCOTCH EGG

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

SCOTCH EGG

1. Breng water aan de kook.
2. Zet een schaal met ijswater klaar.
3. Doe de kwarteleitjes in de pan en kook de eieren 2,5 minuut.
4. Koel ze snel terug in ijswater en reserveer.
5. Snij de chorizo in kleine stukjes en bak deze kort.
6. Doe het worstvlees met 2 eetlepels koud water in een keukenmachine en maal kort.
7. Doe het mengsel in een kom en voeg tijm, mosterd, cayennepeper, chorizo en bieslook toe.
8. Breng op smaak met peper en zout.
9. Meng alles en maak 10 kleine ballen.
10. Pel de eieren als ze voldoende zijn afgekoeld.
11. Leg het portie worstvlees tussen 2 vellen plasticfolie.
12. Druk het vlees tot een kleine, platte cirkel en verwijder de folie.
13. Leg op een cirkel een ei en wikkel het vlees eromheen.
14. Leg de eieren 20 min in de koelkast.

RÖSTI NESTJES

15. Kook de aardappels met wat zout ongeveer 10 minuten.
16. Clarifeer de boter.
17. Haal de schil van de aardappel en koel de aardappels terug.
18. Rasp de aardappels met behulp van een mandoline.
19. Bak de ui in een grote pan.
20. Voeg de geraspte aardappels toe en vermeng goed met een lepel.
21. Bak een grote rösti in een pan met de geklaarde boter.
22. Controleer regelmatig of de rösti's nog los zijn van de bodem.
23. Draai om als de onderkant goudbruin is en bak vervolgens de andere zijden goudbruin en krokant.
24. Steek rondjes uit en maak daar de nestjes van.
25. Laat uitlekken op keukenpapier om overtollig vet te verwijderen.

GROENE ASPERGES EN PITTIGE MAYONAISE

20 groene asperges
mayonaise volgens
basisreceptuur
gerookt paprikapoeder

SCOTCH EGG (VERVOLG)

125 ml volle melk
2 grote eieren
70 g Panko
200 g bloem
peper
zout
Frituurvet

GARNITUUR

GROENE ASPERGES EN PITTIGE MAYONAISE

26. Kook de groene asperges kort in water.
27. Maak een mayonaise volgens basisrecept.
28. Voeg gerookte paprikapoeder toe.

SCOTCH EGG (VERVOLG)

29. Doe bloem in een schaal en kruid met peper en zout.
30. Klop de eieren met de melk in een 2e kom en doe de panko in een 3e.
31. Rol de eieren door de bloem zodat ze goed en regelmatig bedekt zijn.
32. Doop de eieren in het geklopte ei en daarna door de panko.
33. Verhit de frituur tot 180°C en frituur de eieren 1 ½ minuut.

PRESENTEREN

34. Plaats de rösti nestjes in het midden van het bord.
35. Doe het gefrituurde ei erop.
36. Dresseer de asperges en dotjes mayonaise op het bord.



INGREDIËNTEN

TARTAAR

5 rode bieten
75 g parelgort
45 ml sherry azijn
75 g augurk
30 g sjalot
boter

MIERIKSWORTEL-ROOMIJS

500 ml melk
500 ml room
10 g zout
120 g mierikswortel
300 g suiker
3 g Xantana
10 g Cortina

GEMARINEERDE ZALM

300 g zalm
bietenpoeder
Sansa

JELLY VAN RODE BIET

300 ml bietensap
45 ml sushi azijn
3 g agar-agar

TARTAAR VAN RODE BIET MET MIERIKSWORTELIJS

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

TARTAAR VAN RODE BIET

1. Kook de rode biet
2. Snij de rode biet in een hele fijne brunoise.
3. Kook de parelgort en voeg deze toe.
4. Zet de sjalot aan met boter.
5. Breng de bietentartaar op smaak met de sherryazijn, gehakte augurk en gesnipperde sjalot.

MIERIKSWORTEL- ROOMIJS

6. Schil de mierikswortel en snijd in kleine stukjes.
7. Verhit de melk, voeg de mierikswortel en suiker toe en laat het een half uur op laag vuur trekken.
8. Zeef de melk.
9. Koel de melk terug op ijswater.
10. Klop de slagroom op yoghurt dikte en voeg Xantana en Cortina toe.
11. Voeg slagroom en melkmengsel samen.
12. Draai ijs in de ijsmachine en reserveer als het klaar is.

GEMARINEERDE ZALM

13. Bestrooi de zalm met de bietenpoeder
14. Doe de zalm in een vacumeerzak
15. Voeg een scheutje Sansa toe en vacumeer zo lang mogelijk
16. Spoel de zalm af en dep droog
17. Snij in kleine blokjes.

JELLY VAN RODE BIET

18. Meng het bietensap met de sushi azijn en kook voor de helft in.
19. Voeg de agaragar toe en kook nog even door.
20. Laat koud worden.
21. Mix in de Thermomix tot een gladde massa, vul een spuitflesje en zet koud weg.

PADDENSTOELEN EN

CROUTONS

1,5 bakje beukenzwammen

4 sneetjes wit brood

Sansa

zout

GARNITUUR

Affilla cress

PADDENSTOELEN EN CROUTONS

22. Snij de beukenzwammen in gelijke stukjes, bak in de olie en breng op smaak met zout.
23. Snijd het brood in kleine blokjes, meng de blokjes met Sansa en bak krokant.
24. Breng op smaak met peper en zout.

PRESENTEREN

25. Dresseer de tartaar van rode biet in een ronde steker op het bord.
26. Leg de witte beukenzwammen, de zalm en de croutons afwisselend in een strakke lijn op het bord.
27. Spuit de jelly van rode biet er tussen en steek daartussen de cress.
28. Schep een quenelle van het mierikswortelroomijs en leg op de bietentartaar.



INGREDIËNTEN

BALLOTINE

2 st Maïskip

2 g venkelzaad

2 g korianderzaad

1 st prei

75 g bacon

15 g grof zeezout

DRAGONSAUS

Karkassen van de maïskippen

250 ml witte wijn

100 g WUPS

1 x Bouquet Garni

0.5 bos Dragon

100 g roomboter (koud)

BALLOTINE VAN KIP MET MAÏS

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

BALLOTINE VAN MAÏSKIP

1. Snijd de Maïskip in twee stukken bij het borstbeen.
2. Draai de kip om en maak het plat door op het borstbeen te drukken.
3. Verwijder het vel van de borststukken en leg ze op slagersfolie.
4. Snijd de Filets van het borstbeen, maak ze plat en leg ze op het vel.
5. Ontvel en ontbeen de poten. Bewaar het dit vel voor later.
6. Snijd het vlees in grove stukken en zet in de diepvries.
7. Draai het "koude" kippenvlees tot gehakt.
8. Bak de koriander en venkelzaadjes in een droge koekenpan totdat de geur vrijkomt.
9. Maal de zaadjes fijn en doe ze in een kom.
10. Doe een eetlepel olie in de warme pan en sauteer de prei totdat deze zacht is.
11. Voeg de specerijen toe en laat afkoelen.
12. Snijd de bacon in fijne stukjes.
13. Voeg kippengehakt, bacon en zout toe en meng goed.
14. Deel het mengsel in tweeën en maak worstjes ervan.
15. Leg de worstjes in het midden van de kipfilet, vouw de kipfilet op als rol en doe dit heel strak. Verpak in de plastic folie.
16. Rol een tweede laag folie eromheen en zorg dat de uiteinden goed dicht zijn.
17. Vacumeer per stuk en gaar de ballotine sous-vide 70°C in 40 minuten.

DRAGON SAUS

18. Bruineer de kippenbotten samen met wups.
19. Deglaceer de pan met witte wijn, laat enkele minuten zachtjes pruttelen om de alcohol te laten verdampen.
20. Voeg de water en bouquet Garni toe en laat de bouillon zo lang mogelijk trekken.
21. Zeef de bouillon.
22. Reduceer tot gewenste dikte is bereikt.
23. Scheur de blaadjes dragon en voeg toe aan de saus.
24. Breng op smaak met peper en zout en monteer op het laatst nog even met wat koude boter

MAÏSPUREE

6 st maïskolven
100 g roomboter
zout
peper

HASSELBACK AARDAPPELEN

10 st Roseval aardappelen
20 laurierblaadjes
peper
zout
Maldonzout

KROKANTJE

Vel van de poten

GARNITUUR

Sansa olijfolie
2 st lente-ui

MAÏSPUREE

25. Doe de maïs in een grote pan, zet onder licht gezouten water en kook de maïs ongeveer 1 uur.
26. Giet af en bewaar iets van het vocht.
27. Snijd de korrels van de 3 kolven af en maal ze fijn in de blender.
28. Voeg iets van het vocht toe indien de puree te droog is.
29. Voeg roomboter toe en breng op smaak met zout en peper.
30. Snijd 2 maïskolven in plakken en reserveer voor opmaak.
31. Blaker 1 maïskolf op een grillplaat en snij de korrels eraf.
32. Reserveer voor opmaak.

HASSELBACK AARDAPPELEN

33. Was de aardappels.
34. Verwarm de oven voor op 200 °C.
35. Snijd de aardappel over de breedte in, snijd zo diep mogelijk, waarbij je zorgt dat de aardappel aan een stuk blijft.
36. Snijd plakken van 4 millimeter.
37. Plaats de aardappelen in een oven schaal en smeer goed in de olijfolie.
38. Plaats 2 laurierblaadjes per aardappel.
39. Maak op smaak met peper en gekneusd zout.
40. Bak de aardappel in ongeveer 1 uur af, afhankelijk van de grootte

KROKANTJE

41. Neem het vel van de kippenpoten.
42. Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg hier de velletjes op.
43. Breng op smaak met kruiden.
44. Doe er een 2e bakplaat op.
45. Zet in de oven op 175°C voor ongeveer een uur.

PRESENTEREN

46. Verhit de olijfolie en bak de huid van de ballotine totdat deze bruin is. Haal van het vuur en laat 5 minuten rusten.
47. Snijd in gelijke plakken.
48. Breng de puree aan in het midden van het bord, plaats er 3 stukjes kip op en garneer met de maïs korrels.
49. Plaats de aardappel naast de kip, maar niet in de maïs.
50. Snijd de lente-ui in kleine ringentjes en strooi over het geheel.
51. Doe de saus in een kleine sauskom en serveer apart.



INGREDIËNTEN

SOUFFLE

375 g magere boerenkwark
5 eidooiers
6,5 eiwitten
125 g suiker
5 g honing
7,5 g aardappelzetmeel
boter
suiker

KANEEL ROOMIJS

340 ml melk
210 ml room
200 g eidooier
180 g suiker
4 kaneelstokken

APPELCOMPOTE

8 Elstar appels
25 blaadjes verveine
2,5 citroen
130 g geleisuiker

AMANDELKLETSKOPPEN

25 g boter
100 g witte basterdsuiker
1 el water
50 g bloem
½ tl kaneel
zout
40 g amandelen

SOUFFLE VAN BOERENKWARK, APPEL EN KANEEL-IJS

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

SOUFFLÉ

1. Vet de soufflépotjes in met zachte boter, bestrooi met suiker en zet deze in de vriezer.
2. Ontvet een bekken en garde van de keukenmachine met heet water en een scheutje azijn.
3. Scheid de eieren en doe de eiwitten in het bekken.
4. Klop deze schuimig en voeg langzaam de suiker toe (al kloppend). Klop door tot een mooi stevig, glimmend schuim.
5. Meng ondertussen de eidooiers met de kwark, honing en zetmeel.
6. 'Vouw' het geslagen eiwit door het kwarkmengsel en doe dit mengsel in een spuitzak.
7. Vul de besuikerde potjes en strijk strak af met een paletmes.
8. Veeg het randje schoon met je vinger en bewaar in de vriezer tot gebruik.

KANEEL ROOMIJS

9. Breng de room, melk, suiker en gebroken kaneelstokjes aan de kook en laat 15 minuten trekken.
10. Roer de eidooier los met iets koude melk en giet hierop het kokende roommengsel.
11. Zet de pan terug op het vuur en gaar de massa al roerende tot 82°C.
12. Zeef de ijsmassa en koel dit terug op ijswater.
13. Vervolgens opdraaien in de ijsmachine en dan bewaren in de vriezer.

APPELCOMPOTE

14. Schil de appels en snij in kleine blokjes.
15. De appelblokjes met de geleisuiker en het sap en rasp van de citroen zachtjes laten koken gedurende ongeveer 12 minuten.
16. Laat dit afkoelen en voeg de fijngehakte verveine toe.

AMANDELKLETSKOPPEN

17. Verwarm de oven voor op 225°C en vet 2 bakplaten in of gebruik bakpapier.
18. Roer de boter romig met de suiker; de bloem met een snufje zout en de kaneel erboven zeven en erdoor roeren, samen met 15 ml koud water.
19. De amandelen pellen en hakken en erdoor mengen, kneed er met je handen een bal van.
20. Neem van dit deeg steeds een balletje en leg deze op het bakpapier, plet het balletje met je vingers of een paletmes.

GARNITUUR

10 topjes verveine
poedersuiker

21. Maak ongeveer 25 bergjes, en leg ze ruim uit elkaar op het bakblik.
22. De koekjes gaar en lichtbruin bakken in 5 min, dan de oven uitzetten en de kletsoppen nog 3 minuten bruin bakken en ze dan iets laten afkoelen. (Blijf controleren!!)
23. Met het paletmes de kletsoppen van de bakplaat nemen en ze verder laten afkoelen. Bewaar ze in een blik tot presentatie.

PRESENTEREN

24. Bak de soufflés in een voorverwarmde oven van 160°C voor ongeveer 13 minuten. (gebruik een houten prikker om te kijken of de soufflé gaar is)
25. Doe de appelcompote in de ring en plaats in het midden van het bord.
26. Hierop een mooie quenelle kaneeljes leggen en een klein topje verveine.
27. De soufflé rijkelijk bestrooien met poedersuiker en deze naast de compote op bord plaatsen, samen met de amandelkletsop.