

M

enu april 2023¹

TOMATENTARTAAR MET CONSOMMÉ, KAPPERTJES EN SELDERIJ²

Liano Chardonnay Sauvignon Blanc, Umberto Cesari³

**

TEMPURA OESTERS MET CHINESE KOOL EN NECTARINE

Yering Village Chardonnay 2019

EENDENBORST MET WHISKY-JUS EN SHIITAKE CHIPS

Kono Pinot Noir 2018

**

KALFSWANG MET RODE BIET EN NOOTMUSKAAT-BIETEN CRÈME

Les Claux Terroir 2019

**

DIVERSE TEXTUREN VAN AARDBEI MET SECHUAN KROKANTJE

Piemonte Brachetto Grimaldo

❖

¹ Menu samengesteld door Klarien Mooijaart

² Receptuur Tokara Restaurant Stellenbosch, Zuid Afrika, tokararestaurant.co.za

³ Sligro



INGREDIËNTEN

TOMATEN TARTAAR

5 Coeur de Boeuf tomaten
Valderrama olijfolie
Maldon zout
zwarte peper

TOMATEN CONSOMMÉ

150 g cherrytomaten
2 grote rijpe tomaten
15 basilicum blaadjes

SELDERIJ STROKEN

3 st bleekselderij

KNAPPERIGE KAPPERTJES

1 potje kappertjes
35 g boter
50 ml arachideolie

EXOTISCHE TOMATEN

125 g rode of gele
pareltomaatjes

TOMATENTARTAAR MET CONSOMMÉ, KAPPERTJES EN SELDERIJ

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

TOMATEN TARTAAR

- Was alle tomaten voordat je begint met deze gang.
0. Breng een pan met gezouten water aan de kook.
 1. Kerf een kruis in de tomaten, doe ze 30-40 seconden in het kokende water en koel snel terug in ijswater.
 2. Zodra de tomaat is terug gekoeld, haal het vel eraf.
 3. Plaats de velletjes op een met bakpapier bekleedde bakplaat en leg een half uurtje onder de salamander om de velletjes te drogen. Let op dat ze niet verbranden.
 4. Snij de tomaten in vieren en verwijder de zaadlijsten (reserveer de zaadlijsten) voor punt 7.
 5. Dep de tomaten droog en snij ze in zeer fijne brunoise.
 6. Breng op smaak met peper, gekneusd zout, Sansa olijfolie, meng goed en reserveer.

TOMATEN CONSOMMÉ

7. Doe de cherrytomaten, de in stukken gesneden rijpe tomaten, de zaadlijsten van punt 4 in de Thermomix beker.
8. Scheur de basilicumblaadjes en voeg die aan de tomaten toe .
9. Pureer de massa in de Thermomix: 1 minuut op stand 8.
10. Spoel een kaasdoek uit en leg deze in een zeef. Plaats de zeef op een grote schaal. Giet de tomatenmassa in de zeef.
11. Laat zo lang mogelijk uitlekken. (Af en toe roeren en op het eind, de kaasdoek verder uitknijpen).

SELDERIJ STROKEN

12. Snij de selderij in lange linten met een dunschiller, doe de linten in ijswater totdat ze beginnen te krullen.
13. Haal ze uit het water en laat het uitlekken tot gebruik.

KNAPPERIGE KAPPERTJES

14. Droog de kappertje goed af.
15. Verhit de olie en boter, wanneer de boter begint te schuimen, voeg de kappertjes toe totdat ze knapperig zijn.
16. Haal uit de olie en laat uitlekken op keukenpapier.

EXOTISCHE TOMATEN

17. Pof de pareltomaatjes kort in een hete oven.
18. Maak een dressing van de overige ingrediënten.

30 ml Arbequina olijfolie
20 ml rode wijnazijn
zwarte peper
Maldon zout

GARNITUUR

eetbare viooltjes (buiten)
Maldon zout

19. Vermeng de pareltomaatjes de dressing.

PRESENTEREN

20. Neem een diep bord.
21. Plaats een pluk gekrulde bleekselderij op het bord.
22. Gebruik een ringvorm en plaats hierop de tomaten tartaar.
23. Dresseer de exotische tomaten stroken rond de tartaar.
24. Schenk de consommé rond de tartaar.
25. Besprenkel wat olijfolie erover, een aantal kappertjes en maak af met eetbare violen, een mooi blaadje sla en een tomatenvelletje.



TEMPURA OESTERS MET CHINESE KOOL EN NECTARINE

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

OESTERS

24 oesters

KOOL EN NECTARINES

1 Chinese kool

3 perziken uit blik

1 grapefruit

3 ml vissaus

15 ml sojasaus

2.5 ml sesam olie

30 ml witte wijn azijn

5 ml honing

60 ml Sansa olijfolie

TEMPURA BESLAG

150 g tempuramix

250 ml bruisend water

5 g zout

zonnebloemolie

GARNITUUR

Ghoa Cress (Koppert)

40 g zalmeitjes

BEREIDINGSWIJZE

OESTERS

1. Open de oesters en haal het vruchtvlees, in een stuk, uit de schaal.
2. Reserveer koud.

KOOL EN NECTARINES

3. Snij alleen het groen van de kool ragfijn in repen.
4. Snij 1 nectarine in kleine blokjes, de 2e in schijfjes.
5. Meng de vissaus, sojasaus, sesamolie, azijn, grapefruit en honing
6. Voeg langzaam de olijfolie toe totdat deze emulgeert
7. Meng de nectarine met de kool.
8. Meng 3/4e van de emulsie met koolsalade.
9. Reserveer de emulsie die over is.
10. Blaker de schijfjes nectarine met de brander.

TEMPURA BESLAG

11. Meng de tempura mix met bruisend water met zout in een schaal.
12. Bedek de oesters met wat tempura meel, en doop ze daarna in het tempura beslag.
13. Verwarm de olie tot 180°C.
14. Doe de oesters in het vet en frituur totdat ze knapperig zijn.
15. Haal uit het vet en laat uitdruipen op keukenpapier.

PRESENTEREN

16. Doe 2 eetlepels van de kool in het midden van het bord.
17. Doe hierop de tempura oester.
18. Sprenkel wat dressing en een druppel sesam olie over het bord.
19. Garneer met Ghoa Cress, de geblakerde nectarine en wat zalm eitjes.



EENDENBORST MET WHISKY-JUS EN SHIITAKE CHIPS

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

EENDENBORST

2 eendenborsten
50 g suiker
100 g zout

PASTINAAK (1)

250 g pastinaak
500 ml melk

PASTINAAK (2)

50 g boter
100 ml water
125ml whisky
2 pastinaken
2 g zout

HAZELNOOTBOTER

125 g hazelnoten
4 g zout
50 g roomboter

BEREIDINGSWIJZE

EENDENBORST

1. Meng de suiker en het zout en maal totdat het zeer fijn is.
2. Snij al het overtollige vet van de eendenborst.
3. Doe de eendenborst in een schaal, vet-zijde naar beneden en bedek met het suiker-zout mengsel.
4. Reserveer zo lang mogelijk in de koelkast.

PASTINAAK (1)

5. Schil de pastinaak en snij in kleine stukken.
6. Kook de stukjes in melk en zout totdat deze zacht is.
7. Haal de stukjes uit de melk en pureer tot een gladde massa.
8. Druk de massa door een zeef, breng op smaak en reserveer.

PASTINAAK (2)

9. Schil de pastinaak en snij in dunne stroken van 5 cm.
10. Smelt de boter langzaam in een pan en voeg whisky, zout, pastinaak en water toe.
11. Kook ongeveer 3-4 minuten totdat de pastinaak bijna gaar is, (het kookvocht is bijna verdampt).
12. Reserveer.

HAZELNOOTBOTER

13. Verwarm de oven tot 160°C.
14. Blancheer de hazelnoten.
15. Rooster de hazelnoten totdat deze goud bruin zijn.
16. Maal de hazelnoten als ze nog warm zijn met het zout en roomboter (vergelijkbaar met pindakaas).

WHISKYJUS

250 ml rode wijn
50 ml whisky
Roomboter
1 liter runderbouillon

SHIITAKES

8 shiitakes (groot)
20 g maismeel
zonnebloemolie

GARNITUUR

Affilla Cress

WHISKYJUS

17. Maak 1 liter runderbouillon volgens basisreceptuur.
18. Reserveer 150 ml voor volgende gang.
19. Reduceer de rode wijn tot ongeveer 50 ml.
20. Voeg 850ml runderbouillon toe en reduceer tot ongeveer 1/3e.
21. Haal de pan van het vuur en voeg de whisky toe.
22. Zet daarna terug op het vuur en reduceer voor de helft.
23. Monteer met koude roomboter en houd warm.

SHIITAKES

24. Verhit de olie tot 180°C.
25. Snij de shiitakes in kleine plakjes.
26. Meng de stukjes met het maismeel.
27. Doe in een zeef en schud het overtollige meel eraf.
28. Frituur de stukjes totdat ze goudbruin zijn
29. Laat uitlekken op keukenpapier en reserveer

EENDENBORST (2)

30. Spoel de eendenborst af met koud water en dep droog.
31. Verhit de over tot 180°C.
32. Snij een ruitmotief in het vet van de eendenborst.
33. Verhit een pan (medium warm) en doe de eendenborst erin met de huid naar beneden.
34. Laat het vet smelten totdat deze goudbruin en knapperig is.
35. Draai de borst om en braad nog ongeveer 2 minuten.
36. Haal de pan van het vuur en zet ongeveer 5 minuten in de oven.
37. Haal uit de oven en laat de borst 3 minuten rusten.
38. Trancheer de eendenborst.

PRESENTEREN

39. Maak een veeg van de hazelnootboter.
40. Veeg een eetlepel puree op het bord.
41. Plaats de eendenborst erop
42. verdeel de shiitakes en pastinaak stukjes erover.
43. Maak af met Affilla Cress en schenk de jus erover.



KALFSWANG MET RODE BIET EN NOOTMUSKAAT- BIETEN CRÈME

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

KALFSWANGEN

2000 g kalfswang
150 g wortel
2 witte uien
150 g knolselderij
2 tenen knoflook
150 ml rode wijn
500 ml kalfsfond
1/2 blikje tomatenpuree
75 g boter
zout
zwarte peper
100 g roomboter

RODE BIET UIT DE OVEN

1000 g rode bieten (vers)
800 g grof zout
500 g cakemeel
120 g eiwit
250 ml water

GESUIKERDE PAKSOI STENDEL

2 pakken paksoi
250 ml sherry
100 g suiker
4 g zout
1 kaneelstok
1 steranijs

BEREIDINGSWIJZE

KALFSWANGEN

1. Haal overtollig vet van de wang en verwijder de vliezen.
2. Snijd de wortel, ui, knolselderij en knoflook in stukken en zweet aan in de snelkookpan met wat boter.
3. Voeg de tomatenpuree toe om deze te ontzuren.
4. Bak de kalfswangen aan op hoog vuur, zodat deze snel dichtschroeit.
5. Voeg de kalfswangen toe aan de groente met de tomatenpuree.
6. Blus af met de rode wijn en de kalfsfond.
7. Voeg naar smaak wat zout en peper toe.
8. Breng aan de kook en laat het vlees vervolgens 1 uur zachtjes stoven.
9. Laat de wangen afkoelen en passeer de fond voor de saus.
10. Clarifeer 100 gram roomboter.

RODE BIET UIT DE OVEN

11. Verhit de oven op 180 C.
12. Meng het zout en het meel tot een fijne massa.
13. Voeg het water en de eiwitten toe en maak er een deeg van.
14. Rol het deeg totdat deze ongeveer 5 mm dik is.
15. Snijd in stukken en bedek de bieten ermee.
16. Zet een uur in de oven.
17. Verwijder het deeg, haal de schil eraf en dep droog.
18. Reserveer 3 bieten voor de crême.
19. Snijd dunne plakjes van de biet en reserveer.

GESUIKERDE PAKSOI STENDEL

20. Snijd het blad van de stengels af en reserveer.
21. Snijd de stengels in lange repen (als spaghetti).
22. Blancheer de stengels 2 minuten in gezouten water.
23. Koel snel terug in ijswater.
24. Doe de sherry, suiker, zout, steranijs en kaneel in een pan en breng aan de kook.
25. Laat iets afkoelen en voeg de stengels toe.
26. Laat de stengels marineren.

RODE BIET EN NOOTMUSKAAT

CRÈME

200 g bietenblad
3 st rode biet (stap 18)
1 ui
1 teen knoflook
500 ml room
nootmuskaat
zout
peper

STERANIJS EN KANEEL JUS

250 ml rode wijn
150 ml runderbouillon
1 kaneelstok
1 steranijs
kookvocht kalfswangen

GARNITUUR

Vene Cress

RODE BIET EN NOOTMUSKAAT CRÈME

27. Blancheer het bietenblad in gezouten water.
28. Koel snel terug in ijswater.
29. Snijd de ui en knoflook in kleine stukjes.
30. Doe een beetje olie in de pan en glaceer ui/ knoflook mengsel.
31. Voeg de room en nootmuskaat toe en reduceer tot ongeveer de helft.
32. Snijd de biet (uit stap 18) in kleine stukjes.
33. Voeg het bietenblad en de stukjes biet toe aan het roommengsel en maak er een crème van.
34. Breng op smaak en reserveer warm.

STERANIJS EN KANEEL JUS

35. Doe de rode wijn, steranijs en kaneel in een pan.
36. Reduceer tot de helft.
37. Voeg het kookvocht en de runderbouillon (van de makers van de eendenborst) toe en reduceer tot de helft e van de vloeistof.
38. Verwijder de steranijs en kaneel en reduceer verder tot de jus dik en glanzend wordt.

PRESENTEREN

39. Doe de bieten-nootmuskaat crème in het midden van het bord.
40. Leg de kalfswangen tegen de crème.
41. Voeg de plakjes biet toe aan een kant van het vlees en de gesuikerde bietenstengel op het vlees.
42. Maak af met zuring en een beetje jus.



INGREDIËNTEN

AARDBEIENSORBET

500 g aardbeien
200 ml water
100 g suiker
100 g glucose
75 g Pro Sorbet(100g/Liter)

Additioneel om richtwaarde te krijgen:

100 ml water
100 g suiker
100 g glucose

AARDBEIEN CAPPUCCINO

100 g aardbeien
200 g karnemelk
130 g volle kwark
40 g poedersuiker

SECHUAN CRUMBLE

50 g boter
25 g suiker
70 g cake meel
7 g Sechuan peper
4 g zout

DIVERSE TEXTUREN VAN AARDBEI MET SECHUAN KROKANTJE

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

AARDBEIENSORBET

1. Maak de aardbeien schoon en verwijder het kroontje.
2. Doe de aardbeien en water in een pan en breng aan de kook.
3. Voeg suiker en glucose toe en laat koken totdat de suiker is opgelost.
4. Haal van het vuur en maak er een fijne massa van in de blender.
5. Haal de massa door een zeef en laat afkoelen.
6. Controleer het suikergehalte met de brix-meter⁴ (richtwaarde 28)
7. Als de richtwaarde niet 28 is (dit ligt bijvoorbeeld aan de zoetheid van de aardbeien), handel dan als volgt:
8. Meng de additionele ingrediënten en voeg steeds wat toe aan de massa, meet steeds tot je op 28 zit!
9. Laat afkoelen en meng de ProSorbet erdoor.
10. Draai er sorbetijs van in de ijsmachine.
11. Reserveer.

AARDBEIEN CAPPUCCINO

12. Doe alle ingrediënten in de blender en zorg dat alles goed gemengd wordt.
13. Zeef door een fijne haarzeef.
14. Giet in een maatbeker.
15. Voor uitserveren maak de massa luchtig met een staafmixer.

SECHUAN CRUMBLE

16. Meng alle ingrediënten tot een fijne massa.
17. Maak een bal van de massa en leg zo lang mogelijk in de koelkast. Verhit de oven tot 180°C.
18. Rol het deeg uit op een silicone mat tot ongeveer 7mm dik.
19. Bak totdat het deeg goud bruin is en haal dan uit de oven.
20. Laat het volledig afkoelen.
21. Maak een crumble van de koek.

⁴ korte uitleg over Brix: Hoeveel is 1 Brix? Eén graad Brix betekent dat 100 gram vloeibare oplossing 1 gram suiker bevat. Dus: hoe hoger de Brix-waarde, hoe zoeter de oplossing. Dit maakt de Brix-waarde belangrijk voor de smaak en kwaliteit van je eindproduct.

AARDBEIENGEL

100 g aardbeien
2 g agar
25 ml water
5 ml aardbeien likeur

AARDBEIEN EN CHOCOLADE

20 kleine aardbeien⁵
100 g pure chocolade

GEMARINEERDE AARDBEIEN

200 g aardbeien
2 g suiker
4 g vanille pasta

GARNITUUR

Eetbare bloemen

AARDBEIENGEL

22. Maak de aardbeien schoon en verwijder het kroontje.
23. Verhit een beetje water met de aardbeienlikeur en de aardbeien en laat opstaan totdat een gladde massa is.
24. Voeg de agar toe en laat de pan even op het vuur staan.
25. Stort de massa in een bak en laat afkoelen.
26. Indien koud, doe de massa in een blender en maak een gladde gel.
27. Doe in spuitzak en reserveer.

AARDBEIEN EN CHOCOLADE

28. Maak de aardbeien schoon.
29. Smelt de chocolade.
30. Doop de aardbeien in de warme chocolade en laat deze afkoelen.
31. Reserveer .

GEMARINEERDE AARDBEIEN

32. Maak de aardbeien schoon.
33. Haal het kroontje eraf en snij in vieren.
34. Meng met suiker en vanille pasta en laat ongeveer 10 minuten staan.

PRESENTEREN

35. Doe 1 eetlepel crumble in het midden van het bord.
36. Dresseer eromheen de diverse aardbeien bereidingen.
37. Zet een glaasje cappuccino naast de crumble.
38. Plaats een bolletje ijs op de crumble en decoreer met eetbare bloemen.

⁵ Als er alleen grote aardbeien zijn, deze dan in de helft of in kwarten snijden.