

M

enu september 2023¹

Nog even de Mediterrane sfeer vasthouden...

VENKEL² | TOMAAT³ | CHAMPIGNON

*Prosecco*⁴



INKTVIS⁵

Vinha da Coutada Velha 2021, Vinho Branco, Portugal



AMANDEL⁵



KONIJN⁶

Castelmaure Corbieres



PISTACHE | CHOCOLADE | WALNOTEN³

Muscato di Asti



¹ Menu samengesteld door Annelies van Son

² Hemels Italië, Ursula Ferrigno

³ The Lemon Kitchen Sicilië, Jadis Schreuder

⁴ Wijnen van de Sligro

⁵ Vis Enz

⁶ Gastronomix



VENKEL | TOMAAT | CHAMPIGNON

BRUSCHETTA MET VENKEL, UIEN EN OLIVEN

CROSTINI MET TOMAAT, KAPPERTJES, UI EN CITROEN

CHAMPIGNONS MET GROENE SAUS

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

BRUSCHETTA

1 grof ongesneden brood, bijv. Batard

BELEG

15 g boter
Sansa olijfolie
2 uien
2 venkelknollen
50 ml witte wijn
8 zwarte olijven
zeezout
verse peper
tijm

CROSTINI

2 robuust stokbrood
Picudo olijfolie van Valderrama
150 g trostomaten
gezouten kappertjes
1 tn knoflook
oregano
1 sjalot
1 citroen
zwarte peper

BEREIDINGSWIJZE

BRUSCHETTA

1. Snijd 5 sneden af.
2. Steek 20 rondjes uit de sneden met een steker.

BELEG

3. Schil de uien en snijd in dunne ringen.
4. Maak de venkel schoon, snij in vieren en vervolgens in dunne plakken.
5. Ontpit de olijven en snij in plakjes.
6. Smelt de boter en de Sansa olijfolie in een pan met antiaanbaklaag en dikke bodem.
7. Roer de uienringen en plakjes venkel erdoor en laat het geheel onder af en toe roeren 45 minuten zachtjes stoven, of tot de groenten goud bruin en gaar zijn.
8. Voeg de wijn en de olijven toe en laat het geheel pruttelen tot de wijn is ingekookt. Voeg peper en zout naar smaak toe en houd het venkelmengsel warm.
9. Gril de rondjes brood goudbruin, zonder olie bijvoorbeeld onder de salamander (blijf erbij!).
10. Schep het warme venkelmengsel erop en garneer met wat verse tijm.

CROSTINI

11. Verwarm oven voor op 190°C .
12. Snijd het stokbrood in dezelfde dikte als het sneden brood.
13. Smeer de sneetjes in met olie.
14. Zet 8 minuten in de oven totdat ze goudbruin en krokant zijn.
15. Pliceer de tomaten en snijd concassé.
16. Spoel de kappertjes af.
17. Rasp de schil van de citroen en pers de citroen uit.
18. Meng de tomaat, kappertjes, fijngehakte knoflook, oregano, de fijngesnipperde sjalot en citroenrasp en voeg mondjesmaat citroen sap toe. PROEVEN!
19. Roer door elkaar en laat de smaken intrekken.

CHAMPIGNONS

100 ml Sansa olijfolie
4 tn knoflook
2 gedroogde chilipepers
800 g witte champignons

SAUS

20 g bloem
2 tn knoflook
0,5 bos peterselie
100 ml witte wijn
zout
peper

GARNITUUR

CHAMPIGNONS IN GROENE SAUS

20. Hak de knoflook fijn.
21. Hak de chilipeper fijn.
22. Wrijf de champignons schoon.
23. Verwarm de Sansa olijfolie in een pan en bak de knoflook op een laag vuur glazig.
24. Voeg de chilipeper en de champignons toe en zet het vuur hoger.
25. Roer totdat al het vocht uit de champignons is gelopen en bak ze dan op een niet te hoog vuur nog 10 minuten totdat het vocht verdampt is.

SAUS

26. Blancheer de 2 tenen knoflook licht in kokend water en snijd ze fijn.
27. Snijd de blaadjes peterselie fijn.
28. Meng de knoflook met de peterselie , de wijn en zout en peper naar smaak in een kommetje.
29. Strooi als de champignons klaar zijn de bloem erover en roer goed door.
30. Haal de pan van het vuur en voeg al roerend de saus toe.
31. Zet de pan weer op het vuur en breng het gerecht al roerend aan de kook.
32. Laat alles 5 minuten pruttelen. De saus moet tamelijk dik worden.
33. Proeven en eventueel nog wat citroensap toevoegen.

PRESENTEREN

34. Leg op een tapas plankje om en om 2 crostini en 2 bruschetta.
35. Plaats een kleine tajine naast het plankje en vul deze met de champignons.
36. Leg de deksel van de tajine schuin op het bakje.
37. Serveer.



INGREDIËNTEN

PASTA

16 g inktvisinkt
300 g basisreceptuur pastadeeg

VULLING

10 gamba's
15 g kappertjes
25 g Taggiasche olijven
1 tn knoflook
150 ml slagroom

INKTVIS

20 st pijlstaart babyinktvisjes
bloem
3 tn knoflook
3 tak rozemarijn
Sansa olijfolie

SAUS

500 ml witte wijn
100 ml witte wijnazijn
2 tn knoflook
5 laurierblaadjes
2 sjalot
1 plukje saffraan (4-5 draadjes)
100 g koude boter

INKTVIS

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

PASTA

1. Maak volgens basisreceptuur zwart pastadeeg.
2. Maak met behulp van de pastamachine tagliatelle van zwarte pasta.
3. Kook de pasta in goed gezouten water al dente.

VULLING

4. (Ontdooi eventueel de gamba's) en pel de gamba's.
5. Hak de olijven klein.
6. Hak de kappertjes klein.
7. Pureer de gamba's met de knoflook en de slagroom tot een gladde farce en meng deze met de kappertjes en de olijven.

INKTVIS

8. Maak de inktvis schoon; trek voorzichtig het onderlichaam met de tentakels los van het bovenste gedeelte. Als het goed gaat, komen de ingewanden er automatisch mee uit. Controleer of de baleinen en alles er uit is. Bij de minipijlinktvisjes kan er ook nog een grijs vliesje omheen zitten, deze dan ook verwijderen.
9. Snijd het deel met de tentakels net boven de ogen door. De 'rommel' van weg, de tentakels reserveren.
10. Vul de inktvislijfjes met de farce en sluit ze af met een cocktailprikker.
11. Wentel de inktvis door wat bloem en bak ze rondom goudbruin in Sansa olijfolie met wat knoflook en rozemarijn.
12. Gaar de inktvis in een ovenschaal op 170°C (ong. 15 min).
13. Bak vervolgens de tentakels nog even in dezelfde olie.

SAUS

14. Snijd de sjalot en hak de knoflook fijn.
15. Voeg wijn, azijn, laurier en saffraan toe en reduceer tot de helft en passeer door een zeef.
16. Monteer de saus met de koude boter, klontje voor klontje en breng op smaak met zout en peper.
17. Schuim het vlak voor uit even op met de staafmixer.

GARNITUUR

10 g gezouten kappertjes

Sansa olijfolie

Affilla cress

PRESENTEREN

18. Spoel de kappertjes af.
19. Bak de kappertjes knapperig in een klein beetje Sansa olijfolie.
20. Plaats een hoopje pasta in een diepbord.
21. Snij de inktvisjes in 2-en en verdeel deze over de pasta.
22. Dresseer de inktvisjes op de pasta en verdeel de saus er over.
23. Versier met Affilla cress, de gebakken tentakels en gebakken kappertjes.



AMANDEL

AJOBLANCO

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

1500 ml kippenbouillon
200 g witbrood
600 g gepelde amandelen
20 g knoflooktenen
(± 5 tenen)
zout
peper
35 ml Picudo olijfolie van Valderrama
125 ml sherryazijn
kaasdoeken

GARNITUUR

500 g pitloze witte druiven
100 g geschaafde amandelen

BEREIDINGSWIJZE

1. Maak kippenbouillon volgens basisreceptuur.
2. Snijd het brood eventueel in plakken en week het brood in wat bouillon.
3. Blancheer de amandelen en blancheer de knoflook.
4. Pureer de amandelen vervolgens met de knoflook, zout en het brood (in de Thermomix 60 seconden, stand 10).
5. Voeg de olijfolie al roerend toe, meng er aan het einde de azijn door.
6. Voeg bouillon toe tot de gewenste dikte.
7. Breng het mengsel op smaak met zout en eventueel wat extra azijn.
8. Maal nogmaals in de Thermomix, tot het nauwelijks of niet meer korrelig is.
9. Wrijf eventueel nog het door een fijne zeef (al of niet met kaasdoek).
10. Reserveer koud (bij voorkeur in de koeling).

PRESENTEREN

11. Verwijder alle schilletjes van de druiven en halveer ze.
12. Rooster in een droge pan de amandelen.
13. Garneer met de gehalveerde druiven.
14. Garneer met paar druppels Picudo olijfolie van Valderrama en met wat gesnipperde geroosterde amandelen.



ROULEAU VAN KONIJN, DADEL, PATA NEGRA EN GELEI VAN SHERRY

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

ROULEAU

1000 gram konijnenrugfilet
25 dadels
350 ml water
650 ml sherry
60 g ahornsiroop
70 g Vegetal
10 plakjes Pata Negra
(dungsnesden)

ZOETE AARDAPPEL

3 zoete aardappels
roomboter
zout

POMPOEN

1 flespompoen
10 g honing
100 g roomboter
Sansa olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

ROULEAU

1. Ontvlies de filets en bestrooi lichtjes met peper en zout.
2. Verdeel in twee porties en rol deze als een toffee mooi strak op met plasticfolie, vacumeer deze en gaar ze in de sous vide op 62°C voor minimaal 1 uur.
3. Ontpit de dadels en sla deze plat tussen bakpapier. Rol deze met de deegroller uit tot een mooie dunne rechthoekige plak (om het makkelijk van het papier te halen is het handig om het licht aan te vriezen).
4. Verdun de sherry met water en voeg de ahornsiroop toe.
5. Bind deze af met Vegetal⁷ en giet de vloeistof mooi dun uit op een plateau, bekleed met folie. (gebruik 2 plateaus om dunne geleï te krijgen).
6. Laat de geleï afkoelen. NIET IN DE VRIEZER!!
7. Leg op de geleï een plak dadels en bedek die met de Pata Negra.
8. Leg het konijn op het uiteinde van de plak, en rol deze mooi strak in (met de folie).
9. Verwarm kort vooruit tot maximaal 60°C.

ZOETE AARDAPPEL

10. Schil de aardappels.
11. Snij de aardappels in een fijne brunoise.
12. Was de aardappelstukjes en droog deze.
13. Bak de aardappels tot knapperige kaantjes.
14. Breng op smaak met zout (indien nodig).

POMPOEN

15. Verwarm de oven voor op 180°C
16. Schil de pompoen en snij het vruchtvlees in kleine stukjes.
17. Meng de pompoen met de honing en Sansa olijfolie.
18. Doe de pompoen op een ovenblad en laat in de oven garen.
19. Klaar de roomboter tot een beurre noisette.
20. Laat de pompoen afkoelen en doe deze, met de beurre noisette in de blender.

⁷ Toepassing: Ingrediënten bij kamertemperatuur mengen en verhitten tot tenminste 65°C. Als het onvoldoende verwarmd wordt dan wordt de vloeistof enkel verdikt en wordt het geen 'gel'. Hetzelfde ontstaat als de dosering verlaagd wordt. Niet geschikt om in te vriezen.

RODE BIET

5 rode bieten (gekookt)
rookmot

ARTISJOK

2 artisjok

DRAGONOLIE

150 ml zonnebloemolie
75 g dragonblaadjes

GARNITUUR

25 hazelnoten
1 bakje beukenzwammen
notenolie

21. Zorg dat de puree een mooie zachte consistentie heeft.
22. Indien nodig, druk de puree door een fijne zeef.
23. Reserveer warm.

RODE BIET

24. Doe een wat rookmot in de rookoven.
25. Maak kleine cilinders van de biet.
26. Doe de biet in de rookoven.
27. Sluit de rookoven bijna helemaal en zet deze op halfhoog vuur.
28. Sluit de pan zodra de rook te ruiken is en haal de rookoven van het vuur.
29. Laat de bieten zo lang mogelijk de rookgeur opnemen.
30. Reserveer.

ARTISJOK (CHIPS)

31. Maak de artisjok schoon zodat je enkel de bodem overhoudt.
32. Blancheer deze in licht gezouten water met een halve citroen, net niet gaar,
33. Snijd de artisjokken met behulp van de snijmachine, stand 3, in dunne plakjes.
34. Dep goed droog.
35. Frituur in een frituur op 160°C tot de artisjokkenchips krokant zijn.
36. Bestrooi met zout en peper.

DRAGONOLIE

37. Blancheer de dragonblaadjes kort, droog ze en doe ze samen met de olie in de Thermomix. 1 minuut op stand 5 dan 10 minuten op 50°C stand 2.
38. Zeef de olie en doe over in spuitflacon.
39. Reserveer de olie.

PRESENTEREN

40. Hak de hazelnoten fijn en rooster in een droge koekenpan.
41. Besprenkel de beukenzwammen met wat notenolie en gebruik de crème brûlée brander om de zwammetjes af te branden.
42. Trek een streep van de pompoenpuree op het bord.
43. Plaats een rouleau op het bord, garneer met gehakte hazelnoten, zwammen en artisjokchips.
44. Plaats de biet op het bord, en “strooi” de kaantjes eroverheen.
45. Garneer met druppels dragonolie.



INGREDIËNTEN

PISTACHEPASTA

100 g pistachenoten, gepeld, geblancheerd en ongezouten

34 g witte basterdsuiker

1 ei

35 g boter, in stukjes gesneden

35 g slagroom 30%

IJS

300 ml volle melk

200 ml slagroom

3 eieren

100 g rietsuiker

pistachepasta

DEEG

250 g bloem + om te bestrooien

30 g geklaarde boter

30 g rietsuiker

100 ml Marsalawijn

10 g citroensap

zout

35 g eiwit

5 g kaneel

zonnebloemolie

PISTACHE | CHOCOLADE | WALNOTEN

CANNOLI DE DULCE DE LECHE, CHOCOLATE Y NUEZ EN GELATO DI PASTACCHIO

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

PISTACHEPASTA

1. Doe de pistachenoten en de suiker in de Thermomix en hak 20 sec/snelheid 9.
2. Schraap met een spatel de zijanten van de mengbeker naar beneden.
3. Voeg het ei, de boter en room toe en mix 20 sec/snelheid 6.
4. Reserveer.

IJS

5. Splits de eieren en reserveer het eiwit.
6. Meng de melk met de slagroom en breng kort aan de kook.
7. Doe over in de Thermomix.
8. Klop de eidooiers los met suiker in de KitchenAid voor 10 minuten.
9. Giet het suikermengsel in de Thermomix met slagroom en melk en verwarm 3 minuten/80°C /snelheid 3,5.
10. Voeg de pistachepasta erbij, en verwarm 3 minuten/80°C /snelheid 3.
11. Koel het mengsel afgedekt af in de vriezer.
12. Maak het ijs in de ijsmachine.

DEEG

13. Zeef de bloem.
14. Meng voor de deegrolletjes de bloem met de geklaarde boter, de suiker, de Marsalawijn, citroensap, kaneel en zout door elkaar, tot dat je een glad en soepel deeg krijgt.
15. Laat het deeg minimaal 1 uur rusten in een bak met een natte doek er op.
16. Bestrooi het werkblad met bloem en rol het deeg uit tot een dunne plak.
17. Druk er met een steekring cirkels uit, pak de deegroller en bestrooi deze ook met bloem.
18. Rol de plakken nog iets horizontaal en verticaal uit tot ongeveer 3 mm dikte.
19. Rol de plakken om de cannolivorm en gebruik een kwastje met eiwit om dicht te plakken, zorg dat er GEEN eiwit op de vorm komt!

SNELLE KARMEL

1 blikje gecondenseerde melk
60 g ongezouten roomboter
40 g donkerbruine
basterdsuiker

VULLING

40 g boter
100 g fondantchocolade voor
desserts (50% cacao)
100 g gepelde walnoten
500 g mascarpone kaas
140 g Dulce de Leche
40 g poedersuiker

ZWARTE BESSENGELEI

100 g zwarte bessen
25 g suiker
2 g agar agar

GARNITUUR

30 g pistachenootjes
25 g zwarte bessen

20. Verwarm zonnebloemolie tot 180°C . Bak de cannoli goudbruin tot krokant en gaar. Laat uitlekken op keukenpapier.
21. Als de cannoli zijn afgekoeld, kun je de cannolivorm indrukken en de cannoli 's van de vorm afschuiven, zodat je de volgende batch kunt maken.
22. Spuit de cannoli vol met de crème.

SNELLE KARMEL

23. Smelt de boter in een pannetje, als dit helemaal gesmolten is, voeg je de suiker toe. Roer dit snel door elkaar.
24. Voeg dan de gecondenseerde melk toe.
25. Roer met een garde tot het mengsel een egale kleur heeft.
26. Blijf roeren tot het mengsel begint te koken. Dan begint het pas wat dikker te worden.
27. Blijf constant roeren in je karamel, tot deze dik genoeg is (heet!). Je hebt nu Dulce de Leche.
28. Laat afkoelen.

VULLING

29. Smelt de boter.
30. Doe de chocolade en walnoten in de Thermomix en hak 10 sec/snelheid 5.
31. Voeg mascarpone en Dulce de Leche toe en mix 10 sec/snelheid 4.
32. Giet de vulling in een spuitzak en vul de cannoli.
33. Bestrooi met poedersuiker en serveer.

ZWARTE BESSENGELEI

34. Verwarm de bessen met de suiker en een beetje water.
35. Voeg de agar toe en kook 2 minuten.
36. Koel de massa en pureer als deze koud is.
37. Reserveer in spuitzak.

PRESENTEREN

38. Maal de pistachenootjes kort in de Thermomix (4 sec/snelheid 6).
39. Garneer op een bordje een mooi quenelle of bol pistache ijs.
40. Plaats een cannoli naast het ijs.
41. Versier het bordje nog met wat pistachekruimels.