

# M

## enu mei 2024<sup>1</sup>

BLOEMKOOL | HARISSA | LABNEH | MAN'OUCHE<sup>2</sup> 

*Alsace Joseph Cattin Muscat<sup>3</sup>*



ZALMFOREL | BULGUR | AARDPEER

*Vollrads Riesling Feinherb*



SAFFRAAN BOUILLON | HEILBOT | SCHAALDIEREN | GROENTEFLENSJE

*Beranger Chardonnay zonder houtrijping*



LAM | AUBERGINE | JALAPEÑO | KOOLRABI<sup>2</sup>

*L.F. Edwards Carmenere Gr. Res. Terraced*



SINAASAPPEL | WITTE CHOCOLADE | ZWARTE OLIJF<sup>4</sup> 

*Corderie Royale Pineau des Charent Blanc*




---

<sup>1</sup> Menu samengesteld door Annelies van Son

<sup>2</sup> Inspiratie van het menu komt uit het boek Nopi van Yotam Ottolenghi

<sup>3</sup> De wijnen zijn van de Sligro

 = een vegetarisch gerecht



# BLOEMKOOL | HARISSA | LABNEH | MAN'OUCHE

Receptuur voor 10 personen

## INGREDIËNTEN

### HARISSADIP

2 rode paprika  
1 rode peper  
2 tn knoflook  
1 sjalot  
8 g komijnzaad  
2 g karwijzaad  
8 g gerookt paprikapoeder  
1 limoen  
15 ml Sansa olijfolie  
10 ml rode wijnazijn  
65 g zure room  
zout

### BLOEMKOOL (1)

½ kasbloemkool  
Sansa olijfolie  
zout  
peper  
1 citroen

### BLOEMKOOL (2)

½ kasbloemkool  
45 g eiwit  
200 g panko

### BLOEMKOOL (3)

½ kasbloemkool

### LABNEH

500 ml yoghurt  
5 g zout  
1,5 tn knoflook  
50 g granaatappelpitjes  
Sumakpoeder

## BEREIDINGSWIJZE

### HARISSADIP

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Snijd de rode peper in stukjes, verwijder de zaadjes en pers de knoflook.
3. Snipper de sjalot.
4. Was en rasp de limoenschil.
5. Pof de paprika's 30 minuten in de oven, laat ze 20 minuten rusten in een plastic zak en verwijder het vel.
6. Snijd de paprika's in stukken en doe ze in een maatbeker, gevolgd door alle overige ingrediënten voor de harissa, behalve de zure room en het zout.
7. Pureer tot een gladde pasta. Roer vervolgens wat harissa door de zure room; hoe meer harissa, hoe pittiger de dip.
8. Voeg zout naar smaak toe.

### BLOEMKOOL (1)

9. Was en rasp de limoenschil.
10. Snij de bloemkoolrosjes in kleine plakken, blancheer circa 4 minuten.
11. Bestrijk ze vervolgens met olijfolie en bestrooi met zout en peper naar smaak.
12. Bak de bloemkool 5 minuten in de oven op 200°C.
13. Bestrooi ze tot slot met de citroenrasp.

### BLOEMKOOL (2)

14. Snij de bloemkoolrosjes in kleine plakken, blancheer circa 4 minuten.
15. Wentel de bloemkool door de eiwit en panko zodat deze goed bedekt is.
16. Frituur totdat deze mooi bruin is.

### BLOEMKOOL (3)

17. Steek de Green Egg aan.
18. Snij de bloemkoolrosjes in kleine plakken, blancheer circa 4 minuten.
19. Grill de bloemkool en reserveer.

### LABNEH

20. Blancheer de knoflook en snij de knoflook fijn.
21. Leg een kaasdoek in een zeef en hang deze in een kom. Giet de yoghurt op het doek en laat zo lang mogelijk uitlekken.
22. Meng de labneh met het zout en de knoflook. Garneer met de overige ingrediënten.

Za'atar

Extra vierge olijfolie

### **MAN'OUCHE LIBANEES BROOD**

360 g patentbloem

150 g zelfrijzend bakmeel

10 g zout

5 g suiker

4.5 g gedroogde gist

Za'atar

250 ml lauwwarm water

Sansa olijfolie

### **GARNITUUR**

30 g gepelde pistachenoten

### **MAN'OUCHE LIBANEES BROOD**

23. Meng de patentbloem, het bakmeel, zout en suiker goed.
24. Los de gist op in het water en laat het mengsel even rusten om de gist te activeren.
25. Voeg het gistmengsel samen met 15 ml olijfolie geleidelijk toe aan het bloem mengsel.
26. Kneed het in 10 minuten tot een egaal en soepel deeg.
27. Laat het deeg afgedekt 1 uur rijzen (op de warmhoudkast).
28. Kneed het deeg opnieuw en vorm er 10 kleine bolletjes van.
29. Laat het deeg nogmaals een half uur rijzen (op de warmhoudkast).
30. Druk de bolletjes met de handen plat tot een soort dunne ronde pizza.
31. Besmeer met olijfolie en strooi er za'atar over.
32. Bak de broodjes in een hete oven van 200°C circa 5 minuten gaar. (controleer op gaarheid met een houten prikker).

### **PRESENTEREN**

33. Neem de tajine potjes. Plaats in 1 schaalje de labneh, gegarneerd met wat gekneusde pistachenootjes.
34. Plaats in een ander schaalje de Harissa.
35. Serveer met het brood en de bloemkool.



## ZALMFOREL | BULGUR | AARDPEER

Receptuur voor 10 personen

### INGREDIËNTEN

#### TARTAAR

200 g bulgur  
600 g zalmforel  
1 rode chilipeper  
6 kleine sjalotten  
4 g komijnzaad  
4 g korianderzaad  
1,5 g gemalen piment  
75 ml Sansa olijfolie  
grof zeezout  
peper

#### SALSA

135 g groene olijven zonder pit  
4 kleine ingemaakte citroenen  
25 g peterselie  
100 ml Sansa olijfolie

#### AARDPEERCHIPS

150 g aardpeer  
1 citroen  
300 ml zonnebloemolie  
grof zeezout  
keukenpapier

### BEREIDINGSWIJZE

#### TARTAAR VAN ZALMFOREL

1. Ontvel en ontgraat de zalmforel.
2. Snijd de filet in blokjes van 0,5 cm.
3. Verwijder de zaadjes van de chilipeper en snijd in ragfijne brunoise.
4. Snij de sjalotten in fijne brunoise, je hebt 75 g nodig.
5. Spoel de Bulgur onder de koude kraan goed af en doe over in een kleine schaal.
6. Overgiet met 75 ml koud water en roer er 3 g zout door.
7. Zet 30 minuten opzij tot de vloeistof is opgenomen en de bulgur nog steeds stevig is. Giet eventueel het teveel aan water af en laat de bulgur drogen.
8. Meng in een grotere kom de droge bulgur met de overige ingrediënten voor de tartaar, voeg zout en royaal versgemalen zwarte peper toe. Vermeng alles en zet maximaal 1 uur afgedekt in de koelkast.

#### SALSA

9. Hak de olijven grof.
10. Hol de citroenen uit, het vruchtvlees heb je niet nodig. Snijd de schil in kleine blokjes.
11. Snijd de peterselie fijn.
12. Vermeng alle ingrediënten voor de salsa met wat versgemalen zwarte peper.
13. Reserveer

#### AARDPEERCHIPS

14. Pers de citroen uit.
15. Borstel de aardperen schoon, en snijd in dunne schijfjes (mandoline of snijmachine), reserveer in water tot gebruik met klein scheutje citroensap tegen verkleuring.
16. Giet de aardperen af en dep ze goed droog.
17. Frituur de aardperenchips in de zonnebloemolie goudbruin en krokant in 1,5 minuten.
18. Schep over in een met keukenpapier beklede schaal, bestrooi licht met zout en reserveer.

## **KORIANDEROLIE**

1 bos koriander  
150 ml zonnebloemolie

## **GARNITUUR**

1 citroen  
30 ml Valderrama Hojiblanca  
olijfolie  
½ limoen

## **KORIANDEROLIE**

19. Was de koriander en droog deze goed.
20. Snij de koriander in stukken en doe in de Thermomix.
21. Voeg de olie toe en verhit tot 60°C en mix op stand 3 voor 5 minuten.
22. Zeef de olie in een kaasdoek en reserveer.

## **PRESENTEREN**

23. Pers de citroen uit.
24. Neem de tartaar uit de koeling en roer het citroensap er goed door.
25. Maak een dressing van de olijfolie met wat limoensap.
26. Gebruik een kookring van 10 cm ø om de tartaar op het bord te schikken.
27. Schep wat salsa in een schuine band aan 1 kant (zie afbeelding) diagonaal over de tartaar.
28. Garneer met aardpeerchips en dresseer de korianderolie eromheen.



## SAFFRAAN BOUILLON | HEILBOT | SCHAALDIEREN | GROENTEFLENSJE

Receptuur voor 10 personen

### INGREDIËNTEN

#### KIPPENBOUILLON

250 ml kippenbouillon

#### BOUILLON VAN ZEEBANKET

250 ml kippenbouillon

20 ml Sansa olijfolie

2 grote banaansjalotten

3 tn knoflook

2 stengels bleekselderij

450 ml droge vermout

300 ml droge witte wijn

1000 g venusschelpen

250 g vongole

1000 g mosselen

10 saffraandraadjes

4 tomaten

grof zeezout

zwarte peper

800 g heilbot

#### GREMOLATA

20 g peterselie

1 citroen

50 ml Valderrama Hojiblanca  
olijfolie

1 g gedroogde chilivlokken

grof zeezout

zwarte peper

### BEREIDINGSWIJZE

#### KIPPENBOUILLON

1 Maak 250 ml kippenbouillon volgens basisreceptuur.

#### BOUILLON VAN ZEEBANKET

2. Snij de sjalotten, knoflook en bleekselderij fijn.

3. Was de schaaldieren goed.

4. Pliceer de tomaten, verwijder de zaadjes en snij brunoise.

5. Giet de olie in een pan met deksel en zet op halfhoge temperatuur.

6. Voeg de sjalot en knoflook toe en smoor 3-4 minuten. Schep af en toe om.

7. Voeg de bleekselderij toe en smoor nog 1 minuut.

8. Zet de plaat hoger, giet de vermout en de wijn er bij en laat tot de helft inkoken.

9. Voeg de schaaldieren toe, zet de deksel op de pan en laat 2-4 minuten zachtjes koken tot de schelpen open zijn (alle gesloten schelpen verwijderen).

10. Zeef de bouillon en reserveer. Als deze voldoende zijn afgekoeld, 2/3 van de schaaldieren uit de schalen halen. De rest blijft in de schalen.

11. Draai de temperatuur terug naar halfhoog en voeg toe: de saffraan, tomaten, kippenbouillon, zout en versgemalen peper.

12. Sluit de pan en laat 3 minuten zachtjes koken.

13. Peper de heilbot en schep deze vervolgens in een hoog bakblik en voeg de hete bouillon toe.

14. Gaar in stoomoven 180°C (± 4 minuten).

15. Reserveer warm.

#### GREMOLATA

16. Snijd het blad van de peterselie fijn.

17. Was en rasp de citroenschil.

18. Meng alle ingrediënten voor de gremolata met wat zout en vers gemalen peper en reserveer.

## GROENTEFLENSJES

150 g tarwebloem  
zout  
1 ei  
375 ml halfvolle melk  
12 g boter  
100 g verse spinazie  
0,5 bos basilicum

## GARNITUUR

## GROENTEFLENSJES

19. Was de spinazie en pluk de blaadjes van de basilicum.
20. Zeef de bloem met een snuffje zout boven een kom, maak een kuiltje in het midden en breek de eieren erboven.
21. Schenk beetje bij beetje de melk erbij en roer met een garde tot een glad beslag zonder klontjes. Roer de boter erdoor.
22. Maal de spinazie en de basilicum in de keukenmachine en meng de spinazie door het beslag.
23. Bak 5 flensjes en rol ze op. Snij de uiteinden netjes bij en halveer.

## PRESENTEREN

24. Schep de heilbot uit de bouillon en reserveer warm.
25. Plaats de schaaldieren en de losse zeevruchten in de borden en plaats de heilbot er op.
26. Verdeel de gremolata over de heilbot.
27. Plaats er een half flensje naast.
28. Giet de hete bouillon erbij.



## LAM | AUBERGINE | JALAPEÑO | KOOLRABI<sup>2</sup>

Receptuur voor 10 personen

### INGREDIËNTEN

#### GROENTEBOULLON

1000 ml groentebouillon

#### LAM

Lamsrack (20 koteletjes)

50 g koriander

4 tn knoflook

4 cm verse gember

150 g rode ui

75 ml zonnebloemolie

#### KOOLRABI

300 g koolrabi

150 ml rijstazijn

100 ml Mirin

15 g fijne kristalsuiker

Zwarte peperkorrels

2 kruidnagels (heel)

2 anijssterren

zout

#### AUBERGINEPUREE

3 grote aubergines

60 ml Sansa olijfolie

3 tn knoflook

30 ml citroensap

30 g tahinpasta

5 g gemalen komijnzaad

bakpapier

zout

### BEREIDINGSWIJZE

#### GROENTEBOULLON

1. Maak 1000 ml groentebouillon volgens basisrecept.

#### LAM

2. Hak de koriander grof (blad en steeltjes).

3. Hak de knoflook fijn.

4. Schrap de gemberwortel en hak deze grof, je hebt 30 g nodig.

5. Pel en snipper de ui grof.

6. Lamsvlees marinade: doe de koriander, gember, rode ui en 100 ml zonnebloemolie in een keukenmachine en pureer fijn.

7. Giet de marinade in een schaal en wentel de lamsrack erdoor, zodat het vlees gelijkmatig is bedekt. Zet zo lang mogelijk in de koeling.

8. Reserveer het restant van de marinade voor punt 35.

#### KOOLRABI

9. Schil de koolrabi. Halveer deze en snijd elke helft in plakken op de snijmachine, stand 2.

10. Voor het zoetzuur doe je de rijstazijn, Mirin, suiker, enkele peperkorrels, kruidnagels, steranijs en iets zout in een steelpan.

11. Breng aan de kook en laat de vloeistof op halfhoog tot laag vuur 3-4 minuten pruttelen en roer een- of tweemaal tot de suiker is opgelost.

12. Neem de pan van het vuur en laat 10 minuten rusten.

13. Doe de koolrabi in een schaal en overgiet met de zoetzuurmarinade.

14. Sluit de schaal af en reserveer in de koeling.

#### AUBERGINEPUREE

15. Snij de knoflook in dunne plakjes.

16. Verhit de oven tot 220°C. Snijd de stelen van de aubergines en snijd ze overlangs doormidden.

17. Kerf met een klein mesje het vruchtvlees van de aubergines 5 of 6 keer in en leg op de schilkant op een met bakpapier beklede bakplaat.

18. Bestrijk het vruchtvlees met olijfolie, druk de plakjes knoflook in de kerven en bestrooi met zout.

19. Zet de bakplaat in de oven en rooster de aubergines 40 minuten tot het vruchtvlees gaar en goudbruin is. Haal uit de oven.

20. Schep met een lepel het vruchtvlees en de knoflook uit de aubergines en voeg de tahinpasta, komijn, citroensap, iets olie, beetje zout en royaal versgemalen peper toe.



### JALAPEÑOSAUS

100g verse groene jalapeñopepers  
10 g kappertjes  
20 g korianderblaadjes  
zonnebloemolie  
zout

### LAMSVLEES VERVOLG

rookmot  
aluminiumfolie

### PILAV

300 g basmati rijst  
200 g wortel  
500 ml groente bouillon  
100 g rozijnen  
Zonnebloemolie  
2 ui  
3 g kaneel  
3 g kardemom  
10 g kurkuma  
1 sinaasappel  
30 g pistachenootjes  
25 g bladpeterselie

### GARNITUUR

grof zeezout  
zwarte peper

21. Pureer alles glad en houd warm tot gebruik.

### JALAPEÑOSAUS

22. Verwijder de zaadjes uit de helft van de jalapeñopepers en hak de overgebleven 2 pepers fijn.
23. Doe alles in een blender en mix de pepers met de kappertjes, koriander, zonnebloemolie en 3 gl zout tot een gladde puree. Als de saus te dik wordt, iets aanlengen met water.
24. Reserveer in de koeling.

### LAMSVLEES VERVOLG

25. Steek een half uur van tevoren de bbq aan met voldoende kolen. Verwarm tot 225 °C en maak de bbq klaar met rookmot.
26. Haal het lamsvlees 30 minuten voordat je gaat roken uit de koelkast. Het vlees moet op kamertemperatuur zijn.
27. Wrijf zoveel mogelijk marinade van de lamsracks. Als de rookmot gaat roken, plaats de racks rechtop 7 minuten op de bbq. Neem van de bbq en zet nog 5 min. in alufolie opzij. Snij de racks in koteletjes en laat rusten.

### PILAV

28. Snipper de ui. Fruit deze even aan in wat zonnebloemolie.
29. Snijd de wortel in een fijne brunoise en bak even mee met de ui.
30. Voeg kaneel, kardemon en kurkuma toe en bak nog even aan.
31. Voeg de rijst en rozijnen toe.
32. Rasp de sinaasappel, voeg toe en giet de bouillon erbij.
33. Laat het geheel 15 minuten zachtjes doorkoken.
34. Hak de peterselie en pistachenootjes fijn en voeg vlak voor uit toe aan de Pilavrijst.

### PRESENTEREN

35. Leg de koteletjes in een schaal met de overgebleven zonnebloemolie en voeg zout en peper en het restant van de marinade toe. Meng goed en gril de koteletjes kort op de bbq.
36. Strijk de jalapeñosaus op een bord en schep de warme aubergine puree erop. Zet de koteletjes naast de puree, zodat ze er tegen aan leunen.
37. Maak een timbaaltje Pilavrijst en serveer met de (uitgelekte) zoetzure koolrabi.



## INGREDIËNTEN

### GEDROOGDE KALAMATA OLIJF

50 g Kalamata olijven

### WITTE CHOCOLADEMOUSSE

125 g melk

25 g suiker

40 g eidooier

3 g bladgelatine

250 g Callebaut witte chocolade (W2)

375 ml slagroom

### WITTE CHOCOLADE MET ZWARTE OLIJF

150 g witte chocolade

150 g zwarte olijven zonder pit

3 stroken acetaatfolie

### MADELEINE VAN SINAASAPPEL

3 eieren

140 g suiker

20 g honing

vanille extract

## SINAASAPPEL | WITTE CHOCOLADE | ZWARTE OLIJF

Receptuur voor 10 personen

## BEREIDINGSWIJZE

### GEDROOGDE KALAMATA OLIJF

1. Hak de olijven grof, dep ze droog en spreid ze uit op een bakplaat.
2. Droog ze in de warmhoudkast op 80°C, ongeveer 2,5 u.
3. Hak ze eventueel nog wat fijner tot kruim.

### WITTE CHOCOLADEMOUSSE

4. Week de gelatine in koud water.
5. Verwarm de melk tot net tegen het kookpunt aan.
6. Meng met een garde de suiker door het eigeel, en tempereer met je hete melk.
7. Gaar tot 80°C en tot crème anglaise dikte (goed op gaarheid controleren!).
8. Los de gelatine op in de crème anglaise, laat het afkoelen tot ongeveer 50°C.
9. Schenk in 1 keer op de witte chocolade, en laat 1 minuten staan.
10. Roer de crème anglaise en witte chocolade tot een gladde massa en laat terug koelen tot ongeveer 30°C.
11. Klop ondertussen de slagroom tot yoghurt dikte.
12. Spatel de slagroom door het chocolademengsel.
13. Spuit het mengsel in siliconenmallen, dek af met plastic folie en plaats eerst even in de koeling en vervolgens in de vriezer totdat je uitgaat.

### WITTE CHOCOLADE MET ZWARTE OLIJF

14. Laat de zwarte olijven goed uitlekken en dep ze droog en hak fijn.
15. Smelt de witte chocolade in de Thermomix op 40°C.
16. Beleg de marmeren plaat met 3 stroken acetaatfolie.
17. Zodra de chocolade is gesmolten, uitgieten over de acetaatfolie en met een paletmes glad strijken.
18. Bestrooi met de zwarte olijven en gebruik het paletmes om 10 gelijke stukken in de zachte chocolade te markeren (hier breek je de chocolade na afkoeling op).
19. Laat boven in de koeling afkoelen.

### MADELEINE VAN SINAASAPPEL

20. Rasp de sinaasappels en reserveer de sinaasappels voor de restverwerking.
21. Smelt de boter.

3 g zout  
1 sinaasappel  
130 g boter  
175 g bloem  
8 g bakpoeder  
Madeleine vormpjes

#### **GEKONFIJTE SINAASAPPEL**

125 ml water  
125 g suiker  
2 sinaasappels

#### **REST VERWERKING VAN DE SINAASAPPEL**

4 sinaasappels

#### **GARNITUUR**

22. Doe de eieren, suiker, honing, 2 pompjes vanille-extract en zout in een kom en klop deze enkele minuten luchtig op met een handmixer en gardes.
  23. Zeef de bloem en het bakpoeder boven de kom met het beslag.
  24. Meng de gesmolten boter en de geraspte sinaasappel door de luchtig geklopte eieren.
  25. Spatel de bloem en het bakpoeder voorzichtig door het beslag.
  26. Doe het beslag in een spuitzak en laat het minimaal 1 uur rusten in de koelkast.
  27. Verwarm de patisserie-oven voor op 220°C en vet de Madeleine vormpjes in.
  28. Schep of spuit in elk vormpje een beetje beslag, NIET TE VOL! (het beslag gaat nog behoorlijk rijzen tijdens het bakken).
  29. Bak de Madeleine gedurende 4 minuten.
  30. Verlaag dan de oventemperatuur naar 200°C en bak nog 3-5 minuten, tot ze goudbruin zijn.
  31. Haal direct na het bakken uit de vorm en laat afkoelen op een rooster.
- TIP:** je kunt vanaf stap 24 ook kijken of de gewone oven beschikbaar is en op 200°C is ingesteld (of dit even doen). Dan kun je snel van oven wisselen om de Madeleines nog even op een lagere temperatuur verder te laten garen.

#### **GEKONFIJTE SINAASAPPEL**

32. Maak van het water en de suiker een suikersiroop en laat afkoelen.
33. Schil de sinaasappels met een dunschiller en let er hierbij op dat er geen wit van de sinaasappel aan de schil zit. Reserveer de sinaasappels voor de restverwerking.
34. Snijd van de schil een fijne julienne.
35. Breng de sinaasappeljulienne met koud water aan de kook. Herhaal dit proces driemaal. Hierdoor verliest de sinaasappel de bitterheid.
36. Verwarm de driemaal gekookte sinaasappelschillen en de suikersiroop samen in een pan rustig tot deze net begint te koken.
37. Verlaag de temperatuur en konfijt tot de schillen doorzichtig worden.

#### **REST VERWERKING VAN DE SINAASAPPEL**

38. Pers 2 sinaasappels uit en kook het vocht in toe stroopdikte.
39. Snij 2 sinaasappels à vif en schep de mootjes door de stroop.

#### **PRESENTEREN**

40. Los de mousse uit de mal en laat een bord ontdooien.
41. Plaats de Madeleine naast de witte chocolademousse.
42. Garneer met de gekonfijte sinaasappel, de sinaasappelpartjes, een schots witte chocolade met olijf, en krummels gedroogde olijf.
43. Plaats nog wat druppels ingekookt sinaasappelvocht.