

M

enu juni 2024¹

CHAWAN MUSHI

Superior Junmai Gimjò Sake Hakutsuru²



DAIKON - MISO

Fritz Fisk 2021 Riesling



YAKITORI - TEMPURA

Moma Umberto Cesari



ENTRECOTE - RENDANG - PASTINAAK

Claux Terroir




SESAM - IJS - PURIN - MATCHA



¹ Menu van Klarien Mooijaart, MdC

² De wijnen zijn van de Sligro

 = een vegetarisch gerechtje



INGREDIËNTEN

DASHI

100 g Kombu
120 g Bonitovlokken

CHAWAN MUSHI

10 eieren
1000 ml Dashi
150 g kipfilet
170 g winterwortel
10 shiitakes
75 g beukenzwammen
2 bosui
40 ml mirin
60 ml sojasaus (less salt)
5 g theelepel zout

GARNITUUR

10 blad van Oost-Indische kers
zalmeitjes

CHAWAN MUSHI

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

DASHI

1. Veeg de Kombu met een vochtige doek schoon.
2. Leg de Kombu in 2,5 liter koud water en laat ongeveer een half uur trekken (zorg dat de Kombu onder blijft staan).
3. Zet de pan op het vuur en verwarm langzaam, laat daarna even koken en haal de Kombu eruit.
4. Voeg de Bonitovlokken toe en breng aan de kook.
5. Zet de plaat uit en laat de vlokken naar de bodem zakken en zeef de vloeistof.
6. Reserveer 1500 ml voor 2^e gerecht.

CHAWAN MUSHI

7. Snij de kipfilet in kleine stukjes.
8. Snij de winterwortel in een fijne brunoise en blancheer de wortel.
9. Snij de bosui in dunne ringetjes.
10. Verwarm de oven voor tot 180°C.
11. Klop de eieren goed los en haal ze door een zeef.
12. Meng de afgekoelde Dashi (deze moet kouder zijn dan 80°C) met wat zout en Mirin door de eieren.
13. Zet even weg, totdat er geen luchtballen meer in zitten.
14. Giet de sojasaus over de kip en laat 5 minuten staan.
15. Ciseleer de shiitakes.
16. Verdeel de kip, de shiitakes en wat wortel over de Chinese schaalpjes.
17. Giet hierover het eimengsel, tot een vingerdikte onder de rand.
18. Leg hier heel voorzichtig de lente-ui en beukenzwam op.
19. Dek af met een beetje aluminiumfolie.
20. Vul een ovenschaal met een laagje kokend water (zo'n 2,5 cm) en zet de ramequins erin. Plaats de ovenschaal in de oven.
21. Stoom de Chawan Mushi in 30 minuten gaar. Controleer tussentijds met een satéprikker of de custard klaar is.

PRESENTEREN

22. Garneer met de Oost-Indische kers blaadjes en zalmeitjes.



INGREDIËNTEN

NOBU MISO

75 ml sake
75 ml mirin
225 g witte Miso
105 g poedersuiker

NOBU MISO AZIJN

200 g Nobu miso
90 ml rijst azijn

QUINOA SALSA

70 g 3 kleuren Quinoa
50 g rode ui
50 g tomaat
50 g komkommer
14 ml sojasaus
30 ml Citroensap
30 ml Sansa olijfolie
peper
zout

DAIKON STEAK

2 daikon
1500 ml dashi
60 ml mirin
20 g zout
zwarte peper
zout

DAIKON - MISO

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

NOBU MISO

1. Kook de sake en mirin ongeveer 20 seconden.
2. Voeg op laag vuur de miso toe en laat deze volledig oplossen.
3. Voeg de poedersuiker toe en zet het vuur weer hoger totdat de suiker volledig is opgelost.
4. Laat de miso afkoelen.

NOBU MISO AZIJN

5. Gebruik 200 gram van de Nobu Miso en voeg, al roerend, langzaam de rijstazijn toe.
6. Meng alles zeer goed door elkaar tot één gladde massa.

QUINOA SALSA

7. Was en kook de quinoa tot gaar.
8. Snipper de ui.
9. Pliceer de tomaat en snij deze concassé.
10. Snij de komkommer in fijne brunoise,
11. Mix alles door elkaar, maar bewaar de olijfolie tot het laatst.
12. Laat afkoelen.

DAIKON STEAK

13. Schil de daikon en snijd deze in plakken van 1-2 centimeter dik.
14. Snijd daarna de onderste en bovenste randen op een hoek af zodat je gladde randen krijgt.
15. Doe de dashi (van de makers van gang 1) in een pan en leg de daikon er in.
16. Zorg ervoor dat de daikon volledig onder water zit.
17. Breng dan de dashi aan de kook en laat de daikon zachtjes koken tot deze vorkgaar is (ongeveer 25 minuten).
18. Zet dan het vuur laag en voeg de mirin en het zout toe (doe dit NIET tijdens het koken, dan gaart je daikon niet meer).
19. Laat nog even een paar minuutjes borrelen en laat de daikon daarna afkoelen tot kamertemperatuur.
20. Dep de daikon droog, zet een pan met wat olijfolie op het vuur, en wanneer de pan goed heet is, leg je de rondjes daikon er in.

GARNITUUR

Shiso purple

21. Laat ze aan beide kanten even bakken tot ze goudbruin worden. (Ongeveer twee minuten per zijde.)
22. Breng op smaak met peper en zout.

PRESENTEREN

23. Leg een daikon rondje middenin, en daar dresseer daar de quinoa salsa en een Shiso purple blaadje op.
24. Schep wat van de Nobu miso vinegar rond de daikon steak.



YAKITORI - TEMPURA

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

KWARTEL

5 kwartels
50 ml sojasaus light
150 g suiker
30 ml mirin
2 bosui
koolzaadolie
sojasaus

ZALM

400 g zalm
100 g miso
30 ml sake
30 ml mirin

GROENTE

1 courgette
10 Cherry tomaten
2 prei
30 ml mirin
50 ml sojasaus light
10 g Togarashi
satéprikkers

INKTVIS TEMPURA

230 g inktvis tube
200 g tempura bloem
1 prei
1 courgette
50 g eiwit
2 eieren
250 ml ijswater
20 g zout

BEREIDINGSWIJZE

KWARTEL - TERRIYAKI

1. Fileer de kwartel, laat de huid er aan zitten.
2. Bak de pootjes in wat zonnebloemolie en voeg er wat sojasaus aan toe.
3. Maak een terriyakisaus door de suiker op te lossen in sojasaus en mirin.
4. Breng aan de kook tot het iets stroperig is geworden.
5. Laat afkoelen en giet deze dan in een vacumeerzak met de kwartelfilets, en de in dunne ringen gesneden bosui.
6. Vacumeer en leg deze gedurende 30 min. in de sous vide op 65°C.
7. Haal de filets uit de sous vide en bak de filets op de huid met wat koolzaadolie in een koekenpan en gebruik de marinade om deze daarin te glaceren.

ZALM - MISO

8. Snij de zalm in dobbelstenen van 4 cm x 4 cm.
9. Meng een saus van de miso, sake en mirin en kook in tot een stroop.
10. Bestrijk de zalm met de stroop en reserveer.
11. Rijg de zalm op een stokje.

GROENTE

12. Snij de courgette in 2 stukken en iedere helft in stukjes van 1 cm.
13. Snij de prei in stukken van 1 cm.
14. Rijg de courgette, tomaat en prei op een prikker.
15. Maak een dressing van de soja saus, mirin en Togarashi.

INKTVIS TEMPURA

16. Maak de inktvis schoon en snij in kleine ringen.
17. Was de prei en snij in dunne reepjes van 3 cm lengte.
18. Snij de courgette in stukken en verwijder de zaadlijsten.
19. Snij de courgette in dunne reepjes van 3 cm lengte.
20. Meng de groenten met het zout en laat 10 minuten rusten.
21. Maak tempura beslag: klop de eiwitten met een snuf zout totdat deze schuimig is.
22. Splits de eieren en voeg de eidooiers aan het ijswater toe en roer goed.

frituurolie

23. Voeg ijswater en eiwit toe aan de Tempura mix en roer goed door.
24. Haal de groente en de inktvis apart door de tempura .
25. laat even uitdruipen (dunne laag beslag).
26. Verhit de olie tot 175°C.
27. Frituur kleine porties groente en inktvis apart en laat uitdruipen op keukenpapier.

GARNITUUR

lotuswortel
Shiso purple
frituurolie

PRESENTEREN

28. Grill de groente op de Green Egg.
29. Grill de zalm op de Green Egg.
30. Snij de lotuswortel op de snijmachine in plakjes, stand 8.
31. Frituur de lotuswortel op 170°C 2x (1^e keer 2 minuten, 2^e keer tot krokant).
32. Garneer met gesneden bladeren Shiso purple.



ENTRECOTE - RENDANG - PASTINAAK

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

PETERSELIEWORTEL

200 g peterseliewortel
2 sjalot
6 takjes tijm
3 tn knoflook
2 eieren
zout
peper
zonnebloemolie

ZOETE AARDAPPEL

250 g zoete aardappel
zonnebloemolie

SAMBAISAUS

2 sjalot
1 tn knoflook
80 g gember
1 chilipeper
100 ml sake
100 ml mirin
100 ml jus de veau
100 ml Sambai azijn

BEREIDINGSWIJZE

GEGRILDE PETERSELIEWORTEL CRÈME

1. Splits het ei, je hebt de dooier nodig.
2. Verhit de grillpan.
3. Was de peterseliewortel en schil deze.
4. Snijd deze in stukken en grill de peterseliewortel. (dit hoeft niet netjes, het gaat om de grillsmaak).
5. Zodra de peterseliewortel gegrild is, zet je deze nog in de oven met zonnebloemolie, sjalot, tijm en knoflook en dek af met aluminiumfolie (20 min).
6. Zodra deze zacht is, fijn draaien in de blender met 1 eidooier, zout en peper.
7. Voeg langzaam de zonnebloemolie toe tijdens het fijn draaien tot gewenste dikte.
8. Deze crème vervolgens niet meer te warm maken, anders gaat hij **schiften!!!**

GEGRILDE ZOETE AARDAPPEL

9. Verhit de grillpan.
10. Verwarm de zonnebloemolie tot 100°C.
11. Snijd de zoete aardappel in schijfjes van 0,5 cm en deel in vieren.
12. Blancheer de schijfjes zoete aardappel.
13. Olie de schijfjes licht in met zonnebloemolie en grill er een ruit op.
14. Reserveer.

SAMBAISAUS

15. Snijd sjalot, knoflook, gember en chilipeper fijn.
16. Fruit deze aan in een pan en blus af met sake en Mirin.
17. Zodra dit voor de helft is ingekookt voeg je de Jus de veau toe.
18. Voeg hierbij ook de Sambai azijn en laat dit voor 30 minuten trekken.
19. Zeef daarna de saus en laat het inkoken tot de gewenste dikte.

PASTINAAK LUCIFERS

- 1 pastinaak
- 1 citroen

PASTINAAK RENDANG

- 400 g pastinaak
- 3 sjalotten
- 3 Rawit pepers
- 2 tn knoflook
- 18 g gember
- 5 g kurkuma
- 3 cm laos
- 10 g gemalen koriander
- 5 g komijn
- 5 kruidnagels
- 1 kaneelstokje
- 1 stengel sereh
- 400 ml kokosmelk
- 4 daun jeruk (Salam) blaadjes
- zonnebloemolie
- 20 ml zoete ketjap
- 20 ml zoute ketjap

PASTINAAK CHIPS

- schillen van de pastinaak

ENTRECOTE

- 1000 g entrecote
- 3 takje rozemarijn
- 9 takjes tijm
- roomboter

GARNITUUR

- Maldon zout

PASTINAAK LUCIFERS

- 20. Was de pastinaak zodat al het zand eraf is.
- 21. Schil de pastinaak en snij in lucifers (± 7 cm lang).
- 22. Leg deze lucifers op weinig ijswater, met een beetje citroensap (het citroensap zorgt ervoor dat ze minder snel verkleuren).
- 23. Reserveer de schillen.

PASTINAAK RENDANG

- 24. Was de pastinaak en schil vervolgens.
- 25. Snijd ze daarna diagonaal in plakjes.
- 26. Schil de gember, kunjit en laos en snij in kleine stukjes.
- 27. Schil en snij de sjalotten, Rawits en knoflook fijn en doe ze samen met de gember, kunjit, laos en kruiden in de blender. (Je kunt eventueel van 1 Rawit de pitjes behouden.)
- 28. Voeg wat olie toe voor smeugheid.
- 29. Schil de sereh en gebruik alleen het binnenste van de stengel (is zacht en wit)
- 30. Zet de rendangpasta aan in een pan en voeg de pastinaak toe.
- 31. Voeg vervolgens de kokosmelk, sereh en kaneelstok toe en laat inkoken.
- 32. Voeg daarna de zoete en zoute ketjap toe. (Proeven!)
- 33. Laat dit rustig verder garen.
- 34. Reserveer de schillen.

PASTINAAK CHIPS

- 35. Frituur de schillen voor pastinaak chips en bestrooi met wat zout.

ENTRECOTE

- 36. Bak de entrecote met de tijm en rozemarijn in de roomboter.
- 37. Laat rusten en trancheer voor uitgaan.

PRESENTEREN

- 38. Leg de groente op het bord, naast de entrecote.
- 39. Spuit de peterseliewortel crème-toefjes bij.
- 40. Plaats de pastinaak lucifers- en de chips erover.
- 41. Voeg de Sambaisaus toe.
- 42. Strooi nog iets gekneusd Maldon zout over het gerecht.



INGREDIËNTEN

ZWART SESAM IJS

70 g zwart sesamzaad
250 ml melk
200 ml slagroom
4 dooiers
80 g suiker

PURIN

Bakpray
200 g witte basterdsuiker
Kirsch
125 ml room
500 ml melk
4 pompjes vanille-pasta
8 eieren

BONBON

250 g witte chocolade
125 g room
10 g honing
10 g Matcha poeder

SESAM - PURIN - MATCHA

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

ZWART SESAM IJS

1. Rooster het sesamzaad in een droge panen laat afkoelen.
2. Maal het sesamzaad fijn.
3. Meng de melk en de slagroom en breng aan de kook; haal van het vuur af.
4. Meng de eieren met de suiker en klop tot een stevige massa.
5. Roer het sesamzaadpoeder door het warme melkmengsel.
6. Giet wat warme melk bij de suikermassa, meng vervolgens de suikermassa bij de de rest van de warme melk. Al roerend verwarmen tot het bindt. NIET KOKEN!
7. Koel terug in ijswater.
8. Draai ijs in de ijsmachine.

PURIN

9. Spray de individuele puddingvormen in (hoge metalen vormen).
10. Verwarm de witte basterdsuiker tot licht bruin, niet roeren.
11. Voeg een scheutje Kirsch toe en trek het vel los van de bodem.
12. Als de Kirsch is verdampt voeg je 125 ml slagroom toe en kook in tot een karamel.
13. Giet de karamel in de vormpjes.
14. Doe melk in een middelgrote pan en verwarm tot ongeveer 60°C.
15. Los de resterende suiker op in de melk en voeg vanille-pasta toe.
16. Haal van het vuur.
17. Klop de eieren lichtjes los in een kom.
18. Voeg geleidelijk de warme melk toe aan het eimengsel.
19. Zeef het eimengsel.
20. Schep wat bubbels uit het oppervlak van het gezeefde eimengsel.
21. Giet het resterende eimengsel over de saus in de vormpjes.
22. Gaar de Purin au bain-marie voor ongeveer 45 minuten, 110°C oventemperatuur.
23. Laat afkoelen buiten de koeling.
24. Haal de pudding uit de vormen en serveer op borden.

MATCHA BONBON

25. Bekleed een klein bakblik met bakpapier.
26. Verwarm de slagroom en honing in een kleine steelpan tot het zachtjes kookt. Pas op dat de slagroom niet kookt.
27. Hak de chocolade in kleine stukjes en doe deze in een bekken.

KORAAAL VAN WIT

SESAMZAAD

20 g bloem

75 ml water

37 ml zonnebloemolie

37 ml sesamolie

20 g wit sesamzaad

GARNITUUR

bakje frambozen

muntblaadjes

bakje aardbeien

28. Giet vervolgens langzaam de warme slagroom erbij.
29. Roer met een rubberen spatel tot alles goed gemengd is en de chocolade gesmolten en romig is.
30. Zeef 7 g matchapoeder door het mengsel. Spatel voorzichtig met een rubberen spatel en meng tot de kleur homogeen is en er geen klontjes meer zijn.
31. Giet de gesmolten Matcha-chocolade in de voorbereide vorm, dek af met plasticfolie en koel terug op ijswater.
32. Reserveer in de koelkast tot hij stevig is.
33. Gebruik een heet mes en snijd de chocolade in vierkanten.
34. Reserveer in koelkast.

KORAAAL VAN WIT SESAMZAAD

35. Maal het sesamzaad fijn.
36. Meng de olie, het water, sesampoeder en de bloem goed door elkaar met een garde tot je geen klontjes meer hebt.
37. Verhit de koekenpan op laag vuur. Roer de mix nogmaals goed door met een garde.
38. Schenk een lepel van de mix in de koekenpan en laat dit net zo lang bakken totdat het niet meer bubbelt.
39. Schep voorzichtig met een spatel de het koraal uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.

PRESENTEREN

40. Strooi met een fijne zeef matchapoeder over de chocolade.
41. Plaats de Purin in het midden en dresseer de overige ingrediënten erbij.
42. Doe als laatste het ijs en het koraal.
43. Bestrooi de rest van de Matcha poeder met een zeefje erover.