



Maandmenu's

18e kookseizoen



2022 – 2023

Inhoud¹

Amuses

Sushi van zwarte Quinoa	4
Rode biet met in Gin gemarineerde-Zalm	11
Kachori.....	21
Witlof Munster Sla.....	30
Drie bereidingen van Aardappel.....	42
Oester gegratineerd met Isid'or 	52
oester met rode wijnsaus	52
64 °C Ei.....	60
Koningsvis, Selderij, Quinoa	79
Pangsit goreng met saus cabe jahe	88

Soepen

Mergsoep met Selderij en Brood	13
Kokos Massala Heilbot Chutney Mango Papaya.....	25
Jakobsschelp	31
Scotch Egg.....	44
Zeebaars Clam Chowder Selderij	63
Tomatentartaar Met Consommé, Kappertjes En Selderij	70
Sup Labu Kelapa (pompoen-kokossoep) met loempia.....	92

Voor- / tussengerechten

Octopus, Zwarte Knoflook En Mais	5
Zeebaars met parmaham en oester	6
Paling in 't groen.....	15
Coquilles witlof ganzenlever	23
Tartaar van rode biet met mierikswortelijs.....	46
Coquilles met Serranoham, knolselderij, appel en hazelnoot.....	54
Skrei in het groen	55
Zalm Avocado Appel	62
Tempura Oesters met Chinese kool en Nectarine	72
Eendenborst met Whisky-jus en Shiitake chips.....	73
Zeebaars tartaar, Oester, Avocado, Mojito.....	81
Biet Wellington, Beukenzwammetjes	82
Pecel - pittige salade.....	90

¹ Alle receptuur is voor 10 personen, tenzij anders vermeld

Hoofdgerechten

Pastinaak – Parelhoen - Paddenstoelen	7
Skordalia met wild zwijn.....	17
Ree dadel mint.....	27
Hert, Rode Biet en Cantharellen.....	37
Ballotine van kip met maïs	48
Sous Vide gegaarde Patrijs met truffel en aardpeer	57
Picanha Ui Rolls.....	65
Kalfswang met rode biet en Nootmuskaat-bieten crème	75
Roti van kalfshaas, Sjalot, Groene kruiden.....	84
Sateh Maranggi, Daging Rendang, Urupan en rijst	93

Nagerechten

Mango – Limoen - Lycheesorbet	9
Baba Rum Appel	19
Vanille appel kardemom	29
Sinaasappel.....	39
Souffle van boerenkwark,.....	50
appel en kaneel-ijs.....	50
Citroen-meringuetaart, rood fruit en chocolade-munt blaadjes	58
Rabarber Framboos zwarte Bes.....	68
Diverse Texturen van Aardbei met Sechuan krokantje	77
Crème brûlée van Macadamia en Asperge, Macadamia ijs, Merengue, opa's Karamelsnoepjes	86
Cake Pisang Gula Djawa Met Kokosroomijs	96

Menu's

A - Menu september 2022.....	4
B - Menu oktober 2022.....	11
C - Menu november 2022.....	21
D - Menu december 2022.....	30
E - Menu januari 2023	42
F - Menu februari 2023.....	52
G - Menu maart 2023	60
H - Menu april 2023.....	70
I - Menu mei 2023	79
J - Menu juni 2023	88

Index en overzicht bijpassende wijnen

Index	98
Overzicht bijpassende wijnen.....	104

A - Menu september 2022



INGREDIËNTEN

PULLED MUSHROOM

250 g oesterzwammen
Sansa
gerookt paprikapoeder
Cayenne peper
2 st knoflook

SUSHI

200 g zwarte Quinoa
1 st avocado
1 st limoen
50 g crème fraîche
Norivellen

GARNITUUR

1 grote aardappel
frituurolie

1 st ei
200 ml zonnebloemolie
mosterd
citroensap
Cèpes poeder

SUSHI VAN ZWARTE QUINOA

BEREIDINGSWIJZE

PULLED MUSHROOM

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Maak de oesterzwammen schoon. Gebruik een vork om de oesterzwammen in de lengte richting uit elkaar te trekken.
3. Hak de knoflook en meng met de Sansa, gerookte paprikapoeder, zout en cayennepeper.
4. Meng hierdoor de uit elkaar getrokken oesterzwammen.
5. Spreid de zwammen uit op een bakplaat en bak ongeveer 10-15 minuten tot de randjes een beetje knapperig zijn en lekker bruin.
6. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.

SUSHI

7. Kook de zwarte quinoa in licht gezouten water en laat afkoelen tot kamertemperatuur.
8. Snijd de avocado in langwerpige stukken en besprenkel licht met limoen sap.
9. Maak de zwarte quinoa aan met crème fraîche, zout peper naar smaak.
10. Leg een Norivel met de doffe kant naar boven op een sushi matje.
11. Leg de quinoa in het midden en verdeel over het norivel, laat hierbij een rand van 1 cm vrij.
12. Leg de reepjes avocado en de Pulled mushrooms in de lengte richting op de zwarte quinoa.
13. Rol de Sushi.

PRESENTEREN

14. Schil de aardappel en modeleer zodanig dat het op een eikenblad lijkt.
15. Schaaf met de mandoline dunne plakken. Spoel het zetmeel eraf en leg ze op een droge doek.
16. Frituur de aardappelplakjes tot chips.
17. (Maal eventueel de Cèpes tot poeder).
18. Maak een mayonaise en breng deze op smaak met wat Cèpes poeder.
19. Portioneer de Sushi en garneer met de Cèpes mayo en de Chips.



OCTOPUS, ZWARTE KNOFLOOK EN MAIS

INGREDIËNTEN

KOMBU DASHI

800 ml water
10 g kombu
25 g bonitovlokken

OCTOPUS

1000 g octopus
3 takjes tijm
2 bl. laurier
2 tn knoflook vers
olijfolie

ASPIC VAN MAIS

500 ml kombu dashi
10 g agar-agar
4 bl. gelatine
1 st mais

GARNITUUR

20 st mini mais
10 st bosui
150 g pépites van
kikkererwten en rode linzen
1 bol zwarte knoflookpuree
olijfolie
Sansa
Daikon Cress

BEREIDINGSWIJZE

KOMBU DASHI

1. Verwarm het water tot 60°C, voeg de Kombu toe en laat minimaal 50 minuten trekken als een thee.
2. Verwijder de Kombu en voeg de bonitovlokken toe.
3. Breng aan de kook.
4. Giet de massa direct door de passeerdoek zodra deze kookt.

OCTOPUS

5. Snijd de tentakels van de octopus en ontvel deze.
6. Hak de knoflook en meng samen met de kruiden en de olijfolie.
7. Doe de tentakels samen met de kruidenolie in een vacuümzak, trek vacuüm en laat zo lang mogelijk marineren.
8. Bak de octopustentakels in een pan mooi krokant.

ASPIC VAN MAIS

9. Kook de mais gaar in licht gezouten water, haal de maiskorrels los.
10. Week de gelatine in koud water.
11. Voeg de agar-agar toe aan de Kombu Dashi en kook minimaal 2 minuten en los de geweekte gelatine hierin op.
12. Neem 10 kleine opbouwringen en voorzie een zijde van krimpfolie.
13. Leg onder in een laagje maiskorrels, zet koud weg.
14. Schep de kombu dashi in de vormpjes op de mais als deze bijna begint te geleren.
15. Zet koud weg.

PRESENTEREN

16. Blancheer de mini mais in licht gezouten water.
17. Besprenkel met olijfolie en brand af met de gasbrander.
18. Blancheer de pépites van kikkererwten en rode linzen, maak aan met een enkele druppels olijfolie, zout peper naar smaak.
19. Snijd de bosui in lengte doormidden en bak(rooster) ze in iets Sansa.
20. Pel de knoflooktenen en pureer ze. Maak de puree smeug met wat olijfolie.
21. Trek(kwast) een streep van de zwarte knoflookpuree op het bord.
22. Leg daarop de gebakken octopus.
23. Plaats een aspic van kombu dashi naast de octopus.
24. Verdeel de aangemaakte pépites over de borden.
25. Leg als laatste de gebakken bosui en mini mais op het bord.
26. Garneer met enkele blaadjes Daikon Cress.



ZEEBAARS MET PARMHAM EN OESTER

INGREDIËNTEN

ZEEBAARS

5 st zeebaars, vers
10 plak Parmaham
(dik gesneden)

ZILTE SAUS

1000 g visgraten
200 ml witte wijn
200 ml Noilly Prat
2 st ui
1 st prei
1 st bleekselderij
laurier
Sansa

200 ml slagroom
100 g koude boter

AARDAPPEL-OESTER

500 g aardappel Nicola
250 g roomboter
peper-zout
nootmuskaat
24 st oesters

GARNITUUR

100 g zeekraal
vers gemalen peper
roomboter

BEREIDINGSWIJZE

ZEEBAARS

1. Ontschub de zeebaars en fileer, laat het vel eraan zitten.
2. Kerf de huidzijde op kleine afstand van elkaar in.
3. Snijd de ham in reepjes en steek in de huid van de zeebaars.
4. De parmaham dient krokant te worden.

ZILTE SAUS

5. Snijd de ui, prei en bleekselderij in een brunoise.
6. Bak de gesneden groente iets aan in een weinig olie.
7. Hak de visgraten en voeg deze met een blaadje laurier toe aan de groente.
8. Zet het geheel nog even aan en blus af met de wijn en Noilly Prat.
9. Voeg water toe tot de graten net onderstaan, breng aan de kook.
10. Laat 20 minuten zachtjes tegen de kook staan.
11. Passeer door een passeerdoek en reduceer.
12. Reduceer ook de slagroom in een aparte pan.
13. Snijd de boter in blokjes en zet koud weg.
14. Voeg visfumet en ingekookte room bij elkaar en laat nog even inkoken. Voeg oesternat naar smaak toe.
15. Monteer het geheel op met de koude boter.

AARDAPPEL-OESTER MOUSSELINE

16. Schil de aardappelen en kook ze gaar in licht gezouten water
17. Afgieten en laat ze iets uitstomen. Knijp door de puree knijper.
18. Voeg klontjes roomboter tot een smeùige iets stevige puree.
19. Open de oesters, van het vocht op. Zeef alle stukjes eruit.
20. Hak de oesters en bewaar.

PRESENTEREN

21. Meng de gehakte oesters met de aardappelpuree, verwarm indien nodig. Voeg oestervocht toe tot een licht smeùige mousseline.
22. Bak de Zeebaarsfilets op de huid kant.
23. Bak de zeekraal kort in wat roomboter, peper naar smaak.
24. Schuim de Zilte saus op met een staafmixer.
25. Trek een dikke streep van de aardappel mousseline.
26. Verdeel de zeekraal en leg hierop de Zeebaars. Velkant naar boven.
27. Nappeer met de schuimige saus.



INGREDIËNTEN

RUNDERBOUILLON

750 g runderschenkel
600 g WUPS

PARELHOEN

5 parelhoenders
1000 ml ganzenvet
Sansa

BOSPADDENSTOELEN

65 g gedroogde
paddenstoelen
750 ml rode wijn
1000 ml runderbouillon
1 ui
1 wortel
1 laurierblad
tijm
peterselie
Sansa
Rouxkorrels

PASTINAAK – PARELHOEN - PADDENSTOELEN

BEREIDINGSWIJZE

RUNDERBOUILLON

1. Maak 1500 ml runderbouillon volgens basisrecept.

PARELHOEN

2. Oven voorverwarmen op 90°C
3. De boutjes worden 1,5 uur in ganzenvet op een temperatuur van 90°C in de oven gekonfijt.
4. Gebruik de karkassen voor nr.9
5. De borststukken van het parelhoen worden op het karkas enkele minuten in Sansa gebakken en voor het uitserveren af gegaard in de oven.
6. Enkele keren controleren of de borsten gaar zijn. Kerntemperatuur max. 65°C.

BOSPADDENSTOELEN

7. Week de paddenstoelen in de rode wijn, voeg de runderbouillon toe en breng aan de kook tot de paddenstoelen gaar zijn.
8. Gooi door een zeef en houd de paddenstoelen apart.
9. Braad de gehakte resten van het parelhoen aan in Sansa, samen met wat ui en wortel.
10. Blus af met rode wijn en voeg de runderbouillon toe met een laurierblad, wat tijm en eventueel peterseliestengels.
11. Zo lang mogelijk laten pruttelen, zeven en aan het vocht van de paddenstoelen toevoegen
12. Verder laten inkoken.
13. Doe de paddenstoelen er weer in en breng de saus op smaak met peper en zout.
14. Eventueel iets zoets toevoegen en binden met rouxkorrels. Alles naar eigen smaak!

PASTINAAK

10 pastinaken
250 ml slagroom
150 g boter
150 ml olijfolie
4 takjes tijm
nootmuskaat

Frituurolie

WITTE KOOL

1 witte kool of Savoie kool
1 fl. witbier
150 g katenspek

GARNITUUR

Pastinaakchips

PASTINAAK I

15. Verwarm de oven voor op 180°C.
16. Schil de pastinaken en snijd ze als volgt:

PASTINAAK II

17. Snijd 30 dikke plakken uit het dikste deel van de pastinaken.
18. Meng de plakken met gesmolten boter en olijfolie, zout, peper en tijm.
19. Leg ze een ovenschaal in de verwarmde oven, schep ze om en laat ze garen.

PASTINAAK III

20. Kook de rest van de pastinaken minus 2 in half slagroom en half water in 10-12 minuten gaar.
21. Giet ze af en pureer ze met room en boter.
22. Breng op smaak zout, peper en nootmuskaat.

PASTINAAK IV

23. Schil de laatste 2 pastinaken en snijd hem in lange dunne repen, gebruik de rest bij III
24. Frituur ze kort in olie op 160°C.
25. Laat ze op keukenpapier uitlekken en strooi er wat zout over.

WITTE KOOL

26. Snij de kool in dunne reepjes
27. Kook de kool in het bier gaar.
28. Snij het katenspek in dunne reepjes en zet kort aan.
29. Vermeng de kool met dingesneden katenspek.

PRESENTEREN

30. Zet quenelles van pastinaakpuree op verwarmde borden, afgewisseld met de gepofte pastinaak.
31. Schep de kool in het midden met daarop de getrancheerde borstfilets (zijn van het karkas gehaald) en een gekonfijt boutje (zijn op het gewricht in tweeën gedeeld).
32. Sprenkel de saus eromheen en garneer met pastinaakchips.



MANGO – LIMOEN - LYCHEESORBET

INGREDIËNTEN

MERINGUE

100 g suiker
50 ml water
70 g eiwit

YOGHURT CRÈME

100 g meringue
150 ml yoghurt
50 g mascarpone
½ limoen

MANGO COMPOTE

2 mango
1 limoen
1 mango

MANGO PAKKETJES

200 ml champagne
50 g mango puree
25 g suiker
3 g agar agar

MANGO GEL

150 g mango puree
2 g agar agar
15 g suiker

AMANDEL CRUMBLE

100 g boter
100 g suiker
35 g eidooier
Vanille extract
100 g bloem
100 g amandelpoeder
8 g bakpoeder

BEREIDINGSWIJZE

MERINGUE

1. Breng suiker en water aan de kook tot 118°C.
2. Klop het eiwit licht op en voeg de suiker stroop toe.
3. Klop door tot de meringue is afgekoeld.

YOGHURT CRÈME

4. Rasp de limoen en pers het sap uit een halve limoen
5. Meng yoghurt, mascarpone en limoensap en rasp
6. Spatel de meringue er voorzichtig door
7. Reserveer in koelkast

MANGO COMPOTE

8. Schil de mango's.
9. Snijd van 1 mango aan beide kanten een plak af.
10. Snijd deze tot brunoise, blokjes van 0.5 x 0.5 cm
11. Rasp de limoen en voeg toe aan de brunoise. Gebruik de restjes en de 2° mango voor de puree

MANGOPAKKETJES (RAVIOLI 'S)

12. Kook alle ingrediënten tezamen.
13. Stort de vloeibare massa door een zeef op een plat bord (of schaal)
14. Steek 20 rondjes
15. Maak ravioli 's en vul deze met de mango compote

MANGO GEL

16. Kook alle ingrediënten tezamen.
17. Stort de vloeibare massa door een zeef op een plat bord (of schaal).
18. Laat afkoelen en draai tot een fijne gel.
19. Zet de gel klaar in een spuitfles.

AMANDEL CRUMBLE

20. Smelt de boter en voeg de suiker toe.
21. Voeg het eigeel en de vanille toe, gevolgd door bloem, amandelemeel en bakpoeder.
22. Meng het beslag kort in een keukenmachine.
23. Rol het beslag op een met bakpapier bekleedde bakplaat.
24. Bak de crumble in ongeveer 20 minuten op 170°C.
25. Maak de crumble af en toe los tijdens het bakken.

LYCHEE SORBET

1 blik lychee
130 g suiker
130 ml water
citroensap
50 g ProSorbet

GARNITUUR

limoen cress of munt

26. Laat afkoelen.

LYCHEE SORBET

27. Verwarm het water met de suiker totdat deze is opgelost.
28. Pureer de lychees en voeg de warme suikerstroop toe.
29. Koel snel terug en voeg dan pas de ProSorbet toe aan de koele massa,
30. Meet het suikergehalte, ongeveer 28 Brix,
31. Draai er vervolgens sorbetijs van in de ijsmachine.

PRESENTEREN

32. Zet een streep van de yoghurt crème op het bord
33. Strooi er een beetje crumble over
34. Dresseer de mango bereidingen over de streep evenals het schuim.
35. Dresseer een quenelle van het sorbetijs op een beetje crumble.
36. Maak af met limoen cress.

B - Menu oktober 2022



INGREDIËNTEN

KROKANTJE

300 g bloem
7 g gist
7 g honing
7 ml Sansa olie
1 ei
100 ml water
zout

GEROOSTERDE BIET

1 rode biet
5 ml Sansa olie
zout

GEMARINEERDE ZALM

1 rode biet
100 ml gin
150 g zout
150 g suiker
1/2 bos dille
500 g zalmfilet

DILLE CRÈME FRAÎCHE

50 g geitenkaas (zacht)
50 g crème fraîche
5 ml olijfolie
2,5 g dille

RODE BIET MET IN GIN GEMARINEERDE-ZALM

BEREIDINGSWIJZE

KROKANTJE

1. Verhit de oven voor op 180°C.
2. Doe de bloem en de gist in een kom met 80 ml lauw water en wacht tot dat gist begint te werken.
3. Voeg honing, Sansa olie en zout toe en kneedt tot een zacht deeg.
4. Doe het deeg in folie en laat het 30 minuten rusten in de koelkast.
5. Verdeel het deeg in gelijke delen en rol uit tot een rechthoekige vorm.
6. Roer het ei goed door los.
7. Plaats het deeg op bakpapier, strijk en wat ei op en besprenkel met wat zout.
8. Bak af totdat de krokantjes goudbruin zijn en laat afkoelen.

GEROOSTERDE BIET

9. Leg de biet op aluminiumfolie en besprenkel deze met Sansa olie en zout.
10. Vouw de folie dicht.
11. Zet in de oven en laat garen (55 min).
12. Verwijder de buitenkant en snij de biet brunoise.
13. Reserveer.

GEMARINEERDE ZALM

14. Rasp de rode biet.
15. Doe alle ingrediënten, behalve de zalm, in een kom en mix goed door.
16. Smeer de zalm in met de marinade en doe over in een vacuümzak met het restant van de marinade.
17. Trek de zak vacuüm en leg 30 min koud weg.
18. Haal de zak uit de koeling, dep de zalm droog en snij in fijne plakjes.
19. Reserveer in koeling.

DILLE CRÈME FRAÎCHE

20. Doe alle ingrediënten in een kom en mix goed door.
21. Doe de massa in een spuitzak en reserveer in koelkast.

GARNITUUR

dille toppen
10 Macadamia noten

PRESENTEREN

22. Rooster de noten en maal ze grof.
23. Plaats het krokantje op een bord en doe er wat dille crème op.
24. Voeg biet en zalm toe.
25. Maak af met dille toppen en macadamia noten.



INGREDIËNTEN

SOEP

12 kalfsmergpijpen
1,5 st bleekselderij
3 sjalotten
1,5 l runderbouillon
5 t knoflook
5 g nootmuskaat
5 takjes tijm
2 takjes rozemarijn
2 laurierblaadjes
40 g roomboter
200 ml room
Peper en zout

AMBACHTELIJK BROOD

250 g bloem
150 ml lauw water
25 ml olijfolie
5 g droge gist
4 g zout
15 g roomboter

peper
zout

MERGSOEP MET SELDERIJ EN BROOD²

BEREIDINGSWIJZE

SOEP

1. Maak runderbouillon volgen basisrecept.
2. Verwarm de oven voor op 220°C.
3. Rooster de mergpijpen gedurende 30 minuten.
4. Snij de bleekselderij en sjalotten in grove stukken.
5. Zet deze op met bouillon, de geroosterde mergpijpen, knoflook, nootmuskaat en de kruiden.
6. Laat 1 uur zachtjes koken.
7. Zeef de bouillon en haal het merg uit de mergpijpen.
8. Voeg de room, roomboter en de helft van het merg toe aan de bouillon en mix het geheel tot een gladde massa.
9. Reserveer het merg van de andere 6 voor op brood.
10. Breng kort aan de kook.
11. Breng op smaak met peper en zout.

AMBACHTELIJK BROOD

12. Meng in een kom de bloem met het zout.
13. Maak een kuiltje in de kom en giet er de olijfolie en de het lauwwarme water in.
14. Verkruimel de gist in het water en kneed alles met de hand tot een samenhangend deeg.
15. Laat het deeg 20 minuten rijzen op een warme (20 °C) tochtvrije plaats.
16. Vorm met de hand 2 kleine broodjes en leg deze op een bloem bestoven bakplaat.
17. Snij de broden met een scherp mesje kruislings in en bestuif de bovenkant nog met wat bloem.
18. Laat de broden nog 15-20 minuten rijzen op een warme tochtvrije plaats.
19. Onder het rijzen verwarm de oven alvast voor op 240°C.
20. Zet de bakplaat in het midden van de oven en gooi een eierdopje water in de hete oven (bij een stoomoven geef je 1 puls).
21. Draai de oven terug naar 220°C en bak de broden ongeveer 20 minuten.
22. Laat de broden afkoelen op een rooster.
23. Snij het brood in plakken.
24. Verwarm de oven voor op 180°C.
25. Smelt de boter en smeer de plakken brood hiermee in.
26. Bestrooi met peper en zout en bak het brood af (ong. 7 min)

² Breda, Freek van Noortwijk

VINAIGRETTE

25 ml sushi seasoning
25 ml Chardonnay-azijn
50 ml olijfolie extra vierge
zout

GARNITUUR

1 ½ stengel bleekselderij
4 sjalot
75 ml vinaigrette
2 t knoflook
250 g wilde paddenstoelen
30 g roomboter
peper
zout

SELDERIJ OLIE

75 ml zonnebloemolie
30 g selderij blad
zout

GARNITUUR

selderij olie
merg

VINAIGRETTE

27. Voeg alle ingrediënten met wat zout in een spuitfles.
28. Schud de spuitfles voor gebruik.

GARNITUUR

29. Snij de bleekselderij en sjalot in een fijne brunoise.
30. Maak aan met vinaigrette.
31. Snij de knoflook fijn en maak de paddenstoelen schoon.
32. Verhit de boter in een pan tot deze begint te kleuren en voeg de paddenstoelen toe.
33. Bak deze 2 minuten en voeg de knoflook toe.
34. Bak de knoflook mee en breng op smaak met peper en zout.

SELDERIJ OLIE

35. Blancheer de selderij kort.
36. Koel direct terug op ijswater.
37. Dep de kruiden droog.
38. Pureer de selderij met de olie en zout 5 minuten op vol vermogen
39. Zeef de olie door een passeerdoek.

PRESENTEREN

40. Snij het merg in stukjes en verwarm onder de salamander tot dat deze zacht is.
41. Breng het merg op smaak met peper en zout.
42. Beleg de toast met het warme merg en wat brunoise gesneden groenten.
43. Giet de aangemaakte brunoise af.
44. Schep per bord 1 eetlepel van de brunoise gesneden groenten en verdeel de paddenstoelen.
45. Schenk de hete soep eroverheen en maak af met selderij olie.
46. Serveer de warme toast met merg ernaast.



INGREDIËNTEN

JUS VAN GRATEN

1 kg visgraten
zonnebloemolie
4 uien
6 tenen knoflook
peterselie stelen
dragon stelen
250 ml witte wijn
100 ml dragonazijn
1,25 l kippenbouillon
250 ml room
75 g ongezouten boter
1 citroen

SAP

125 g spinazie
1 bos dragon
1 bos bladpeterselie

AARDAPPEL MOUSSELINE

750 g aardappels
200 g boter
225 ml volle melk
125 ml room
Zeezout
Witte peper

BASILICUM OLIE

1 bos basilicum
100 ml olijfolie

PALING

3 palingen

PALING IN 'T GROEN³

BEREIDINGSWIJZE

JUS VAN GRATEN

1. Maak kippenbouillon volgens basisrecept.
2. Snij de uien grof.
3. Pers de knoflook fijn.
4. Rasp de citroen.
5. Zet de graten aan in zonnebloemolie en voeg de ui, knoflook en stelen van peterselie en dragon toe.
6. Blus af met witte wijn en dragonazijn.
7. Reduceer tot een kwart.
8. Voeg de kippenbouillon toe en kook maximaal 20 minuten.
9. Zeef en reduceer tot een/derde.
10. Voeg room en boter toe, en voeg wat dragonazijn, citroensap en rasp toe.
11. Monteer de jus met boter.
- 12.

SAP

13. Gebruik de sapcentrifuge om het sap uit de ingrediënten te halen.
14. Bewaar enkele blaadjes voor garnering.

AARDAPPEL MOUSSELINE

15. Kook de aardappels in gezouten water.
16. Laat de aardappels afkoelen en verwijder de schil.
17. Verwarm de melk, room en boter.
18. Druk de aardappels door de zeef.
19. Voeg de warme vloeistof toe.
20. Breng op smaak met zeezout en witte peper.

BASILICUM OLIE

21. Scheur de basilicum in stukken.
22. Verwarm de olijfolie en basilicum tot 80°C. (Thermomix)
23. Maal de vloeistof fijn en laat afkoelen.
24. Zeef de olie en reserveer.
- 25.

PALING

26. Breng een pan met bodempje water aan de kook.

³ Just Cook it, Sergio Hermans

GARNITUUR

Assortiment van groene kruiden:

- Dragon
- Peterselie
- Salade

Basilicum olie

Zwarte peper

Violen (eetbaar)

27. Maak een "bodem" van bakpapier met een paar gaatjes die past in een stoommand.
28. Maak de paling schoon en verwijder het vel.
29. Snij de paling in stukjes van ongeveer 5 cm.
30. Stoom de paling in 10 minuten.

PRESENTEREN

31. Maak de groene kruiden schoon, meng ze en mix met scheutje basilicum olie.
32. Warm de jus van de graten op.
33. Haal de jus van het vuur en voeg het sap toe.
34. Schep een lepel aardappel mousseline op het bord.
35. Schuim de saus op.
36. Leg de stukjes paling op de mousseline en schenk er de jus over.
37. Dresseer de groene kruiden erover en maak af met basilicum olie, versgemalen zwarte peper en een bloem.



SKORDALIA MET WILD ZWIJN⁴

INGREDIËNTEN

WALNOOTPUREE

- 25 g roomboter
- 1 sjalotten
- 1 t knoflook
- 2 takjes tijm
- 100 ml dessertwijn (zoet)
- 150 ml room (35%)
- 150 g walnoten

AARDAPPELEN

- 10 kleine vastkokende aardappels
- 5 tenen knoflook
- 5 takjes tijm
- 200 g roomboter

AARDAPPELSCHUIM

- 4 vastkokende aardappels
- 300 ml volle melk
- 300 ml slagroom

BEREIDINGSWIJZE

WALNOOTPUREE

1. Snij de sjalotten en knoflook in dunne plakjes.
2. Rooster de walnoten.
3. Smelt de boter op medium warm vuur.
4. Voeg de sjalot toe totdat deze zacht zijn.
5. Voeg de tijm en knoflook toe en laat 2 minuten mee sudderen.
6. Voeg de dessertwijn toe en reduceer tot de helft.
7. Voeg de room en walnoten toe en breng tot kookpunt.
8. Haal van het vuur af en laat het even afkoelen.
9. Pureer de massa en reserveer in de koelkast in een spuitzak.

AARDAPPELEN

10. Verhit de oven voor op 180°C.
11. Doe de geschilde aardappels op een bakplaat met knoflook, tijm en de helft van de boter.
12. Doe aluminiumfolie om de bakplaat heen en doe het pakket ongeveer een uur in de oven.
13. Maak de rookoven klaar en steek deze aan
14. Doe de aardappels op het rek en rook deze ongeveer 15 minuten (koud).

AARDAPPELSCHUIM

15. Verhit de oven voor op 180°C.
16. Rooster de aardappels totdat deze volledig gaar zijn.
17. Snij de aardappels in tweeën en haal het vel er voorzichtig af.
18. Laat de schil drogen in de oven totdat deze goudbruin is.
19. Druk de aardappel door een fijne zeef en reserveer.
20. Verhit de melk en room en voeg de gedroogde schil toe.
21. Laat 5 minuten koken zodat de smaak kan intrekken.
22. Zeef de schillen eruit en voeg de aardappelmassa toe. (Dit mengsel moet dun zijn).
23. Meng zeer goed door elkaar en zeef nogmaals door een fijne zeef.

⁴ Just George, George Calombaris

ZWARTE KNOFLOOK SAUS

100 g ongezouten boter
1 bol zwarte knoflook
200 ml karnemelk

AARDAPPELSTRO

3 g witte wijnazijn poeder
3 g fijn zout
5 aardappels

WILDZWIJN

1250 g wildzwijnfilet
100 g roomboter

24. Breng op smaak met fijn zout en gemalen witte peper en zeef nogmaals doe het in een sifon met 2 patronen. Bewaar warm tot gebruik.

ZWARTE KNOFLOOK SAUS

25. Maal de knoflook tot een pasta.
26. Verhit de boter in een pan totdat deze goud bruin is en voeg de knoflookpasta toe.
27. Haal de pan van het vuur en voeg de karnemelk toe.
28. Roer de saus totdat de zwarte knoflookpasta is opgelost.
29. Breng op smaak, reserveer.

AARDAPPELSTRO-PAILLE

30. Meng de azijn poeder en het zout.
31. Snij dunne frietjes(stro) van de aardappels met de mandoline.
32. Spoel de frietjes goed af onder stromend water.
33. Laat de frietjes drogen.
34. Verhit de frituurpan op 180°C.
35. Bak de frietjes voor en reserveer.
36. Frituur de frietjes goudbruin, laat ze uitlekken en bestrooi met azijn-zout mengsel.

WILDZWIJN

37. Smeer de filet in met olijfolie, peper en zout.
38. Verwarm de sous-vide voor op 68C.
39. Snij de filet in meerdere stukken voor betere garing.
40. Vacumeer de filet en bereid deze in de sous-vide voor minimaal 1 ½ uur.
41. Verhit de boter en bak de filet mooi bruin.
42. Laat de filet rusten in folie.

PRESENTEREN

43. Verwarm de aardappels en knoflooksaus.
44. Snij de aardappels in vieren en doe ze in een diep bord.
45. Trancheer het wildzwijn.
46. Maak dotjes walnootpuree op het bord, met de filet ernaast.
47. Dresseer knoflooksaus
48. Spuit het aardappelschuim, dresseer de knoflooksaus en de pommes paille.



INGREDIËNTEN

CAKE

5 g gist
200 g bloem
70 g boter
20 g honing
6 st eieren

SIROOP

500 g kristalsuiker
500 ml water
2 kaneelstokje
4 steranijs
2 st citroen
4 pompjes vanille

RUM GELEI

100 g abrikozenjam
50 ml Bruine Rum

SPECERIJEN ROOMIJS

400 ml slagroom
200 ml melk
250 g kristalsuiker
2 st kaneelstokjes
4 st steranijs
4 pompjes vanille
1 st sinaasappel
1 st citroen
130 g eidooier

BABA RUM APPEL⁵

BEREIDINGSWIJZE

CAKE

1. Meng de gist met 3 eetlepels lauw water en wacht tot gist gaat leven.
2. Doe de overige ingrediënten in een kom en voeg de eieren toe.
3. Meng deze massa tot een beslag.
4. Neem een blauwe mal en vul tot de helft en laat 30 minuten rijzen op een warme plaats.
5. Verwarm de oven voor op 170°C.
6. Bak de baba's in ongeveer 30 minuten totdat ze goudbruin en gaar zijn.
7. Laat de cakejes afkoelen.

SIROOP

8. Kook 500 ml water met de suiker en haal de pan van het vuur.
9. Rasp de citroen en pers deze uit.
10. Voeg de citroenrasp, citroensap, kaneelstok, steranijs en vanille toe en laat deze 30 minuten intrekken.
11. Giet de siroop door een zeef en laat verder afkoelen.
12. Leg de baba's in de siroop en laat deze zo lang mogelijk intrekken.

RUM GELEI

13. Doe de jam en de rum in een maatbeker en maal deze glad met een staafmixer.
14. Reserveer.

SPECERIJEN ROOMIJS

15. Breng de slagroom met suiker en melk aan de kook.
16. Rasp de citroen en de sinaasappel.
17. Voeg kaneel, steranijs, vanille en citrus rasp toe en laat minimaal 20 minuten trekken.
18. Giet het mengsel door een zeef.
19. Verwarm het ijsmengsel en voeg de eidooiers toe.
20. Verwarm tot 80°C blijf roeren tot de dooiers beginnen te binden. Doe de lepel test.
21. Voeg de Unique binder toe.
22. Laat het mengsel afkoelen en draai er ijs van.

⁵ De Varende Chef, de Lindenhof Giethoorn

10 g Unique binder

APPELCOMPOTE

1 appel (zuur)
1 moesappel
2 g kaneel
2 pompjes vanille
1 citroen

KLETSKOP

50 g poedersuiker
20 g melk
20 g boter
2 g speculaaskruiden
12 g bloem

GARNITUUR

1 kaneelstokje
Atsina Cress

APPELCOMPOTE

23. Schil de appels.
24. Snijd de zure appel in brunoise (5mmx5mm).
25. Snijd de moesappel in stukken verwijder klokhuis.
26. Doe het met een beetje water, kaneel en vanille in een pan en kook deze gaar.
27. Maal glad met een staafmixer en breng op smaak met citroensap.
28. Meng de kleine blokjes zure appel door de massa en reserveer.

KLETSKOP

29. Smelt de boter.
30. Meng de poedersuiker, melk, boter en speculaaskruiden in een kom.
31. Voeg de bloem toe en laat een uur rusten.
32. Verwarm de oven voor op 175°C.
33. Schep het beslag in een spuitzak.
34. Verdeel over 2 bakplaten 2x10 hoopjes op een siliconenmatje met voldoende ruimte ertussen.
35. Bak ze in ongeveer 9 minuten gaar.
36. Laat iets afkoelen. Leg ze op een rolstok en laat ze hard worden.

PRESENTEREN

37. Smeer de baba's in met de rum gelei.
38. Kwast met het restje rum gelei een dikke streep op het bord.
39. Doe de appelcompote in een ronde steker.
40. Leg de baba erop. Garneer met Atsina Cress
41. Daarnaast een quenelle van ijs en een kletskep.
42. Rasp een beetje kaneel over het bord.

C - Menu november 2022⁶



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 namak⁷ naar smaak
peper

BELEG

frituurolie
1 bos radijs
Witte balsamico azijn
Peper
Zout

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.

⁶ receptuur van Soenil Bahadoer, de Spicy Chef | Lindenhof **

⁷ kala namak = zwart zout

Olijfolie

GARNITUUR

Affilla cress

20. Snij de radijs zeer dun en steek er gelijke rondjes, marineer in balsamico, olijfolie, peper en zout.

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.



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)

COQUILLES | WITLOF | GANZENLEVER

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.



KOKOS MASSALA | HEILBOT | CHUTNEY MANGO PAPAYA

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

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

100 ml Jus de veau

REE | DADEL | MINT

BEREIDINGSWIJZE

JUS DE VEAU

1. Maak volgens basis receptuur 2 liter Jus de Veau

REE

2. Indien nodig ontbeen en ontvlies 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.

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

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.

D - Menu december 2022⁸



INGREDIËNTEN

WITLOF

5 stronkjes witlof
2,5 citroenen
8 ansjovisfilets
200 g Taggiasche zwarte olijven zonder pit
125 ml olijfolie
paar takjes rozemarijn
5 plakjes bladerdeeg

MUNSTER

250 g rijpe Munster

GARNERING

200 g kruidensla (rucola, bladpeterselie, dragon, kervel, etc.)
extra vierge olijfolie

WITLOF MUNSTER SLA

BEREIDINGSWIJZE

WITLOF

1. Snijd de witlofstronkjes over de lengte in vieren.
2. Rasp de schil van de citroen en pers de vrucht uit.
3. Hak de ansjovis en de helft van de olijven zeer fijn.
4. Leg op 4 stukken aluminiumfolie de witlofkwarden, besprenkel ze met een eetlepel olijfolie en bestrooi met peper en zout.
5. Verdeel de citroenrasp, fijngehakte olijven, ansjovis en rozemarijn erover en hussel een beetje om.
6. Vouw het folie dicht en gaar de witlof 45 minuten in een oven van 120°C. Laat afkoelen.
7. Verhoog de oventemperatuur naar 180°C.
8. Vet de aluminium taartvormpjes (Ø 5cm) in met wat olie.
9. Leg het witlof er strak in.
10. Dek af met een ½ plakje bladerdeeg en vouw de uiteinden van het deeg om de witlof in het bakje (het deeg mag wat ongelijk verdeeld zijn).
11. Prik met een vork gaatjes in het deeg en bak de witlof-tarte Tatins 25 minuten in het midden van de oven.
12. Laat de Tarte Tatins 5 minuten afkoelen en los ze uit de vorm.

MUNSTER

13. Plaats op elk een stuk Munster en zet ze een minuutje terug in de oven zodat de kaas begint te smelten.

PRESENTEREN

14. Meng de ingrediënten voor de kruidensla en breng op smaak met de rest van de olijfolie, citroensap, peper en zout.
15. Top de taartjes met de kruidensla.
16. Garneer met de rest van de olijven.
17. Bestrooi eventueel met wat peper en besprenkel met wat extra vierge olijfolie.

⁸ Menu samengesteld door Chef André Gerrits van Restaurant 't Amsterdammertje en in samenwerking met CC Hilversum



INGREDIËNTEN

KARWIJ OLIE

100 ml olijfolie
10 gr karwij

SCHEERMESSEN

10 scheermessen
scheutje witte wijn

COQUILLES

10 coquilles
50 gr bruine basterdsuiker
55 gr zeezout fijn
3 gr peperkorrels (4 kleuren)
10 plakjes Lardo

VACHERIN MONT D'OR

CRÈME

½ Vacherin Mont D'or
40 ml warme melk
40 ml olijfolie
Xantana (mespuntje)
iets zout
1 biologische sinaasappels

ZOETZUUR

900 ml azijn
900 g suiker
900 ml witte wijn

POMPOEN 3X

JAKOBSSCHELP

In karweiolie gekonfijte jakobsschelp met een crème van Vacherin Mont D'or, pompoen op verschillende wijze, zuurkool en sinaasappeldressing

BEREIDINGSWIJZE

KARWIJ OLIE

1. Op 80°C trekken in de Thermomix (ongeveer 15 minuten, stand 2).
2. Passeren door passeerdoek en reserveren. Deze olie wordt gebruikt om de croutons en de coquilles in te bakken.

SCHEERMESSEN

3. Scheermessen zeer goed spoelen.
4. Wokken in wat witte wijn. Af laten koelen.
5. Vlees uit de schelpen verwijderen en ontdoen van het spiervlees.
6. Scheermes in kleine dunne schuine plakjes snijden.
7. Reserveer zo lang mogelijk in de koeling.

COQUILLES

8. Coquilles droog pekelen (met de basterd suiker, zout en peper) en dit 12 uur pekelen.
9. Vacumeer de coquilles en reserveer.
10. Spoel de coquilles af.
11. De coquilles marinieren in de karwij olie en dan met dun gesneden Lardo omwikkelen. Vervolgens een pakketje maken met folie en de bovenkant goed omdraaien (folie aan de bovenkant bijeen laten komen). Plaats zo lang mogelijk in de koeling, met folie eromheen.
12. Voor dat je uit gaat: Plak de scheermesplakjes op de Lardo (als een soort "egeltje").

VACHERIN MONT D'OR CRÈME

13. Rasp de sinaasappels. Voor punt 13 heb je alleen de rasp van 2 sinaasappels nodig! Gebruik de sinaasappels zelf voor punt 44.
14. Vaceren (zonder korst) met de overige ingrediënten glad draaien tot gladde crème en dan aan einde iets binden met Xantana.

ZOETZUUR

15. Maak 2,7 liter zoetzuur in de verhouding 1:1:1, gelijke delen azijn en suiker en witte wijn. (Deze zoetzuur is voor meerdere gangen nodig.) Je hebt zelf 500 ml nodig.

POMPOEN CRÉMEUX BALLETTJES I

POMPOEN CRÉMEUX

BALLETJES

2 flespompoenen
komijn
100 gr eigeel
4 blaadjes gelatine
zout
peper
iets sushiazijn

SINAASAPPEL DRESSING

150 ml sinaasappelsap
150 ml zoetzuur
125 ml visbouillon

GEL VAN

SINAASAPPELDRESSING

250 ml sinaasappeldressing
7 gr agar agar
3 gr citras

KROKANTE

KARWIJCROUTONS

4 plakken Tramazini
grof zeezout

16. Verwarm de oven voor op 200°C.
17. Week de gelatine in koud water.
18. Gebruik het dikke gedeelte van 1 pompoen (ca. de helft), schillen en verwijder de pitten/pulp en snij in kleine blokjes.
19. Besprenkel met olijfolie, peper en zout.
20. Doe de pompoen ongeveer 20 minuten in de oven.
21. Pureer na ongeveer 20 minuten de stukken pompoen tot een gladde puree.
22. Voeg hier komijn aan toe.
23. Puree en eigeel samen op 80°C draaien in de blender, dan overige ingrediënten toevoegen en proeven, dan in kleine bal-mat doen
24. reserveer in koelkast.
25. 1 bal pp serveren.

POMPOEN CRÈME II

26. Gebruik het dikke gedeelte van de pompoen (ca. de helft), schil, verwijder de pitten/pulp en snij in kleine blokjes.
27. Vacumeren en in water koken⁹.
28. Daarna in de blender en hoog op smaak brengen met zout en peper (met name zout).
29. Mag hoog op smaak zijn met zout als tegenhanger van de sinaasappeldressing.

PLAKJE EN LINT ZOETZUUR POMPOEN III

30. Gebruik het resterende dunne gedeelte van de pompoenen en snij dunne plakjes (stand 1,5 op de snijmachine).
31. Laat intrekken met in 350 ml zoetzuur.
32. Snij in de lengte linten van ca 1,5 cm en maak dunne rolletjes (3pp).

SINAASAPPELDRESSING

33. Kook de visbouillon sterk in (tot 75 ml).
34. Meng alle ingrediënten tot een dressing.

GEL VAN SINAASAPPELDRESSING

35. Breng alle ingrediënten aan de kook en stort vervolgens op een plaat en laat rustig gelleren.
36. Vervolgens alles in de blender tot een mooie gel draaien en reserveer koud in een spuit flacon.

KROKANTE KARWIJCROUTONS

37. Snijd 2 plakken Tramazini in gelijk dobbelstenen.
38. En steek uit 2 plakken gelijke rondjes.
39. Maak het brood aan met de karwij olie en wat grof zeezout.
40. Plaats de croutons tussen 2 matjes.

⁹ NB als je pompoen in de TM bereidt, hoef je hem niet te schillen!

ZUURKOOL PANNA COTTA

100 ml zuurkool vocht
150 ml room
4 bl. gelatine
zout
peper

SINAASAPPELKAPPA

150 ml sinaasappelsap
2 g kappa

GARNITUUR

41. Bak af op 160°C (= ± 10 min afbakken).

ZUURKOOL PANNA COTTA

42. Als je niet voldoende zuurkoolvocht hebt, aanlengen met water.
43. Week de gelatine in koud water.
44. Kook de room op, week de gelatine in de vloeistof op en meng dan met de rest.
45. Stort in halve bal matjes, reserveer in de vriezer.
46. Haal op tijd uit de mallen en de vriezer, zodat het niet bevroren op het bord komt.

SINAASAPPELKAPPA

47. Kappa mengen met sinaasappelsap en verhit tot boven de 60°C.

PRESENTEREN

48. Plaats decentraal de 'egel van coquille, Lardo en scheermes'.
49. Plaats 3 karwijcroutons rondjes met daarop de Vacherin Mont D'or crème.
50. Plaats daartussen 3 karwijcroutons dobbelsteentjes, met daarop de pompoen crème.
51. Garneer met rolletjes pompoenschil.
52. Garneer met bolletjes pompoen crémeux.
53. Plaats dotjes gel van sinaasappeldressing.
54. Plaats de zuurkool panna cotta.
55. Garneren met sinaasappelkappa, sinaasappeldressing.



TARBOT

Zacht gegaarde tarbotfilet met kokkels, pistache en lychee, fijne venkelsalade en saus van feta en kokkelvocht

INGREDIËNTEN

TARBOT

500 g Tarbot
250 g boter
500 ml visbouillon
(basisrecept)

PERNOD DRESSING

5 ml Prosecco (wijn 1e gang)
5 ml Pernod
150 ml druivenpitolie
17 ml yoghurt
0.25 Elstar appel
0,5 sjalot
peper
zout
Xantana

VENKEL 2X

1 st venkel
ijsblokjes
15 ml Pernod

VENKEL TOPS ZOETZUUR

1000 ml zoetzuur

PISTACHE NOTEN

75 g pistache noten

BEREIDINGSWIJZE

TARBOT

1. Klaar de Boter en verwarm tot 80°C.
2. Fileer indien nodig de tarbot.
3. Maak van de graten 2.5 liter visbouillon.
4. Portioneer de tarbot per 50 gram.
5. Vlak voor uitgaan leg je de tarbot naast elkaar in de geklaarde warme boter.
6. Laat ongeveer 4 minuten garen.

PERNOD DRESSING

7. Kook de alcohol uit de Pernod.
8. Snijd de appel en sjalot fijn.
9. Voeg de overige ingrediënten toe – behalve de Xantana en zout.
10. Maal het zeer fijn met de staafmixer en werk door een fijne zeef.
11. Eventueel iets binden met Xantana en op smaak brengen met zout

VENKEL I

12. De venkel schoonmaken en verdelen in:
13. De groene blaadjes (bewaar voor opmaak).
14. De groene stengeltops (voor de zoetzuur).
15. De venkelbol.

RAUWE VENKEL SALADE II

16. Snijd de venkelbol heel dun, 1,5 mm. Zet weg op ijswater.
17. Vlak voor uit afgieten en aanmaken met de Pernod.

VENKEL TOPS ZOETZUUR

18. Snijd de groene tops heel dun en giet kokend zoetzuur erop (zoetzuur wordt gemaakt door makers van het tweede gerecht).
19. Laat minimaal 30 minuten staan.

PISTACHE NOTEN

20. pel de pistache noten en bruneer de pitten op 160°C in ca 9 minuten.
21. Goed nazouten en halveren, ca 8 halve stukjes pp.

PISTACHE CRÈME

40 ml eiwit
25 ml sushiazijn
25 ml water
200 ml pistache olie
0,5 g Xantana
zout

VONGOLE

1 zak kokkels

FETA BEURRE BLANC

500 ml visbouillon
Kokkelvocht
250 ml room
250 g boter
250 g feta
Chardonnay azijn

KNOLSELDERIJ 2X

1 knolselderij
650 ml zoetzuur

95 g (1 potje) Ansjovis op olie
25 g boter
zout

LYCHEE

5 st lychee

GARNITUUR

PISTACHE CRÈME

22. Doe alle ingrediënten in een smalle maatbeker en met staafmixer vanaf de bodem langzaam omhoog trekken tot een stevige mayonaise.
23. Zout naar smaak.
24. Bij uit 5 dopjes op vis, niet te groot.

VONGOLE

25. De kokkels goed spoelen.
26. Garen in de visbouillon van de Feta Beurre blanc.
27. Kook de kokkels in kleine hoeveelheden slechts enkele minuten.
28. Laten afkoelen en verwijder indien nodig de baard van de kokkels.
29.
30. Vlak voor uit terug verwarmen in de Feta Beurre blanc.

FETA BEURRE BLANC

31. Verwarm de visbouillon. LET OP! De kokkels moeten hierin gegaard worden.
32. Als de kokkels zijn gegaard de bouillon zeven door een doek om het zand te verwijderen.
33. Kook in tot de helft, voeg room toe en laat inkoken 1/3.
34. Meng in een grote maatbeker de boter en naar smaak feta erdoor met de staafmixer.
35. Afmaken met iets Chardonnay azijn om het te verfrissen.

KNOLSELDERIJ I

36. Knolselderij schoonmaken en op stand 4 (2 mm) plakken snijden op de snijmachine.
37. Steek hier rondjes van 7 cm van.
38. Blancheer de knolselderij en doe in een bak met kokende zoetzuur. (3 pp) *(zoetzuur wordt gemaakt door makers van het tweede gerecht).*

KNOLSELDERIJ II

39. Snijd de rest van de knolselderij in blokjes, vacumeer. Kook in de stoomoven op 100°C of in een pak kokend water tot gaar. (ca 1 uur).
40. Laat drogen en draai glad in de TM met de ansjovis en boter.
41. Druk door een fijne zeef en breng indien nodig op smaak met iets zout.

LYCHEE

42. Pel de lychee en verwijder de pit.
43. Snijd vervolgens in 8 reepjes, 4 pp.

PRESENTEREN

44. Neem warme diepe borden.
45. Laat de tarbot op de bakplaat liggen.

46. Spuit hierop 5 dotjes pistache crème daarop de pistache nootjes.
47. Vervolgens de venkeltopjes en venkelsalade.
48. Leg de plaat met visjes nog even terug in de oven.
49. Schep ondertussen een lepel knolselderij crème in een warm diepbord.
50. Leg hierop 4 stukjes lychee en de plak zoetzure knolselderij.
51. Leg hierop de vis.
52. Schuim de feta beurre blanc nog even op en schep deze ruim ronde de vis.
53. Garneer de vongole erbij, met de Pernod saus.
54. Garneer met het venkel groen.



INGREDIËNTEN

HERTENSTOOF

1 kg hertensucade
1 prei
1 winterwortel
1 ui
Bouquet garni
200 ml rode wijn
5 steranijs
14 jeneverbes
500 ml jus de veau
afvullen met water

HERTENJUS

3 flesjes bockbier
2 teen knoflook
2 sjalotten
2 laurier bladen
50 gr bruine basterdsuiker
500 ml wildfond

BIETEN BASIS

1 kg bieten
2 laurier bladen
6 takje tijm
zout

GELE BIET

1 gele biet
300 ml zoetzuur

BIETEN RONDJES

700 gr bieten

HERT, RODE BIET EN CANTHARELLEN

Rouleau van hert met diverse bereidingen van rode biet en cantharellen en eigen jus met dubbelbock

BEREIDINGSWIJZE

HERTENSTOOF

1. Snijdt de groente fijn.
2. Braad het vlees aan in een pan en bak de groente mee.
3. Doe vervolgens de rest van de ingrediënten er bij. Hevel alles over naar de snelkookpan en laat deze zo lang mogelijk op staan.
4. Nadat het vlees gaar is, haal het door een zeef heen. Haal alle groenten en kruiden tussen het vlees vandaan en maak het vlees los.
5. Doe het vlees terug in de pan met wat hertenjus en kook het bijna droog.

HERTENJUS

6. Snijdt de sjalot in ringen en snipper de knoflook.
7. Zet de sjalot en knoflook aan en doe het bier, de suiker en de laurier erbij
8. Kook in tot een krachtige bier reductie.
9. Voeg de wild fond en/of vocht van de hertenstoof erbij en kook het geheel af.
10. Proef of alles op smaak is (eventueel iets verder inkoken). Maak af met koude boter (eventueel nog wat binden).

BIETEN BASIS

11. Doe de bieten in een pan met tijm, laurier en zout en kook deze gaar (kost minimaal 1 uur).
12. Nadat ze gaar zijn laat ze even afkoelen en schil ze.

GELE BIET

13. Snijdt de rauwe biet in 20 plakjes op de snijmachine op stand 2.
14. Snij er met de steker rondjes uit en leg deze in het zoetzuur.

BIETEN RONDJES

15. Kook de bieten gaar
16. Snij van de gekookte bieten 10 plakken van 1cm
17. Steek vervolgens per plak een rondje uit (doorsnede 4 of 5 cm).
18. Leg de plakken in de bietenmarinade.
19. Voor het uitserveren (dit kan opgezet worden als het voorgaande gerecht geserveerd wordt).
20. De rondjes in een pan doen met een beetje marinade en ze zachtjes verwarmen.

BIET KNOFLOOK CRÈME

300 g bieten snijdsel
60 g roomboter
1 bol zwarte knoflook
20 ml Merlot azijn
zout

SALIE ZOETZUUR GEL

250 ml zoetzuur
¼ bos salie
3,5 gr agar
2 g citras

CANTHARELLEN SMOOR

500 g cantharellen
2 banaansjalotten
zout
peper

GARNITUUR

50 g amandelschaafsel
biet blad
biet spruit

BIET KNOFLOOK CRÈME

21. Snij het bietenafval wat kleiner en de boter in blokken. Zorg dat het bietenafval warm is.
22. Doe alles in een blender en draai er een mooie crème van.
23. Voor het uitserveren (dit kan opgezet worden als het voorgaande gerecht geserveerd wordt), de crème zachtjes verwarmen.

SALIE ZOETZUUR GEL

24. Ontsteel de salie en giet over de blaadjes kokend hete zoetzuur. *(zoetzuur wordt gemaakt door makers van het tweede gerecht).*
25. Voeg de agar en citrus toe en kook deze minimaal 2 minuten door.
26. Blender de vloeistof en de blaadjes tot een geheel.
27. Stort dit op een plaat en laat afkoelen in de koeling.
28. Als de gel is, doe de gel in de blender en maal het fijn. Doe het in een spuitzak en leg weg tot gebruik.

CANTHARELLEN SMOOR

29. Maak de cantharellen schoon, halveer ze, snij in plakken en daarna in niet te kleine stukken. Snijdt de sjalotten fijn
30. Bak de sjalotten in boter, doe de cantharellen erbij en breng op smaak met peper en zout.
31. Voor het uitgaan de smoor verwarmen met een beetje jus erbij.

PRESENTEREN

32. Verwarm de oven voor op 100°C.
33. Maak een tray met een bietenrondje, daarop de cantharellenstoof en daarop het amandelschaafsel (of stukjes).
34. Maak een tray met de hertenstoof en daarbovenop een quenelle van hertenstoof.
35. Zet even in de oven totdat het warm is.
36. Maak een spiegel van de bieten crème, let daar boven op de hertenmedaillon met de hertenstoof. Leg daar boven op 2 plakjes gele biet en 2 bieten blad daarop.
37. Leg daarnaast het bietenrondje en spuit er wat salie gel omheen.
38. Doe de saus er bij en decoreer met bieten spruit.



INGREDIËNTEN

FLENSJES

500 ml melk
200 g bloem
2 st eieren
60 g boter
vanille
2 st mandarijn
2 g zout

MANDARIJN GANACHE

300 ml room
vanille
2 st mandarijn
25 g witte basterdsuiker
25 g glucose
650 g witte Chocolade

KARAMEL MOUSSE

90 g witte chocolade
6 g zout
130 g suiker
30 ml water
375 ml room
2 blaadjes gelatine
vanille
375 ml slagroom

MABRE

SINAASAPPEL

Crêpes Suzette op de wijze van 't Amsterdammertje

BEREIDINGSWIJZE

FLENSJES

1. Smelt de boter.
2. Klop met een garde de eieren, melk en gesmolten boter door elkaar.
3. Meng in een tweede kom de bloem en een snufje (4 gram) zout.
4. Voeg al kloppend het melk mengsel bij de bloem en roer tot er een glad beslag is zonder klontjes.
5. Rasp de mandarijn en voeg deze samen met de vanille toe.
6. Zet 1 uur weg in de koeling.
7. Nogmaals goed door mengen en bak er Crêpes van. Zo dun mogelijk!!

MANDARIJN GANACHE

8. Rasp de mandarijnen.
9. Verwarm de room, mandarijnenrasp en vanille.
10. Doe de basterdsuiker, glucose en witte chocolade in een kom en giet hierbij de verwarmde roommengsel.
11. Meng net zolang tot alle chocolade is opgelost.
12. Zet koud weg.

KARAMEL MOUSSE

13. Week de gelatine in koud water.
14. Verwarm de suiker en het zout met het water en laat inkoken tot een lichte karamel.
15. Voeg room en vanille toe en los hierin de gelatine op.
16. Voeg vervolgens de witte chocolade toe en laat deze volledig weg smelten.
17. Laat het geheel afkoelen tot lobbijg.
18. Klop de slagroom tot yoghurt dikte en spatel deze erdoorheen.
19. Laat op stijven in de koeling, bv in een spuitzak.

MABRE

20. Begin met bakpapier in een springvorm.
21. Leg onder in een dunne pannenkoek en begin beginnen met een dun laagje ganache.
22. Wederom een pannenkoek met daarop een dun laagje karamelmousse.
23. Ga zo verder tot 5 laagjes. Eindig met een laag ganache met daarop een pannenkoek.

MANDARIJNEN GEL

100 ml Monin sinaasappel
100 g mandarijnen coulis
2 st mandarijnen
150 ml water
3 zakjes citrusthee
6 g agar agar
3 g citras

MERENQUE NAPOLEON

BLOEM

60 g eiwit
90 g suiker
30 ml Mandarin Napoleon

WORTEL SORBET

1 blaadje gelatine
350 ml mandarijnen coulis
170 ml Wortelsap
50 g suiker
2,5 g Cortina

CITRUS CAKEJES

2 st citroenen
2 st mandarijnen
3 st eieren
100 g suiker
100 g boter
100 g bloem
2 g zout

MANDARIJN MARINADE

62.5 ml Monin Sinaasappel
62,5 ml Grand Marnier
1 st mandarijnen
1 zakjes Citrus thee

GRAND MARNIER BOUILLON

Sap van 5 mandarijnen
50 g suiker

24. Tussen de laagjes even aanvriezen in de vriezer.
25. Zet koud weg, moet in de vriezer maar niet te lang.

MANDARIJNEN GEL

26. Haal de Coulis tijdig uit de vriezer
27. Zet een sterke thee van de 150 ml water en Citrus thee.
28. Voeg de agar agar toe en laat 2 minuten zachtjes door koken.
29. Rasp de mandarijnen en meng vervolgens de rest van de ingrediënten.
30. Laat het afkoelen tot het is uitgehard en draai er vervolgens een gel van.
31. Doe in een spuitzakje en bewaar BUITEN de koelkast.

MERENQUE NAPOLEON BLOEM

32. Verwarm de oven voor op 100°C .
33. Klop het eiwit stijf met steeds kleine beetjes suiker, in totaal 30 gram
34. Doe de rest van de suiker met de Mandarin Napoleon in een klein pannetje, voeg iets water toe.
35. Verwarm tot 118°C en voeg toe aan het geklopte eiwit. Blijf door kloppen tot het is afgekoeld.
36. Smeer het dun uit op een siliconenmatje en droog het in de oven.
37. Draai er een poeder(bloem) van.

WORTEL SORBET

38. Week de gelatine in koud water.
39. Verwarm iets wortelsap en los hierin de suiker, Cortina en de geweekte gelatine op.
40. Meng door de mandarijnen coulis en draai er sorbet ijs van.

CITRUS CAKEJES

41. Verwarm de oven voor op 160 °C .
42. Rasp de citroenen en mandarijnen, smelt de boter.
43. Meng de gesmolten boter met de suiker, het citroen- en mandarijnen rasp en het zout.
44. Meng vervolgens 1 voor 1 de eieren erdoor.
45. Spatel als laatste de bloem erdoor.
46. Neem de blauwe silicone-vorm en verdeel het beslag.
47. Afbakken bij 160 °C ongeveer 25-30 minuten.

MANDARIJN MARINADE

48. Rasp de mandarijnen. Pers het restant uit.
49. Verwarm de Monin, Grand Marnier, voeg de rasp/sap toe.
50. Leg er twee zakjes Citrus thee en laat in zijn geheel afkoelen.

GRAND MARNIER BOUILLON

51. Karamelliseer de suiker door de suiker in een pan met een weinig water zonder roeren aan de kook te brengen.

150 ml Grand Marnier
Xantana

GARNITUUR

Atsina cress

52. Verwarm tot 165 °C , dan pas het sap van de mandarijnen erbij. Verwarm tot de suiker is opgelost.
53. Kook de Grand Marnier iets in zodat de alcohol verdampt en voeg toe aan het suiker mengsel.
54. Het geheel zeven en iets binden met Xantana. Doe de bouillon in een spuitflesje.

PRESENTEREN

55. Snijd de Mabre in gelijke stukken en verdeel deze over de borden.
56. Modelleer de cakejes , besprenkel ze met mandarijn marinade en leg deze naast de Mabre.
57. Leg een bol wortelsorbet op het cakeje.
58. Maak het dessert af met de overige onderdelen.

E - Menu januari 2023



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

DRIE BEREIDINGEN VAN AARDAPPEL

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.

Picudo olijfolie

GARNITUUR

Zomertruffel
Picudo olijfolie
Maldon zout
Tahoon Cress

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

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

GROENE ASPERGES EN PITTIGE MAYONAISE

20 groene asperges

SCOTCH EGG

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

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

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

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

PADDENSTOELEN EN

CROUTONS

1,5 bakje beukenzwammen
4 sneetjes wit brood
Sansa
zout

TARTAAR VAN RODE BIET MET MIERIKSWORTELIJS

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

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.

GARNITUUR

Affilla cress

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. Smit 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

DRAGONS AUS

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

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

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.

GARNITUUR

10 topjes verveine
poedersuiker

20. Neem van dit deeg steeds een balletje en leg deze op het bakpapier, plet het balletje met je vingers of een paletmes.
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 klets koppen nog 3 minuten bruin bakken en ze dan iets laten afkoelen. (Blijf controleren!!)
23. Met het paletmes de klets koppen 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 kaneelijs leggen en een klein topje verveine.
27. De soufflé rijkelijk bestrooien met poedersuiker en deze naast de compote op bord plaatsen, samen met de amandelklets kop.

F - Menu februari 2023



INGREDIËNTEN

20 grote oesters
20 groene aspergetips
20 g panko
150 ml La Trappe Isid'or
4 eieren
Sansa olijfolie
150 ml oesternat
versgemalen witte peper
zout

OESTER MET RODE WIJNSAUS

225 ml rode wijn
90 ml Ruby port
45 ml rode wijnazijn
4 sjalotjes
4 takjes tijm
30 ml Sansa olijfolie
90 g Serranoham
10 g aardappelzetmeel

OESTER GEGRATINEERD MET ISID'OR |

OESTER MET RODE WIJNSAUS

BEREIDINGSWIJZE OESTER MET ISID'OR

1. Steek de oesters open en vang het vocht op.
2. Zeef het vocht door een passerdoek. En reserveer.
3. Haal de oesters los van de schelp, plaats op een stukje keukenpapier en verwijder eventuele schelpresten.
4. Maak de onderste delen van de schelpen schoon en droog even in de oven.
5. Snijd de aspergetips in stukjes en rooster kort in een klein druppeltje Sansa olijfolie in een antiaanbakpan tot ze net beetgaar zijn. Kruid met peper.
6. Snijd de kopjes eraf en snij de steeltjes in 2-en of 3-en.
7. Verdeel de gesneden steeltjes van de asperges over het onderste deel van 10 schelpeloften en leg er de oester op.
8. Rooster het panko tot het goudbruin is in een droge pan en verdeel over de oesters.
9. Breng een pan met water tegen de kook.
10. Splits de eieren, je hebt de dooiers nodig. De eiwitten kunnen naar het dessert.
11. Doe de eidooiers met 150 ml oestervocht en het bier in een kom die precies op de pan past. Kruid met versgemalen peper. Reserveer de rest van het oestervocht.
12. Klop de massa au bain-marie op tot het begint te binden en de luchtballen verdwenen zijn.
13. Schep deze sabayon over de oesters en plaats onder de voorverwarmde salamander.
14. Laat gratineren tot de sabayon goudbruin kleurt.
15. Plaats de asperge kopjes op de oesters.

OESTER MET RODE WIJNSAUS

16. Snipper de sjalotten, snijd de ham in reepjes.
17. Schenk de wijn, port en wijnazijn in een pannetje.
18. Voeg de sjalotjes en 3 takjes tijm toe.
19. Kook alle ingrediënten 10 minuten zachtjes.
20. Verhit de olie in een koekenpan en bak de ham reepjes knapperig.
21. Roer het aardappelzetmeel met wat water tot een papje. Roer deze door de saus en kook nog een paar minuten door. Voeg naar smaak nog wat oestervocht toe.

GARNITUUR

½ bakje borage cress

22. Zeef de saus, schenk terug in de pan en breng op smaak met peper.
23. Plaats 10 oesters in het onderste deel van de schelp met wat warme rode wijnsaus, ham reepjes en een geriste tijm.

PRESENTEREN

24. Dresseer 2 oesters per bordje en garneer iedere oester met borage cress .



INGREDIËNTEN

COQUILLE

30 coquilles
Sansa olijfolie

KNOLSELDERIJ CRÈME

600 g knolselderij
240 ml water
240 ml slagroom
60 g ricotta

CRUNCHI HAZELNOOT

50 g hazelnoten
Fleur de sel

SERRANOHAM

6 plak Serranoham

APPEL

2 Granny Smith

WATERKERS

½ bos waterkers
100 ml Extra Virgine olijfolie

GARNITUUR

½ bakje borage cress

COQUILLES MET SERRANOHAM, KNOLSELDERIJ, APPEL EN HAZELNOOT

BEREIDINGSWIJZE

COQUILLE

1. Maak de coquilles schoon, verwijder de sluitspier.
2. Dep de coquilles droog en breng op smaak met zout en peper.
3. Smeer ze in met een beetje olijfolie.
4. Gril de coquilles op het vlees op de grill, vlak voor het uitgaan.

KNOLSELDERIJ CRÈME

5. Schil en snijd de knolselderij in grove stukken en kook gaar in het water en de slagroom. Giet af en bewaar kookvocht.
6. Pureer de knolselderij met de ricotta en wat kookvocht.
7. Wrijf door een fijne zeef. Voeg eventueel iets kookvocht toe. Breng op smaak met zout en peper.

CRUNCHI HAZELNOOT

8. Rooster de hazelnoten 15 minuten in de oven op 160°C.
9. Laat ze iets afkoelen. Draai de hazelnoten tot een grove crumble.
10. Voeg op het laatst wat Fleur de sel toe.

SERRANOHAM

11. Spreid de plakken ham uit op een licht geoliede bakplaat.
12. Bak ze gelijktijdig met de hazelnoten, zet de bakplaat boven op de ham.

APPEL

13. Snijd dunne plakken van de appel op de snijmachine stand 4.
14. Steek hier enkele rondjes uit.
15. Bewaar op ijswater met iets citroen.

WATERKERS

16. Pluk de blaadjes waterkers, blancheer deze 1 minuut in gezouten kokend water. Giet op een zeef en knijp goed uit.
17. Doe de waterkers met de olie in een smalle maatbeker en blender langdurig. Breng op smaak met witte peper.
18. Giet op een fijne zeef en laat uitlekken, niet persen.

PRESENTEREN

19. Maak een dikke streep knolselderij crème, plaats daarop de coquilles.
20. Steek de rondjes appel er tussen en strooi een randje hazelnoot erlangs.
21. Garneer met schotsen Serranoham, blaadjes cress en de waterkersolie.



INGREDIËNTEN

BIESLOOKOLIE

15 g bieslook
100 ml zonnebloemolie
peper

GROENE GROENTE

200 g broccoli
1 stengel prei
10 groene asperges
100 g peultjes
selderij

GROENE KRUIDEN

1 bos bladpeterselie
10 g bieslook
groen van de selderij
50 g broccoli
notenolie

BEURRE NOISETTE

125 g roomboter

SKREI IN HET GROEN

BEREIDINGSWIJZE

BIESLOOKOLIE

1. Verwarmen en blender met staafmixer en evt. zeven *of*
2. In Thermomix: 15 minuten, 40°C, stand 1, en daarna 1,5 min. stand 10.
3. Wat peper er door heen roeren en overdoen in een spuitflesje.
4. Reserveer.

GROENE GROENTE

5. Maak de groenten klaar voor bereiding:
6. Prei: groen verwijderen en in 3 of 4 gelijke stukken snijden (lengte lucifer).
7. Snij de broccoli in kleine roosjes.
8. Asperges en peultjes: Uiteinden verwijderen.
9. Selderij: haal het groen er tussen uit en voeg toe aan de groene kruiden, verwijder de uiteinden en snij in dezelfde lengte als de prei.
10. Was alle groentes.
11. Breng een pan water (licht gezouten) aan de kook.
12. Nu, per groentesoort, de groente blancheren. Alle groente moet beetbaar worden, maar de ene groentesoort moet langer dan de andere groente geblancheerd worden.
13. Laat de groenten per soort uitdruipen en afkoelen.
14. Snij de prei, peultjes en selderij julienne.
15. Snij de asperges in de lengte doormidden.
16. Reserveer.

GROENE KRUIDEN

17. Was de kruiden.
18. Rasp de broccoli tot couscous, reserveer apart.
19. Snij de bieslook in gelijke lengte (zelfde lengte als prei en selderij).
20. Pluk de blaadjes van de peterselie.
21. Snij het groen van de selderij fijn.
22. Meng de bieslook, peterselie en de selderijblaadjes.

BEURRE NOISETTE

23. Snijd de roomboter in gelijke stukken en maak een Beurre Noisette onder voortduren roeren.

SKREI

1000 g skrei met huid
zonnebloemolie

GARNITUUR

roomboter

24. Als klaar, overgieten in een andere pan, om te voorkomen dat de boter doorgaat met verkleuren.

SKREI

25. Verwijder het vel van de skrei, zout en peper de vis licht.
26. Plaats de skrei op een bakplaat, ingesmeerd met wat olie en bak maximaal 10 minuten op 180°C in de oven.
27. Verdeel de skrei in 10 mootjes.

PRESENTEREN

28. Glaceer alle groene groentes met iets roomboter tot ze weer warm zijn.
29. Meng de groente groentes in een grote kom en plaats een hand groente op een warm bord. Plaats rondom broccoli roosjes.
30. Plaats de vis op de groente.
31. Schep een lepel Beurre Noisette over de vis.
32. Maak de geplukte kruiden iets aan met notenolie en drapeer op de vis.
33. Garneer met de bieslookolie en de broccoli couscous.



SOUS VIDE GEGAARDE PATRIJS MET TRUFFEL EN AARDPEER

INGREDIËNTEN

ROODPOOTPATRIJS

5 st roodpootpatrijs
250 g boter
peper
zout
1 laurierblad
Sansa olijfolie
1 sjalot

WILDFOND

WUPS voor de wildfond

GROENTE

½ groene kool
1,5 st courgettes
10 st aardpeer
250 g kleine spruitjes
peper
zout
roomboter

GARNITUUR

truffeltapenade
10 g roomboter

BEREIDINGSWIJZE

ROODPOOTPATRIJS

1. Fileer de patrijs en verwijder de zezen met en (combinatie-(tang).
2. Konfijt de pootjes in de Sansa olijfolie, met wat gesnipperde sjalot, peper, zout en laurier.
3. Maak de filets schoon door eventueel vliezen weg te snijden.
4. Kruid met zout en peper en doe in een passende vacuumzak.
5. Giet olie in de zak en trek vacuüm.
6. Verwarm een sous vide systeem voor op 56°C.
7. Gaar de filets 20-25 minuten.
8. Koel snel terug op ijswater.
9. Verwerk direct of bewaar in de koeling.
10. Klaar de boter.
11. Voordat je uit gaat: Bak à la minute kort in geklaarde boter en de pootjes kort op de grill.

WILDFOND

12. Maak van het karkas een wildfond.

GROENTE

13. Snijd de groene kool als dunne spaghetti.
14. Stoof de koolspaghetti in een klontje roomboter.
15. Maak de spruitjes schoon en halveer. Blancheer deze in licht gezouten water. Koel terug op ijswater.
16. Voordat je uit gaat: licht glaceren in wat boter met peper en zout.
17. Snijd de courgettes als spaghetti.
18. Maak de aardpeer schoon en snijd in dunne plakken, blancheer in licht gezouten water. Koel terug op ijswater, verwarm licht voordat je uitgaat.

PRESENTEREN

19. Passeer de wildfond en reduceer tot saus, monteer met iets koude boter.
20. Voeg een flinke lepel truffeltapenade toe.
21. Leg de aardpeerplakjes als carpaccio op het bord.
22. Hierop in het midden de spaghetti gesneden groente.
23. Daarop de getrancheerde filets van patrijs en de pootjes en drapeer het geheel met de truffelsaus.
24. Garneer met de gehalveerde spruitjes.



CITROEN-MERINGUETAART, ROOD FRUIT EN CHOCOLADE-MUNT BLAADJES

INGREDIËNTEN

HARDE WENERDEEG

150 g witte basterdsuiker
300 g roomboter
450 g bloem
10 g citroenrasp
2 g zout
30 g ei

LEMON CURD

150 ml citroensap
175 g suiker
3 st eieren
4 st eidooiers
150 g roomboter
rasp van 2 citroenen

MERENGUE

100 g eiwit (van de makers van de amuse)
200 g suiker

ROOD FRUIT

250 gram rood fruit (diepvries)

BEREIDINGSWIJZE

HARDE WENERDEEG

1. Meng basterdsuiker, roomboter, citroenrasp, ei en het zout in een bekken met een vlindergarde.
2. Voeg de gezeefde bloem toe en meng goed met elkaar.
3. Verpak het deeg in plasticfolie en laat opstijven in de koeling.
4. Vet 10 ronde bakvormen in met de bakspray.
5. Rol het harde wenerdeeg uit.
6. Bekleed de onder- en zijkant van de bakvorm met het harde wenerdeeg.
7. Maak gaatjes in het harde wenerdeeg met behulp van een vork of een speciale roller.
8. Bak 15 minuten op 160°C.

LEMON CURD

9. Verwarm voor de vulling het citroensap, citroenrasp, eidooiers, eieren en de 175 gram suiker samen op laag vuur.
10. Blijf ondertussen goed roeren anders gaan de eieren stollen.
11. Voeg de helft van de boter toe als de massa licht begint te binden en verwarm weer verder.
12. Voeg de rest van de boter toe als de massa op de achterkant van een lepel blijft hangen en verwarm weer verder, totdat hij dik vloeibaar is.
13. Laat de massa enkele minuten afkoelen.
14. Giet de citroenmassa in de afgebakken vormpjes en bak 15 minuten af in een oven van 120°C.

MERENGUE

15. Smelt ondertussen de 200 gram suiker met een paar eetlepels water in een pannetje zonder te roeren en laat het niet verkleuren.
16. Laat het koken tot een temperatuur van 121°C.
17. Klop ondertussen het eiwit op in een vetvrije bekken.
18. Voeg de hete suikersiroop in een dunne straal toe aan het opgeklopte eiwit toe en blijf ondertussen kloppen.
19. Klop het eiwitschuim koud en taai.
20. Schep het eiwitschuim in een spuitzak met glad spuitmondje en bewaar tot gebruik in de koeling.
21. Spuit dopjes of een cirkel van het meringueschuim op de citroentaart.
22. Brand het eiwitschuim af met een brander.

ROOD FRUIT

23. Kook het rode fruit met de suiker tot een coulis.

50 g suiker

CHOCOLADE BLAADJES

250 chocolade (puur)
verse muntblaadjes

GARNITUUR

Atsina Cress

CHOCOLADE BLAADJES

24. Plaats de chocolade in de Thermomix en maal fijn: 20 seconden, stand 5. Schraap de chocolade van de randen naar beneden.
25. Tempereer de chocolade bij 37°C: in de Thermomix: 5 minuten, 37 °C, stand 1. Na 5 minuten controleren of de chocolade gesmolten is, anders tijd verlengen.
26. Plaats de muntblaadjes op acetaatfolie en smeer de muntblaadjes in met de getempereerde chocolade.
27. Laat afkoelen.

PRESENTEREN

28. Presenteer het citroentaartje op een groot bord.
29. Doe de chocolade die je over hebt in een kleine spuitzak en breng een leuke decoratie aan op het bord.
30. Leg een flinke schep roodfruit naast het taartje.
31. Garneer het geheel met de chocolademuntblaadjes en Atsina cress.

G - Menu maart 2023



INGREDIËNTEN

Ei

10 st verse eieren

BEURRE BLANC

5 st sjalot
500 ml witte wijn
2 bl. laurier
tijn
300 g koude boter
75 g crème fraîche
1 bol zwarte knoflook
3 patronen kidde

KAAS WOKKEL

8 plakjes korstdeeg
1 eidooier
40 g Parmezaan
kerrie poeder
Maldon zout

SELDERIJ OLIE

1 bos groene selderij
100 ml zonnebloemolie
zout
gemalen witte peper

64 °C Ei

BEREIDINGSWIJZE

Ei

1. Maak een Sous-Vide van 64 °C.
2. Leg de hele eieren in de Sous-Vide en laat minimaal 1 uur op 64 ° garen.
3. Koel de eieren in ijswater en pel ze voorzichtig.
4. Haal de eidooiers eruit en leg warm weg.

BEURRE BLANC

5. De sjalotten fijn snijden en in een kookpan even aanzweten.
6. Afblussen met witte wijn, voeg de laurier en tijn toe.
7. Alles samen 20 minuten laten koken, zorg dat de sjalotten goed gaar zijn.
8. Alles door een fijne zeef drukken.
9. Pureer de zwarte knoflook.
10. Opmonteren met de boter, crème fraîche en zwarte knoflook puree en zeef nogmaals.
11. Saus in een sifon doen en beluchten, zet de sifon warm in het sous-vide bad.

KAAS WOKKEL

12. Plak 3x2 plakjes korstdeeg aan elkaar en rol in de lengte licht uit.
13. Kwast het korstdeeg in met de eidooier.
14. Bestrooi met kerrie poeder en geraspte Parmezaan.
15. Snijd elke plak in 4 repen, vervolgens pak een reep op en twist de plak korst en leg op een bakmatje en zo verder met de andere repen.
16. Leg het bakmatje op een bakplaat.
17. Bak de wikkels af in de oven bij een temperatuur van 200°C tot goudgeel, bestrooi direct met wat Maldon zout .

SELDERIJ OLIE

18. Pluk de blaadjes van de stelen.
19. Blancheer de selderij in gezouten water. Koel terug op ijs water.
20. Dep de selderij droog en draai samen met de olie en witte peper tot een egale massa in de Thermomix op 50°C.
21. Giet door een zeer fijne zeef en laat uitlekken.

CROUTONS

2 sneetjes wit brood
150 g boter

GARNITUUR

1 bos waterkers
20 g Parmezaan
50 ml Selderij olie

CROUTONS

22. Leg het brood even in de vriezer; hierdoor snijd het gemakkelijker à brunoise.
23. Clarifeer de boter en bak de croutons licht bruin.

PRESENTEREN

24. Neem een klein kombord en spuit een behoorlijke hoeveelheid Beurre Blanc plaats hierop de eidooier.
25. Af garneren met zeer fijngesneden brood croutons, selderij olie en fijne waterkers en vers geraspte Parmezaan.
26. Plaats de kaas wokkel over het bord heen.



ZALM | AVOCADO | APPEL

INGREDIËNTEN

ZALM

500 g verse zalm
50 g grof zeezout
5 lente uitjes
1 komkommer
2 st Granny Smith
1 citroen

AVOCADO CRÈME

2 rijpe avocado

AVOCADOROOM

2 st avocado
1 citroen
150 ml slagroom

DRESSING

50 ml Arbequina olijfolie
25 ml Sojasaus
½ Spaans peper

GARNITUUR

50 ml Arbequina olijfolie
shisokiemen
kervel
dragon
½ Spaanse peper

BEREIDINGSWIJZE

ZALM

1. Bestrooi de zalm met grof zeezout en vacumeer.
2. Spoel de zalm af en dep hem droog.
3. Snijd de zalm in brunoise (tartaar), dek deze af bewaar koel.
4. Snijd de lente-uitjes in ringetjes (houd wat ringetjes achter ter garnering).
5. Schil en verwijder de zaadlijsten van de komkommer.
6. Schil de 1 appel en snijd appel en komkommer in brunoise.
7. Snijd 1 appel in Julienne. Besprenkel met iets citroensap om verkleuring tegen te gaan.

AVOCADO CRÈME

8. Prak de avocado tot crème.

AVOCADOROOM

9. Pureer de avocado met wat citroensap.
10. Klop de slagroom met een mespuntje zout lobbij en schep de room voorzichtig door de avocado crème.

DRESSING

11. Maak een pikante dressing van de ingrediënten.

PRESENTEREN

12. Smeer de geprakte avocado als een spiegel op een rond bord.
13. Snij de peper zeer fijn.
14. Meng de blokjes appel, de lente-uringetjes en de blokjes komkommer met de blokjes zalm en giet de olijfolie erover.
15. Verdeel het mengsel over de borden met behulp van een opbouwing.
16. Schep er quenelles van avocadoroom op.
17. Maak boeketjes van een paar shisokiemen, kervel- en dragonblaadjes, lente-uringetjes en reepjes appel.
18. Verdeel de dressing en peper kort voor het opdienen over de borden.



ZEEBAARS | CLAM CHOWDER | SELDERIJ

INGREDIËNTEN

ZEEBAARS

10 x 80 g zeebaars

CLAM CHOWDER

200 g kokkels
400 g scheermessen
250 ml witte wijn
150 ml room
100 ml Noilly Prat
250 g aardappels

KORIANDER OLIE

100 ml zonnebloem olie
1 bosje koriander

TOT SLOT

lamsoren
Dashi-azijn
boter
zeekraal
2 st bleekselderij

GARNITUUR

50 ml korianderolie
1 st sjalot
1 bakje krulpeterselie

BEREIDINGSWIJZE

ZEEBAARS

1. Ontschub de zeebaars eerst, daarna pas fileren, laat het vel zitten.
2. Portioneer en bewaar tot uit.

CLAM CHOWDER

3. Schil de aardappels en snijd deze in brunoise. Blancheer deze in licht gezouten water.
4. Verwarm de stoomoven voor op 100-graden met 1-Stoom.
5. Stoom de kokkels en scheermessen 2 minuten in de stoomoven 100-graden 1-stoom. Vang het kookvocht op.
6. Haal de kokkels en scheermessen uit de schelp en maak de scheermessen schoon. (verwijder darmen en kop).
7. Zeef het kookvocht.
8. Snipper de sjalot en zweet deze even aan en kook dit met de witte wijn, kookvocht en room tot de gewenste dikte in.
9. Voeg de Noilly Prat toe en breng op smaak met iets zout.
10. Voeg als laatste de brunoise van aardappel toe.

KORIANDER OLIE

11. Pluk de blaadjes van de stelen.
12. Blancheer de koriander in gezouten water. Koel terug op ijs water.
13. Dep de koriander droog en draai samen met de olie in de Thermomix op 50°C.
14. Giet op een zeer fijne zeef en laat uitlekken.

TOT SLOT

15. Snijd de bleekselderij in fijne brunoise en stoof kort aan in wat boter en Dashi-azijn.
16. Stoof de lamsoren kort in wat boter met peper en zout.
17. Bak de zeebaarsfilet op de velkant en kruid licht met peper en zout.

PRESENTEREN

18. Neem een warm diepbord en leg daarin de zeebaars met de (krokante) velkant naar boven.
19. Dresseer hierop de lamsoren/zeekraal/ (zilte groente) en de gestoofde bleekselderij.
20. Verdeel de kokkels en scheermessen en schep er de Clam Chowder bij.
21. Sprengel als laatste de korianderolie erover.

22. Garneer met kleine blaadjes peterselie.



INGREDIËNTEN

BASIS

Kippenbouillon

SCHENKEL BREAD

750 g runderschenkel

250 ml rode wijn

1 st ui

1 st wortel

1 st bleekselderij

1 bol knoflook

5 plak bladerdeeg

1 ei

SJALOT RINGEN

3 banaansjalot

100 ml melk

25 g bloem

peper

zout

frituurolie

GESTOOFDE BABY UI

50 g boter

30 babyuien

15 g witte basterdsuiker

50 ml witte wijn

100 ml kippenbouillon

zout

tijm

MEIRAAPJES

1000 g meiraapjes

100 ml port

PICANHA | UI | ROLLS

BEREIDINGSWIJZE

BASIS

1. Maak 1 liter kippenbouillon volgens basis receptuur.

SCHENKEL BREAD

2. Kleur de schenkels in de oven.

3. Snijd de WUPS en bak iets aan. Blus af met de rode wijn.

4. Doe alles in een snelkookpan en zet het net onder "water".

5. Stoof het geheel in een uur gaar.

6. Laat afkoelen en pluk het vlees. Zeef de fond en kook in tot sausdikte.

7. Leg de 5 plakken bladerdeeg op een droog werkoppervlak.

8. Plaats ongeveer 100 gram van het schenkelvlees langs een uiteinde van het deeg.

9. Vouw het uiteinde van het bladerdeeg over het schenkelvlees, als zijnde een saucijzenbroodje.

10. Besmeer het uiteinde met behulp van een kwastje met ei.

11. Bak de "Schenkelbroodjes" af op 220°C.

12. Snijd ze iets schuin doormidden.

SJALOT RINGEN

13. Snijd de sjalot in fijne ringen.

14. Laat ze een uurtje trekken in de melk.

15. Coat ze met de bloem en frituur ze 2 minuten op 175°C.

16. Laat uitlekken op keukenpapier.

17. Kruid licht met peper en zout.

GESTOOFDE BABYUIEN

18. Smelt de boter in een kleine pan. Voeg de gepelde uien toe en bak ze zachtjes goudbruin.

19. Voeg de suiker toe, schud de pan om, zodat de uien rondom gecoat zijn met boter en suiker, en laat karamelliseren.

20. Voeg de witte wijn toe en reduceer tot glace.

21. Voeg de kippenbouillon en een snufje zout toe en sudder de uien tot ze gaar en geglaceerd zijn en de bouillon tot twee derde is ingekookt.

MEIRAAPJES

22. Tourneer de meiraapjes.

23. Sauteer de rapen 2 minuten in boter met een snufje zout.

100 ml rode wijn
25 g boter
25 g suiker
zout
500 ml kippenbouillon

PICANHA

750 g Picanha
Sansa olie
peper
zout
50 g boter
1 takje tijm
3 tn. knoflook

SJALOTTENPUREE

200 g sjalotten
200 g ui
100 g boter
150 ml kippenbouillon
sherryazijn

SPINAZIE-BEUKENZWAM

400 g spinazie
10 ml notenolie
peper
zout
citroensap
150 g beukenzwammen

GARNITUUR

Maldon zout
Saus

24. Voeg de wijnmix toe en reduceer tot glace.
25. Voeg de bouillon en de suiker toe en dek af met een papieren deksel.
26. Kook de rapen zachtjes in 25 minuten glanzend en mals.
27. Kruid ze naar smaak.

PICANHA

28. Haal het vlees minstens 1 ½ uur voor het bereiden uit de koelkast.
29. Verwarm de oven voor op 165°C.
30. Kruid het vlees royaal en laat 5 minuten rusten.
31. Doe de Sansa olie in een hete pan en bak het vlees rondom goed bruin.
32. Meng de knoflook, tijm en boter en smeer het vlees ermee in; laat 30 minuten staan.
33. Plaats het vlees op een rek in de oven en braad het ongeveer 10 minuten of tot een kerntemperatuur van 43°C. Draai het vlees halverwege de baktijd.
34. Laat het vlees voor het snijden minstens 30 minuten rusten.

SJALOTTENPUREE

35. Snijd de sjalotten en ui fijn.
36. Bak de sjalotten en uien zachtjes in 15 minuten glazig in boter.
37. Voeg een eetlepel water toe, dek af met vetvrij papier.
38. Sudder ze vervolgens nog eens 20 minuten op een laag vuur tot ze helemaal zacht zijn.
39. Voeg de hete kippenbouillon toe en laat 5 minuten sudderen.
40. Doe de inhoud van de pan over in een blender en blender tot een gladde puree.
41. Kruid naar smaak met zout en wat sherryazijn.

SPINAZIE-BEUKENZWAM

42. Was de spinazie en laat goed uitlekken. Snijd grof.
43. Bak eerst de beukenzwammen in iets notenolie. Houd apart.
44. Schep de beukenzwammen uit de pan en wok de spinazie in de resterende olie.
45. Breng op smaak met zout, citroensap en peper.

PRESENTEREN

46. Spreid een lepel sjalottenpuree vanuit het midden van het bord uit. Plaats hierop een lepel spinazie.
47. Plaats de meiraap, geglaceerde uien op de spinazie.
48. Snijd een mooi stuk van de Picanha, breng op smaak met Maldon, versgemalen peper en plaats op het bord.
49. Werk af met een lepel saus.
50. Dresseer enkele beukenzwammen.
51. Zet de bread bovenaan het bord en strooi de knapperige sjalot ringen over het gerecht.



INGREDIËNTEN

CRÉMEUX VAN DONKERE CHOCOLADE

18 g glucosesiroop
24 g eidooier
135 g room (35%)
65 g volle melk
90 g Callebaut no. 56

RABARBER

8 dikke stengels rabarber
100 g lichte basterdsuiker
140 ml frambozenlikeur
200 ml water
4 blaadjes gelatine

KLETSKOPPEN

(VOOR 20 STUKS)

40 g boter
125 g witte basterdsuiker
30 ml melk
kaneel
zout
40 g blanke amandelen,
fijngenhakt (meel)

RABARBER | FRAMBOOS | ZWARTE BES

BEREIDINGSWIJZE

CRÉMEUX VAN DONKERE CHOCOLADE

1. Verwarm de melk, room en glucosesiroop.
2. Verwarm tot 80 graden en voeg de eidooiers toe.
3. Verwarm al roerend door tot 82 graden en de dooier gaar is.
4. Giet het nog warme mengsels op de chocolade en emulgeer.
5. Giet in silicone vorm en vries in.

RABARBER

6. Trek de draden van de stengels rabarber en snijd er de onder- en bovenkant af.
7. Doe deze afsnijdsels met basterdsuiker, likeur en water in een steelpan
8. Breng het vocht aan de kook, haal de pan van het vuur en laat 10 minuten trekken.
9. Zeef de rabarbersiroop.
10. Schaaf met behulp van een brede dunschiller mooie linten van 2 stengels rabarber.
11. Doe de linten in een kom en marineer met een beetje van de rabarbersiroop die zojuist is gemaakt.
12. Snij 5 stengels rabarber in 10 stukken.
13. Leg de 10 stukken in een ruime pan en schenk er de gezeefde rabarbersiroop overheen tot het net onderstaat.
14. Pocheer op een zacht pitje gedurende circa 5 minuten.
15. Laat afkoelen in de siroop.
16. Pureer alle stukjes rabarber die over zijn, voeg er 15 cl van de siroop aan toe en kook volledig gaar.
17. Week de gelatine in koud water, los op in de rabarbercompote en giet dun uit op een schaal.
18. Laat opstijven in de koelkast.

KLETSKOPPEN

19. Roer de boter, basterdsuiker en melk met een spatel door elkaar.
20. Voeg de kaneel, het zout en amandelen toe en roer wederom door elkaar.
21. Meng als laatst de bloem door het mengsel.
22. Vul een spuitzak en spuit kleine beetjes deeg op de bakplaat. Zorg ervoor dat je ruim afstand houdt tussen de koekjes.
23. Bak de koekjes in 8-10 minuten op 220°C.

65 g bloem

ZWARTE BESEN SORBET

220 ml water

300 g zwarte bessen

80 g aalbessen

150 g suiker

1 eiwit

50 g Pro sorbet

VANILLEROOM

100 ml slagroom

16 g vanille suiker

Vanille-essence

GARNITUUR

rozenblaadjes

40 frambozen

24. Laat de kletsoppen een paar minuten afkoelen op de bakplaat tot ze steviger zijn geworden, verplaats ze dan naar een rooster.

ZWARTE BESEN SORBET

25. Breng 40 milliliter water met de zwarte bessen en de aalbessen al roerend aan de kook.

26. Laat de bessen 5 minuten zachtjes doorkoken.

27. Haal de pan met de bessen van het vuur en pureer het mengsel.

28. Laat het mengsel afkoelen.

29. Wrijf vervolgens het mengsel door een zeef.

30. Breng nu 150 milliliter water met 100 gram suiker al roerend aan de kook.

31. Laat het water met de suiker afkoelen.

32. Mix de bessenpuree met suikerwater tot een suikerwaarde van 28 ° Brix bereikt is.

33. Giet de massa in de ijsmachine en voeg de pro sorbet toe.

34. Klop het eiwit stijf en schep dit vervolgens in de draaiende ijsmachine.

35. Draai het geheel tot ijs.

VANILLEROOM

36. Doe de slagroom en suiker in een kom.

37. Klop de slagroom tot deze stijf is en voeg de essence toe.

38. Doe de massa in een spuitzak en reserveer koud.

PRESENTEREN

39. Haal de chocolade uit de mal.

40. Steek kleine rondjes uit de rabarbergelei als deze is opgesteven en draai de rest van de gelei in de blender tot een gladde gel.

41. Laat de gepocheerde rabarber uitlekken en dresseer op het bord.

42. Leg er de rondjes gelei langs en zet op ieder rondje een framboos.

43. Rol de linten van rabarber op en dresseer naast de gelei.

44. Steek er de kletskopjes tussen en garneer met rozenblaadjes.

45. Spuit er dopjes van de gel en vanilleroom langs.

46. Plaats de crèmeux van donkere chocolade op het bord.

47. Lepel er ten slotte bolletjes sorbetijs langs.

H - Menu april 2023¹⁰



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

TOMATENTARTAAR MET CONSOMMÉ, KAPPERTJES EN SELDERIJ

BEREIDINGSWIJZE

TOMATEN TARTAAR

1. Was alle tomaten voordat je begint met deze gang.
2. Breng een pan met gezouten water aan de kook.
3. Kerf een kruis in de tomaten, doe ze 30-40 seconden in het kokende water en koel snel terug in ijswater.
4. Zodra de tomaat is terug gekoeld, haal het vel eraf.
5. 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.
6. Snij de tomaten in vieren en verwijder de zaadlijsten (reserveer de zaadlijsten) voor punt 7.
7. Dep de tomaten droog en snij ze in zeer fijne brunoise.
8. Breng op smaak met peper, gekneusd zout, Sansa olijfolie, meng goed en reserveer.

TOMATEN CONSOMMÉ

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

SELDERIJ STROKEN

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

KNAPPERIGE KAPPERTJES

16. Droog de kappertje goed af.

¹⁰ Receptuur Tokara Restaurant Stellenbosch, Zuid Afrika, tokararestaurant.co.za

50 ml arachideolie

EXOTISCHE TOMATEN

125 g rode of gele
pareltomaatjes
30 ml Arbequina olijfolie
20 ml rode wijnazijn
zwarte peper
Maldon zout

GARNITUUR

etbare viooltjes (buiten)
Maldon zout

17. Verhit de olie en boter, wanneer de boter begint te schuimen, voeg de kappertjes toe totdat ze knapperig zijn.
18. Haal uit de olie en laat uitlekken op keukenpapier.

EXOTISCHE TOMATEN

19. Pof de pareltomaatjes kort in een hete oven.
20. Maak een dressing van de overige ingrediënten.
21. Vermeng de pareltomaatjes de dressing.

PRESENTEREN

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



INGREDIËNTEN

OESTERS

24 oesters

KOOL EN NECTARINES

1 Chinese kool
3 nectarines
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

TEMPURA OESTERS MET CHINESE KOOL EN NECTARINE

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, grapefruitsap 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. Sprengel 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

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

WHISKYJUS

250 ml rode wijn
50 ml whisky
Roomboter
1 liter runderbouillon

SHIITAKES

8 shiitakes (groot)
20 g maismeel

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, behalve het vet op de borstjes.
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 verdampst).
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

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.

zonnebloemolie

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.

GARNITUUR

Affilla Cress

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.



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

STENGEL

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

KALFSWANG MET RODE BIET EN NOOTMUSKAAT-BIETEN CRÈME

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. Clarifeer 100 gram roomboter.
5. Bak de kalfswangen aan op hoog vuur, zodat deze snel dichtschroeit.
6. Voeg de kalfswangen toe aan de groente met de tomatenpuree.
7. Blus af met de rode wijn en de kalfsfond.
8. Voeg naar smaak wat zout en peper toe.
9. Breng aan de kook en laat het vlees vervolgens 1 uur zachtjes stoven.
10. Laat de wangen afkoelen en passeer de fond voor de saus.

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 crème.
19. Snijd dunne plakjes van de biet en reserveer.

GESUIKERDE PAKSOI STENGEL

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 marinieren.

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.



DIVERSE TEXTUREN VAN AARDBEI MET SECHUAN KROKANTJE

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

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-meter¹¹ (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.

¹¹ 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 aardbeien¹²
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.

¹² Als er alleen grote aardbeien zijn, deze dan in de helft of in kwarten snijden.

I - Menu mei 2023¹³



INGREDIËNTEN

QUINOA

100 g bos bleekselderij
3 sjalotjes
Sansa olijfolie
50 g tricolore quinoa
500 ml kippenbouillon
50 ml witte wijn
75 g lamsoren

KING FISH

500 g King Fish filet
(NL gekweekt)

SELDERIJ OLIE

200 g bleekselderij
300 ml druivenpitolie
0,5 limoen

KONINGSVIS, SELDERIJ, QUINOA

BEREIDINGSWIJZE

QUINOA (RISOTTO STIJL)

1. Maak 500 ml kippenbouillon volgens basisreceptuur (evt. in de snelkookpan, 3 kwartier).
2. Snijd de schoongemaakte stengels selderij en sjalot zeer fijn (evt. in de keukenmachine).
3. Voeg wat Sansa olijfolie toe en zweet aan in een ruime pan.
4. Voeg de quinoa toe en schep regelmatig om tot deze glanzend wordt.
5. Blus af met de witte wijn en voeg de kippenbouillon toe.
6. Laat verder garen tot de quinoa zich opent, reken op ca.10 - 15 minuten.
7. Was de lamsoren, haal de harde delen eruit, snij als chifonade¹⁴ en spatel door de warme quinoa.
8. Breng op smaak met zout en peper.

KING FISH (NL)

9. Verwijder de huid van de King Fish.
10. Leg de King Fish afgedekt met plastic folie zo lang mogelijk in de diepvries.
11. Plaats het vel tussen 2 alu ovenplaten in de warmhoudkast en laat drogen.
12. Portioneer de King Fish in zeer dunne plakken, ± 50 gram p.p.

SELDERIJ OLIE

13. Was en snijd de selderij brunoise, bewaar de blaadjes en snij deze fijn.
14. Zweet de selderij aan in 50 ml druivenpitolie, blus af met limoensap en laat het limoensap volledig verdampen.
15. Doe de selderij over in een maatbeker voeg de rest van de druivenpitolie toe en blender in de Magimix met de olie langdurig tot een egale olie.
16. Schenk op een zeer fijne zeef en laat uitlekken zonder druk, de olie moet helder blijven.

¹³ Naar receptuur van: *Saisonnier Le Délice du Jour*, Fabrizio Chirico, *De Kromme Watergang*** Edwin Vink, *Sabero*** Nico Boreas, *Saisonnier Table D'Amis* Matthieu Beudaert,, André van Dongen

¹⁴ in reepjes

GARNITUUR

bietenblad cress
blaadjes selderij
gerookt Maldon zout

PRESENTEREN

17. Dit is een lauwwarm gerecht.
18. Dep de gedroogde vissenhuid verder droog. En bak krokant in een droge koekenpan.
19. Snij of knip de huid in 10 kleine chipjes.
20. Dresseer een klein beetje quinoa met een steekvorm op het bord.
21. Dresseer de Kingfish dakpansgewijs tegen de quinoa aan.
22. Brand de Kingfish af met de crème brûlée brander, zodat je een licht rokerige smaak krijgt.
23. Strooi wat gerookt Maldon zout erop en versier met bietencress en selderijblad.
24. Besprenkel met de frisse selderij olie.
25. Garneer het geheel met een chipje van vissenhuid.



INGREDIËNTEN

MOJITO

- 1 bos munt
- 20 g rietsuiker
- 50 ml witte rum
- 3 limoen
- 60 ml bruisend water

AVOCADO EN MUNT

- 0,25 bos munt
- 1,5 limoen
- 2 st avocado
- 10 g mosterd
- 240 ml zonnebloem
- 1 ei
- peper
- zout
- 1 komkommer
- suiker

ZEEBAARS EN OESTER

- 350 g zeebaarsfilet
- 12 platte Zeeuwse oesters
- peper
- zout
- plastic folie

GARNITUUR

- Vene Cress

ZEEBAARS TARTAAR, OESTER, AVOCADO, MOJITO

BEREIDINGSWIJZE

MOJITO GRANITÉ

1. Begin met een RVS slede in de diepvries te plaatsen, zo vroeg mogelijk.
2. Stamp de munt fijn met de rietsuiker.
3. Pers de limoenen uit.
4. Schenk de rum, het limoensap en het bruisend water erbij en zeef het geheel.
5. Zet in de "voor-geijsde" slede in de vriezer en laat het bevriezen, roer af en toe door om een granité te krijgen.

AVOCADO EN MUNT, KOMKOMMER

6. Pers de limoenen uit.
7. Splits het bosje munt nogmaals in tweeën.
8. Mix een helft van de munt met een staafmixer met de avocado tot een gladde massa en breng op smaak met zout en wat limoensap (*tegen verkleuring*).
9. Maak een stevige mayonaise van het ei, mosterd, de rest van de munt, het sap van 1 limoen en zonnebloemolie.
10. Zeef het geheel door een fijn zeef en breng op smaak met zout en peper.
11. Schaaf de komkommer in lange dunne plakken, leg deze in de rest van het limoensap en een beetje suiker.

ZEEBAARS EN OESTER

12. Snijd voor de tartaar de zeebaars in superfijne blokjes (niet hakken), reserveer.
13. Open 2 oesters, vang het sap op en giet door een zeefje en meng het sap door de mayonaise.
14. Snijd het vlees van de 2 net geopende oesters fijn en meng dit door de zeebaarsstartaar en beng op smaak met peper en zout.
15. Leg de plakken komkommer op plastic folie, schep er wat van de zeebaarsstartaar en rol strak op.
16. Maak 10 rolletjes, eventueel met een sushimatje.
17. Open de overige oesters en leg deze los terug in de schelp.

PRESENTEREN

18. Trek een streep avocado-munt op het bord.
19. Snijd het komkommerrolletje in tweeën en zet deze ertegen aan.
20. Zet de oester daartussen, schep daarop de Mojito granité.
21. Serveer met de muntmayonaise. Garneer met Vene Cress.



INGREDIËNTEN

BIET

10 Chioga bietjes (of 5 grote)
10 groene koolbladeren
aluminiumfolie

DUXELLES

500 g champignons
80 g sjalot
80 g boter
160 ml kookroom (20% vet)
zout en peper

WELLINGTON

10 plak bladerdeeg
2 eidooiers

BEUKENZWAMMETJES SAUS

80 mm Kombu
10 g Bonito vlokken
300 g champignons
20 g gerookte knoflook
150 g sjalot
50 g boter
500 ml kookroom (20% vet)
150 g blanke beuken-
zwammetjes

BIET WELLINGTON, BEUKENZWAMMETJES

BEREIDINGSWIJZE

BIET

1. Pof de bieten in aluminiumfolie op 200°C gedurende 1 uur gaar (halveer de bieten als ze groot zijn).
2. Verwijder de schil van de biet en moduleer, koel terug.
3. Snijd de nerf uit de groene kool bladeren en blancheer kort.
4. Koel terug en droog goed na.

DUXELLES

5. Snijd voor de duxelles de champignons en sjalot fijn en zet dit samen aan in de boter.
6. Blus het geheel af met de kookroom en kook het geheel langdurig in.
7. Breng op smaak met peper en zout.

WELLINGTON

8. Rol het bladerdeeg uit tot 5 mm dikte.
9. Snijd het bladerdeeg uit, ter grootte van de biet, zodat de biet in z'n geheel ingepakt kan worden.
10. Beleg het bladerdeeg met de groene kool bladeren en de duxelles.
11. Vouw het bladerdeeg om de biet heen en sluit goed af. Bestrijk met eidooier.
12. Bak de Wellington af op 200°C gedurende 20 minuten.

BEUKENZWAMMETJES SAUS

13. Maak 200 ml Dashi van 80 mm Kombu en 10 g Bonito vlokken.
14. Snijd de gerookte knoflook en de sjalot fijn.
15. Cutter de champignons fijn en zet dit met de knoflook en sjalot in de boter aan.
16. Reinig de beukenzwammetjes en blancheer deze zeer kort, giet af en bewaar kookvocht. Reserveer warm in de warmhoudkast.
17. Blus af met 120 ml Dashi, kookvocht van zwammetjes en de kookroom.
18. Reduceer dit tot de gewenste dikte.
19. Breng op smaak met peper en evt. zout (denk aan de Dashi) en mix kort in de Thermomix. Reserveer warm.

TOT SLOT

20. Steek rondjes uit de kool groter dan de Wellington en stoom deze kort en mooi groen.

GARNITUUR

50 g blanke hazelnoten
80 g groene koolblad
20 viooltjes (uit de 'tuin')

21. Rooster de hazelnoten licht en kneus deze een beetje.

PRESENTEREN

22. Warme borden.
23. Plaats in het midden het groene kool rondje, daarop de Wellington.
24. Giet de saus er om heen en de beukenzwammetjes
25. Garneer af met hazelnoten en bietencress.



INGREDIËNTEN

CHURROS

200 g bloem
150 ml melk
150 ml water
10 g boter
3 tenen knoflook
25 g peterselie
2 eieren

KALFSHAAS

1000 g Kalfshaas schoon
100 g Lardo di Colanato
boter

SJALOTTEN

20 sjalotten
2 flesjes witbier
20 g honing
2 tak tijm
2 blad laurier
zout

KRUIDEN EMULSIE

70 g dragon
70 g kervel
150 g maisolie
1 ei
8 g dragonazijn
8 g mosterd

ROTI VAN KALFSHAAS, SJALOT, GROENE KRUIDEN

BEREIDINGSWIJZE

KRUIDEN CHURROS

1. Pel de knoflook en pers uit, bewaar, snijd de peterselie zeer fijn, bewaar.
2. Doe in een pan water, melk en boter, voeg knoflook en peterselie toe. Breng het geheel aan de kook.
3. Voeg zout toe en beetje bij beetje de bloem, (blijf roeren à la soezenbeslag) tot het gaar is.
4. Zet de pan opzij en voeg de eieren toe roer het beslag glad en dan pas de volgende, laat afkoelen.
5. Doe in een spuitzak met een groot kartelmondje.
6. Spuit de Churros op bakpapier en keer het bakpapier boven de frituur om.
7. Frituur af op 180°C.

KALFSHAAS

8. Prepareer de kalfshaas (halveer), maak overlangs 2 diepe snede over de lengte, leg in de snede plakjes Lardo.
9. Bind het vlees op met slagerstouw.
10. Manier 1: bereid sousvide, 60 minuten op 50°C en daarna kleuren in bruisende boter tot 55°C.
11. Laat het vlees rusten en trancheer vlak voor het uitgaan in kleine tournedos.

SJALOTTEN

12. Pel de sjalotten, laat wortel aanzet en aan de boven zijde vastzitten, anders valt de sjalot uit elkaar.
13. Kook de sjalotten rustig gaar in een mengsel van witbier, honing, tijm en laurier.
14. Schep de sjalotten eruit, kook vervolgens het geheel in tot lichte stroop.
15. Glaceer bij doorgifte de sjalotten met het kookvocht en kruid af met zout.

GROENE KRUIDEN EMULSIE

16. Mix voor de emulsie olie en groene kruiden op 80°C in de TM of met de staafmixer.
17. Koel de kruiden-olie terug tot kamer temperatuur.
18. Werk de olie af met de eieren, mosterd en dragonazijn.

GARNITUUR

10 takjes kervel

PRESENTEREN

19. Serveer per bord 2 plakjes kalfshaas.
20. Plaats 3 kruiden-churros bij het vlees.
21. Werk af met de sjalotten, de groene kruidenemulsie en een takje kervel.



INGREDIËNTEN

MACADAMIA IJS

120 g macadamia noten
gezouten
15 ml hazelnootolie
50 g suiker
200 ml melk
160 ml room

CRÈME BRÛLÉE

80 g macadamianoten
10 ml hazelnootolie
400 ml Debic crème brûlée

GROENE ASPERGES

200 g groene asperges
15 g boter
400 ml Debic crème brûlée
Suikerwater (suiker en water
1:1)

KARAMELDISK

150 g Werther's Original
bakpapier

CRÈME BRÛLÉE VAN MACADAMIA EN ASPERGE, MACADAMIA IJS¹⁵, MERENGUE, OPA'S KARAMELSNOEPJES

BEREIDINGSWIJZE

MACADAMIA IJS

1. Rooster de macadamia medium bruin. Houd 20 g apart voor de presentatie.
2. Draai de macadamia's samen met de olie glad in de keuken machine tot pasta(pindakaas)
3. Verhit de melk met de suiker en macadamiapasta, roer door en zorg dat alles goed oplost.
4. Giet dit mengsel op de koude slagroom.
5. Laat verder afkoelen en draai er ijs van.

CRÈME BRÛLÉE VAN MACADAMIA

6. Rooster de macadamia's licht.
7. Draai de macadamia's samen met de olie glad in de TM tot pasta (pindakaas).
8. Verwarm de crème brûlée en voeg de macadamia pasta toe.
9. Breng over in een litermaat.

CRÈME BRÛLÉE VAN GROENE ASPERGES

10. Schil 4 asperges en bewaar de schillen, droog op 50°C in de oven tot knapperig.
11. Maak wat suikerwater (verhouding 1:1) en haal de knapperige asperges even door het suikerwater.
12. Snijd de overige groene asperges in kleine stukjes en stoom met de boter gaar.
13. Cutter fijn in de TM tot een puree, voeg evt. water toe voor een gladde puree.
14. Verwarm de crème brûlée en voeg de asperge puree toe en breng aan de kook, passeer door een fijne zeef en breng over in een litermaat.
15. Schenk beide crème brûlées tegelijk in koude borden.
16. Laat verder opstijven in de koeling (boven).

KARAMELDISK

17. Cutter de snoepjes fijn in de keukenmachine.

¹⁵ André van Dongen

GEBRANDE MERINGUE

75 ml water
300 g kristalsuiker
4 eieren
2 g zout

GARNITUUR

Bakje Atsina Cress

18. Plaats ringen ter grootte van het kom(bord) op een bakplaat met siliconenmat en bestrooi met behulp van een klein bolzeefje het gemalen poeder in de ringen.
19. Bak af in de oven op 170°C gedurende 8 minuten.
20. Schuif heel voorzichtig de disks over op bakpapier en laat afkoelen.

GEBRANDE MERINGUE

21. Kook het water met 200 g van de suiker tot 118°C.
22. Splits de eieren, je hebt de eiwitten nodig.
23. Meng het eiwit samen met het zout in de planeetmenger (vetvrij) en begin met het luchtig kloppen van de eiwitten.
24. Haal ondertussen de suikerstroop van de plaat als die 118°C en laat afkoelen tot 113°C, dit is belangrijk.
25. Voeg de overige suiker toe aan het eiwit en direct daarna straalsgewijs de suikerstroop.
26. Klop de massa daarna op de hoogste stand koud.
27. Spuit dopjes op een bakmat.
28. Droog in de oven op 90°C gedurende 2 uur.

PRESENTEREN

29. Strooi wat basterdsuiker over de crème brûlée en brand af met de brander.
30. Plaats de karameldisk naast de crème brûlée.
31. Garneer met een krul knapperige aspergeschil.
32. Op de rand van het kombord een quenelle van macadamia ijs.
33. Garneer verder af met een paar dopjes meringue.
34. Decoreer met pluk Atsina Cress.

J - Menu juni 2023¹⁶



INGREDIËNTEN

PANGSIT GORENG

2 tn knoflook
5 cm gember
5 lente-uitjes
500 g rundergehakt
20 g sambal ulek
3 g Djintan
3 g ketoembar
1,5 g zout
1,5 g peper
15 loempiavellen
2 eieren
pindaolie
keukenpapier

SAUS CABE JAHE

2 à 3 rode lombok
2 tn knoflook
4 blaadjes djeroek poeroet
(dubbele blaadjes)
45 g tomatenpuree
35 g suiker
60 ml rijstazijn
45 ml gembersiroop
2 g zout
300 ml water
15 g aardappelzetmeel

PANGSIT GORENG MET SAUS CABE JAHE

BEREIDINGSWIJZE

1. Haal direct de loempiavellen uit de vriezer om te ontdooien onder een vochtige doek.

PANGSIT GORENG

2. Hak de knoflook fijn, schil de gember en hak heel fijn.
3. Verwijder het donkergroene deel van de lente-ui en snijd in heel fijne ringetjes.
4. Doe het gehakt in een kom en voeg de knoflook, gember, lente-ui, sambal ulek, Djintan, ketoembar, zout en peper toe.
5. Kneed het gehakt goed door en rol er 30 kleine balletjes¹⁷ van.
6. Snijd de loempiavellen doormidden, en vouw de stroken tot een vierkant (1x vouwen).
7. Leg in het midden van het loempiavelletje een balletje, bestrijk 2 randen met losgeklopt ei en vouw de punten naar elkaar toe; maak zo een driehoek.
8. Buig nu de punten naar elkaar toe en plak ze, bij elkaar gekomen, op elkaar met een beetje ei. Er ontstaat nu een soort bolletje met voor een punt en achter een zwaluwstaart.
9. Verhit de olie tot 180°C en bak de pangסים in gedeeltes tot ze goudbruin en knapperig zijn (± 2 à 3 minuten).
10. Houd warm in een zeef met keukenpapier in de warmhoudkast.

SAUS CABE JAHE

11. Maak de lombok schoon, steeltje eraf, doormidden snijden en zaadlijsten verwijderen.
12. Snijd de lombok in zeer kleine stukjes, snijd de knoflook zeer fijn, verwijder de nerf uit de djeroek poeroet en snijd ook zeer fijn (gebruik bij voorkeur een wiegemes).
13. Doe alle ingrediënten behalve de maïzena in een pan en breng aan de kook. Zet dan het vuur laag en laat 10 min. zachtjes pruttelen zodat de peper zacht wordt.
14. Zeef de saus.
15. Roer het aardappelzetmeel los in een kommetje met 15 ml koud water en voeg dit beetje bij beetje aan de saus toe, blijf roeren tot

¹⁶ Naar receptuur van Restaurant Blauw

¹⁷ Voor 30 stuks: weeg het geheel, deel door 30 en bepaal zo het gewicht per balletje, zal ± 15 g per stuk zijn.

GARNITUUR

deze iets is ingedikt, laat nog een minuten koken en vervolgens afkoelen.

16. Mocht de saus weer klonten, dan opnieuw zeven.

PRESENTEREN

17. Serveer 3 pangits op een bordje met daarop een schaalje met saus.



INGREDIËNTEN

SALADE

300 g sperziebonen
1 kleine komkommer
300 g spitskool
bosje radijs (15 stuks)
300 g taugé

SAUS

3 (dubbele) blaadjes djerोक poeroet
2 Rawit pepers
1 ui
2 teentjes knoflook
3 cm laos
200 g pindakaas
3 g kencur (Kentjoer gemalen)
(gemalen kencur wortel)
30 g tamarinde pasta
10 g donkere basterdsuiker
(indien nodig zout)
pinda olie
kannetje koud water

SAMBAL GORENG TELOR

10 kwarteleieren
2 uien
90 g sambal oelek
30 g Kemiri pasta
6 cm Laos
4 tenen knoflook
10 g zout
60 g geraspte kokos
100 g Santen
6 Salamblaadjes
25 ml ketjap Manis
pindaolie

PECEL - PITTIGE SALADE

BEREIDINGSWIJZE

SALADE

1. Halveer de sperziebonen en kook (of stoom) beetgaar. Ze moeten knapperig blijven.
2. Stop het proces door ze met koud water te spoelen.
3. Snijd de komkommer in de lengte in vieren, verwijder de zaadlijsten en snijd in plakjes.
4. Snijd de spitskool in fijne reepjes (als het harde kool is eventueel blancheren).
5. De radijsjes in dunne schijfjes.
6. Spoel de taugé en verwijder eventuele ongerechtigheden.
7. Meng de groenten.

SAUS

8. Verwijder de harde nerf van de djerोक poeroet.
9. Snijd de blaadjes zeer fijn (wiegemes), snijd de Rawit, ui, knoflook en laos in stukken en maal met de djerोक poeroet tot een fijn bumbu.
10. Verhit de olie in een wok en bak de bumbu ongeveer 5 minuten (tot de uitjes lekker zacht zijn).
11. Zet het vuur laag.
12. Voeg de pindakaas, kencur, tamarinde en suiker toe en meng alles.
13. Voeg daarna beetje bij beetje koud water toe, totdat de saus de gewenste dikte heeft (het moet net van de lepel lopen).

SAMBAL GORENG TELOR

14. Kook de eieren.
15. Snipper de ui, snij de laos in 6 plakjes en hak de knoflook fijn.
16. Fruit in de olie: de ui, knoflook, Kemiri, laos, Salamblad en zout.
17. Bak goed door, voeg sambal en ketjap toe.
18. Blus af met 400 ml water, doe de santen erin en laat deze oplossen.
19. Voeg de kokos toe en roer goed door.
20. Doe de eieren erbij en reserveer warm.

GEMARMERDE EIEREN

10 Kwartel eieren
500 ml water
10 g zout
50 ml zoete sojasaus
1 lombok
2 steranijs
1 kaneelstokje
3 cm gember

GARNITUUR

1 limoen
50 g gawang goreng
(gebakken uitjes)
80 g gebakken pinda's

GEMARMERDE EIEREN

21. Kook de eitjes een minuut of 7.
22. Laat ze even schrikken en rol ze dan over het aanrecht zodat de schil op heel veel plaatsen barst. Beetje slaan met een lepel kan ook.
23. Breng ondertussen in een pannetje alle andere ingrediënten aan de kook.
24. Voeg de gekneusde eitjes toe en laat 2 uur staan.
25. Pel de eitjes en reserveer.
26. Zeef de vloeistof.
27. Kook de marinade in tot stroop en serveer bij deze eitjes. Daarna af laten koelen en zo lang mogelijk in de koelkast in het suddervocht laten trekken.

PRESENTEREN

28. Pers de limoen uit.
29. Hak de pinda's grof.
30. Verdeel de salade op een mooi kombord, verdeel de saus erover besprenkel met het limoensap en bestrooi met gebakken uitjes en gebakken pinda's.
31. Plaats de 2 eieren ernaast met de saus en marinade.



INGREDIËNTEN

POMPOEN-KOKOSSOEP

- 750 ml groentebouillon
- 1 ui (of 2 kleine uien)
- 3 tn knoflook
- 1 rode lombok
- 6 cm gember
- 30 ml pindaolie
- 4 g ketoembar
- 1 stengel sereh
- 900 g pompoen in blokjes
- 4 (dubbele) blaadjes djerook poeroet
- 250 ml kokosmelk

LOEMPIA

- 15 ml zonnebloemolie
- 6 cm gember
- 1 tn knoflook
- 3 bosui
- 100 g winterpeen
- 8 shiitakes
- 250 g roze garnalen
- 50 g taugé
- zout
- 10 loempiavellen (25x25 cm)
- frituurolie

GARNITUUR

- limoen

SUP LABU KELAPA (POMPOEN-KOKOSSOEP) MET LOEMPIA

BEREIDINGSWIJZE

POMPOEN-KOKOSSOEP

1. Maak een groentebouillon volgens basisreceptuur.
2. Snipper de ui, hak de knoflook, lombok en gember fijn.
3. Verhit de olie, fruit de ui, knoflook, lombok en gember een paar minuten aan, totdat de ui zacht is.
4. Voeg de ketoembar (koriander) toe en bak 1 minuut mee.
5. Hak de sereh in een paar stukken en kneus deze door er met de botte kant van een mes op te slaan.
6. Doe samen met de djerook poeroet en de pompoen in de pan en schenk de bouillon erbij.
7. Breng aan de kook, gaar de pompoen, zet het vuur laag en laat 20 minuten zachtjes koken.
8. Haal de pan van het vuur, verwijder de sereh en djerook poeroet en pureer de soep tot glad.
9. Voeg de kokosmelk toe en verwarm de soep nog even maar laat de soep niet meer koken.

LOEMPIA

10. Ontdooi de loempiavellen iets.
11. Hak de gember en knoflook zeer fijn, de roze garnalen grof.
12. Snijd de bosui, winterwortel en shiitake in julienne.
13. Verhit de olie en roerbak hierin de gember, de knoflook, de bosui, de wortel en de shiitakes 1-2 min.
14. Bak de garnalen 1 min. mee en schep de taugé erdoor.
15. Laat 5 min. afkoelen. Verdeel in 10 porties.
16. Leg een loempiavel op het werkblad en schep 1 portie over de lengte van het vel.
17. Vouw de zijkantten erover en rol vervolgens de loempia op.
18. Maak zo 10 lange loempia's. Verhit een frituurpan tot 180°C.
19. Bak de loempia's goudgeel en knapperig.

PRESENTEREN

20. Serveer de soep in een diep bord.
21. Breng op smaak met zout en peper en een beetje limoensap.
22. Garneer de loempia dwars over de rand van het bord.



INGREDIËNTEN

500 ml kippenbouillon

MARINADE

6 cm gember
2 grote of 3 kleine tn knoflook
1,5 g zout
2 g zwarte peper gemalen
3 g ketoembar
120 ml pindaolie
60 ml Kecap manis

SATEH MARANGGI

500 g diamanthaas
20 sateh stokjes

SATEH SAUS

2 uien
4 tn knoflook
3 rode lomboks
(zaadlijsten verwijderen)
1 puntpaprika
5 g sambal ulek
2 g zwarte peper
60 g bawang goreng
(gebakken uitjes)
1 citroen
15 g bruine suiker
pindaolie
50 ml ketjap
50 ml ABC dikke kecap

KROEPOEK

20 stuks Krupuk Udang
(Go-Tan Ongebakken mini)

DAGING RENDANG

VOOR DE BUMBU:

1,5 rode puntpaprika

SATEH MARANGGI, DAGING RENDANG, URUPAN EN RIJST

BEREIDINGSWIJZE

1. Maak 500 ml kippenbouillon volgens basisreceptuur, evt. in de snelkookpan

MARINADE

2. Schil de gember, hak samen met de knoflook fijn.
3. Wrijf in een vijzel met het zout, peper en ketoembar en een klein schuitje olie tot een pasta.
4. Doe de pasta in een kom en meng de olie en de kecap erdoor.

SATEH MARANGGI

5. Maak de bbq aan.
6. Snijd het vlees in blokjes van plm. 2 cm en schep ze door de marinade.
7. Dek de kom af en laat minstens een uur marineren in de koelkast.
8. Plaats de sateh stokjes in een schaal met water.

SATEH SAUS

9. Snipper de ui, snijd de knoflook en 2 stuks lomboks (zaadlijsten verwijderen) in plakjes.
10. Snijd de puntpaprika in stukjes.
11. Verhit een scheutje pindaolie in een koekenpan en bak de groenten op middelhoog vuur tot ze zacht zijn en enigszins bruin.
12. Doe alles daarna in een blender (of Thermomix) en blender samen met de sambal, peper, bawang goreng en bruine suiker.
13. Doe dit mengsel in een kom.
14. Pers de citroen uit en doe het citroensap erbij, giet er vervolgens 1 deel dikke kecap en 1 deel gewone ketjap bij (bijv. eerst 30 ml van beiden - proeven en dan evt. meer tot balans, maar neem van beide gelijke delen!).

KROEPOEK

15. Frituur de kroepoek volgens basisreceptuur. Eventueel te maken door de makers van het vorige gerecht in dezelfde frituurolie - na de loempia's.

DAGING RENDANG

16. Begin met de bumbu: snijd de puntpaprika en lombok in grove stukken.

1 rode lombok
6 cm gember
12 cm laos
6 (dubbele) blaadjes djeroek poeroet (citroenblad)
(3 voor de bumbu 3 om mee te garen)
12 kemirinoten
15 g ketoembar
15 g koenjit (geelwortel)
7,5 g Djintan
7,5 g kardemon (gemalen)
5 g zout
5 g peper

VOOR DE RENDANG:

2 uien
3 tn knoflook
3 stengels sereh gekneusd
1250 g runderlappen
250 ml pindaolie
30 g sambal ulek
2 kaneelstokjes
2 blaadjes (gedroogde) Salam (Indonesische laurier)
60 g santen
30 g gemalen kokos

RIJST

500 g Basmati witte rijst

17. Schil de gember wortel en hak de gember, laos grof.
18. Snijd 2 blaadjes djeroek poeroet fijn.
19. Rooster de kemirinoten.
20. Doe samen met de kemirinoten, ketoembar, koenjit, Djintan, kardemon, zout en peper in een blender en maal tot een fijne pasta.
21. Snipper de uien en hak de knoflook fijn.
22. Verhit 100 ml olie in de pan en fruit de ui en knoflook aan.
23. Voeg de sambal en bumbu toe en bak 2 minuten mee.
24. Kneus 2 stengels sereh en doe ze samen met kaneelstokje, Salam, 2 blaadjes djeroek poeroet en het vlees in de snelkookpan.
25. Schenk de kippenbouillon erbij.
26. Doe een deksel op de pan en gaar het vlees in 1 uur. Controleer na 1 uur - laat nog wat na stoven.
27. Haal het vlees als het zacht en mals is uit de pan. Verwijder kaneelstokjes, sereh, salam en djeroek poeroet.
28. Verwarm de saus en voeg santen en gemalen kokos toe.
29. Roer goed tot de santen helemaal gesmolten is.

RIJST

30. Breng 2 liter water aan de kook, voeg de gespoelde rijst toe, deksel op de pan en 7 minuten op laag vuur laten koken.
31. Hittebron uitzetten. Afgieten en in gesloten pan 15 minuten laten nagaren.

URUPAN

VOOR DE BUMBU

- 5 cm gember
- 3 tn knoflook
- 10 g sambal ulek
- 10 g tamarinde pasta
- 30 g suiker
- 2,5 g kencur
- 2,5 g zout

OVERIGE INGREDIËNTEN

- pindaolie
- 3 dubbele blaadjes djeroek poeroet
- 150 g geraspte kokos
- 250 g broccoli
- 250 g sperziebonen
- 250 g spinazie
- 150 g taugé

GARNITUUR

- rode ui
- limoen
- lombok ringetjes

URUPAN

VOOR DE BUMBU

32. schil de gember en hak de gember met de knoflook fijn.
33. Maal in een vijzel alle ingrediënten voor de bumbu tot een pasta.

VERVOLGENS

34. Verwijder de nerf uit de djeroek poeroet.
35. Verhit een scheutje olie en fruit de bumbu met de (zeer fijn gesneden) djeroek poeroet gedurende 5 minuten op zacht vuur.
36. Rooster in een droge koekenpan de kokos tot lichtbruin.
37. Doe vervolgens de bumbu met een klein scheutje water en de kokos in een kom (mengsel is licht plakkerig).
38. Snijd de broccoli in klein roosjes, de sperziebonen in stukjes van 3 cm.
39. Blancheer groenten, apart, tot beetgaar.
40. Spinazie en taugé vervolgens zeer kort blancheren. Allen apart.
41. Na blancheren de groenten direct in ijswater dompelen om garingsproces te stoppen en kleur te behouden.

SATEH MARANGGI (2)

42. Na het marinieren van de sateh, deze aan de stokjes rijgen, en medium gaar roosteren op de BBQ.

PRESENTEREN

43. Samen met de Rendang (andere zijde van het bord) Urupan en rijst, 2 stokjes met veel satésaus per persoon aan de rechterkant op het bord.
44. Schep er saus op, knijp er wat limoensap overheen en garneer met rode uit en lombok ringetjes en eventueel met een partje limoen.
45. Leg in het midden van het bord, tussen de vleesgerechten, een portie rijst, met daarboven een portie Urupan (bouw op: broccoli, spinazie en boontjes, met daarboven wat taugé, strooi er royaal de kokos bumbu overheen.
46. Garneer met 2 kroepoekjes.



INGREDIËNTEN

CAKE

6 bananen
180 g suiker
100 g roomboter
50 ml zonnebloemolie
15 g kaneel
5 g djahé (gemberpoeder)
5 g gemalen kruidnagel
2,5 g nootmuskaat gemalen
2,5 g kardemon
2,5 g witte peper
4 eieren
50 g Gula djawa
(palmsuiker)
180 g zelfrijzend bakmeel
snufje zout

KOKOS-ROOMIJS

150 ml melk
150 ml kokosmelk
200 ml slagroom
2 pompjes vanille
3 eidooiers
120 g suiker
60 g geraspte kokos

CAKE PISANG GULA DJAWA MET KOKOSROOMIJS

BEREIDINGSWIJZE

CAKE

1. Verwarm de oven voor op 160°C.
2. Zorg dat de boter op kamertemperatuur is.
3. Prak twee bananen fijn.
4. Meng in een ruime kom met een garde de suiker, boter en 50 ml olie.
5. Voeg de specerijen, banaan en het zout toe en klop een voor een de eieren erdoor tot ze helemaal zijn opgenomen.
6. Zeef het bakmeel boven de kom, terwijl je blijft kloppen tot je een egaal beslag hebt (klontje banaan hier en daar is niet erg.)
7. Vet de grijze siliconen taartvorm in met een beetje olie.
8. Verkruimel of strooi de Gula djawa over de bodem.
9. Snijd de overige bananen in de lengte door de midden en leg ze op de Gula djawa.
10. Verdeel het beslag over de vorm en bak de cake in het midden van de oven in 45 minuten gaar.
11. Laat de cake afkoelen, verwijder de rand van de springvorm en leg een bord ondersteboven op de cake.
12. Keer de cake met bord en al om en verwijder de springvormbodem en het bakpapier.
13. Je hebt nu een compacte, smeuijge cake, waar de palmsuiker een beetje is ingetrokken. Deze cake heeft iets weg van een kruising tussen 'banoffee pie' en spekkoek.

KOKOS-ROOMIJS

14. Doe de melk, kokosmelk, slagroom en de vanille in een pan en breng dit aan de kook.
15. Doe intussen de eidooiers met de suiker in een kom en klop deze kort door.
16. Giet, als het melkmengsel kookt, de helft daarvan op de eidooiers.
17. Roer het eidooiermengsel daarbij voortdurend door.
18. Giet alles vervolgens weer terug in de pan en verwarm het al roerend op laag vuur.
19. Blijf roeren en verwarmen tot het mengsel dikker wordt, maar laat het niet koken. (Om te controleren of de custard warm genoeg is, doop je er een spatel in. Haal die uit de pan en trek er met je vinger een streep overheen; als de custard niet meer doorloopt, is deze dik genoeg.)
20. De custard moet tussen de 80°C en 85°C zijn.

GARNITUUR

21. Haal de pan van het vuur en giet deze door een zeef op de geraspte kokos.
22. Roer het mengsel door, laat het afkoelen en zet het in de koelkast, zodat de smaken goed op elkaar in kunnen trekken.
23. Doe het ijsmengsel in een ijsmachine en draai dit tot een ijs.

PRESENTEREN

24. Plaats een punt van de cake op een bordje en presenteer met een bolletje kokosroomijs.

Index

A

aalbessen · 69
Aardappel
 schuim · 42
Aardappel mousseline · 15
aardappel Nicola · 6
aardappelen
 zoete · 28
Aardappelen · 17
Aardappel-Oester · 6
aardappels · 63
Aardappelschuim · 17
Aardappelstro · 18
aardappelzetmeel · 88
aardbeien · 77
Aardbeien cappuccino · 77
Aardbeiengel · 78
Aardbeiensorbet · 77
abrikozenjam · 19
Amandel crumble · 9
amandelen · 50, 68
Amandelklets koppen · 50
amandelpoeder · 9
amandelschaafsel · 38
Ambachtelijk brood · 13
Ansjovis · 35
ansjovisfilets · 30
appel
 Elstar · 34
 Granny Smith · 62
Appel
 Granny Smith · 54
Appelcompote · 20, 50
appels · 29
 Elstar · 50
appelsap · 27
asperges
 groen · 55
Asperges
 groen · 86
aspergetips · 52
augurk · 46
avocado · 4, 81
Avocado Crème · 62
Avocadoroom · 62

B

babyuien · 65
bacon · 48
bakbanaan · 25
banaansjalot · 65

bananen · 96
Basilicum olie · 15
basterdsuiker
 bruin · 23
 bruine · 31, 37
 donker · 90
 wit · 58, 65
 witte · 39, 50
bawang goreng · 93
beukenzwammen · 46
beuken-zwammetjes · 82
Beukenzwammetjes saus · 82
Beurre Blanc · 60
Beurre noisette · 55
bieslook · 55
Bieslookolie · 55
biet
 Chioga · 82
 geroosterde · 11
biet blad · 38
Biet knoflook crème · 38
biet spruit · 38
bieten · 37, 75
Bieten rondjes · 37
bietenblad · 76
bietenpoeder · 46
bietensap · 46
Bietenscheuten · 28
Bisque · 23
bladerdeeg · 30, 82
bladpeterselie · 55
bleekselderij · 63, 70, 79
bloedworst · 27
bockbier · 37
boerenkwark · 50
Bonito vlokken · 82
bonitovlokken · 5
Bospaddenstoelen · 7
bosui · 92
broccoli · 55, 95
bumbu · 93

C

Cake · 19
cake meel · 77
cakemeel · 75
Callebaut no. 56 · 68
cantharellen · 38
Cantharellen smoor · 38
Cèpes
 poeder · 4
champagne · 9
champignons · 82
Chardonnay azijn · 35

Chardonnay-azijn · 14
cherrytomaten · 70
chilipeper · 25
chocolade
 witte · 39
Chocolade blaadjes · 59
chorizo · 44
Churros · 84
Chutney · 25
citras · 32, 38, 40
citroenen · 40
citroengras · 25
Citrus cakejes · 40
citrusthee · 40
Clam Chowder · 63
compote van kweepeer · 28
Coquille · 54
coquilles · 42
Coquilles · 31
Cortina · 40, 46
courgettes · 57
Crème
 champignon truffel tapenade · 42
Crème brûlée · 86
crème de cassis · 27
crème fraîche · 11, 60
Crèmeux van donkere Chocolade · 68
cress
 borage · 53
Cress
 Ghoa · 72
 Vene · 76, 81
Croutons · 46, 61
Crunchi hazelnoot · 54

D

Dadel crème · 27
dadels · 27
Daging Rendang · 93
Daikon Cress · 5
Dashi-azijn · 63
Debic crème brûlée · 86
Deeg · 21
diamanthaas · 93
dille · 11
Dille Crème Fraîche · 11
djahé · 96
djeroek poeroet · 88, 90, 92, 93
Djintan · 88, 93
dragon · 15, 62, 84
Dragon · 48
dragonazijn · 84
Dragonsaus · 48
Dressing · 62
druivenpitolie · 34, 79
Duxelles · 82

E

eendenborsten · 73
eieren · 19, 39, 40, 45, 52, 58, 60, 87
eiwit · 9

F

fenegriekpoeder · 21
feta · 35
Feta Beurre Blanc · 35
Flensjes · 39
frambozenlikeur · 68

G

ganzenlever · 23
ganzenvet · 7
Garam masala · 25
garnalen
 roze · 92
garnalenpulp · 23
gawang goreng · 91
geitenkaas · 11
Gekonfijte aardappel · 42
Gel van sinaasappeldressing · 32
Gele Biet · 37
geleisuiker · 50
gember · 21, 25, 88, 91, 92, 93, 95
gembersiroop · 25, 88
gin · 11
glucose · 39, 77
glucosesiroop · 68
Grand Marnier · 40
Grand Marnier bouillon · 40
grapefruit · 72
groentebouillon · 92
Groenten garnituur · 28
Gula djawa · 96

H

Harde Wenerdeeg · 58
Hasselback aardappelen · 49
hazelnootolie · 86
hazelnooten · 54, 73, 83
Heilbot · 25
Hertenjus · 37
Hertenstoof · 37
hertensucade · 37
honing · 72

J

Jelly Van Rode Biet · 46
jeneverbes · 37

jus de veau · 37
Jus de veau · 27
Jus van graten · 15

K

Kaantjes · 42
Kaas Wokkel · 60
kala namak · 21
Kalfshaas · 84
kalfsmergpijpen · 13
kalfswang · 75
Kaneel roomijs · 50
kaneelstokje · 91
kaneelstokjes · 93
kaneelstokken · 50
kappa · 33
Kappa · 29
kappertjes · 70
Karamel · 29
karamel mousse · 39
Karameldisk · 86
kardemom · 29
Kardemom espuma · 29
kardemon · 93
karnemelk · 77
Karwij olie · 31
karwijcroutons · 32
katenspek · 8
kecap
 dikke ABC · 93
Kecap manis · 93
Kemiri pasta · 90
kemirinoten · 93
kencur · 90, 95
Kentjoer · 90
Kerrie olie · 25
kerrie poeder · 60
kervel · 62, 84
Ketjap Manis · 90
ketoembar · 88, 92, 93
Kikkererwten
 pépites · 5
King Fish · 79
kippenbouillon · 15, 23, 65, 79, 93
Kippenbouillon · 25, 65
Kletskep · 20
Kletskepken · 68
knoflook
 gerookt · 82
 zwart · 60
 zwarte · 38
knolselderij · 35
Knolselderij Crème · 54
koenjit · 93
kokkels · 35, 63
kokos · 90, 93, 95, 96
Kokos Massala · 25
kokosmelk · 25, 92, 96

Kokos-roomijs · 96
kombu · 5
Kombu · 82
Kombu Dashi · 5
komijn · 31
komijnzaad · 21
komkommer · 62, 81, 90
kookroom · 82
kool
 Chinese · 72
 groen · 57
 witte · 8
koolbladeren
 groen · 82
Koriander · 63
korianderzaad · 48
korstdeeg · 60
Krokantje · 11
 kippenvel · 49
kruidensla · 30
kruidnagel · 96
krulpeterselie · 63
Krupuk Udang · 93
kurkuma · 21, 25
kwark · 77
Kwartel ei · 91
kwarteleieren · 44, 90
kweeperen · 28

L

La Trappe Isid'or · 52
lamsoren · 63, 79
laos · 90, 93
Laos · 90
Lardo · 31
Lardo di Colonato · 84
laurier · 37
laurierblad · 57
Lemon Curd · 58
limoen · 79, 81, 91, 92
linzen
 rode · 5
loempiavellen · 88, 92
lombok · 91, 93
 rood · 88, 92
lomboks
 rode · 93
Luikse stroop · 29
lychee · 10, 35
Lychee sorbet · 10

M

Mabre · 39
Macadamia ijs · 86
macadamia noten
 zout · 86
Macadamia noten · 12

mais · 5
Mais
 aspic van · 5
Maïskip · 48
maïskolven · 49
Maïspuree · 49
mandarijn · 39
Mandarijn Ganache · 39
mandarijn marinade · 40
mandarijnen · 40
mandarijnen gel · 40
Mandarin Napoleon · 40
mango · 9
 puree · 9
Mango compote · 9
Mango gel · 9
Marlouskes uitjes · 27
mascarpone · 9
meiraapjes · 65
melk · 31
Merengue · 58
Merenque napoleon bloem · 40
merg · 14
meringue · 87
Meringue · 9
Merlot azijn · 38
mierikswortel · 46
Mierikswortel-Roomijs · 46
mint · 27
Mirin · 25
Mojito · 81
Monin sinaasappel · 40
mosterd · 84
Munster · 30
munt · 81
Mushroom
 pulled · 4

N

nectarines · 72
nigellazaad · 21
Noilly Prat · 63
nootmuskaat · 96
Norivellen · 4
notenolie · 55, 66

O

Octopus · 5
oerdie · 21
Oester met rode wijnsaus · 52
oesternat · 52
oesters · 6, 52, 72, 81
oesterzwammen · 4

P

paddenstoelen · 14
 gedroogd · 7
Paddenstoelen · 46
paksoi · 75
Paling · 15
palmsuiker · 96
Pangsit Goreng · 88
Papaya · 25
paprikapoeder
 gerookt · 4, 44
parelgort · 46
Parelhoen · 7
pareltomaatjes · 71
Parmaham · 6
Parmezaan · 60, 61
pastinaak · 73
Pastinaak · 8
Pastinaakchips · 8
peper
 rode · 25
 Sechuan · 77
 Spaanse · 62
pepers
 groen · 21
 Rawit · 90
Pernod · 34
Pernod Dressing · 34
peultjes · 55
Picanha · 66
pinda olie · 90
pindakaas · 90
pindaolie · 88, 92, 93
pinda's · 91
pistache crème · 35
Pistache noten · 34
pittige mayonaise · 44
poedersuiker · 51
pompoen · 92
Pompoen · 31
Pompoen crèmeux balletjes · 31
pompoen-kokossoep · 92
port · 52, 65
prei · 48, 55
Pro sorbet · 69
Pro Sorbet · 77
Prosecco · 34
ProSorbet · 10
puntpaprika · 93

Q

quinoa
 tricolore · 79
Quinoa · 79
 zwarte · 4

R

Rabarber · 68
radijs · 90
Reebout · 27
ricotta · 54
rietsuiker · 81
rijst · 94
rijstazijn · 88
Rode biet en nootmuskaat crème · 76
Roodpootpatrijs · 57
Roseval aardappelen · 49
Rösti nestjes · 44
Rouxkorrels · 7
rozemarijn · 30
rozenblaadjes · 69
rum
 witte · 81
Rum
 bruine · 19
Rum gelei · 19
runderbouillon · 13
Runderbouillon · 7
rundergehakt · 88
runderlappen · 93
runderschenkel · 7, 65

S

saké · 25
Salam · 93
Salamblaadjes · 90
salie · 38
Salie zoetzuur gel · 38
Sambal Goreng Telor · 90
sambal oelek · 90
sambal ulek · 88, 93
santen · 93
Santen · 90
Sap
 spinazie, dragon, peterselie · 15
Sateh Maranggi · 93
Sateh saus · 93
saucijzen · 44
SAUS CABE JAHE · 88
Savoie kool · 8
scheermessen · 63
Scheermessen · 31
Schenkel · 65
Scotch egg · 45
Sechuan crumble · 77
selderij · 60
Selderij olie · 14, 61, 79
Selderij Olie · 60
sereh · 92, 93
Serranoham · 52, 54
sesam olie · 72
sherry · 75
sherry azijn · 46

sherryazijn · 66
shiitakes · 92
Shiitakes · 73
shisokiemen · 62
sinaasappel · 31
Sinaasappel dressing · 32
Sinaasappelkappa · 33
Siroop · 19
sjalot · 46, 57
sjalotjes · 52
sjalotten · 84
sjalotten compote · 27
Sjalottenpuree · 66
Skrei · 56
slagroom · 39
sojamelk · 21
sojasaus · 72
 zoet · 91
Soufflé · 50
Specerijen Roomijs · 19
sperziebonen · 90, 95
spinazie · 95
Spinazie-Beukenzwam · 66
spitskool · 90
spruitjes · 57
steranijs · 19, 37, 91
Steranijs en kaneel jus · 76
Suikerwater · 86
Sushi · 4
sushi azijn · 46
sushi seasoning · 14

T

Taggiasche olijven · 30
tamarinde · 90
tamarinde past · 95
Tarbot · 34
Tartaar
 van rode biet · 46
taugé · 90, 92, 95
Tempura beslag · 72
tempuramix · 72
tijn · 52, 65
tijmblaadjes · 44
tomaten
 Coeur de Boeuf · 70
Tomaten consommé · 70
Tomaten Tartaar · 70
tomatenpuree · 88
Tramazini · 32
truffeltapenade · 57

U

ui
 rood · 95
 wit · 44
uitjes

lente- · 62
Unique binder · 19
Unique Binder · 29
Unique Lecithin · 23

V

Vacherin Mont D'or · 31
Vanille Gel · 29
Vanilleroom · 69
Vegan Mayonaise · 21
venkel · 23, 34
venkelzaad · 48
verveine · 50
Vinaigrette · 14
visbouillon · 34, 35
vissaus · 72

W

wafelbeslag · 27
Walnootpuree · 17
walnoten · 17
waterkers · 54, 61
Werther's Original · 86
whisky · 73
Whiskyjus · 73
wildfond · 37
Wildfond · 57
wildzwijnfilet · 18
witbier · 8, 84
Witlof · 23, 30
wortel
 gele mini · 28

Wortel Sorbet · 40
Wortelsap · 40

X

Xantana · 31, 34, 35, 40, 46

Y

yoghurt · 9, 34
Yoghurt crème · 9

Z

zalm · 46, 62
 gemarineerd · 11
zalmeitjes · 72
zalmfilet · 11
zeebaars · 6
Zeebaars · 63
zeebaarsfilet · 81
zeekraal · 6, 63
Zilte saus · 6
Zoetzuur · 31
Zomertruffel · 43
zout
 gerookt Maldon · 80
zuurkool · 33
Zuurkool panna cotta · 33
zwarte bessen · 69
Zwarte bessen sorbet · 69
Zwarte Knoflook saus · 18
zwarte linzen · 21

Overzicht bijpassende wijnen

Maand	Gerecht	Wijn
september 2022	Sushi van zwarte quinoa octopus	Borell Diehl, Riesling, Duitsland
	Zwarte knoflook en mais	Tudanca, Verdejo, Spanje
	Zeebaars met parmaham en oester	Friulano La Magnolia Italie.Italie
	Pastinaak parelhoen paddenstoelen	Karl Pfaffman, Spaetburgunder, Duitsland
	Mango – limoen - lycheesorbet	Huxelrede, Duitsland
oktober 2022	Rode biet met in gin gemarineerde zalm	Blanc de Noir 2021 Borell Diehl
	Paling in 't groen	Casa Saint Pierre Chardonnay 2020
	Skordiala en wildzwijn filet	Chateau La Bretonniere 2018
	Baba rum en appel	Cedovim White Port
	Kachori	Macon Chardonnay 2021
november 2022	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
	Witlof munster sla	Cuvée dei Pronol Prosecco
december 2022	Jakobsschelp	Chardonnay Villa Borghetti
	Tarbot	Antica Casa Visconti Lugana
	Hert	Rioga Luigi Cañas Reserva 2016
	Sinaasappel	Noble House Beerenauslese, 2016
	Drie bereidingen van aardappel	Mondavi Private Selection Chardonnay
januari 2023	Scotch egg	Alsace Joseph Cattin Pinot Blanc
	Maïskip	Saint Nicolas de Bourgeuil les Graviers
	Souffle van boerenkwark, appel en kaneelijs	Moscato d'Asti
	Oester gegratineerd met Isid'or en oester met rode wijnsaus	La Trappe Trappist Isid'or
	Coquilles met Serranoham, knolselderij, appel en hazelnoot	Kung Fu Girl, Riesling 2020, Washington State
februari 2023	Skrei in het groen	Kleine Zalze Chenin Blanc, Stellenbosch South Africa 2020
	Sous vide gegaarde patrijs met truffel en aardpeer	Chateau de Raousset, 2018 Morgon "Douby"
	Citroen-meringuetaart, rood fruit en chocolade-munt blaadjes	Château Jolys, Famille Latrille, Jurançon
	64 °C Ei	Fontaine du Clos, Cotes-du-Rhône
	Zalm avocado appel	Ca'Vegar Garda, DOC Pinot Grigio
maart 2023	Zeebaars clam chowder selderij	Ca 'Vegar, Chardonnay Garda Doc

Maand	Gerecht	Wijn
	Picanha ui rolls	La Magnolia, Questa Terra, Schioppettino
	Rabarber framboos chocolade	Cerrino Moscato d'Asti
april 2023	Tomatentartaar met consommé, kappertjes en selderij	Liano Chardonnay Sauvignon Blanc, Umberto Cesari
	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
mei 2023	Koningsvis, selderij, quinoa	Chardonnay trocken Holzfass Karl Pfaffmann
	Zeebaars tartaar, oester, avocado, Mojito	Stories White – Pulpit Rock Winery Zuid Afrika
	Biet wellington, beukenzwammetjes	Tudanca Roble, Spanje
	Rôti van kalfshaas, sjalot, groene kruiden	Tudanca Roble, Spanje
	Crème brûlée van macadamia en asperge, macadamia ijs , gebrande merenque, opa's karamelsnoepjes	Château Les Arroucats Cuvée Virginie Sainte – Frankrijk
juni 2023	Pangsit goreng met saus cabe jade	Domäne Wachau Gruner Veltliner Federspiel Himmelstiege
	Pecel - pittige salade	Domaine Bott First Flight Viognier
	Sateh maranggi, daging rendang, urupan en rijst	Alsace Joseph Cattin Pinot Gris 2020
	Cake pisang gula djawa met kokosroomijs	Michel Torino Colección Torrontés Dulce 2022, Argentina