

M

enu april 2024¹

ASPERGES BRABANÇONNE

Touraine Sauvignon²



BROCCOLI | VENKEL | APPEL



RAVIOLI | HOLLANDSE GARNAAL

Domaine de Nizas, Languedoc 2023 Le Clos



ROULEAU VAN KIP MET PISTACHE

Blanc de Noir 2021, Dr. Von Bassermann-Jordan



GEPOCHEERDE PEER MET ROOMIJS VAN VIJG EN AMANDEL MET EEN CRUNCH VAN AMANDEL

Domaine de Barroubio Muscat de Saint Jean de Minervos



¹ Menu samengesteld door Annelies van Son

² Wijnen van de Sligro



INGREDIËNTEN

ASPERGES

10 verse eitjes
100 g gekookte beenham
platte peterselie
8 st groene asperge

AARDAPPELSCHUIM

200 g aardappels, bloemig
50 g room
50 ml kookvocht van de aardappels
50 g roomboter
zout
peper
nootmuskaat
1 extra eidooier
2 Kidde patroon

WONTON-KROKANT

5 velletjes Wonton diepvries
10 st kleine groene asperges
frituurolie

GARNITUUR

ASPERGES BRABANÇONNE

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

ASPERGES

1. Maak de groene asperge schoon en kook deze op de klassieke wijze.
2. Tik de kopjes van de eierschalen met een eiertikker.
3. Giet de inhoud uit de eitjes, vang de dooier op en leg deze ieder op een lepel.
4. Spoel de eierschalen schoon, zet ze in de eierdoos en droog ze in de warmkast of niet te hete oven.
5. Snijd de ham in fijne brunoise en bak even aan. Hak de peterselie en voeg toe.
6. Schep een lepel onder in de eitjes (houd nog iets over voor de topping).
7. Laat er de dooier van de lepel op glijden. Snijd de asperges in fijne brunoise en schep deze op de dooier.
8. Bewaar tot service in de koeling.
9. Plaats de eitjes met eierdoos en al 4 minuten in een oven van 180°C tot de dooier zacht gegaard is, ongeveer 64 °C.

AARDAPPELSCHUIM

10. Kook de aardappels in water met zout tot ze gaar zijn.
11. Giet de aardappels af en vang het vocht op (NIET WEGGOOIEN DUS!!).
12. Wrijf de aardappels door een zeef en meng met de eidooier, de room, het afgewogen kookvocht en de boter.
13. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat, (versgemalen peper of nootmuskaat kan de sifon verstoppen. Giet daarom door een zeer fijne zeef).
14. Giet nog warm in de kleine sifon.
15. Plaats een patroon en serveer direct of houd warm op maximaal 70°C.

WONTON-KROKANT

16. Laat de Wonton velletjes ontdooien, snijd er strookjes van en omwikkel de kleine groene asperges en frituur tot goudbruin krokant in olie.

PRESENTEREN

17. Top het ei af met het warme aardappelschuim en nog wat ham-topping. Plaats eventueel een servetje in een driehoek gevouwen op het bordje.
18. Presenteer op een schaal met grof zeezout. (Na gebruik graag het restant van het zout, als schoon, reserveren voor hergebruik.)



BROCCOLI | VENKEL | APPEL

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

VENKEL KROKANT

1 venkel
100 g suiker
siliconenmatje

BROCCOLI SOEP

600 g broccoli
10 ml Sansa olijfolie
1 tn knoflook
1000 ml groentebouillon
80 ml room
12 g munt
10 g lavas
60 g Parmezaan
zout
peper
bakpapier

APPEL

400 g Granny Smith

BROCCOLISTELEN FONDANT

Broccoli stelen
50 g boter
4 takjes tijm

BEREIDINGSWIJZE

VENKEL KROKANT

1. Maak suikerwater in verhouding 1:1.
2. Snijd de venkelknol in flinterdunne plakken van 1 mm dik op snijmachine (stand 3). *Je hebt per bord 2 plakken nodig, de rest van de venkel geef je door aan de makers van de ravioli.*
3. Haal de venkel door het suikerwater en strijk er met je vingers langs om het overtollige suikerwater te verwijderen.
4. Verspreid de venkel vervolgens over een bakplaat dat vooraf bekleed is met een siliconenmatje.
5. Plaats in een (droog)oven van 85°C en droog ongeveer 2 uur, als het nog niet droog is, dan nog even in de oven.
6. Draai na ongeveer een uurtje alle plakjes venkel een keer om.

BROCCOLI SOEP

7. Maak 1 liter groentebouillon. Het restant van de groente gaat naar de botersaus van de Hollandse garnaltjes.
8. Rasp de Parmezaanse kaas.
9. Snijd de broccoli in kleine roosjes. Reserveer de stelen.
10. Doe de roosjes met olijfolie en knoflook in een pan en verwarm.
11. Voeg 600 ml groentebouillon toe.
12. Stoof onder een cartouche³ langzaam tot de broccoli gaar is.
13. Draai de soep glad in een blender of Thermomix met de room, munt, lavas en Parmezaanse kaas.
14. Voeg meer groentebouillon toe tot de juiste dikte.
15. Breng op smaak met zout en peper.

APPEL

16. De appels op de snijmachine in dunne plakken snijden (stand 3).
17. Droog in de warmhoudkast (eventueel nog een even in de oven).

BROCCOLISTELEN FONDANT

18. Snijd van de grote stronk de zijstronken en snijd de grote stronk in stukjes van dezelfde grootte als de zijstronken.

³ Maak een cartouche (papieren deksel) van bakpapier. Maak hem onder de kraan nat, bestrijk hem met wat olijfolie en leg hem over de inhoud van de pan. Leg het deksel op de pan zodat tijdens het stoven zo veel mogelijk vocht in de pan blijft.

1 tn knoflook
3 g korianderzaad
zout

BIMI

10 bimi's

KRUIDENOLIE

20 g basilicum
20 g peterselie
20 g dragon
100 ml druivenpitolie

KNOLSELDERIJ

800 g knolselderij
1000 ml melk
zout

GARNITUUR

geschaafde amandel

19. Schil de broccolistelen en snijd in de lengte in kwarten en snijd netjes alle zijkanten eraf.
20. Smeer de boter egaal uit over de bodem van de pan en druk daar de broccoli in.
21. Voeg de takjes tijm, in tweeën gesneden knoflook en het korianderzaad en weinig zout toe en zet net onder water.
22. Bedek met een cartouche en zet op middelhoog vuur.
23. Stoom de broccoli tot net niet beetbaar, alvorens de cartouche te verwijderen (kan wel een uur duren).
24. Verwijder de takjes tijm en de knoflooktenen en laat nu het vocht verdampen, waardoor de boter zal karamelliseren en de broccolistelen goudbruin kleuren.

BIMI

25. Gebruik een tourneermesje om eventuele uitstulpingen en kleine aangroeiingen weg te snijden van de steel.
26. Schil de steel van de bimi met een dunschiller, zodat de donkergroene toplaag netjes weg is en hij over de gehele lengte dezelfde dikte heeft.
27. Stoom de bimi tot deze prachtig beetbaar is.

KRUIDENOLIE

28. Pluk de kruiden en blancheer ze enkele seconden in kokend water.
29. Koel direct terug op ijswater.
30. Knijp de kruiden goed uit, snijd grof en blender vervolgens met de olie.
31. Laat de olie door een fijne zeef lopen.
32. Reserveer in een spuitflesje.

CRÈME VAN KNOLSELDERIJ

33. Schil de knolselderij en snijd in grove blokken.
34. Zet de knolselderij onder met melk en dek af met een deksel.
35. Kook gaar.
36. Laat eventueel het vocht iets verder reduceren.
37. Draai de knolselderij tot een gladde crème in de Thermomix.

PRESENTEREN

38. Bruineer de geschaafde amandelen kort.
39. Leg in een diep bord een quenelle van de knolselderij crème.
40. Zet hierin rechtop de gedroogde venkel en de plakjes appel.
41. laats de broccoli stelen ernaast.
42. Leg de gestoomde bimi's schuin overheen.
43. Spuit wat kruidenolie eromheen en strooi de geschaafde amandel erover.
44. Serveer de broccolisoepp in aparte kommetjes, zodat deze aan tafel uitgeschonken kunnen worden.



RAVIOLI | HOLLANDSE GARNAAL

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

BOTERSAUS VAN HOLLANDSE GARNAAL

500 g Hollandse garnalenkarkassen

0,5 ui

venkel

0,5 winterwortel

0,3 prei

2 tn knoflook

15 ml zonnebloemolie

120 ml balsamicoazijn

100 g cherrytomaatjes

3 g tijm

3 g peterselie

3 g dragon

3 peperkorrels

2,5 gram korianderzaad

1,5 liter water

boter

BIESLOOKOLIE

100 g bieslook

150 ml koolzaadolie

passeerdoek

CHLOROFYL VAN PETERSELIE

300 g peterselie

300 ml water

passeerdoek

BEREIDINGSWIJZE

BOTERSAUS VAN HOLLANDSE GARNAAL

1. Verwarm de oven voor op 150°C.
2. Zet de boter in de koeling.
3. Plaats de Hollandse garnalenkarkassen 1 uur in de voorverwarmde oven.
4. Halveer de uien, venkel, winterpenen, prei en knoflook en bak aan in de zonnebloemolie.
5. Voeg de garnalenkarkassen toe.
6. Blus het geheel af met de balsamicoazijn en laat inkoken tot een stroop.
7. Voeg dan de cherrytomaatjes, kruiden, specerijen en water toe.
8. Breng aan de kook en laat zo lang mogelijk rustig trekken.
9. Passeer de Hollandse garnalenbouillon en kraak de karkassen om alle smaak eruit te drukken.
10. Kook de Hollandse garnalenbouillon vervolgens helemaal in tot een dikke glace.
11. Monteer met de koude boter.

BIESLOOKOLIE

12. Draai de bieslook en koolzaadolie in de Thermomix 5 minuten op 80°C op snelheid 6.
13. Passeer door een passeerdoek voor een mooie, heldere olie.

CHLOROFYL VAN PETERSELIE

14. Pureer voor de kleurstof de rauwe peterselie met het water heel glad in een blender of Thermomix; zeef de massa door een fijne zeef.
15. Verwarm het vocht in de pan tot ongeveer 80°C; schep het eiwit, dat boven komt drijven, in een met zeefdoek beklede zeef, met een grove spanlepel.
16. Passeer het vocht door een passeerdoek en laat uitlekken tot al het vocht eruit is. Wat achterblijft op de passeerdoek is het chlorofyl.
17. Laat goed uitlekken.
18. Leg het doek op een groene snijplank en schraap het chlorofyl ervan af (er is ongeveer 10 gram nodig).

LAURIEROLIE

35 ml Sansa olijfolie
3 g laurierpoeder

RAVIOLI

300 g pastabloem
3 eieren
6 ml Sansa olijfolie
300 g pastabloem
3 eieren
6 ml Sansa olijfolie
10 g peterseliechlorofyl
120 g Noorse garnalen, gepeld
10 ml laurierolie
45 g eiwit
30 g visfond
120 g Hollandse garnalen, gepeld
4 g bieslook
50 g sjalot
zout
peper

GARNITUUR

LAURIEROLIE

19. Verwarm de olie met de laurierpoeder.
20. Controleer de smaak.
21. Zeef de olie met passeerdoek en reserveer.

RAVIOLI

22. Meng voor het naturel deeg 300 gram pastabloem met 3 eieren en 6 milliliter olijfolie en kneed tot een elastisch deeg. Indien nodig, voeg iets water toe.
23. Laat het vervolgens een halfuur rusten.
24. Meng voor het groene deeg 300 gram pastabloem met 3 eieren, 6 milliliter olijfolie en de peterseliechlorofyl en kneed tot een elastisch, knalgroen deeg.
25. Laat het vervolgens een halfuur rusten.
26. Snipper de bieslook en snij de sjalot zeer fijn.
27. Blancheer de sjalot.
28. Draai in een blender 320 gram Noorse garnalen, laurierolie en eiwit tot een gladde farce.
29. Voeg dan al draaiend de visfond toe.
30. Spatel er nu de 320 gram Hollandse garnalen, bieslook en sjalot doorheen en breng op smaak met zout en peper.
31. Rol beide pasta's uit tot de dunste stand op de pastamachine.
32. Haal de peterseliepasta door de tagliatellesnijder.
33. Bestrijk de normale pastavellen met wat water en leg hier, in de lengte mee, heel strak de peterselietagliatelle op.
34. Bestrooi met het deeg wat bloem, gebruik in eerste instantie een deegroller om de twee pasta's goed aan elkaar te laten hechten.
35. Haal het gestreepte pastavel nogmaals door de pastamachine tot de dunste stand.
36. Leg het vel met de strepen naar beneden op de werkbank.
37. Lepel vervolgens de vulling erin en vouw de pasta dicht.
38. Druk de randen goed aan zodat de deegrand ook gaar wordt bij het koken van de ravioli.
39. Gaar de ravioli in 3 tot 4 minuten in ruim gezouten, kokend water tot deze gaan drijven (proef er een of deze gaar is).

PRESENTEREN

40. Verwarm de diepe borden.
41. Drapeer de botersaus in het bord en leg de ravioli erop.
42. Garneer met bieslookolie.



INGREDIËNTEN

ROULEAU VAN KIP

3 kipfilets
4 kipdijfilets
20 g geroosterde pistachenoten
zonder schil
35 g cranberry's
2 eiwit
70 g kookroom
10 plakjes Parmaham
zout
peper
diepvrieszak
plastic folie

GESMOORDE GROENTEN

150 g radijsjes
5 meiraapjes
3 gele biet
boter
versie doperwt of verse
tuinbonen
zout
peper

PETERSELIEOLIE

50 g peterselie
250 ml zonnebloemolie

ROULEAU VAN KIP MET PISTACHE

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

ROULEAU VAN KIP MET EEN FARCE VAN PISTACHE

1. Verwarm de oven voor op 120°C.
2. Snijd de kipdijfilet in kleine stukjes en draai deze in de keukenmachine met de eiwitten en de kookroom tot een gladde massa.
3. Voeg er de pistachenoten en de cranberry's toe en breng stevig op smaak met zout en peper.
4. Bak een klein beetje farce licht aan en proef of deze voldoende op smaak is.
5. Snijd de kipfilets in de lengte net NIET doormidden en stop ze in de diepvrieszak en sla plat.
6. Leg 3 laagjes folie op het aanrecht/snijplank en leg de Parmaham dakpansgewijs erover heen.
7. Leg er de platgeslagen kipfilet op en kruid met zout en peper.
8. Schep in het midden van de kipfilet een streep van de farce en rol het geheel met behulp van de folie zo strak mogelijk op. Gebruik voldoende folie, om goed af te sluiten.
9. Knoop de uiteinden van de folie dicht en leg de roulade in een ovenschaal.
10. Steek er een kernthermometer in en stel deze in op 65°C.
11. Laat garen in de oven tot de kerntemperatuur is bereikt.

GESMOORDE GROENTEN

12. Maak de groenten schoon en tourneur de radijs, meiraap en biet naar eigen inzicht.
13. Kook alle groente apart tot beetgaar.
14. Verwarm een klontje roomboter en smoor de groenten op een laag pitje.
15. Maak de bonen klaar en smoor op het laatst mee.
16. Kruid met zout en peper.

PETERSELIEOLIE

17. Pluk de verse peterselie, blancheer, koel terug op ijswater en doe in de Thermomix.
18. Schenk hier zonnebloemolie bij en verwarm tot 50 °C.
19. Pureer de olie tot hij mooi egaal groen is.

SABAYON

0,5 citroen
5 eieren
50 ml witte wijnazijn
1 ml witte wijn
20 g milde gladde mosterd
150 g boter
versgemalen peper
zout
alu folie

GARNITUUR

boter

20. Zet een zeef op een bakje en leg hier keukenpapier in. Giet hier de olie op en laat rustig uitlekken.
21. Reserveer de olie in een spuitflesje.

SABAYON

22. Splits de eieren en klaar de boter.
23. Laat de witte wijn met de wijnazijn en het sap en de rasp van een halve citroen in een steelpan inkoken tot de helft.
24. Roer er de eidooiers doorheen en klop er au bain-marie een stevige sabayon van.
25. Neem van het vuur en klop nog 2 minuten door.
26. Voeg er al kloppende druppelsgewijs de lauwwarme geklaarde boter aan toe.
27. Klop er ten slotte de mosterd doorheen en breng eventueel op smaak met zout en peper.
28. Houd de saus warm aan de rand van het fornuis onder aluminiumfolie.

PRESENTEREN

29. Neem de rouleau uit de folie, bak in zijn geheel licht aan en snijd in mooie tranches.
30. Dresseer met de gesmoorde groenten op het borden, serveer er de sabayon bij.
31. Dresseer met druppels peterselieolie.



INGREDIËNTEN

ROOMIJS VAN VIJG EN AMANDEL

200 g gedroogde vijgen
400 ml amandelmelk
400 ml slagroom
160 g suiker
6 eieren

CRUNCH VAN AMANDEL

bakpapier
100 g amandelschaafsel
50 g poedersuiker
2 eiwitten

GEPOCHEERDE PEER

200 ml witte (kook-)wijn
80 g suiker
5 Conference peren

GEPOCHEERDE PEER MET ROOMIJS VAN VIJG EN AMANDEL MET EEN CRUNCH VAN AMANDEL

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

ROOMIJS VAN VIJG EN AMANDEL

1. Laat de gedroogde vijgen ongeveer 10 minuten weken in warm water.
2. Doe de amandelmelk, de slagroom en 80 g van de suiker in een steelpan.
3. Verwijder het steeltje van de gewelde vijgen, halveer ze en voeg toe aan de pan.
4. Breng het geheel aan de kook op middelhoog vuur.
5. Scheid de eieren (reserveer 1 eiwit voor de crunch).
6. Klop de eierdooiers los met 80 g van de suiker.
7. Maal de vijgen fijn met een staafmixer wanneer het amandelroom mengsel kookt.
8. Giet vervolgens dit mengsel al roerende bij de eierdooiers.
9. Doe het geheel terug in de pan en breng al roerend aan de kook op middelhoog vuur. Als het mengsel begint te walmen is het klaar en gebonden. *(Tip: gebruik de achterkant van een lepel om te controleren of het mengsel al voldoende gebonden is. Trek met je vinger een baan over de achterkant van de lepel, wanneer deze niet doorloopt heb je een goede binding).*
10. Laat de compositie ongeveer 15 minuten afkoelen in de koelkast.
11. Na deze 15 minuten heeft het ijs al een mooie binding.
12. Draai er ijs van in de ijsmachine.

CRUNCH VAN AMANDEL

13. Verwarm de oven voor op 160°C.
14. Leg een stuk bakpapier op een bakplaat.
15. Meng het amandelschaafsel met de poedersuiker en 1 eiwit (15 g) goed door elkaar in een kom.
16. Spreid het dun uit over het bakpapier.
17. Schuif het amandelschaafsel in de oven voor 15 minuten en roer iedere 5 minuten even goed door tot het mooie bruin gekleurde amandel schotsen zijn geworden. Gaat snel!
18. Laat daarna goed afkoelen.

GEPOCHEERDE PEER

19. Doe 1000 ml water, de witte wijn en de suiker in een steelpan.
20. Schil de peren, halveer ze in de lengte (laat de steeltjes zitten) en verwijder het klokhuis.

4 kaneelstokje
4 stuk steranijs
vanille

COULIS

250 g diepvries frambozen
citroensap
30 ml frambozenlikeur
45 g suiker

PERENGEL

500 ml perenvocht
3 g agar agar

GARNITUUR

5 verse vijgen
20 verse frambozen
Gevriesdroogde frambozen

21. Voeg de peren toe aan de pan met de kaneelstokjes, de steranijs, vanille (3x pompen).
22. Breng op hoog vuur aan de kook. Zet daarna op middelhoog vuur en laat circa 15 minuten zachtjes koken.
23. Laat hierna 5 minuten afkoelen in het vocht en koel daarna op een plateau in de koelkast.
24. Reserveer het vocht.

COULIS

25. Meng de frambozen met de citroensap en de suiker.
26. Breng aan de kook en zeef het geheel.
27. Breng op smaak met de frambozenlikeur.
28. Reserveer in een spuitfles.

PERENGEL

29. Zeef het perenvocht.
30. Met de agar agar door het perenvocht en breng al roerend aan de kook.
31. Kook 2 minuten door.
32. Stort het vocht in een platte bak en laat afkoelen en opstijven in de koeling.
33. Als het hard is geworden, snijd de gel in brunoise of steek rondjes uit.

PRESENTEREN

34. Garneer het bord met de amandelcrunch.
35. Leg het ijs hierop.
36. Snijd halve peren in waaivorm en plaats naast het ijs.
37. Schil de vijgen en plaats in een waaivorm gesneden halve vijg erbij en garneer met perengel.
38. Versier met de frambozen coulis en wat gevriesdroogde frambozen (even vijzelen).