

M

enu oktober 2023¹

KREUKELS / BLEEKSELDERIJ / LAVAS³

Grüner Veltliner Wagram vom Berg, Weingut Reinberger, Wagram, Oostenrijk²



PULPO CARPACCIO / ZWARTE QUINOA KROEPOEK⁴

IGP OC Viognier, Casa St. Pierre, Zuid-Frankrijk



GEPOFTE KNOLSELDERIJ / CANTHARELLEN

Schwarzriesling trocken, Weingut Borell Diehl, Pfalz, Duitsland



HERTENBIEFSTUK / RILLETTE / CHURROS / SAFFRAAN PUDDING

Shiraz WO Swartland Brinks Wines 4 Us, Zuid Afrika



PEER / CRÈME CRUE / GIN-KWEE COCKTAIL



¹ Menu samengesteld door Ben Mulder

² Wijnen van De Wijnkelder

³ Edwin Vinke, de Kromme Watergang

⁴ Seger Abels, Sjefietshe Utrecht



KREUKELS / BLEEKSELDERIJ / LAVAS

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

BLEEKSELDERIJ

5 brede stengels bleekselderij
100 ml water
3,5 g zeezout
vacuüm zak
wasknijpers

KREUKELS

1000 g alikruiken
1 bos lavas
selderij afsnijdsels
5 g zwarte penja peper
2 knopjes foelie
2 sjalotten
2 tn knoflook

LAVASCRÈME

150 ml koolzaadolie
2 eieren
100 g yoghurt
selderijzout
peper
ISI patronen

PETERSELIEWORTEL

250 g peterseliewortels
Sansa olijfolie

GARNITUUR

Borage cress

BEREIDINGSWIJZE

BLEEKSELDERIJ

1. Schil de stengels bleekselderij en zorg dat alle draden weg zijn. Reserveer de afsnijdsels voor de kreukels.
2. Halveer de stengels, in stukken van 10 cm lang en doe samen met water en zout in een vacuüm zak en gaar deze sous vide 40 minuten op 83°C.
3. Haal de batonnets eruit en laat droog afkoelen, bewaar het kookvocht voor nr. 5.

KREUKELS

4. Haal de blaadjes van de stelen en reserveer de blaadjes voor de lavas crème.
5. Maak een bouillon van het restant kookvocht en zoute water, voeg hierbij 500 ml water, de lavas stelen en de rest van de ingrediënten.
6. Breng tegen de kook aan en laat 10 minuten trekken.
7. Was de kreukels zeer goed en voeg aan de bouillon toe en laat 6 à 8 minuten koken.
8. Giet af in een ruim vergiet en laat afkoelen.
9. Peuter met een speld de kreukels uit hun huisje en reserveer.

LAVASCRÈME

10. **Lavasolie** maken: Reserveer 10 blaadjes voor de presentatie. Doe de rest van de blaadjes met de koolzaadolie in de Thermomix stand 5 op 80°C voor 6 à 8 minuten (controleer of het fijn genoeg is).
11. Giet door een fijne zeef en laat uitlekken.
12. **Lavas crème**: Splits de eieren, je hebt 30 g eiwit nodig. (Eidooiers reserveren voor 4^e gang).
13. Roer de eiwitten los vermeng met de yoghurt en roer de lavas olie er door heen. Breng hoog op smaak met selderijzout en gemalen witte peper.
14. Doe over in een ISI-fles en belucht met 2 of 3 patroon.

PETERSELIEWORTEL

15. Snij 20 plakken (evt. in de lengte) peterseliewortel op 2mm.
16. Droog in de oven op 90°C (ongeveer 20 min).
17. Snij de rest van de wortel in een fijne brunoise. Bak de brunoise in Sansa olijfolie totdat deze krokant is.

PRESENTEREN

18. Droog de batonnets goed af, plaats ze op een bord en verdeel de kreukels op de selderij.
19. Spuit de crème over de kreukels en garneer met klein blaadje lavas, peterseliewortel en Borage Cress.



INGREDIËNTEN

PULPO

800 g pulpo tentakels
2 witte uien
2 bosui
20 witte peperkorrels
2 laurierblaadjes
Zout
Sansa olijfolie

QUINOA KROEPOEK

100 g zwarte quinoa
10 g aardappelzetmeel
250 ml water
zout

DILLE-OLIE

1 grote bos dille
200 ml zonnebloemolie

AARDAPPEL BLOKJES

4 grote vastkokende
aardappels
frituurolie
45 g pijnboompitten

PULPO II / SALSA

0,5 bos dille
0,5 bos kervel
100 ml dille-olie
3 tn knoflook
2 rode chili
2 citroenen

PULPO CARPACCIO / ZWARTE QUINOA KROEPOEK

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

PULPO 1

1. Verwarm de oven voor op 130°C.
2. Snijd de witte ui fijn en de bosui in de lengte en snij ook in stukjes, kneus de witte peperkorrels.
3. Vul een pan met 2 liter water, voeg wat zout toe en dan de gesneden witte ui, bosui en laurierblaadjes en de peper.
4. Breng tegen de kook aan en laat 5 minuten trekken.
5. Laat de pulpo tentakels in de bouillon 30 minuten zachtjes koken met deksel op de pan. De pulpo is gaar, wanneer je er in prikt en deze van je vork afglijdt.
6. Haal uit de pan, droog af, leg in een schaal besprenkel met Sansa olijfolie en zet afgedekt in de oven voor 20 min.
7. Koel af en plaats in de vriezer voor 10-20 min.

QUINOA KROEPOEK

8. Kook de quinoa in ruim gezouten water gaar, giet af en laat uitstomen.
9. Verwarm 250 ml water tot 100°C, voeg de quinoa toe en het aangelengde zetmeel, laat even doorkoken en draai glad in de TM (mag ook nog structuur in zitten).
10. Smeer dun uit op een bakmatje, droog in de oven op 90°C in een uur.
11. Breek of snijd in stukken en frituur af op 190°C.
12. Laat uitlekken op keukenpapier en zout eventueel na.

DILLE-OLIE

13. Blancheer de dille kort in kokend water en koel direct terug in ijswater.
14. Sla uit, doe over in een theedoek en pers al het water eruit, snij grof.
15. Doe in de TM met de olie en laat draaien op 70°C, mix alles zeer glad.
16. Schenk de olie door een fijne bolzeef en schenk over in een spuitflesje.

AARDAPPEL BLOKJES

17. Schil de aardappels, snijd ze in plakken van 3 mm dik en snijd deze in blokjes van 3 bij 3 mm.
18. Spoel ze goed af onder koud water, dep ze zeer goed droog en frituur op 150°C.
19. Rooster de pijnboompitten en vermeng direct na het frituren met elkaar.

PULPO II / SALSA

20. Snij de pulpo in plakjes ter breedte van de nopjes, reserveer.
21. Snijd de dille en kervel fijn, de chilipeper in zeer dunne ringetjes, hak de knoflook ragfijn. Rasp de citroenen en pers uit.
22. Doe alles in een kom vermeng met dille-olie en citroenrasp, breng op smaak.

GARNITUUR

Chili cress

PRESENTEREN

23. Verdeel de pulpo over de borden, druppel naar smaak citroen erover.
24. Verdeel de salsa lekker ruim over de pulpo en wees royaal met het aardappel/pijnboompitten mengsel.
25. Garneer af met cress en een stuk kroepoek.



GEPOFTE KNOLSELDERIJ / CANTHARELLEN

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

KNOLSELDERIJ

1 grote knolselderij
100 g boter
0,5 bos tijm
2 bol gerookte knoflook

CANTHARELLEN

500 g cantharellen
80 ml Sansa olijfolie
60 ml ciderazijn
60 g kappertjes (uitgelekt)
50 g boter

GARNITUUR

Tahoon Cress
Arbequina olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

GEPOFTE KNOLSELDERIJ

1. Verwarm de oven voor op 200°C. Schil de knolselderij, bestrooi met peper en zout en wrijf de knolselderij in met de boter.
2. Neem 2 grote vellen alu-folie kruislinks over elkaar, leg er wat takjes tijm op en leg daarop de knolselder met de 2 bollen knoflook erop, vouw de folie goed dicht.
3. Pof de bol in ca. 1 uur gaar. Controleer met een scherp mesje dat je er moeiteloos doorheen kan prikken.
4. Verwijder de alu-folie en als de knolselderij bleek ziet kleur dan met de brander tot donker bruin.
5. Laat de knolselderij iets afkoelen en snijd dan overlangs door en snijd dan in dunne plakken b.v. met de snijmachine. Snijmachine stand 15.
6. Houd de plakken afgedekt warm in de warmkast.

CANTHARELLENCRÈME

7. Druk de zachte pulp uit de teentjes gepofte knoflook (van nr.3) en zet apart. Droog de kappertjes op keukenpapier en zet apart.
8. Maak de cantharellen schoon en scheur in gelijke stukken.
9. Bak de paddenstoelen in weinig Sansa olijfolie kort aan, maal er zout en peper overheen. Schep de cantharellen uit de pan in een bolzeef en vang het vocht op.
10. Haal de mooiste stukjes cantharel eruit, 3 p.p. en laat ze op keukenpapier uitlekken.
11. Bak in dezelfde pan in de overgebleven Sansa olie de kappertjes knapperig, laat uitlekken op keukenpapier.
12. Pureer de overige paddenstoelen met de boter en de gepofte knoflook tot een crème en voeg de uitgelekte olie van de cantharellen geleidelijk toe. Breng de paddenstoelen crème op smaak met een drup azijn; voeg niet meteen alle azijn toe, maar proef tijdens het pureren, meer azijn, meer peper, meer zout blijf proeven!

PRESENTEREN

13. Steek met een steker mooie rondjes uit de plakken knolselderij (3 pp).
14. Smeer de lauwwarme cantharellen crème uit op warme borden.
15. Leg hier de warme plakken knolselderij op. Verdeel de gebakken cantharellen en kappers erover.
16. Strooi de tahoon cress erop en druppel er goede olijfolie erop.



HERTENBIEFSTUK / RILLETTE / CHURROS / SAFFRAAN PUDDING / DADELPUREE

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

HERTEN RILLETTE -1

500 g wildbotten
650 g hertenschouder
800 g hertenbiefstuk
10 g korianderzaad
2 g gemalen kardemom
4 g komijnzaad
1 g kaneel
20 g venkel zaad
5 g zwarte peper
5 g kurkuma
100 g koolzaadolie
100 g sjalot
150 g roomboter
10 g zout
60 g Sansa olijfolie
filmfolie

SAFFRAAN PUDDING

250 ml geitenmelk
0,1 g saffraandraadjes
3 g zout
20 g suiker
2 g agar-agar

DADELPUREE

250 g dadels (zonder pit)
10 g komijnzaad
250 ml wildbouillon
250 ml water
75 ml sherry azijn

CHURROS

300 g kruimige aardappels
100 g patentbloem
40 g roomboter
80 ml water
115 ml melk
3 eieren
frituurolie

BEREIDINGSWIJZE

HERTEN RILLETTE -1

1. Maak 1000 ml wildbouillon volgens basis receptuur.
2. Brand voor de rilette de specerijen in een droge pan en vermaal tot een poeder.
3. Ontbeen de hertenschouder. Snijd in plakken.
4. Verwarm in de snelkookpan de koolzaadolie, wrijf het vlees in met de specerijenmelange en bak rondom aan.
5. Giet het vet uit de pan en bedek het vlees met 750 ml wildbouillon, sluit de pan en gaar het vlees in ca. 2 uur gaar. Controleren en evt. langer doorgaren.
6. Haal het vlees uit de pan, reduceer het stoofvocht tot een stroopje, pluk het vlees en voeg toe aan de reductie.
7. Braad in de boter de fijn gesneden sjalotten goudbruin, voeg toe aan het vlees samen met de Sansa olijfolie en het zout.
8. Stort dit geheel in een platte slede en koel zeer snel terug.
9. Zodra iets afgekoeld en opgesteven, rol dan de rilette in filmfolie en laat verder opstijven, bijv. in de diepvries.
10. Portioneer de hertenbiefstukken (laat de folie erom heen zitten!).

SAFFRAAN PUDDING

11. Breng voor de pudding alle ingrediënten aan de kook, zorg dat de suiker geheel is opgelost, laat 2 minuten doorkoken.
12. Stort in vormpjes en zet koel weg.

DADELPUREE

13. Breng de dadels aan de kook met de wildbouillon, het water en de komijn.
14. Verwarm net zo lang dat de dadels puree worden en de jus is gereduceerd tot 2/3.
15. Blender de dadels tot een gladde massa.
16. Reserveer warm.

CHURROS

17. Schil en was de aardappels, kook ze met zout gaar, giet af en laat goed droog stomen. Knijp er puree van.
18. Breng het water, melk en boter aan de kook, voeg zout toe, haal van de plaat en voeg in één keer alle bloem toe en roer goed door, zet weer op de plaat en al roerende de deegbal laten garen.
19. Haal de pan van de plaat en voeg één voor één de eidooiers aan toe en roer steeds goed door totdat er een glimmend zachte massa wordt.
20. Roer de aardappelpulp doorheen.

HERTEN RILLETTE -2

200 g bloem
3 eieren
200 g panko
boter

GARNITUUR

Granaatappel (pitjes)
Mustard cress
100 g boter

21. Klop de eiwitten stijf en vouw dit erdoor heen, schep deze massa in een grote spuitzak met een groot kartelspuitmondje.
22. Knip boven de hete frituur steeds 8 cm lange deegslerten, bak 3 à 4 min.

HERTEN RILLETTE -2

23. Snijd de rillette in plakken en paneer ze door eerst in de bloem te wentelen, door losgeklopt ei te halen en dan door de panko te drukken.
24. Bak ze in boter goudbruin en knapperig af en laat uitlekken op keukenpapier.
25. Kruid de hertenbiefstukjes, gril ze en geef ze cuisson, laat afgedekt rusten
26. Trancheer de biefstuk.

PRESENTEREN

27. Zet de boter koud.
28. Monteer het gereduceerde stoofvocht van de rillette met de boter
29. Dresseer de biefstukjes met de rillette op het bord.
30. Dresseer de dadelpuree en de saffraan pudding.
31. Plaats hiernaast een stapeltje churros en garneer met granaatappelpitjes en cress.



INGREDIËNTEN

SIROOP

1400 ml witte wijn³
150 g suiker
300 g honing
2 citroenen
5 kneepjes vanille-pasta
15 kardemompeulen
1 blaadjes laurier
10 peren
1 bakje kweeperengelei

CRÈME CRUE

340 ml slagroom
20 kardemompeulen
260 g witte chocolade

COCKTAIL

500 ml alcoholvrije gin
5 rode grapefruits
300 ml kweeperensiroop
ijsblokjes

PEER / CHOCOLADE-KARDEMONSAUS / CRÈME CRUE

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

KWEEPEREN SIROOP

1. Breng de wijn tegen de kook aan. (Gebruik de aparte inductieplaat hiervoor).
2. Voeg de suiker, honing, vanille, laurier, gekneusde kardemompeulen en de in kwarten gesneden citroen aan het wijn mengsel toe, en laat op middelmatige stand rustig 30 min. trekken.
3. Neem wat vocht uit de wijnmassa en roer de inhoud van 1 bakje kweeperengelei los in dit vocht.
4. Voeg deze massa toe aan de pan met wijn.
5. Schil de peren met een dunschiller. Snijd ze doormidden. Haal het klokhuis eruit met een parisienneboortje.
6. Laat de peren in de zacht kokende siroop glijden. Vul, indien nodig aan met water totdat de peren onder water staan.
7. Dek de pan af met een cartouche (dat is een opmaat geknipte cirkel van bakpapier, vouw in vieren en knip het puntje eraf).
8. Doe het deksel half op de pan en laat minstens 1,5 uur zachtjes koken, test daarna de peren op gaarheid en indien nodig laat rustig doorkoken.
9. Haal de peren uit het vocht en laat de peren afkoelen.
10. Zeef het vocht en laat verder inkoken.
11. Als het vocht voor de helft gereduceerd is, deel de siroop dan in 2 delen. 1 deel wordt gereserveerd voor de Gin-Kwee cocktail.
12. Het andere deel wordt nog verder ingekookt.

CRÈME CRUE

13. Kneus de kardemompeulen in een vijzel.
14. Verwarm de room met de gekneusde kardemompeulen tegen de kook aan, zet de plaat laag en laat 30 min zachtjes trekken.
15. Zet de plaat uit en voeg de stukjes witte chocolade en een snuf zout toe, roer als de chocolade is gesmolten door tot een egale saus.
16. Laat afkoelen en zeef de kardemom eruit.
17. En plaats in de vriezer.

GIN-KWEE COCKTAIL

18. Pers de grapefruits uit.
19. Doe 6 ijsblokjes in de Thermomix en maal 15 seconden op stand 7.
20. Voeg grapefruitsap, kweeperensiroop (1^e deel van stap 10) en de gin toe,
21. Maal 1 minuut op stand 8 in de TM en zeef daarna het drankje in een rvs maatbeker en reserveer in de vriezer.

³ (uit de voorraad emmers, geen wijn uit flessen gebruiken)

GARNITUUR

1 bakje kweeperengelei
Maldon zout
3 kidde patronen
Campari (of Grodino)⁴

PRESENTEREN

22. Snijd de kweeperengelei horizontaal in 3 plakken en snijd 2 plakken in brunoise (3^e plak kun je reserveren voor volgende kookavond).
23. Neem witte diepe pastaborden en snijdt de peren in mooie brunoise en plaats deze op het bord.
24. Schenk er de perensiroop overheen.
25. Doe de Crème Crue in de kidde en schudt op met 3 patronen.
26. Spuit op ieder bord een of twee grote bollen saus.
27. Garneer met kweeperenbrunoise.
28. Bestrooi met weinig gekneusde zoutvlokken.
29. Doe een druppeltje Campari of Grodino bij de gin-kwee cocktail en schenk deze uit in cocktail glazen.

⁴ Neem Grodino voor de non-alcohol variant. Even in je groep controleren en eventueel 2 versies van de drank maken (cocktail en mocktail)