



Maandmenu's


19e kookseizoen




2023 – 2024

Inhoud¹

Amuses

Venkel tomaat Champignon 	4
Kreukels / Bleekselderij / Lavas	13
Paprika en Anchoïade	22
Coquilles Witte chocolade	32
Kippenlever Witlof Appel	41
Rammenasravioli met krab	50
Ui Zalm	58
Asperges Brabançonne	69
Bloemkool harissa labneh Man'ouche 	79
Chawan Mushi 	89


Soepen

Amandel	8
Tomatensoep finish it Yourself	42
Coquilles Inktvis	60
Broccoli Venkel Appel 	71
Saffraan bouillon heilbot schaaldieren groenteflensje	83

Voor- / tussengerechten

Inktvis	6
Pulpo carpaccio / Zwarte quinoa kroepoek	15
Gepofte Knolselderij / Cantharellen 	17
Passie/Makreel/Venkel	24
Eend/bataat	26
Mini Magnum Lever Sherry gel	34
Skrei Vanille Paprika	35
Zeeduivel karnemelk Sambai	44
Carpaccio van Zeebaars met Citrus	52
Risotto met selderij en gorgonzola	53
Knolselderij	62
Ravioli Hollandse garnaal	73
Zalmforel Bulgur Aardpeer	81
Daikon – Miso 	90
Yakitori - Tempura	92

¹ Alle receptuur is voor 10 personen, tenzij anders vermeld

 dit zijn vegetarische gerechten

Hoofdgerechten

Rouleau van Konijn, Dadel, Pata Negra en Gelei Van Sherry	9
Hertenbiefstuk / Rillette / Churros / Saffraan pudding / Dadelpuree	18
Hertensukade	28
Beef Wellington (Aard) Peer Pommes Duchesse	37
Boerderij eend met zuurkool en paddenstoelen	46
Reebout met pompoentaart	55
Kalfsoester Poffertjes Groente.....	64
Rouleau van kip met pistache	75
Lam aubergine jalapeño koolrabi2.....	85
Entrecote - Rendang – Pastinaak.....	94

Nagerechten

Pistache Chocolade Walnoten	11
Peer / Chocolade-kardemonsaus / Crème crue	20
Oosters zoet.....	30
Vanille Chocolade Koffie	39
Brownie Stoofpeer	48
Red Velvet.....	57
Stroopwafels.....	67
Gepocheerde peer met roomijs van vijg en amandel met een crunch van amandel	77
sinaasappel witte chocolade zwarte olijf.....	87
Sesam - Purin - Matcha.....	96

Menu's

A - Menu september 2023.....	4
B - Menu oktober 2023.....	13
C - Menu november 2023.....	22
D - Menu december 2023.....	32
E - Menu januari 2024	41
F - Menu februari 2024.....	50
G - Menu maart 2024	58
H - Menu april 2024.....	69
I - Menu mei 2024	69
J - Menu juni 2024	89

Index en overzicht bijpassende wijnen

Index	98
Overzicht bijpassende wijnen.....	105

A - Menu september 2023



VENKEL | TOMAAT | CHAMPIGNON² 🌿

BRUSCHETTA MET VENKEL, UIEN EN OLIJVEN

CROSTINI MET TOMAAT, KAPPERTJES, UI EN CITROEN

CHAMPIGNONS MET GROENE SAUS

INGREDIËNTEN

BRUSCHETTA

1 grof ongesneden brood, bijv.
Batard of Boule

BELEG

15 g boter
Sansa olijfolie
2 uien
2 venkelknollen
50 ml witte wijn
8 zwarte olijven
zeezout
verse peper
tijm

CROSTINI

1 robuust stokbrood
Picudo olijfolie van Valderrama
300 g tomaten
gezouten kappertjes
1 tn knoflook
oregano
1 sjalot
1 citroen
zwarte peper

BEREIDINGSWIJZE

BRUSCHETTA

1. Snijd 5 sneden af.
2. Steek 20 rondjes uit de sneden met een steker.

BELEG

3. Schil de uien en snijd in dunne ringen.
4. Maak de venkel schoon, snij in vieren en vervolgens in dunne plakken.
5. Ontpit de olijven en snij in plakjes.
6. Smelt de boter en de Sansa olijfolie in een pan met antiaanbaklaag en dikke bodem.
7. Roer de uienringen en plakjes venkel erdoor en laat het geheel onder af en toe roeren 45 minuten zachtjes stoven, of tot de groenten goud bruin en gaar zijn.
8. Voeg de wijn en de olijven toe en laat het geheel pruttelen tot de wijn is ingekookt. Voeg peper en zout naar smaak toe en houd het venkelmengsel warm.
9. Gril de rondjes brood goudbruin, zonder olie bijvoorbeeld onder de salamander (blijf erbij!).
10. Schep het warme venkelmengsel erop en garneer met wat verse tijm.

CROSTINI

11. Verwarm oven voor op 190°C .
12. Snijd het stokbrood in dezelfde dikte als het sneden brood.
13. Smeer de sneetjes in met olie.
14. Zet 8 minuten in de oven totdat ze goudbruin en krokant zijn.
15. Pliceer de tomaten en snijd concassé.
16. Spoel de kappertjes af.
17. Rasp de schil van de citroen en pers de citroen uit.
18. Meng de tomaat, kappertjes, fijngehakte knoflook, oregano, de fijngesnipperde sjalot en citroenrasp en voeg mondjesmaat citroen sap toe. PROEVEN!

² Gebruikte bronnen voor het maandmenu zijn: Hemels Italië - Ursula Ferrigno, The Lemon Kitchen Sicilië, - Jadis Schreuder, Vis Enz, Gastronomix

CHAMPIGNONS

100 ml Sansa olijfolie
4 tn knoflook
2 gedroogde chilipepers
800 g witte champignons

SAUS

20 g bloem
2 tn knoflook
0,5 bos peterselie
100 ml witte wijn
zout
peper

GARNITUUR

19. Roer door elkaar en laat de smaken intrekken.

CHAMPIGNONS IN GROENE SAUS

20. Hak de knoflook fijn.
21. Hak de chilipeper fijn.
22. Wrijf de champignons schoon.
23. Verwarm de Sansa olijfolie in een pan en bak de knoflook op een laag vuur glazig.
24. Voeg de chilipeper en de champignons toe en zet het vuur hoger.
25. Roer totdat al het vocht uit de champignons is gelopen en bak ze dan op een niet te hoog vuur nog 10 minuten totdat het vocht verdampt is.

SAUS

26. Blancheer de 2 tenen knoflook licht in kokend water en snijd ze fijn.
27. Snijd de blaadjes peterselie fijn.
28. Meng de knoflook met de peterselie, de wijn en zout en peper naar smaak in een kommetje.
29. Strooi als de champignons klaar zijn de bloem erover en roer goed door.
30. Haal de pan van het vuur en voeg al roerend de saus toe.
31. Zet de pan weer op het vuur en breng het gerecht al roerend aan de kook.
32. Laat alles 5 minuten pruttelen. De saus moet tamelijk dik worden.
33. Proeven en eventueel nog wat citroensap toevoegen.

PRESENTEREN

34. Leg op een tapas plankje om en om 2 crostini en 2 bruschetta.
35. Plaats een kleine tajine naast het plankje en vul deze met de champignons.
36. Leg de deksel van de tajine schuin op het bakje.
37. Serveer.



INGREDIËNTEN

PASTA

- 16 g inktvisinkt
- 300 g basisreceptuur pastadeeg

VULLING

- 10 gamba's
- 15 g kappertjes
- 25 g Taggiasche olijven
- 1 tn knoflook
- 150 ml slagroom

INKTVIS

- 20 st pijlstaart babyinktvisjes of 10 grotere
- bloem
- 3 tn knoflook
- 3 tak rozemarijn
- Sansa olijfolie

SAUS

- 500 ml witte wijn
- 100 ml witte wijnazijn
- 2 tn knoflook
- 5 laurierblaadjes
- 2 sjalot
- 1 plukje saffraan (4-5 draadjes)
- 100 g koude boter

GARNITUUR

- 10 g gezouten kappertjes
- Sansa olijfolie

INKTVIS

BEREIDINGSWIJZE

PASTA

1. Maak volgens basisreceptuur zwart pastadeeg.
2. Maak met behulp van de pastamachine tagliatelle van zwarte pasta.
3. Kook de pasta in goed gezouten water al dente.

VULLING

4. (Ontdooi eventueel de gamba's) en pel de gamba's.
5. Hak de olijven klein.
6. Hak de kappertjes klein.
7. Pureer de gamba's met de knoflook en de slagroom tot een gladde farce en meng deze met de kappertjes en de olijven.

INKTVIS

8. Maak de inktvis schoon; trek voorzichtig het onderlichaam met de tentakels los van het bovenste gedeelte. Als het goed gaat, komen de ingewanden er automatisch mee uit. Controleer of de baleinen en alles er uit is. Bij de minipijlinktvisjes kan er ook nog een grijs vliesje omheen zitten, deze dan ook verwijderen.
9. Snijd het deel met de tentakels net boven de ogen door. De 'rommel' van weg, de tentakels reserveren.
10. Vul de inktvislijfjes met de farce en sluit ze af met een cocktailprikker.
11. Wentel de inktvis door wat bloem en bak ze rondom goudbruin in Sansa olijfolie met wat knoflook en rozemarijn.
12. Gaar de inktvis in een ovenschaal op 170°C (ong. 15 min).
13. Bak vervolgens de tentakels nog even in dezelfde olie.

SAUS

14. Snijd de sjalot en hak de knoflook fijn.
15. Voeg wijn, azijn, laurier en saffraan toe en reduceer tot de helft en passeer door een zeef.
16. Monteer de saus met de koude boter, klontje voor klontje en breng op smaak met zout en peper.
17. Schuim het vlak voor uit even op met de staafmixer.

PRESENTEREN

18. Spoel de kappertjes af.
19. Bak de kappertjes knapperig in een klein beetje Sansa olijfolie.

Affilla cress

20. Plaats een hoopje pasta in een diepbord.
21. Snij de inktvisjes in 2-en en verdeel deze over de pasta.
22. Dresseer de inktvisjes op de pasta en verdeel de saus er over.
23. Versier met Affilla cress, de gebakken tentakels en gebakken kappertjes.



INGREDIËNTEN

1500 ml kippenbouillon
200 g witbrood
600 g gepelde amandelen
20 g knoflooktenen
(± 5 tenen)
zout
peper
35 ml Picudo olijfolie van
Valderrama
125 ml sherryazijn
kaasdoeken

GARNITUUR

500 g pitloze witte druiven
100 g geschaafde
amandelen

AMANDEL

AJOBLANCO

BEREIDINGSWIJZE

1. Maak kippenbouillon volgens basisreceptuur.
2. Snijd het brood eventueel in plakken en week het brood in wat bouillon.
3. Blancheer de amandelen en blancheer de knoflook.
4. Pureer de amandelen vervolgens met de knoflook, zout en het brood (in de Thermomix 60 seconden, stand 10).
5. Voeg de olijfolie al roerend toe, meng er aan het einde de azijn door.
6. Voeg bouillon toe tot de gewenste dikte.
7. Breng het mengsel op smaak met zout en eventueel wat extra azijn.
8. Maal nogmaals in de Thermomix, tot het nauwelijks of niet meer korrelig is.
9. Wrijf eventueel nog het door een fijne zeef (al of niet met kaasdoek).
10. Reserveer koud (bij voorkeur in de koeling).

PRESENTEREN

11. Verwijder alle schilletjes van de druiven en halveer ze.
12. Rooster in een droge pan de amandelen.
13. Garneer met de gehalveerde druiven.
14. Garneer met paar druppels Picudo olijfolie van Valderrama en met wat gesnipperde geroosterde amandelen.



ROULEAU VAN KONIJN, DADEL, PATA NEGRA EN GELEI VAN SHERRY

INGREDIËNTEN

ROULEAU

1000 g konijnenrugfilet
25 dadels
350 ml water
650 ml sherry
60 g ahornsiroop
70 g Vegetal
10 plakjes Pata Negra
(dungesneden)

ZOETE AARDAPPEL

3 zoete aardappels
roomboter
zout

POMPOEN

1 flespompoen
10 g honing
100 g roomboter
Sansa olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

ROULEAU

1. Ontvries de filets en bestrooi lichtjes met peper en zout.
1. Verdeel in twee porties en rol deze als een toffee mooi strak op met plasticfolie, vacumeer deze en gaar ze in de sous vide op 62°C voor minimaal 1 uur.
2. Ontpit de dadels en sla deze plat tussen bakpapier. Rol deze met de deegroller uit tot een mooie dunne rechthoekige plak (om het makkelijk van het papier te halen is het handig om het licht aan te vriezen).
3. Verdun de sherry met water en voeg de ahornsiroop toe, verwarm.
4. Bind deze af met Vegetal³ en giet de vloeistof mooi dun uit op een plateau, bekleed met folie. (gebruik 2 plateaus om dunne geleï te krijgen).
5. Laat de geleï afkoelen. NIET IN DE VRIEZER!!
6. Leg op de geleï een plak dadels en bedek die met de Pata Negra.
7. Leg het konijn op het uiteinde van de plak, en rol deze mooi strak in (met de folie).
8. Verwarm kort voor dat je uit gaat tot maximaal 60°C.

ZOETE AARDAPPEL

9. Schil de aardappels.
10. Snij de aardappels in een fijne brunoise.
11. Was de aardappelstukjes en droog deze.
12. Bak de aardappels tot knapperige kaantjes.
13. Breng op smaak met zout (indien nodig).

POMPOEN

14. Verwarm de oven voor op 180°C
15. Schil de pompoen en snij het vruchtvlees in kleine stukjes.
16. Meng de pompoen met de honing en Sansa olijfolie.
17. Doe de pompoen op een ovenblad en laat in de oven garen.
18. Klaar de roomboter tot een beurre noisette.
19. Laat de pompoen afkoelen en doe deze, met de beurre noisette in de blender.

³ Toepassing: Ingrediënten bij kamertemperatuur mengen en verhitten tot tenminste 65°C. Als het onvoldoende verwarmd wordt dan wordt de vloeistof enkel verdikt en wordt het geen 'gel'. Hetzelfde ontstaat als de dosering verlaagd wordt. Niet geschikt om in te vriezen.

RODE BIET

5 rode bieten (gekookt)
rookmot

ARTISJOK

2 artisjok

DRAGONOLIE

150 ml zonnebloemolie
75 g dragonblaadjes

GARNITUUR

25 hazelnoten
1 bakje beukenzwammen (150 g)
notenolie

20. Zorg dat de puree een mooie zachte consistentie heeft.
21. Indien nodig, druk de puree door een fijne zeef.
22. Reserveer warm.

RODE BIET

23. Doe een wat rookmot in de rookoven.
24. Maak kleine cilinders van de biet.
25. Doe de biet in de rookoven.
26. Sluit de rookoven bijna helemaal en zet deze op halfhoog vuur.
27. Sluit de pan zodra de rook te ruiken is en haal de rookoven van het vuur.
28. Laat de bieten zo lang mogelijk de rookgeur opnemen.
29. Reserveer.

ARTISJOK (CHIPS)

30. Maak de artisjok schoon zodat je enkel de bodem overhoudt.
31. Blancheer deze in licht gezouten water met een halve citroen, net niet gaar,
32. Snijd de artisjokken met behulp van de snijmachine, stand 3, in dunne plakjes.
33. Dep goed droog.
34. Frituur in een frituur op 160°C tot de artisjokkenchips krokant zijn.

Bestrooi met zout en peper.

DRAGONOLIE

35. Blancheer de dragonblaadjes kort, droog ze en doe ze samen met de olie in de Thermomix. 1 minuut op stand 5 dan 10 minuten op 50°C stand 2.
36. Zeef de olie en doe over in spuitflacon.
37. Reserveer de olie.

PRESENTEREN

38. Hak de hazelnoten fijn en rooster in een droge koekenpan.
39. Besprenkel de beukenzwammen met wat notenolie en gebruik de crème brûlée brander om de zwammetjes af te branden.
40. Trek een streep van de pompoenpuree op het bord.
41. Plaats een rouleau op het bord, garneer met gehakte hazelnoten, zwammen en artisjokchips.
42. Plaats de biet op het bord, en "strooi" de kaantjes eroverheen.
43. Garneer met druppels dragonolie.



INGREDIËNTEN

PISTACHEPASTA

100 g pistachenoten, gepeld,
geblancheerd en
ongezouten
34 g witte basterdsuiker
1 ei
35 g boter
35 g slagroom 30%

IJS

300 ml volle melk
200 ml slagroom
3 eieren
100 g rietsuiker
pistachepasta

DEEG

250 g bloem + om te
bestrooien
30 g geklaarde boter
30 g rietsuiker
100 ml Marsalawijn
10 g citroensap
zout
35 g eiwit
5 g kaneel
zonnebloemolie

PISTACHE | CHOCOLADE | WALNOTEN

CANNOLI DE DULCE DE LECHE, CHOCOLATE Y NUEZ EN GELATO DI PASTACCHIO

BEREIDINGSWIJZE

PISTACHEPASTA

1. Snijd de boter in stukjes.
2. Doe de pistachenoten en de suiker in de Thermomix en hak 20 sec/snelheid 9.
3. Schraap met een spatel de zijanten van de mengbeker naar beneden.
4. Voeg het ei, de boter en room toe en mix 20 sec/snelheid 6.
5. Reserveer.

IJS

6. Splits de eieren en reserveer het eiwit.
7. Meng de melk met de slagroom en breng kort aan de kook.
8. Doe over in de Thermomix.
9. Klop de eidooiers los met suiker in de KitchenAid voor 10 minuten.
10. Giet het suikermengsel in de Thermomix met slagroom en melk en verwarm 3 minuten/80°C /snelheid 3,5.
11. Voeg de pistachepasta erbij, en verwarm 3 minuten/80°C /snelheid 3.
12. Koel het mengsel afgedekt af in de vriezer.
13. Maak het ijs in de ijsmachine.

DEEG

14. Zeef de bloem.
15. Meng voor de deegrolletjes de bloem met de geklaarde boter, de suiker, de Marsalawijn, citroensap, kaneel en zout door elkaar, tot dat je een glad en soepel deeg krijgt.
16. Laat het deeg minimaal 1 uur rusten in een bak met een natte doek er op.
17. Bestrooi het werkblad met bloem en rol het deeg uit tot een dunne plak.
18. Druk er met een steekring cirkels uit, pak de deegroller en bestrooi deze ook met bloem.
19. Rol de plakken nog iets horizontaal en verticaal uit tot ongeveer 3 mm dikte.
20. Rol de plakken om de cannolivorm en gebruik een kwastje met eiwit om dicht te plakken, zorg dat er GEEN eiwit op de vorm komt!
21. Verwarm zonnebloemolie tot 180°C . Bak de cannoli goudbruin tot krokant en gaar. Laat uitlekken op keukenpapier.

SNELLE KARMEL

1 blikje gecondenseerde melk
60 g ongezoeten roomboter
40 g donkerbruine basterdsuiker

VULLING

40 g boter
100 g fondantchocolade voor desserts (50% cacao)
100 g gepelde walnoten
500 g mascarpone kaas
140 g Dulce de Leche
40 g poedersuiker

ZWARTE BESSENGELEI

100 g zwarte bessen
25 g suiker
2 g agar agar

GARNITUUR

30 g pistachenootjes
25 g zwarte bessen

22. Als de cannoli zijn afgekoeld, kun je de cannolivorm indrukken en de cannoli 's van de vorm afschuiven, zodat je de volgende batch kunt maken.

23. Spuit de cannoli vol met de crème.

SNELLE KARMEL

24. Smelt de boter in een pannetje, als dit helemaal gesmolten is, voeg je de suiker toe. Roer dit snel door elkaar.

25. Voeg dan de gecondenseerde melk toe.

26. Roer met een garde tot het mengsel een egale kleur heeft.

27. Blijf roeren tot het mengsel begint te koken. Dan begint het pas wat dikker te worden.

28. Blijf constant roeren in je karamel, tot deze dik genoeg is (heet!). Je hebt nu Dulce de Leche.

29. Laat afkoelen.

VULLING

30. Smelt de boter.

31. Doe de chocolade en walnoten in de Thermomix en hak 10 sec/snelheid 5.

32. Voeg mascarpone en Dulce de Leche toe en mix 10 sec/snelheid 4.

33. Giet de vulling in een spuitzak en vul de cannoli.

34. Bestrooi met poedersuiker en serveer.

35. Zwarte bessengelei

36. Verwarm de bessen met de suiker en een beetje water.

37. Voeg de agar toe en kook 2 minuten.

38. Koel de massa en pureer als deze koud is.

39. Reserveer in spuitzak.

PRESENTEREN

40. Maal de pistachenootjes kort in de Thermomix (4 sec/snelheid 6).

41. Garneer op een bordje een mooi quenelle of bol pistache ijs.

42. Plaats een cannoli naast het ijs.

43. Versier het bordje nog met wat pistachekruidels.

B - Menu oktober 2023



INGREDIËNTEN

BLEEKSELDERIJ

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

KREUKELS

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

LAVASCRÈME

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

KREUKELS / BLEEKSELDERIJ / LAVAS⁴

BEREIDINGSWIJZE

BLEEKSELDERIJ

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

KREUKELS

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

LAVASCRÈME

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

⁴ Gebruikte bronnen voor het maandmenu zijn: Edwin Vinke - de Kromme Watergang, Seger Abels, Sjeffetshe Utrecht

PETERSELIEWORTEL

250 g peterseliewortels
Sansa olijfolie

GARNITUUR

Borage cress

PETERSELIEWORTEL

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

PRESENTEREN

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



PULPO CARPACCIO / ZWARTE QUINOA KROEPOEK

INGREDIËNTEN

PULPO

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

QUINOA KROEPOEK

100 g zwarte quinoa
10 g aardappelzetmeel
250 ml water
zout

DILLE-OLIE

1 grote bos dille
200 ml zonnebloemolie

AARDAPPEL BLOKJES

4 grote vastkokende
aardappels
frituurolie
45 g pijnboompitten

BEREIDINGSWIJZE

PULPO 1

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

QUINOA KROEPOEK

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

DILLE-OLIE

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

AARDAPPEL BLOKJES

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

PULPO II / SALSA

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

GARNITUUR

Chili cress

PULPO II / SALSA

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

PRESENTEREN

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



GEPOFTE KNOLSELDERIJ / CANTHARELLEN

INGREDIËNTEN

KNOLSELDERIJ

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

CANTHARELLEN

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

GARNITUUR

- Tahoon Cress
- Arbequina olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

GEPOFTE KNOLSELDERIJ

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

CANTHARELLENCRÈME

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

PRESENTEREN

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



HERTENBIEFSTUK / RILLETTE / CHURROS / SAFFRAAN PUDDING / DADELPUREE

INGREDIËNTEN

HERTEN RILLETTE -1

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

SAFFRAAN PUDDING

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

DADELPUREE

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

CHURROS

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

BEREIDINGSWIJZE

HERTEN RILLETTE -1

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

SAFFRAAN PUDDING

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

DADELPUREE

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

CHURROS

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

HERTEN RILLETTE -2

200 g bloem
3 eieren
200 g panko
boter

GARNITUUR

Granaatappel (pitjes)
Mustard cress
100 g boter

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

HERTEN RILLETTE -2

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

PRESENTEREN

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



PEER / CHOCOLADE-KARDEMOMSAUS / CRÈME CRUE

INGREDIËNTEN

SIROOP

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

CRÈME CRUE

340 ml slagroom
20 kardemompeulen
260 g witte chocolade

COCKTAIL

500 ml alcoholvrije gin
5 rode grapefruits
300 ml kweeperensiroop
ijsblokjes

BEREIDINGSWIJZE

KWEEPEREN SIROOP

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

CRÈME CRUE

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

GIN-KWEE COCKTAIL

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

GARNITUUR

1 bakje kweeperengelei
Maldon zout
3 kidde patronen
Campari (of Grodino)⁵

PRESENTEREN

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

⁵ *Neem Grodino voor de non-alcohol variant.)*

C - Menu november 2023



INGREDIËNTEN

TARTAAR VAN PAPRIKA

- 4 st rode paprika
- 3 st rode puntpaprika
- 4 takjes tijm
- 2 takjes rozemarijn
- 2 tn knoflook
- Sansa olijfolie
- 1 st sjalot
- citroenolie
- zout
- peper
- 1 citroen

KWARTELEI

- 10 st kwartelei
- azijn

ANCHOÏADE

- 1 ei
- 35 g ansjovis
- Pernod
- citroensap
- 100 ml zonnebloemolie
- zout
- peper

PAPRIKA EN ANCHOÏADE

BEREIDINGSWIJZE

TARTAAR VAN PAPRIKA

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Leg de hele paprika's op een ovenschaal en voeg er de tijm, rozemarijn, geplette knoflook en een royale scheut Sansa olijfolie aan toe.
3. Kruid rijkelijk met zout en peper.
4. Plaats in de oven en laat in ongeveer 35 minuten roosteren (halverwege de paprika's omdraaien).
5. Was en rasp de citroen. Snijd de citroen a viv en vervolgens in fijne brunoise. Meng dit bij de presentatie door de tartaar.
6. Doe de geroosterde paprika's in een plastic zak en laat 10 minuten nagaren.
7. Verwijder de schil van de paprika's en verwijder de zaadlijsten.
8. Snipper het sjalotje zeer fijn.
9. Snijd het paprika vruchtvlees in een zeer fijne brunoise, meng met de gesnipperde sjalot.
10. Breng op smaak met citroenolie, zout en peper en wat van het vocht uit de oven.
11. Zet afgedekt weg in de koeling.

KWARTELEI

12. Schenk azijn in een kom, breek er de kwarteleitjes in en laat enkele minuten staan.
13. Breng water aan de kook, maak een draaikolk en pocheer de eitjes ongeveer 1,5 minuut. Schep ze er voorzichtig uit en reserveer op een plat bord.

ANCHOÏADE

14. Voeg alle ingrediënten samen behalve de olie.
15. Voeg al kloppend druppelsgewijs de olie toe tot een gladde "mayonaise".
16. Doe in een spuitzakje en bewaar voor de garnering.
17. NB als de massa te dun wordt, maak dan een mayonaise volgens basisreceptuur. Meng vervolgens de massa met wat mayonaise, totdat je wel een mooie dikke Anchoïade krijgt.

KAPPERTJES

40 g kappertjes
frituurolie
zout

GARNITUUR

citroenolie
Mustard Cress
Parmezaan
10 sprietjes bieslook
10 eetbare bloemetjes

KAPPERTJES

18. Dep de kappertjes goed droog.
19. Frituur ze kort in hete olie in een ijzeren koekenpan, zodat ze open gaan staan.
20. Laat uitlekken op keukenpapier en kruid met een snufje zout.

PRESENTEREN

21. Dresseer de tartaar met behulp van een ring op een grijs kom bord.
22. Leg er het gepocheerde kwarteleitje op.
23. Spuit enkele dotjes Anchoïade rondom.
24. Garneer met de gefrituurde kappertjes en druppel er nog wat citroenolie langs.
25. Maak het geheel af met wat Cress en een krul Parmezaan, 2 sprietjes bieslook en een viooltje.



PASSIE/MAKREEL/VENKEL

INGREDIËNTEN

MAKREEL

5 st makreel
5 st passievruchten
fijn zeezout
100 ml Picual-olijfolie
1 st spitskool

AVOCADO

2 st avocado
100 g crème fraîche
1 st limoen

VENKEL

1 st venkel
15 ml Pernod
Sansa olijfolie
zout

GARNITUUR

2 st witlof
2 st passievruchten
50 g zeekraal
75 g zeebanaan
(venkel groen)
Shiso cress purple
Picual-olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

MAKREEL

1. Fileer de makreel, maar laat het vel er op zitten.
2. Leg de makreelfilets 30 minuten met de huidkant op fijn zeezout.
3. Trek daarna voorzichtig het vel er af. De strepen moeten nog zichtbaar blijven.
4. Snijd de passievruchten open en haal ze leeg.
5. Meng het passievruchtvlies met de olijfolie.
6. Marineer de makreelfilets in de passievrucht-olie.
7. Haal genoeg spitskoolbladeren los.
8. Blancheer de spitskoolbladeren in zout water en koel terug op ijswater.
9. Halveer de makreelfilets in de lengte en verwijder de graten.
10. Rol 5 makreelfilets, zonder graten, ieder in een spitskoolblad als een rolletje.
11. Snijd elk rolletje in zes stukken, zorg dat het koolblad er omheen blijft zitten.
12. Snijd de overige makreelfilets schuin in chinoise in 6 stukken.

AVOCADO

13. Maak van de avocado, crème fraîche en limoensap een fijne crème.
14. Naar smaak zout toevoegen.
15. Doe in een spuitzak en bewaar koel.

VENKEL

16. Verwijder het groen van de venkel, als deze aanwezig is en bewaar voor de presentatie.
17. Snijd de venkel zeer dun en maak deze aan met wat olijfolie en Pernod en bestrooi met een beetje zout.

PRESENTEREN

18. Dresseer een beetje venkel op de glazen borden.
19. Verdeel de chinoise gesneden makreel en de makreel met spitskoolblad om en om op het bord.
20. Zet er puntjes avocado crème tussen.
21. Haal de passievruchten leeg en dresseer het vruchtvlies ertussen.
22. Pluk de zeekraal en maak op smaak met wat Picual olie.

23. Snijd het topje van de witlofstronk en gebruik de puntjes voor garnering.
24. Garneer verder met de zeebanaantjes, zeekraal, dille en Shiso cress en eventueel venkelgroen.
25. Druppel er nog wat olie over.



INGREDIËNTEN

WILDE EEND

3 st wilde eend
3 st sinaasappel
3 tn knoflook
6 cm verse gember
15 g vijfkruidenpoeder
250 g roomboter
30 g zout
cocktailprikkers

LAKSAUS

3 perssinaasappels
60 g honing
70 ml sojasaus
6 cm verse gember
80 g rietsuiker
5 st steranijs

DUMPLING

10 st dumplingvellen
25 g bieslook
60 ml oestersaus

BATAAT

700 kg bataat
175 g roomboter
frituurolie
zout

EEND/BATAAT

BEREIDINGSWIJZE

WILDE EEND

1. Maak de wijn op tijd open en laat op temperatuur komen.
2. Spoel de eend af en dep deze droog.
3. Meng het zout met de vijfkruidenpoeder en wrijf er de eend zowel van binnen als van buiten mee in.
4. Rasp de sinaasappel en snijd de sinaasappel vervolgens in vieren.
5. Rasp de gember en knoflook.
6. Meng de geraspte sinaasappelschil met de gember en knoflook, wrijf er de binnenkant mee in en stop de partjes sinaasappel in de eend.
7. Bind de poten samen en zet het nekvel vast met een prikker.
8. Laat rusten/marineren.
9. Verwarm de oven voor op 180°C.
10. Rooster de eend ongeveer 3 kwartier in de oven. Overgiet de eend regelmatig met het braadvocht. Maak ondertussen de laksaus.
11. Lak af met de laksaus en herhaal dit een aantal keren.
12. Verwijder de pootjes en reserveer voor de dumplings.

LAKSAUS

13. Pers de sinaasappels uit en zeef het sap. Je hebt 500 ml nodig.
14. Breng het sinaasappelsap met de honing, suiker en sojasaus aan de kook.
15. Voeg de gember en steranijs toe en eventueel nog wat van het braadvocht en laat inkoken tot een siroop.
16. Reserveer voor later.

DUMPLING

17. Pluk de gestoofde eendenboutjes.
18. Snijd de bieslook fijn.
19. Meng de oestersaus met de geplukte eend en bieslook.
20. Neem een dumplingvel in de hand en doe hierop een klein beetje vulling. Je kunt ook de empanada-vormpjes gebruiken.
21. Maak de randen van het vel vochtig en knijp rondom samen zodat er een "zakje" ontstaat. Knijp de bovenzijde goed dicht.
22. Stoom de dumpling in 7-10 minuten gaar in een stoommandje (maak eventueel een bodem van de koolbladeren, over van het 2e gerecht).

BATAAT

23. Schil de zoete aardappelen en snijd in stukken en kook gaar.
24. Bewaar de schillen.
25. Stamp tot puree en roer er de boter door.
26. Snijd de schillen tot stro, was de schillen en dep ze droog.
27. Kort voor uit even frituren. Licht zouten.

KROKANTJE

rijstvellen

GARNITUUR

waterkers

KROKANTJE

28. Breek de rijstvellen in stukken of in repen en frituur (180°C) deze tot kroepoek .

PRESENTEREN

29. Trancheer de gelakte eend.

30. Snijd de eendenfilet in de lengte doormidden.

31. Dresseer deze in het midden van een voorverwarmd bord.

32. Daarnaast de dumpling.

33. Serveer met de zoete aardappelpuree, een paar drupjes laksaus en wat verse waterkers.

34. Maak het geheel af met de gefrituurde stroschillen en krokantje.



INGREDIËNTEN

RUNDERFOND

1000 ml runderfond

HERTSUKADE

1200 g Hert sukade

100 g roomboter

750 ml rode wijn

peper

zout

PASTINAAKPUREE

500 g pastinaak

50 g roomboter

120 ml slagroom

50 ml gerookte olie

10 g rookmot

zeezout

WORTELEN

400 g zwarte wortel

400 g oranje wortel

400 g gele wortel

60 g roomboter

3 sinaasappels

frituurolie

zout

0,5 bos koriander

GARNITUUR

HERTENSUKADE

BEREIDINGSWIJZE

RUNDERFOND

1. Maak 1 liter runderfond volgens basisreceptuur.

HERTSUKADE

2. Snijd de sukade in 10 gelijke stukken, kruid licht met peper en zout.
3. Klaar de roomboter en bak de sukadestukken rondom bruin.
4. Blus het geheel af met de rode wijn en voeg de runderfond toe; het geheel moet net onderstaan.
5. Laat de sukade gedurende ca 2,5 uur rustig garen.
6. Haal het vlees voorzichtig uit de pan en houdt warm.
7. Reduceer de saus naar smaak.

PASTINAAKPUREE

8. Schil de pastinaak en rook deze warm 4 minuten in de rookoven.
9. Snijd ze fijn en doe ze met de rest van de ingrediënten in een vacuümzak.
10. Trek de zak NIET vacuüm maar seal deze enkel dicht.
11. Stoom het geheel op 100°C stoom ongeveer 80 minuten (kan samen met de wortelen).
12. Draai de inhoud daarna glad met de blender en zeef de massa.
13. Breng verder op smaak met wat zeezout.

WORTELEN

14. Was en schil de winterwortels en bewaar de schillen.
15. Rasp de sinaasappel en pers deze vervolgens uit.
16. Trek de wortelen per kleur vacuüm met 80 ml sinaasappelsap, boter, zout en peper.
17. Gaar de wortelen in ca. 80 minuten in de stoomoven op 100°C stoom (kan bij de pastinaken).
18. Maak de schillen droog en frituur ze (afzonderlijk van elkaar) krokant.
19. Breng de schillen op smaak met wat zout.
20. Haal de wortelen uit het plastic en verdeel het kookvocht over drie pannetjes.
21. Snijd de wortelen in de gewenste vorm en doe ze terug in het kookvocht.
22. Glaceer de wortelen rustig en voeg grof gehakte koriander en sinaasappelrasp toe.

PRESENTEREN

23. Verwarm grote borden.

24. Trek een dikke streep pastinaakpuree, net uit het midden van het bord.
25. Leg de sukade in het midden, net tegen de puree aan.
26. Verdeel de wortelen rondom.
27. Maak het geheel af met de saus en garneer met de schillen chips en een blaadje koriander.



INGREDIËNTEN

TARTALETTES

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

GELE ROOM

500 ml melk
3 pompjes vanille
100 g witte suiker
2 eidooier
50 g maïzena
50 g gemberpuree

KOKOS IJS

450 ml kokosmelk
100 g suiker
110 g glucose
150 ml wortelsap
1 mandarijn
1 limoen

OOSTERS ZOET

BEREIDINGSWIJZE

TARTALETTES (HARDE WENERDEEG)

1. Verwarm de oven op 160°C.
2. Meng basterdsuiker, roomboter, citroenrasp, ei en het zout in een bekken met een vlindergarde.
3. Voeg de gezeefde bloem toe en meng goed met elkaar.
4. Verpak het deeg in plasticfolie en laat opstijven in de koeling.
5. Vet ronde bakvormen in met de bakspray.
6. Rol het harde wenerdeeg uit.
7. Bekleed de onder- en zijkant van de bakvorm met het harde wenerdeeg.
8. Maak gaatjes in het harde wenerdeeg met behulp van een vork of een speciale roller.
9. Bak 12 minuten op 160°C.
10. Maak wat crumble van het restant deel en meng er wat roze peper door. Gebruik de crumble onder ijs, zodat deze niet wegglijdt.

GELE ROOM

11. Breng 400 ml melk met de vanille aan de kook.
12. Doe de overige melk met de suiker en de eidooier in een kom en klop dit goed door elkaar.
13. Klop als laatste de maïzena erdoor en maak er een glad papje van.
14. Giet al roerend de helft van de hete melk op het suikermengsel.
15. Roer het goed door.
16. Giet dit mengsel vervolgens bij de hete melk in de pan en breng alles onder voortdurend roeren aan de kook.
17. Het mengsel zal gaan binden en dikker worden. Blijf goed roeren en laat 1 tot 2 minuten zachtjes doorgaren.
18. Voeg de gemberpuree toe.
19. Laat de gele room in de pan afkoelen en dek af met plasticfolie zodat er geen velvorming kan plaats vinden.
20. Roer de gele room voor het uitgaan goed door en voeg eventueel een scheutje melk toe.

KOKOS IJS

21. Maak yuzusap door 1 mandarijn en 1 limoen uit te persen en te mengen. Je hebt 40 ml nodig.
22. Verwarm de kokosmelk, suiker, glucose, wortelsap en yuzusap tot de suiker volledig is opgelost.
23. Gebruik vervolgens een staafmixer om de Cortina er goed doorheen te mengen.
24. Passeer de sorbetbasis en laat volledig afkoelen.
25. Draai er in de ijsmachine in 45 minuten ijs van.

CHOCOLADE

300 g witte chocolade
10 g Ras el Hanout

GARNITUUR

suiker
1 rode peper (Spaans)
1 st mango
30 g gedroogde papaja
Atsina Cress
gedroogde rozenblaadjes

CHOCOLADE

26. Smelt de witte chocolade au bain marie en voeg er de Ras el Hanout aan toe.
27. Roer de massa door met een spatel en stort de chocolade op een plateau met vetvrij papier.
28. Strijk de massa glad en vries de chocolade aan in de vriezer.

PRESENTEREN

29. Strooi wat suiker over de room van de tartalettes en karamelliseer met de brander.
30. Snijd de mango in plakken en steek er rondjes en daarna halve maantjes of dobbelsteentjes van.
31. Hak de papaja wat kleiner.
32. Snijd de Spaanse peper in ragfijne ringetjes.
33. Spuit de gele room met gember in de tartalettes.
34. Bouw de tartalettes verder op met een bol kokosijs, mango en gedroogde Papaja.
35. Breek de aan-gevroren chocolade in schotsjes en steek deze in het gerecht.
36. Garneer met enkele ringetjes rode peper en de Atsina cress.
37. Strooi als laatste wat gedroogde rozenblaadjes op het bord.

D - Menu december 2023



COQUILLES | WITTE CHOCOLADE⁶

INGREDIËNTEN

GARNALEN OLIE

150 ml zonnebloemolie
400 g garnalen (koppen indien leverbaar)
Cayennepeper
Paprikapoeder

VISBOUILLON

ZIE BASISRECEPTUUR

CHOCOLADE SCHUIM (BASIS)

40 ml druivenpitolie
150 g wortel
50 g prei
30 g venkel
60 g champignons
1 sjalot
1 tn knoflook
20 witte peperkorrels
6 g korianderzaad
100 ml vermout
2 takje bladpeterselie
140 ml slagroom
160 ml halfvolle melk
4 g lecithine

COQUILLE TARTAAR

20 coquilles (450 g)
40 ml citroensap
bieslook
20 ml walnoot olie
12 ml sherry azijn

BEREIDINGSWIJZE

GARNALEN OLIE

1. Verhit de olie in een pan totdat deze zeer heet is.
2. Hak de garnalen klein.
3. Voeg de garnalen toe en laat deze roze worden.
4. Voeg paprikapoeder en cayennepeper naar smaak toe.
5. Haal de pan van het vuur en laat de olie afkoelen.
6. Giet de olie door een fijne zeef en reserveer.

VISBOUILLON

7. Maak 200 ml visbouillon volgens basisreceptuur.

CHOCOLADE SCHUIM (BASIS)

8. Verhit de olie op matig vuur.
9. Snij de wortel, venkel, prei (wit), champignons, sjalot en knoflook fijn.
10. Voeg toe aan de olie met de peperkorrels en korianderzaad.
11. Bak tot de groenten zacht zijn.
12. Voeg de Vermout toe en laat het inkoken tot stroop.
13. Voeg de peterselie, visbouillon, slagroom en melk toe; breng het aan de kook en laat afkoelen.
14. Zeef de vloeistof in een schone pan.
15. Voeg de lecithine toe en klop door de vloeistof.
16. Reserveer warm.

COQUILLE TARTAAR

17. Snij de coquilles in een fijne tartaar.
18. Meng de coquilles met het citroensap, bieslook walnoot olie en azijn.
19. Voeg zout toe naar smaak.
20. Zeef de tartaar voor serveren.

⁶ Gebruikte bronnen voor het maandmenu zijn: Heston Blumenthal, La Rive, Amsterdam, De Lindenhof, Giethoorn, La table de Caron, Amsterdam

GARNITUUR

40 g witte chocolade

5 coquilles

Haring kuit

Affilla Cress

PRESENTEREN

21. Hak de chocolade in kleine stukjes.
22. Warm het schuim zachtjes op en voeg de chocolade en zout toe.
23. Snij de coquille door (2 plakjes per coquille).
24. Kwast de coquilles in met de garnalen-olie en gaar ze met een brander.
25. Verdeel de tartaar over de borden met een kleine steekring.
26. Leg de gebrande coquille op de tartaar.
27. Garneer met haringkuit, erwten scheuten en chocolade schaafsel.
28. Schuim de saus op met een staafmixer en dresseer om de tartaar.
29. Sprengel wat garnalenolie over het schuim.



INGREDIËNTEN

MOUSSE

- 1 sjalot
- 70 ml witte port
- 70 ml Madeira
- 150 g kippenlever
- 150 g eendenlever
- 1 ei
- 2 g witte peper
- 8 g zout
- 4 g kleurzout
- 175 g roomboter
- 10 g gelatine
- 1 pot kippenfond

CHOCOLADEDIP

- 250 g cacaoboter
- 125 g witte chocolade

SHERRY GEL

- 250 ml sherry
- 20 g poedersuiker
- 2 g agar agar

GARNITUUR

- Zwarte knoflook
- Rock Chives Cress

MINI MAGNUM | LEVER | SHERRY GEL

BEREIDINGSWIJZE

MOUSSE

1. Snipper de sjalot.
2. Reduceer de port en Madeira samen met de sjalot tot ongeveer 50 ml.
3. Snij de kippenlever en de eendenlever in kleine stukjes.
4. Meng de levers, eieren, peper en zout en voeg het sjalottenmengsel toe.
5. Smelt de boter.
6. Draai het levermengsel in een blender en voeg de vloeibare boter toe.
7. Draai tot een glad geheel (kijk uit voor shiften).
8. Verwarm de massa au bain-marie voor ongeveer 20 minuten.
9. Week de gelatine in koud water.
10. Verwarm 70 ml kippenfond en los de gelatine op.
11. Voeg de kippenfond aan het mengsel toe en roer goed door.
12. Zeef de mousse en doe deze in de magnum mallen (vergeet het stokje niet!!)
13. Zet de mallen in de koelkast en laat opstijven. (ongeveer 1 ½ uur); het laatste half uur in de vriezer (voor betere hechting chocolade).

CHOCOLADE DIP

14. Smelt de cacaoboter met de witte chocolade.
15. Tempereer de chocolade naar 32°C.

SHERRY GEL

16. Voeg de ingrediënten samen en breng deze aan de kook.
17. Laat 2 minuten koken.
18. Stort de gel in een bak en laat afkoelen.
19. Plaats de zwarte knoflook in de vriezer (ongeveer 30 min) voor presentatie.
20. Draai de geleï met een staafmixer tot een mooie gladde gel.

PRESENTEREN

21. Haal de magnums uit de mal en doop deze in de chocoladedip. Laat drogen op bakpapier.
22. Snij flinterdunne plakjes van de knoflook.
23. Plaats de magnum op een zwart bord, doe er een plakje knoflook op en garneer met een dopje sherrygel en de cress.



SKREI | VANILLE | PAPRIKA

INGREDIËNTEN

PAPRIKA CRÈME

5 punt paprika's
Sansa olijfolie
zout
5 g agar agar

GEKONFIJTE SJALOT

Zonnebloemolie
500 g sjalotten
400 ml rode wijn
250 ml bruine ponzu
65 ml rode wijn azijn
80 ml gembersiroop
Zout
Peper

SKREI

500 g kabeljauwfilets
Sansa olijfolie
Zout
Peper

WITTE WIJN-VANILLES AUS

zonnebloemolie
2 sjalotten
2 laurier blaadje
2 pompjes vanille
10 peperkorrels
20 venkelzaadjes
300 ml witte wijn
200 ml visbouillon
60 g roomboter

BEREIDINGSWIJZE

PAPRIKA CRÈME

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Besprenkel de paprika's met olijfolie en strooi en zout over.
3. Pof de paprika's in de oven voor ongeveer 20 minuten totdat het vel geblakerd is.
4. Doe de paprika in een plastic zak en laat afkoelen.
5. Verwijder de schil, zaadlijsten en de zaadjes.
6. Pureer de paprika's met een staafmixer.
7. Breng de puree met de agar agar aan de kook en laat 3 minuut koken.
8. Laat het mengsel afkoelen.
9. Pureer het mengsel glad en breng op smaak.
10. Verwarm het mengsel au bain marie tot opmaak.

GEKONFIJTE SJALOT

11. Snij de sjalotten in dunne ringen.
12. Verhit de olie en bak de ringen totdat ze glazig zijn.
13. Blus af met mengsel van rode wijn, bruine ponzu, rode wijnazijn en gembersiroop.
14. Kook in totdat vocht verdampt is.
15. Breng op smaak met zout en peper.

SKREI

16. Verwarm de oven voor op 80°C.
17. Dep de vis droog met keukenpapier
18. Smeer in met olijfolie en bestrooi met peper en zout.
19. Leg de filets op een bakplaat en gaar ze in de oven (ongeveer 15/20 min).

WITTE WIJN-VANILLES AUS

20. Maak visbouillon volgens basisrecept.
21. Snipper de sjalot.
22. Verhit een scheutje olie in de pan en fruit de sjalot totdat deze glazig is.
23. Voeg laurier, vanille, peperkorrels, venkelzaad en witte wijn toe en breng aan de kook.
24. Kook dit in tot de helft.
25. Voeg de bouillon toe en kook nogmaals in tot de helft.
26. Zeef de saus.

60 g slagroom
Zout

GARNITUUR

Honny Cress

27. Klop de slagroom.
28. Voeg al kloppend blokjes boter aan de saus toe.
29. Blijf goed kloppen totdat de saus en boter goed gemengd is.
30. Mix de geklopte room door de saus en breng op smaak met peper en zout.

PRESENTEREN

31. Leg de skrei filet in het midden van het bord.
32. Maak een quenelle van de gekonfijte sjalot en leg die naast de skrei.
33. Leg aan de andere kant een quenelle van de paprika crème.
34. Lepel de witte wijn-vanillesaus eromheen



BEEF WELLINGTON | (AARD) PEER | POMMES DUCHESS

INGREDIËNTEN

RUNDERFOND

ZIE BASISRECEPTUUR

BEEF WELLINGTON

1000 g filet mignon
Sansa olijfolie
100 g roomboter
6 takken rozemarijn
2 rode ui
2 tn knoflook
1000 g gemengde champignons
9 ml Worcestersaus
100 g broodkruimels
4 grote vellen bladerdeeg
1 ei
peper
zout

JUS MET CANTHARELLEN

70 g boter
2 ui
2 tn knoflook
750 ml runderfond
500 ml rode wijn
6 takjes tijm
300 g cantharellen

BEREIDINGSWIJZE

RUNDERFOND

1. Maak 750 ml runderfond volgens basisrecept.

BEEF WELLINGTON

2. Snij de filet in 2 gelijke stukken.
3. Verhit een koekenpan op hoog vuur.
4. Wrijf zout en peper op de filet; doe een scheutje olijfolie in de hete pan en, samen met de filet, 30 g boter en 1 tak rozemarijn.
5. Schroei het vlees aan in 2 minuten, draai regelmatig en haal uit de pan en reserveer.
6. Snij de ui en knoflook fijn, maak de champignons schoon en snij ook deze fijn.
7. Doe de ui, knoflook en champignons in de pan met de resterende boter en een scheutje olijfolie.
8. Haal de rozemarijn van de 2 takjes af en laat deze meebakken totdat deze zacht zijn.
9. Voeg de worcestersaus in de pan en laat enkele minute meekoken.
10. Haal van het vuur en laat de massa afkoelen.
11. Snij de massa tot een gelijke consistentie, breng op smaak met peper en zout en voeg de broodkruimels toe.
12. Verhit de oven voor op 210°C.
13. Rol het deeg uit (zodanig dat er 1 filet in kan).
14. Smeer het champignonmengsel op het deeg, maar laat de randen vrij.
15. Klop een ei en smeer de randen van het deeg in.
16. Leg de filet op het mengsel en vouw het deeg dicht.
17. Leg de pakketjes op een bakplaat, met bakpapier, en smeer in met eigeel.
18. Zet in de oven voor ongeveer 30 minuten (kerntemperatuur 55°C).
19. Als het deeg mooi bruin is, haal je het uit de oven.
20. Laat rusten tot serveren.

JUS MET CANTHARELLEN

21. Smelt 15 g boter in een pan en fruit de ui en knoflook zachtjes totdat deze glazig is.
22. Schenk de wijn en fond erbij en leg de takjes tijm erin.
23. Kook het vocht op matig vuur in tot nog 1/3 over is.
24. Veeg de cantharellen schoon en snijd een klein stukje van de voetjes weg.
25. Smelt 20 g boter in een hapjespan en bak de cantharellen op matig vuur in 4 minuten mooi bruin en gaar.

2 bosui
20 g platte peterselie
zout
peper
150 g koude boter

POMMES DUCHESSE

1000 g bloemige
aardappelen
3 ei
nootmuskaat

BIMI

500 g bimi

GEDROOGDE PEER

2 Doyenne du Comice peren

AARDPEER

3 aardperen
Maldon zout
Frituurolie

GARNITUUR

26. Voeg de cantharellen toe aan de saus.
27. Snij de bosui in heel fijne ringetjes en hak de peterselie.
28. Haal de pan van het vuur af, zeef de saus en reserveer de vloeistof en cantharellen.
29. Monteer de saus met koude boter en voeg de bosui, cantharellen en peterselie toe.
30. Breng op smaak met zout en peper.

POMMES DUCHESSE

31. Verwarm de oven voor op 200°C.
32. Schil de aardappelen en snij ze in gelijke stukken. Leg ze in een pan met koud gezouten water en breng aan de kook.
33. Giet ze af wanneer ze gaar zijn en schud ze droog; zo vermijd je overtollig water in de aardappelen, waardoor de pommes duchesse te slap worden.
34. Pureer de aardappelen met een roerzeef en kruid ze met peper, zout en nootmuskaat naar smaak.
35. Voeg het ei toe en meng goed met een garde. Als je niet onmiddellijk roert, zullen het ei direct garen en niet voldoende binden.
36. Leg bakpapier op een bakplaat om te voorkomen dat de pommes duchesse aan de bakplaat plakken.
37. Doe de puree in een spuitzak en spuit torentjes met een gekarteld spuitmondje.
38. Bestrijk de aardappel met geklutst ei.
39. Bak ze 10 minuten in de oven (net voor uitgaan).

BIMI

40. Blancheer de Bimi en koel terug op ijswater.
41. Grill ze kort voor uitgaan in de grillpan met wat olie.
42. Breng op smaak.

GEDROOGDE PEER

43. Was de peer, snij doormidden en maak op de mandoline flinterdunne plakjes (vanuit het midden zodat je de hele peer hebt).
44. Dep de peer droog en leg deze te drogen in een warme oven op 90°C.

AARDPEER

45. Was de aardpeer, snij doormidden en maak op de mandoline heel dunne plakjes (vanuit het midden zodat je de hele aardpeer hebt).
46. Frituur de stukjes en zout licht na.

PRESENTEREN

47. Snij de beef wellington in tranches en leg op een bord.
48. Plaats de pommes duchesse naast de beef.
49. Lepel de saus met de cantharellen om de ingrediënten en garneer met de gedroogde peer, aardpeer en bimi.



INGREDIËNTEN

VANILLE ROOMIJS

375 ml slagroom
375 ml melk
100 g suiker
6 eieren
2 pompjes vanille

MERINGUE

100 g eiwitten
200 g poedersuiker
75 g cacaopoeder

CHOCOLADEMOUSSE

160 g chocolade puur
250 ml slagroom
70 g suiker
4 eieren

CHOCOLADECHIPS

200 g chocolade puur

VANILLE | CHOCOLADE | KOFFIE

BEREIDINGSWIJZE

VANILLE ROOMIJS

1. Verwarm de slagroom, melk, suiker en voeg 2 pompjes vanille toe.
2. Laat dit mengsel 15 minuten trekken.
3. Splits de eieren en gebruik het eiwit in volgende onderdeel.
4. Klop met een garde langzaam de eidooiers door het mengsel en verwarm langzaam tot 82°C.
5. Zeef het mengsel en koel terug.
6. Draai het roomijs in de ijsmachine.

MERINGUE

7. Verwarm de oven voor op 90°C.
8. Meng de eiwitten met mespuntje zout en klop deze lobbige.
9. Voeg geleidelijk de suiker toe en klop tot er stijve pieken ontstaan.
10. Spatel de cacaopoeder door het mengsel.
11. Spreid de meringue uit op een met bakpapier bekleedde bakplaat en laat ongeveer 1 ½ uur drogen boven in de oven.
12. Neem uit de oven en laat afkoelen.
13. Snijd in smalle repen.

CHOCOLADEMOUSSE

14. Smelt de chocolade au bain-marie. Tot maximaal 42°C.
15. Splits de eieren en bewaar de dooiers.
16. Klop de slagroom lobbige en 30 g eiwit stijf.
17. Smelt de suiker met 20 ml water.
18. Klop de 4 dooiers los en voeg, met draaiende mixer, het suikerwater toe.
19. Klop het geheel tot een licht gele massa.
20. Spatel er vervolgens de gesmolten chocolade, room, en in 3 porties de eiwitten door.
21. Behoud zoveel mogelijk lucht in de mousse.
22. Vul de donutmal en dek af. Zet ze in de vriezer.

CHOCOLADECHIPS

23. Hak indien nodig de chocolade in kleine brokken.
24. Smelt de chocolade au bain-marie.
25. Als de chocolade 45°C is, stort ¾ van het mengsel op de marmeren plaat, en strijk met een paletmes van links naar rechts totdat de temperatuur 27°C is.

KOFFIE TUILLES

325 ml water
120 ml zonnebloemolie
40 g bloem
1 kopje espresso
20 g suiker
35 ml Tia Maria

SAUS

150 ml melk
60 g suiker
40 g cacaopoeder
80 g chocolade puur
40 ml Jameson whisky

GARNITUUR

30 verse frambozen
Gedroogde
frambozenkrumels
Atsina cress

26. Meng de afgekoelde chocolade bij de ¼ warme chocolade. En verwarm tot een verwerktemperatuur van 32°C.
27. Knip 4 stroken acetaatfolie en leg op de marmeren plaat.
28. Smeer de chocolade als een dunne laag op folie.
29. Laat dit ongeveer 30 minuten opstijven in de vriezer.
30. Breek in stukken.

KOFFIE TUILLES

31. Vermeng alles tot een glad beslag.
32. Bak in pan met anti-aanbak laag op laag vuur de 12 tuilles (apart).
33. Neem uit de pan, laat uitharden.

SAUS

34. Verwarm 50 ml water met de melk, suiker en een mespunt zout.
35. Roer het cacaopoeder erdoor.
36. Haal van het vuur en klop met de garde de chocolade erdoor.
37. Voeg de whisky toe, zeef de vloeistof en laat afkoelen.

PRESENTEREN

38. Verdeel een eetlepel saus over het bord.
39. Leg een quenelle mousse in het midden en ijs ernaast.
40. Maak af met koffie tuilles, merengue en chocoladechips.
41. Dresseer de frambozen en krumels erbij.

E - Menu januari 2024



KIPPENLEVER | WITLOF | APPEL

INGREDIËNTEN

CRÈME VAN

KIPPENLEVER

4 blaadjes gelatine
1 sjalot
300 g kippenlever
200 ml kippenbouillon
50 ml witte port
10 ml Sansa olijfolie
peper
zout
100 ml room
25 ml kookcognac

SALADE VAN WITLOF EN

APPEL

1 limoen
1 appel
2 stronkjes witlof
3 kastanjechampignons
10 ml Valderrama olijfolie
10 g poedersuiker

GARNITUUR

Bieten cress (rood)
Affilla cress

BEREIDINGSWIJZE

CRÈME VAN KIPPENLEVER

1. Controleer de kippenlever op gal en zenen.
2. Week de gelatineblaadjes in koud water.
3. Pel en snipper de sjalot fijn.
4. Verhit de Sansa olijfolie in een koekenpan en bak hierin de
5. sjalot en kippenlevertjes op middelhoog vuur.
6. Voeg naar smaak zout toe.
7. Blus vervolgens af met de cognac, de witte port en kippenbouillon (verkregen van de makers van het 4e gerecht).
8. Knijp de gelatineblaadjes uit en voeg toe aan de pan met kippenlevertjes.
9. Haal van het vuur, breng op smaak met peper en roer even kort door.
10. Doe vervolgens de inhoud van de pan in de Thermomix en mix 1 minuut, stand 10.
11. Zet de massa afgedekt in de vriezer voor 30 minuten.
12. Klop de room op tot een lobbige substantie.
13. Haal het mengsel van kippenlever uit de vriezer en spatel voorzichtig de lobbige room door het kippenlever mengsel.
14. Plaats terug in de vriezer tot uit.

SALADE VAN WITLOF EN APPEL

15. Maak ondertussen de vinaigrette voor de salade door het sap van een limoen te mengen met de poedersuiker, olijfolie en wat peper.
16. Schil de appel.
17. Snijd de appel en de witlof in julienne en gelijke lengte, en meng dit met de helft van de vinaigrette.
18. Ontvel de champignons.
19. schaaf met de truffelrasp dunne plakjes/schilfers van de (rauwe) champignons.

PRESENTEREN

20. Neem de diepe komborden.
21. Schep de salade van witlof en appel in het bord.
22. Maak een mooie quenelle van de kippenlever crème.
23. Garneer het gerecht met de rest van de vinaigrette, de cressen en champignonschilfers.



INGREDIËNTEN

GROENTEBOULLON

Zie basisreceptuur

TOMAAAT-KANEELSOEP

700 ml groentebouillon
20 ml Sansa olijfolie
3 sjalotjes
2 tn knoflook
150 g champignons
100 g bleekselderij
135 g wit van prei
800 g tomaten in blik
1 blikje tomatenpuree
3 kaneelstokjes
15 blaadjes basilicum
200 ml crème fraîche

GROENE KRUIDEN GEL

100 g verse tuinkruiden
(peterselie, bieslook,
dragon, kervel)
200 ml water
2 g agar agar

SPEK EN UI

100 g pancetta
50 g gebakken uitjes
(Indonesische keuken)

AUBERGINECRÈME

1 aubergine
2 teen knoflook
Sansa olijfolie

TOMATENSOEP FINISH IT YOURSELF

BEREIDINGSWIJZE

GROENTEBOULLON

1. Maak 1 liter groentebouillon volgens basisreceptuur.

TOMAAAT-KANEELSOEP

2. Snijd de sjalot en knoflook fijn.
3. Snijd de champignons, de bleekselderij en het wit van de prei fijn.
4. Verhit de olijfolie in een grote pan en fruit hier de sjalot, knoflook, champignons, bleekselderij en wit van prei in. Voeg de tomatenpuree toe.
5. Voeg de kaneelstokjes, basilicum en de tomaten toe en stoof alles 10 minuten op een zacht vuurtje.
6. Voeg de groentebouillon toe en laat alles nog eens 20 minuten trekken.
7. Haal de kaneelstokjes uit de soep en pureer de vloeistof.
8. Druk de soep door een zeef.
9. Klop de crème fraîche door de soep en breng op smaak met zout en peper.
10. Reserveer.

GROENE KRUIDEN GEL

11. Blancheer de groene kruiden en laat ze in ijswater snel afkoelen.
12. Draai glad in een keukenmachine of blender met 100 ml water.
13. Zeef het mengsel.
14. Verhit 100 ml water en los hier de agar agar in op.
15. Meng het kruidenmengsel door het warme water.
16. Laat afkoelen in de koelkast.
17. Draai de gelei tot een gel in de keukenmachine of blender en bewaar in een spuitzak.

SPEK EN UI

18. Bak de pancetta zachtjes uit en laat op keukenpapier uitlekken.
19. Verkrummel de pancetta en meng met de gebakken uitjes.

AUBERGINECRÈME

20. Snijd de aubergine in de lengte in 2 helften.
21. Het vruchtvlies kruislings insnijden en insmeren met doorgesneden teentje knoflook.

10 g verse koriander
1 limoen
75 g crème fraîche
zeezout
peper
rozemarijn

PARMEZAANSE KAAS

MARSHMALLOWS

300 g melk
13 g bladgelatine
150 g Parmezaanse kaas
30 ml extra vierge olijfolie
zout

GARNITUUR

100 ml room

22. Bedruppelen met olijfolie, bestrooien met zeezout en takjes rozemarijn en inpakken in aluminiumfolie.
23. Ongeveer 30 minuten poffen in een oven van 200°C.
24. De aubergine leegscheppen met een lepel en fijnsnijden.
25. Verhit het vruchtvlees in een koekenpan met een beetje olie en laat het water laten verdampen.
26. Doe het vruchtvlees in een maatbeker en vermeng met limoensap en crème fraîche.
27. Voeg de koriander toe en maak fijn met een staafmixer.
28. Breng op smaak met peper en zout en reserveer.

PARMEZAANSE KAAS MARSHMALLOWS

29. Koel 240 g van de melk terug tot 3°C.
30. Week de gelatine in koud water.
31. Verwarm de rest van de melk tot ongeveer 60°C en los de gelatineblaadjes erin op.
32. Koel de melk met de gelatine tot 40°C en klop de vloeistof in de KitchenAid.
33. Voeg na ongeveer 30 seconden de koude melk in 1 keer toe.
34. Klop dit geheel luchtig tot er pieken ontstaan en voeg de olijfolie toe.
35. Nog even doorkloppen en vervolgens in een spuitzak met gladde spuitmond doen.
36. Spuit op een bakplaat met bakpapier mooie gladde doppen en bestrooi deze met zout.
37. Rasp de kaas zeer fijn met een Microplane rasp en bestrooi er de marshmallows mee.
38. Bewaar tot gebruik in de koeling.

PRESENTEREN

39. Klop de room tot yoghurt dikte en voeg al kloppend toe aan de soep.
40. Neem een langwerpige bord en zet daar een klein leeuwenkopje op en vier soeplepels.
41. Schuim de soep op en schep in warme leeuwenkopjes.
42. Leg/spuit de vier garnituren ieder op een eigen lepel en garneer naar wens.
43. Serveer direct.



INGREDIËNTEN

LAVASOLIE

½ bosje lavas
100 ml druivenpitolie
zout
peper
groene kleurstof

GEGRILDE COURGETTE

1 groene courgette
1 gele courgette
zout
peper
Sansa olijfolie

JUS VAN KARNEMELK EN

SAMBAI

2 sjalotjes
6 limoen
200 ml droge witte wijn
500 ml karnemelk
50 ml sambai
150 ml room
150 ml crème fraîche
50 g roomboter
zout
peper

KROKANTJE VAN VADOUVAN

2 eieren
zout
peper
Vadouvan
Siliconen mal alvéolé 3
(bijenmal)

ZEEDUIVEL | KARNEMELK | SAMBAI

BEREIDINGSWIJZE

LAVASOLIE

1. Doe alle ingrediënten in een blender en draai ongeveer 7 minuten tot deze mooi glad is.
2. Passeer door een doek en zet koud weg.

GEGRILDE COURGETTE

3. Snijd de courgettes in de lengte in dunne plakken op de snijmachine stand 8.
4. Leg op een schaaltje en besprenkel met olijfolie.
5. Kruid met peper en zout.
6. Gril in een grillpan.
7. Leg een plak groene courgette op een plak gele courgette en rol strak op.

JUS VAN KARNEMELK EN SAMBAI

8. Snipper de sjalot.
9. Schil de limoen.
10. Fruit de gesnipperde sjalotjes samen met de limoenschillen aan in olijfolie en blus af met de witte wijn. Laat dit tot de helft inkoken.
11. Zeef de vloeistof.
12. Breng de karnemelk aan de kook, vervolgens eerst zeven en daarna door een kaasdoek zeven. Alleen het vocht van de karnemelk blijft over.
13. Voeg het karnemelkvocht, witte wijn – limoen, sambai, de room en crème fraîche samen en laat voor een derde inkoken.
14. Monteer de saus vlak voor het serveren op met 50 g koude roomboter.
15. Breng op smaak met zout en peper.

KROKANTJE VAN VADOUVAN

16. Klop de eieren los in een bekken en breng op smaak met zout en peper en een beetje Vadouvan.
17. Leg de siliconen bijenmal op een bakplaat en giet het ei hierin.
18. Strijk de mal strak af met je wijsvinger.
19. Bak het in 5 minuten krokant op 150°C, laat in de mal afkoelen voordat je het eruit haalt.
20. Leg de krokantjes voor uitgaan in een warme oven.

MOUSSELINE

100 g roomboter
100 ml melk
500 g kruimige aardappel
(schoon)
bieslook
zout
peper
fijne rookmot

VLAK VOOR UIT

1 kg zeeduivelfilet
boter
10 g Gambero Rosso poeder
50 ml zonnebloemolie

GARNITUUR

MOUSSELINE

21. Leg de roomboter en de melk in een rookoven met wat rookmot.
22. Laat iets roken en zet een 30 min op de werkbank.
23. Kook de aardappelen gaar en stamp deze samen met de gerookte roomboter en de melk tot een mooie puree.
24. Wrijf de puree door een fijne bolzeef en breng op smaak met wat zout en peper.
25. Snijd de bieslook fijn en spatel deze kort voor uit door de warme puree.

VLAK VOOR UIT

26. Maak de olie aan met de Gambero Rosso poeder.
27. Leg de zeeduivel voor het bakken even in de helft van de Gambero Rosso olie
28. Bak de zeeduivelfilet in z'n geheel en kruid met zout.

PRESENTEREN

29. Schep de gerookte aardappelmousseline in het midden van het bord.
30. Snij de zeeduivelfilet en leg op de mousseline.
31. Schep rondom ruim de saus van karnemelk en sambai.
32. Halveer een rolletje gele en groene courgette en steek ertussen.
33. Druppel in de saus een beetje essence van Gambero Rosso olie en wat lavasolie.
34. Plaats het krokantje van Vadouvan op het gerechtje.



BOERDERIJ EEND MET ZUURKOOL EN PADDENSTOELEN

INGREDIËNTEN

KIPPENBOUILLON

Zie basisreceptuur

ZUURKOOL

400 g zuurkool
80 g spek gesneden
320 g ganzenvet
400 ml witte wijn
3 blad laurier
15 st jeneverbes

ZUURKOOLBOUILLON

400 g zuurkool
2 teen knoflook
2 st sjalot
4 blaadjes laurier
10 g karwij
75g spek gesneden
100 ml Noilly Prat
600 ml kippenbouillon
xanthaangom

EENDEN JUS

1 kg karkassen en halzen van eend
4 st ui
5 g Sechuan peper
100 ml sherry
100 ml Pedro Ximénez sherry
350 ml kalfsfond
350 ml kippenbouillon
Sansa olijfolie
100 g boter

GEKARAMELISEERDE UI

4 uien
20 ml zonnebloemolie
20 ml sushi-azijn
zout
peper

BEREIDINGSWIJZE

KIPPENBOUILLON

1. Maak 1200 ml kippenbouillon volgens basisreceptuur. Geef hiervan 200 ml kippenbouillon door aan de makers van het 1e gerecht.

ZUURKOOL

2. Smelt een beetje boter in een pan en voeg het spek, de laurier en jeneverbessen toe.
3. Voeg dan de zuurkool, wijn en het ganzenvet toe.
4. Laat dit op zacht vuur voor ongeveer een uur sudderen.

ZUURKOOLBOUILLON

5. Spoel de zuurkool met koud water.
6. Snipper de sjalot en knoflook. Snijd het spek klein.
7. Fruit de sjalot, knoflook en zuurkool aan in iets zonnebloemolie.
8. Voeg het spek toe en laat kort bakken.
9. Voeg de laurier en karwij toe en blus dit af met Noilly Prat.
10. Voeg de kippenbouillon toe.
11. Laat dit trekken voor ongeveer 45 minuten op laag vuur.
12. Zeef de bouillon.
13. Bindt de bouillon met wat xanthaangom en breng deze op smaak.

EENDEN JUS

14. Plaats de boter in de vriezer.
15. Doe de klein gehakte karkassen en halzen in een grote pan met een scheutje olijfolie en bak ze tot ze licht bruin worden.
16. Snijd de ui, voeg deze toe en laat even meebakken.
17. Afblossen met de twee sherry's.
18. Kneus de Sechuan peper en voeg de Sechuan peper, de kalfsfond en de kippenbouillon toe. Laat de jus gedurende 1 uurtjes trekken.
19. Kook de vloeistof in tot de helft.
20. Passeer de vloeistof door een zeef.
21. Kook verder in tot de helft (totaal $\frac{1}{4}$) en monteer met ijskoude boter.

GEKARAMELISEERDE UI

22. Snij de ui in kleine stukjes.
23. Verhit een pan, voeg de ui toe met 10 ml olie en zout.
24. Laat de pan op laag vuur staan totdat de uit gekarameliseerd is.
25. Voeg de sushi-azijn toe en laat afkoelen.
26. Pureer tot een gladde massa.

EEND

4 st eendenborst
7 g Shichimi Togarashi

PADDENSTOELEN

CROUTONS

2 st sjalot
2 teen knoflook
3 tak tijm
100 g roomkaas
Paddenstoelen mix
(cantharel, bundelzwam,
oesterzwam)
5 plak casinobrood
boter
Affilla cress

SPRUITJES

30 kleine spruitjes
Sansa olie

GARNITUUR

145 g spek gesneden

27. Breng op smaak met peper en zout.

28. Bewaar in een spuitzak.

EEND

29. Snijd de vetkant van de eendenborst kruislings in.

30. Wrijf de vleeskant in met de Shichimi Togarashi en zout.

31. Verwarm dan een koekenpan op zacht vuur en leg de eend met vet naar beneden.

32. Laat dit rustig uitbakken.

33. Wanneer het vet mooi is uitgebakken, de eend omdraaien en deze zijde ook bruin bakken.

34. Haal dan de eendenborst uit de pan en laat deze rusten.

35. Gebruik de jus om de paddenstoelen in te bakken.

36. Vlak voor het serveren de eendenborst verwarmen en instrijken met de jus.

37. Snijd daarna in dunne plakken.

PADDENSTOELEN CROUTONS

38. Snijper de sjalot en knoflook fijn.

39. Bak kort aan in olie en voeg de tijm toe.

40. Laat afkoelen en meng dan door de roomkaas. Breng op smaak met peper en zout.

41. Maak de paddenstoelen schoon en verdeel in gelijke grootte.

42. Snijd het brood in rechte banen zonder korst. Smeer in met boter.

43. Vlak voor het serveren het brood goudbruin bakken.

44. De paddenstoelen dan kort in de jus (34) bakken en op smaak brengen met zout.

45. Verdeel dan de roomkaas over de gebakken croutons en verdeel de paddenstoelen en cress erover heen.

SPRUITJES

46. Haal de buitenste blaadjes van de spruitjes, reserveer de mooiste blaadjes.

47. Deze blaadjes vlak voor het serveren aanmaken met een beetje olie en zout.

48. De rest van de spruitjes afhankelijk van de grootte halveren.

49. Kook de schoongemaakte spruiten ongeveer 3 minuten in kokend water.

50. Vlak voor het serveren de spruitjes frituren op 180°C.

PRESENTEREN

51. Bak de spek uit.

52. Plaats de zuurkool op het bord.

53. Leg de eend erop.

54. De croutons ernaast.

55. Plaats wat dotjes uiencrème rondom.

56. Dresseer de spruitjes en spekjes erom heen tezamen met de zuurkoolbouillon.

57. Schenk de jus over de eend.



BROWNIE | STOOFPEER

INGREDIËNTEN

SMOKY BROWNIE

- 200 g boter
- 300 g suiker
- 1 druppel vanille-extract
- 3 eieren
- 60 g cacao poeder
- 7 g bakpoeder
- 1 g zout
- 100 g bloem
- 80 g witte chocoladecouverture
- 40 g pecannoten

ROOMIJS

- 500 ml melk
- 150 g slagroom
- 100 g suiker
- 30 g dextrosepoeder
- 20 g magere melkpoeder
- 3 g Cortina
- 3 g kaneelpoeder
- 3 pippali peper
- 2 st steranijs

VANILLE-CRUMBLE

- 25 g zachte boter
- 35 g rietsuiker
- 22 g bloem
- 30 g amandelpoeder
- 4 g bakpoeder
- 1 druppel vanille-extract

STOOFPEREN

- 7 stoofperen

BEREIDINGSWIJZE

SMOKY BROWNIE

1. Vul de Green Egg met houtskool.
2. Leg twee bruine aanmaakblokjes in het midden van de kolen.
3. Steek deze aan, wacht tot de houtskool rondom de aanmaakblokjes begint te smeulen.
4. Plaats de ConvEGGtor/ pizzasteen op het rooster (zodat indirecte verwarming ontstaat) en leg daarna het RVS-rooster erop.
5. Verwarm tot 220°C.
6. Smelt de boter in een grote pan.
7. Roer er de suiker, het vanille extract en de eieren een voor een door.
8. Voeg cacao poeder, bakpoeder en zout toe en roer alles tot een glad mengsel.
9. Roer er de bloem, chocolade en de noten doorheen.
10. Schenk het beslag in een ingevette grote springvorm.
11. Bak de brownies in 30 à 35 minuten in de gesloten Green Egg.
12. Laat in de vorm op een rooster afkoelen tot kamertemperatuur.

ROOMIJS

13. Zet de melk, slagroom, suiker, dextrose, magere melkpoeder, kaneel, geraspte pippali peper, Cortina en steranijs samen op laag vuur tot net tegen de kook en alle suikers zijn opgelost.
14. Haal de steranijs uit de mix en laat afkoelen in de koeling.
15. Draai de mix op in de ijsmachine.

VANILLE-CRUMBLE

16. Meng de boter met de suiker tot het mengsel helemaal glad is.
17. Voeg daarna de rest van de ingrediënten toe tot er een mooie kruimel ontstaat.
18. Laat 2 uur in de koeling opstijven.
19. Bak in 20 minuten mooi licht bruin af in een voorverwarmde oven van 150°C.

STOOFPEREN

20. Verwarm de rode wijn, rode Port en suiker en los de suiker op.

300 ml rode wijn
300 ml rode port
60 g suiker
1 kaneelstokje
2 steranijs
1 kruidnagel
1 blaadjes laurier
1 sinaasappel
1 citroen

GEL VAN STOOFPEREN

50 ml triple sec
50 ml crème de cassis
3 g agar agar
2 stoofperen

GARNITUUR

10 viooltjes
120 ml room
14 g vanillesuiker

21. Voeg de specerijen, het sap en schil van de citroen en sinaasappel toe en laat even trekken.
22. Schil de peren, halveer ze en voeg deze toe. Reserveer 2 stoofperen voor de gel.
23. Pocheer ze zachtjes gaar.
24. Laat afkoelen en vang 300 ml van het vocht op voor de gel.
25. Kook het restant van het vocht in tot een siroop.

GEL VAN STOOFPEREN

26. Weeg het pocheervocht af op 300 ml.
27. Voeg de triple sec en crème de cassis toe aan het pocheervocht en breng aan de kook.
28. Voeg al roerende de agar agar toe en kook zo voor 2-3 minuten door.
29. Stort de gelbasis en laat uur geleren.
30. Draai de gelbasis samen met de stoofperen (punt 22) tot een gladde gel in de Thermomix.
31. Passeer door een fijne zeef en bewaar in spuitzakjes.

PRESENTEREN

32. Klop de room met de vanillesuiker stijf en reserveer in de koelkast.
33. Vlinder de Stoofperen. Leg ze net uit het midden op het bord.
34. Snijd de brownie in gelijke stukken. Zet een brownie naast de gevlinderde stoofpeer.
35. Zet stippen Gel.
36. Garneer de brownie met de slagroom.
37. Schep een quenelle roomijs en dip de onderkant in de Crumble en leg met de crumble naar onder op het bord.
38. Strooi nog wat extra crumble naast het ijs en schenk de siroop over de peer.
39. Garneer het ijs met een viooltje.

F - Menu februari 2024



INGREDIËNTEN

RAMMENASRAVIOLI I

250 g rammenas (rettich)
3 st limoen
Picual olijfolie
zout

KRAB

350 g King krab
1 st avocado
1 st komkommer
50 g roomkaas

RAMMENASRAVIOLI II

Gemarineerde plakjes

RETTICH SOEP

3 uien
400 g rettich
60 ml volle melk
650 ml gevogelte bouillon
komijnpoeder
peper
gekneusde Maldon zout

GARNITUUR

Kervel
Rettich
Zalmeitjes

RAMMENASRAVIOLI MET KRAB

BEREIDINGSWIJZE

RAMMENASRAVIOLI I

1. Snijd de rammenas in dunne plakjes 2 mm.
2. Rasp de limoenen (garnituur) en pers de limoenen.
3. Maak een marinade van limoensap, olijfolie en wat zout.
4. Laat de plakjes rammensas minstens 15 minuten marinieren.

KRAB-AVOCADO-KOMKOMMER SALADE

5. Pluk de krab en controleer op harde kraakbeen stukjes.
6. Snijd de avocado en komkommer in fijne brunoise. Meng met de krab.
7. Meng de krab-salade met de marinade naar smaak en roomkaas.

RAMMENASRAVIOLI (VERVOLG)

8. Schep een beetje krab-salade op een plakje gemarineerde rammenas (rettich) en bedek deze met een tweede plakje.
9. Maak er 3 per persoon.

RETTICH SOEP

10. Verwarm 1 eetlepel olijfolie.
11. Snij de uien fijn en laat stoven.
12. Snijd ondertussen de rettich in kleine stukjes (reserveer een beetje voor garnituur) en stoof mee. Zet het vuur wat hoger, roer zo nu en dan om en bak tot de uien beginnen te bruinen en de rettich glazig kleurt.
13. Voeg bouillon en melk toe. Breng aan de kook en laat sudderen tot alle groenten gaar zijn.
14. Pureer de rettich soep.
15. Breng verder op smaak met wat gekneusde Maldon zout en komijnpoeder en serveer met fijngesneden rettich en flink wat verse groene tuinkruiden.

PRESENTEREN

16. Snijd de chioga biet in dunne plakjes van 2 mm.
17. Snij met de kleinste ring een rondje uit de biet.
18. Meng de limoenrasp met de olijfolie en zonnebloemolie.

1 Chioga biet
50 ml olijfolie
50 ml zonnebloemolie
Tuinkruidengarnering
(munt, bieslook, peterselie)
Rettich
crème fraîche
chilipoeder

19. Dresseer 3 ravioli op een bord met het soepje.
20. Garneer de ravioli met enkele zalmeitjes en een takje kervel.
21. Vul het kleine soepglasje met crème fraîche en plaats een rondje biet met wat chilipeper op de rand.
22. Versier Chioga biet met tuinkruidengarnering en plaats deze op het glas.
23. Bedruipt het geheel met enkele druppels limoenrasp olie.



CARPACCIO VAN ZEEBAARS MET CITRUS

INGREDIËNTEN

GEDROOGDE

APPELKAPPERTJES

20 appelkappertjes

ZEEBAARS

5 st zeebaars

2 roze pompelmoes

2 limoen

6 mandarijn

2 citroen

90 ml Picudo olijfolie

CITROEN GEL

120 ml citroensap

75 ml water

15 ml citroenlikeur (Limocello)

20 g suiker

1,5 citroenen, rasp

2 g agar agar

1 g citras

GARNITUUR

grof zeezout

zwarte peper

1 bosje bieslook

roze peperbolletjes

BEREIDINGSWIJZE

GEDROOGDE APPELKAPPERTJES

1. Snijd de kappertjes in plakjes en droog deze op een ovenblad in de warmhoudkast op 80°C in ongeveer twee uur.

ZEEBAARS

2. Fileer de zeebaars en snijd in flinterdunne plakjes, zet koel weg.
3. Rasp de citroen, mandarijn en limoen.
4. Snij het vruchtvlees uit de pompelmoes, citroen, mandarijn en limoen. Vang het sap op in een aparte kom.
5. Maak van het vruchtvlees een "fruitsalade".
6. Meng het citrussap en rasp met de olijfolie. Peper en zout naar smaak. Zeef de marinade.
7. Besprenkel de zeebaars met het mengsel en laat 1 uur afgedekt marinieren in de koelkast.

CITROEN GEL

8. Breng het citroensap, water, citroenlikeur, suiker en citroenrasp aan de kook.
9. Voeg al roerend de agar agar en citras toe en kook 3 minuten door onder continu roeren.
10. Stort in een bak en koel terug om volledig te laten geleren.
11. Draai de gel glad in de thermoblender.
12. Passeer door een fijne zeef en bewaar in spuitzakjes, flesjes of een bakje in de koelkast.

PRESENTEREN

13. Neem gekoelde borden.
14. Verdeel de zeebaars over de borden.
15. Dresseer de fruitsalade en de schijfjes gedroogde appelkappertjes.
16. Zet enkele dotjes citroengel.
17. Garneer met grof zeezout, roze peperbolletjes, bieslooksprietjes en versgemalen peper.



INGREDIËNTEN

Kippenbouillon
(zie basisreceptuur)

GEDROOGDE ZWARTE OLIJVEN

½ potje zwarte olijven op water

KNOLSELDERIJSCHIJFJES

½ knolselderij
Ocal olijfolie

RISOTTO

3 sjalotjes
½ knolselderij
300 g risottorijst (Arborio)
1 scheut witte wijn
1 l kippenbouillon
125 g gorgonzola
50 g Parmezaanse kaas

INGEMAAKT MOSTERDZAAD

60 g mosterdzaad
80 ml witte wijnazijn
80 ml water
25 g suiker
3 g zout

PETERSELIEOLIE

50 g peterselie

RISOTTO MET SELDERIJ EN GORGONZOLA

BEREIDINGSWIJZE

1. Maak 1 liter kippenbouillon volgens basisreceptuur.

GEDROOGDE ZWARTE OLIJVEN

2. Giet de olijven af, hak fijn en droog met keukenpapier.
3. Droog 2 uur in de warmhoudkast op 80°C.

KNOLSELDERIJSCHIJFJES

4. Snijd plakken van de knolselderij op de snijmachine, stand 2.
5. Steek hier rondjes uit met een steker (diameter 2-3cm), 9 per persoon.
6. Kook de schijfjes 5 minuten, spoel af met koud water en laat uitlekken op keukenpapier.
7. Strooi hier wat peper en zout over.
8. Besprenkel vlak voor het opdienen met Ocal olijfolie.

RISOTTO

9. Snipper de sjalot en snijd de restant knolselderij in een fijne brunoise.
10. Verhit een scheutje olijfolie en fruit hierin de gesnipperde sjalot.
11. Voeg de in brunoise gesneden knolselderij toe en bak even mee.
12. Voeg de risottorijst toe en bak mee tot die glazig begint te worden.
13. Blus af met een scheut witte wijn en laat even inkoken.
14. Schenk per soeplepel de bouillon bij de risotto tot die opgenomen is, voeg dan de volgende toe. Blijf regelmatig roeren, dit duurt zo'n 15 minuten.
15. Haal de pan van het vuur en roer de gorgonzola door de risotto. Bestrooi met de Parmezaanse kaas, leg het deksel op de pan en laat 2 minuten rusten.
16. Breng op smaak met (flink wat) versgemalen zwarte peper en waar nodig zout.

INGEMAAKT MOSTERDZAAD

17. Breng alle ingrediënten aan de kook en laat zo'n 45 minuten op laag vuur pruttelen met het deksel schuin op de pan.
18. Zorg voor een schone pot en giet hier het mosterdzaad in; inclusief het resterende vocht.
19. Laat afkoelen, bewaar het in de koelkast.

PETERSELIE

20. Pluk de verse peterselie en doe in een blender.

250 ml zonnebloemolie

BOSUI

4 bosui

GARNITUUR

21. Schenk hier zonnebloemolie bij en verwarm tot 50 °C.
22. Pureer de olie tot hij mooi egaal groen is.
23. Zet een zeef op een bakje en leg hier keukenpapier in. Giet hier de olie op en laat rustig uitlekken.
24. Reserveer de olie in een spuitflesje.

BOSUI

25. Snijd het groen van de bosui in stukken van 2-3cm en vervolgens in julienne.
26. Leg de julienne 30 minuten in ijswater zodat ze gaan krullen.
27. Laat uitlekken op keukenpapier.

PRESENTEREN

28. Zet de opbouwring midden op het bord en schep hier risotto in. Druk aan zodat het een plat geheel wordt.
29. Leg hier de schijfjes knolselderij op, vorm een cirkel en leg tot slot een schijfje in het midden.
30. Verdeel hierover de olijven, mosterdzaad en bosui.
31. Schenk flink wat peterselieolie rond.



REEBOUT MET POMPOENTAART

INGREDIËNTEN

REEBOUT

1 st reebout (± 2,3 kg)
1 x wildfond volgens
basisreceptuur
Sansa olijfolie
roomboter

MARLOES UITJES

50 st Marloesuitjes
1 tn knoflook
2 takjes tijm
100 ml rode port
1 st sinaasappel
250 ml wildfond

POMPOENTAART

voor de bodem:
200 g bloem
5 g bakpoeder
125 g roomboter
50 ml karnemelk
Zout
Blindbakbonen

Voor de vulling:
250 g pompoenpuree (fles)
½ blikje gecondenseerde melk
1 st ei
1 st eidooier
3 g kaneelpoeder
3 g piment (gemalen)
3 g gemberpoeder
Kardemonpoeder
Nootmuskaatpoeder

BEREIDINGSWIJZE

REEBOUT

1. Ontbeen en ontvlies de reebout en maak van het karkas en de afsnijdsels een wild fond volgens basisreceptuur.
2. Laat de ree biefstukjes op kamertemperatuur komen.
3. Dep droog met wat keukenpapier.
4. Verhit een koekenpan met 2 el Sansa- olijfolie.
5. Schroei beide zijden van de biefstuk in 10 seconden goed dicht. Zet het vuur wat lager, voeg een klont roomboter toe en bestrooi de biefstukken met grof zout en peper.
6. Laat rusten in aluminiumfolie.

MARLOES UITJES

7. Maak de Marloesuitjes schoon.
8. Bak de Marloesuitjes aan met wat knoflook en tijm.
9. Blus af met de rode port.
10. Voeg de wildfond toe.
11. Schil de sinaasappel met een dunschiller en pers deze vervolgens uit.
12. Voeg beide toe aan de Marloesuitje.
13. Stoof de Marloesuitjes gaar.

POMPOENTAART

14. Schil en snijd de pompoen in stukken, verwijder de pitten. Bak deze in ongeveer 30 gaar in een oven van 180 °C.
15. Laat de gegaarde pompoen afkoelen en pureer en haal door een fijne zeef.
16. Kneed een deegje van de ingrediënten voor de bodem en laat het 30 minuten rusten.
17. Rol uit en steek voldoende rondjes. Neem een blauwe 3x4 siliconen bakvorm.
18. Vet lichtjes in en bekleed de vormpjes met een deeg rondje.
19. Knip van bakpapier rondjes en leg op het deeg, vul ze met blindbakbonen en bak af op 200 °C ongeveer 15 minuten.
20. Laat afkoelen en zet de oven op 175 °C.
21. Vermeng alle ingrediënten voor de vulling.
22. Verwijder de blindbakbonen en vul deze met de pompoenvulling.
23. Bak de pompoentaartjes in ongeveer 30-45 minuten gaar.
24. Snijd de pompoen voor de topping in een fijne brunoise.
25. Kook het water, azijn en suiker tot de suiker is opgelost.
26. Voeg de brunoise gesneden pompoen toe het suikerwater en kook beetgaar.

Zout
topping:
250 g pompoen
50 g suiker
100 ml water
100 ml blanke azijn

PASTINAAK

500 g pastinaak
300 g kruimige aardappel
Kruidnagel
Laurier
30 ml melk
30 ml kookroom
10 g boter
Nootmuskaat
Zout
Peper
Rucola

WILD SAUS

500 ml wildfond
1 plak ontbijtkoek
15 g appelstroop

GARNITUUR

Rucola

27. Haal de pompoen eruit en kook het vocht in tot lichte siroop.
28. Voeg de pompoen weer toe en laat afkoelen en reserveer.

PASTINAAK

29. Schil de pastinaak en snijd in grove stukken.
30. Kook deze in ruim licht gezouten water met laurier en kruidnagel.
31. Schil de aardappelen en kook in een andere pan gaar.
32. Giet beiden af en haal de laurier en kruidnagel eruit.
33. Knijp de gekookte aardappelen tot puree en meng met melk en klontje boter.
34. Giet de kookroom bij de pastinaak en pureer fijn.
35. Voeg aardappelpuree en pastinaakpuree bij elkaar en breng op smaak met peper en zout.
36. Voeg eventueel wat olijfolie toe.
37. Snijd de rucola grof en meng net voor uit door de puree.

WILD SAUS

38. Passeer de wildfond en kook in tot er een smaakvolle saus ontstaat.
39. Verkruiemel een plak ontbijt koek en meng door de saus. Blijf roeren tot de ontbijtkoek volledig is opgelost.
40. Eventueel wat appelstroop voor de smaak

PRESENTEREN

41. Zet een quenelle pastinaakpuree op het bord.
42. Leg daar enkele plakken reebiefstuk tegen aan.
43. Schep enkele Marloesuitjes erbij.
44. Zet er een pompoentaartje bij en top deze met de pompoen topping.
45. Maak het geheel af met de saus en iets rucola.



RED VELVET

INGREDIËNTEN

BESLAG

340 g witte bloem
8 g bakpoeder
300 ml melk
150 ml karnemelk
75 g boter
3 st eieren
40 g suiker
5 g zout
rode kleurstof

FRAMBOZEN MOUSSE

250 g frambozenpuree
8 blaadjes gelatine
100 ml water
300 g suiker
200 g eiwit
100 g suiker
200 ml slagroom

ROOMKAAS CRÈME

120 g boter
100 g poedersuiker
225 g roomkaas
2 pufjes vanille extract
10 ml rozenwater
bakpapier

GARNITUUR

frambozen (gevroordroogde)
1 doosje frambozen (vers)
munt
suiker

BEREIDINGSWIJZE

BESLAG

1. Meng de bloem met het bakpoeder, suiker en zout.
2. Smelt de boter en voeg samen met de losgeklopte eieren toe. Voeg er dan de karnemelk en melk bij en klop tot een luchtig beslag.
3. Voeg op het laatst druppels rode keurstof toe tot een mooie diepe rode kleur (Red Velvet).
4. Bak 10 pannenkoeken en laat afkoelen.
5. Steek uit iedere pannenkoek 3 gelijke rondjes.

FRAMBOZEN MOUSSE

6. Week de gelatine in koud water.
7. Voeg de geweekte gelatine toe aan de frambozenpuree en verwarm tot de gelatine is opgelost. Laat afkoelen in de koeling.
8. Kook het water met 300 g suiker tot 120°C.
9. Klop het eiwit (vetvrij) met 100 g suiker tot stijf.
10. Voeg vervolgens de nog warme suikerstoop toe en klop tot koud.
11. Spatel eerst 1/3 eiwit door de afgekoelde frambozenpuree. Daarna pas de rest van het eiwit.
12. Klop slagroom tot stand en spatel deze als laatste er doorheen.
13. Vul een grote spuitzak en bewaar licht gekoeld (evt. kort in de koeling en daarna eruit. Laat niet te lang in de koeling liggen, dan verdwijnt de mooie luchtige textuur).

ROOMKAAS CRÈME

14. Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn.
15. Meng boter en poedersuiker en klop deze romig.
16. Voeg vervolgens de roomkaas en de vanille/rozenwater naar smaak toe.
17. Klop het geheel tot een gladde crème.
18. Spuit 40 rozetjes op een vel bakpapier en zet koel weg.

PRESENTEREN

19. Spuit op 1 pannenkoekje frambozen mousse en leg er een pannenkoekje op, spuit hierop ook weer frambozen mousse en dek af met het 3e pannenkoekje.
20. Plaats roomkaas rozetjes op ieder kwartier en plaats er frambozen tussen. Plaats ook een framboos op de top van het torentje.
21. Garneer ieder bord met 1 gecrushte bevroren framboos.
22. Vijzel de munt en suiker tot mint suiker en bestrooi het bord.

G - Menu maart 2024



Ui | ZALM

INGREDIËNTEN

ZALM

- 350 g zalm
- 50 g bruine basterdsuiker
- 55 g zeezout fijn
- 3 g peperkorrels (4 kleuren)

UIEN

- 7 witte uien
- Sansa olijfolie
- 20 ml witte wijnazijn
- 50 g roomboter

MOSTERDZAAD

- 8 g mosterdzaad
- 25 ml azijn
- 75 ml water
- 20 g suiker

CROUTONS

- 4 sneetjes Casino wit brood
- Sansa olijfolie
- peper

BEREIDINGSWIJZE

ZALM

1. Maak een pekel door de basterdsuiker, zout en peper te mengen.
2. Dep de zalm droog en snijd horizontaal in drie plakken en wentel deze plakken vervolgens door het pekelmengsel.
3. Vacumeer de zalm met wat aanhangend droge pekel en reserveer zo lang mogelijk (minimaal 1 uur).
4. Spoel vervolgens de zalm af en dep droog.
5. Laat even drogen en snijd vervolgens in mooie blokjes.

UIEN

6. Verwarm de oven voor op 200°C.⁷
7. Halveer de uien van wortel tot kop, laat de schil zitten.
8. Bestrijk de snijvlakken met wat olie met een kwastje.
9. Rooster de uien met de snijkant omlaag in een grillplan donkerbruin, bijna zwart.
10. Leg de uien in een ovenschaal met de snijvlakken omhoog.
11. Voeg de azijn en in stukjes gesneden boter toe.
12. Bak de uien gaar in de oven (ongeveer 30 minuten).

MOSTERDZAAD

13. Breng azijn, water en suiker aan de kook.
14. Voeg mosterdzaad toe en reserveer in het vocht.

CROUTONS

15. Snijdt de korsten van het brood en snijd het brood vervolgens in kleine blokjes.
16. Meng de blokjes met olijfolie en peper.
17. Bak de blokjes totdat ze knapperig zijn in een verder droge koekenpan. Er bij blijven en goed roeren.
18. Haal uit de pan en reserveer op keukenpapier.

⁷ Eventueel kun je de uien ook in een schaal doen en samen met de knolselderij van het 3e gerecht in de oven plaatsen.

GARNITUUR

1 limoen
10 takjes selderij
Sansa olijfolie
Evt. violen uit buitenbak

PRESENTEREN

19. Giet het mosterdzaad af. Je hebt de zaadjes nodig.
20. Was en rasp de limoen.
21. Hak 8 blaadjes selderij zeer fijn en reserveer 10 kleine topjes.
22. Meng de zalmblokjes met de citroenrasp en de fijn gesneden selderij.
23. Druppel er wat citroensap door en werk af met zout en peper.
24. Van iedere halve ui neem je de binnenste schillen er af en neem ongeveer 3 -5 mooie schillen uit het midden. Je hebt totaal 30 schillen nodig. Die fungeren als schuitje.
25. Plaats op grijs diep bord 3 schuitjes per bord.
26. Plaats blokjes zalm in de uien-schaaltjes.
27. Plaats in ieder schuiltje 2 croutons en een schepje mosterdzaad.
28. Garneer een schuitje met een blaadje selderij.
29. En evt. op een ander schuitje een viooltje.
30. Werk het bord af met wat druppels Sansa.



COQUILLES | INKTVIS

INGREDIËNTEN

VISBOUILLON

1000 ml visbouillon

VIS VELOUTÉ

8 sjalotten

20 g roomboter

400 ml vermout

500 ml visbouillon

500 ml room

INKTVIS

24 pijlinktvisjes

50 g gember

zonnebloemolie

limoensap

zout

peper

COQUILLES

20 coquilles

limoensap

peper

zout

GEMBER

20 g gember

zonnebloemolie

SAUS

1 liter vis velouté

1 limoen

20 g gember

24 g inktvisinkt

zout

peper

BEREIDINGSWIJZE

VISBOUILLON

1. Maak 1 liter visbouillon volgens basisreceptuur.

VIS VELOUTÉ

2. Snij de sjalotten klein.

3. Zet de sjalotten aan in de boter totdat deze glazig zijn.

4. Voeg de vermout toe en laat inkoken totdat deze stroperig is.

5. Voeg de visbouillon toe en laat inkoken tot de helft.

6. Kook de slagroom apart in en voeg naar smaak toe.

7. Voeg de room toe en breng aan de kook.

8. Laat 10 minuten trekken en zeef de vloeistof.

INKTVIS

9. Maak de inktvisjes schoon (kopje en mond verwijderen en de ingewanden en baleinen).

10. Snij de gember in fijne julienne. De rest van de bereiding vindt plaats vlak voordat je uitgaat.

COQUILLES

11. Dep de coquilles droog.

12. Snij de coquilles in twee schijven.

GEMBER

13. Snij de gember in een fijne julienne.

14. Frituur de gember en reserveer.

SAUS

15. Snij de gember in een fijne julienne.

16. Verwarm de velouté tot 80 °C en voeg de gember toe.

17. Voeg de inktvisinkt toe.

18. Breng op smaak met een weinig zout, peper en wat limoensap.

19. Houd saus warm (niet koken) en zeef voor serveren.

GARNITUUR

roomboter

PRESENTEREN

20. Verhit de zonnebloemolie in een pan, voeg gember en inktvis toe en bak 1 minuut onder regelmatig roeren.
21. Breng op smaak met limoensap, zout en peper.
22. Verhit de boter in een koekenpan en verhit totdat deze heet is.
23. Bak de coquilles totdat ze mooi gekarameliseerd zijn.
24. Breng op smaak met een weinig zout, peper en limoensap.

Opmaak

25. Centreer 2 inktvisjes op het bord.
26. Dresseer de coquilles eromheen.
27. Schenk de saus over het warme bord.
28. Snij de resterende inktvis in stukken en leg deze tussen de coquilles.
29. Plaats de gefrituurde gember op de inktvis.



INGREDIËNTEN

GROENTEBOUILLON

1000 ml groentebouillon

KNOLSELDERIJ

3 knolselderij

150 g boter

150 ml Sansa olijfolie

alufolie

peper

zout

BAGNA CAUDA

3 tenen knoflook

50 g roomboter

60 ml zonnebloemolie

5 sjalotten

7 ansjovis filets

500 ml witte wijn

8 eidooiers

zout

3 ISI fles patronen

KNOLSELDERIJ

BEREIDINGSWIJZE

GROENTEBOUILLON

1. Maak 1 liter groentebouillon volgens basisrecept.

KNOLSELDERIJ

2. Snij de knolselderij doormidden en leg met de snijkant naar beneden op aluminiumfolie.
3. Doe een scheut olijfolie, een flinke klont boter en zout en peper bij de knolselderij en vouw helemaal dicht.
4. Laat 60 minuten garen in een oven van 200°C.
5. Verwijder aluminiumfolie en plaats terug op een bakplaat, (op de snijkant) met de boter/olie.
6. Snij de knol in plakken van ongeveer 1 cm.
7. Steek met een steker mooie rondjes uit de plakken.
8. Bak de ronde schijven knolselderij in de koekenpan in de boter gaar.

BAGNA CAUDA

9. Snij de knoflooktenen flinterdun en bak goudbruin in een laagje zonnebloemolie.
10. Laat uitlekken op keukenpapier.
11. Snipper sjalot en bak in boter en olijfolie tot glazig.
12. Voeg de uitgelekte en in stukjes gesneden ansjovis, krokante knoflook en wijn toe en roer tot de vis opgelost is.
13. Breng aan de kook en laat een paar minuten doorkoken.
14. Doe de dooiers in de blender en laat draaien.
15. Voeg geleidelijk het wijn-mengsel toe.
16. Zeef de mengsel en breng op smaak met zout.
17. Verwarm de saus tot 75°C.
18. Doe over in de ISI-fles en breng op druk met drie patronen. Reserveer de ISI-fles in een bak warm water.

UIENSAUS

500 g sjalotten
750 ml groentebouillon
aardappelzetmeel
Sambai azijn⁸

KNOLSELDERIJ

1 knolselderij

KAPPERTJES

60 g gezouten kappertjes
150 ml zonnebloemolie

GARNITUUR

Shiso Purper Cress

UIENSAUS

19. Wikkel de sjalotten (met schil en al) in aluminiumfolie en doe ze 45 minuten bij de knolselderij in een oven van 200°C. (zie punt 4)
20. Haal de sjalotten uit de folie en doe ze in hun geheel (schil en al) in de Thermomix.
21. Voeg groentebouillon toe en draai glad.
22. Bind eventueel iets met aardappelzetmeel.
23. Zeef de saus en breng op smaak met zout en Sambai azijn.

KROKANTE KNOLSELDERIJ

24. Schil de knolselderij.
25. Snij 2 plakken op de snijmachine stand 10.
26. Snijd van deze plakken dunne julienne (met de mandoline).
27. Neem een schijf knolselderij van ongeveer 1 cm dik. Halveer deze en snijd de lange kant van de halve maan op de snijmachine stand 2 om dunne krullen te verkrijgen.
28. Blancheer de julienne samen met de krullen, koel terug op ijswater en droog.
29. Frituur de julienne en de krullen in olie van 150°C krokant en goudbruin.
30. Bestrooi met wat zout en laat uitlekken op keukenpapier.

KAPPERTJES

31. Was en droog de kappertjes.
32. Doe de zonnebloemolie in een kleine pan en verhit tot 180 °C.
33. Frituur de kappertjes totdat deze knapperig zijn.
34. Laat uitlekken op keukenpapier.

PRESENTEREN

35. Verwarm de uiensaus en lepel wat op de borden.
36. Verdeel de uitgestoken rondjes knolselderij over de borden.
37. Spuit Bagna Cauda bij de knolselderij.
38. Versier met krokante knolselderij, kappertjes en cress.

⁸ Tip: Worcestershiresaus toevoegen



KALFISOESTER | POFFERTJES | GROENTE

INGREDIËNTEN

KALFSFOND

1 l kalfsfond

AARDAPPELPOFFERTJES

300 g kruimige aardappels

50 g roomboter

2 st ei

3 filets ansjovis

150 ml water

80 g roomboter

70 g bloem

2 st ei

melk

peper

zout

CROÛTE VAN GROENE KRUIDEN

75 g roomboter

5 g kerrie

30 g dragon

75 g panko

peper

zout

AUBERGINEMOUSSELINE

2 st aubergine

2 tn knoflook

peper

zout

20 ml Sansa olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

KALFSFOND

1. Maak een 1liter kalfsfond (jus de veau) volgens basis receptuur.

AARDAPPELPOFFERTJES

2. Kook voor de poffertjes de aardappels gaar. Laat ze droogstomen.

3. Knijp de aardappels door een pureeknijper en meng er de roomboter en 1 voor een de eieren doorheen.

4. Snijd de ansjovisfilets ragfijn.

5. Maak een soezenbeslag en breng daarvoor het water met de roomboter aan de kook.

6. Voeg de bloem toe en gaar het mengsel.

7. Voeg een voor een de eieren toe en meng het soezenbeslag door de aardappelpuree.

8. Voeg de ansjovis toe en meng goed door. Breng verder op smaak met peper en zout.

9. Voeg, zo nodig, wat melk toe om het mengsel (licht) te verdunnen. Doe het mengsel in een spuitzak.

10. Neem de 2 blauwe siliconenmallen en spuit 24 rozetten met de gladde spuit. Bak af in de oven 200 °C 25 minuten.

11. Reserveer warm in de warmhoudkast tot uit.

CROÛTE VAN GROENE KRUIDEN

12. Meng de kerrie door de, op kamertemperatuur gebrachte, boter.

13. Doe dit mengsel, samen met de andere ingrediënten in een blender en maal dit tot een stevig mengsel.

14. Rol het mengsel tussen 2 stukken plasticfolie dun uit (ca 2 mm).

15. Leg het mengsel (tussen de folievellen) op een plaat in de vriezer.

16. Laat het een uur opstijven/bevriezen.

17. Steek 10 rondjes van 10 cm doorsnee.

18. Zet de boter terug in de vriezer.

AUBERGINEMOUSSELINE

19. Schil de aubergine en snijd ze in de lengte doormidden.

20. Snijd de helften daarna nogmaals in de lengten doormidden.

21. Snijd het vruchtvlees in kleine stukken.

22. Doe de olijfolie in een smalle pan en stoof samen met de knoflook, met deksel er op, gaar.

23. Breng verder op smaak met peper en zout.

24. Maal het mengsel in een blender tot een gladde puree.

KALFSJUS

1000 ml kalfsfond
150 ml Marsala
bakvocht kalfsoester
50 g roomboter
peper
zout

GEKONFIJTE TOMAATJES

30 st honingtomaatjes
50 ml Sansa olijfolie
1 tn knoflook
takje tijm
blaadjes salie
30 ml aceto balsamico
peper
zout

GEFRITURDE SALIE

250 ml zonnebloemolie
30 salieblaadjes
zeezout

KALFSLENDE

1100 g kalfsbiefstuk
roomboter

GROENE ASPERGES

30 groene asperges

GARNITUUR

25 g koude roomboter

25. Doe het mengsel in een spuitzak en houd warm in de warmhoudkast.

KALFSJUS

26. Snijd de roomboter in kleine stukjes en leg tenminste 1/2 uur voor serveren in de vriezer.
27. Kook de kalfsfond voor de helft in.
28. Kook de Marsala in tot licht stroperig.
29. Voeg bakvocht van de kalfsoesters toe.
30. Voeg samen met de ingekookte kalfsfond en breng op smaak met peper en zout.

GEKONFIJTE TOMAATJES

31. Kruis de tomaatjes aan de onderkant in en zet ze in een kleine pan.
32. Voeg de olijfolie, de knoflook, de salie en de tijm toe en stoof, op laag vuur met deksel op de pan, de tomaatjes in een paar minuten gaar.
33. Blus af met de balsamico en breng op smaak met peper en zout.
34. Houd warm in de warmhoudkast.

GEFRITURDE SALIE

35. Breng olie in een kleine pan op 160°C.
36. Doe de blaadjes erin en blijf erbij.
37. Als er geen bellen meer van de blaadjes afkomen, deze uit de olie halen en uit laten lekken op keukenpapier.
38. Licht zouten.

KALFSLENDE

39. Haal het vet van de kalfslede en portioneer in 5x2 lendestukken.
40. Bestrooi met zout en peper.
41. Verwarm wat boter in een koekenpan en bak de lendestukken ca 3 minuten aan beide kanten.
42. Haal ze uit de pan en houd warm onder aluminiumfolie.
43. Gebruik (een deel van) het bakvocht voor de saus.

GROENE ASPERGES

44. Verhit een grillpan.
45. Snijd de houtige onderkant van de asperges af en snijd ze in de lengte doormidden.
46. Bestrijk de gehalveerde asperges dun met olijfolie en grill ze kort op de grillpan.

PRESENTEREN

47. Leg een stukje kruidenkorst op elke stuk kalfslede en gratineer enkele seconden onder de salamander.
48. Monteer de saus met de stukjes boter uit de vriezer.
49. Plaats de gegrilde asperges in het midden van het bord en leg daarop de kalfsbiefstuk met de kruidenkorst.
50. Schep er wat saus omheen.
51. Spuit op een poffertje een dotje auberginemousseline.

52. Leg er een ander poffertje op, alsof het een makaron is.
53. Voeg de gekonfijte tomaatjes en tenslotte de gefrituurde salieblaadjes toe.



INGREDIËNTEN

STROOPWAFELS

250 g bloem
bakpoeder
65 g bruine basterdsuiker
15 g witte basterdsuiker
15 g speculaaskruiden
3 ei
125 g roomboter
30 ml melk

ROZEMARIJN-STROOP

225 g room
1 tak rozemarijn
125 g suiker
70 g glucose
7 g zout
125 g roomboter

STROOPWAFEL-IJS

375 ml slagroom
250 ml gecondenseerde melk
15 g kaneel
200 g rozemarijn-stroop
wafel-kruimels

CRÈME

110 g suiker
90 g eiwit

STROOPWAFELS

BEREIDINGSWIJZE

STROOPWAFELS

1. Meng de bloem met bakpoeder, basterdsuiker, zout en specerijen.
2. Voeg ei, boter en melk toe.
3. Meng tot een glad deeg en maak balletjes van ongeveer 25 g.
4. Bak de stroopwafels mooi bruin (20 stuks) en reserveer.
5. Gebruik de afsnijsels als kruimels onder het ijs (punt 39).

ROZEMARIJN-STROOP

6. Breng de room aan de kook en voeg de rozemarijn toe.
7. Haal van het vuur en laat 1 uur trekken.
8. Verhit langzaam een pan en voeg de suiker toe.
9. Laat de suiker langzaam karamelliseren.
10. Verwijder de rozemarijn uit de room.
11. Verwarm de glucose, room en het zout en voeg deze langzaam toe aan de suiker.
12. Voeg de boter toe en laat opstijven in de koelkast.
13. Reserveer 100 g voor het ijs.

STROOPWAFEL-IJS

14. Klop de slagroom stijf en spatel de gecondenseerde melk en de kaneel door de slagroom tot je een gladde crème hebt.
15. Snij de stroopwafels in kleine stukjes.
16. Maak het ijs in de ijsmachine.
17. Voeg, als het ijs hard begint te worden de koud geworden stroop en de kruimels toe aan het slagroom mengsel.

CRÈME

18. Klop in een schoon bekken het eiwit stijf.
19. Voeg langzaam de resterende suiker toe en blijf kloppen totdat de pieken overeind staan.
20. Reserveer in koelkast.

MASCARPONE VULLING

100 ml espresso
600 g mascarpone
50 ml Tia Maria

STROOPWAFELS

90 ml stroopwafellikeur

GARNITUUR

45 ml espresso
300 ml slagroom
cacao poeder
stroop

MASCARPONE VULLING

21. Maak de espresso en laat afkoelen.
22. Spatel de mascarpone door de crème tot een mooie massa.
23. Voeg vervolgens het eiwit (in 3 keer) toe en roer goed (maar luchtig) door.
24. Meng de espresso en de Tia Maria door het mengsel en reserveer in een spuitzak.

STROOPWAFELS

25. Maak de stroopwafels van de gekoelde stroop en gebakken wafels.
26. Breek een aantal wafels in stukjes en giet de stroopwafellikeur erover.
27. Reserveer.
28. Steek kleine rondjes uit de (overgebleven) wafels en reserveer.

PRESENTEREN

29. Verdeel de stroopwafelstukjes over de glazen.
30. Spuit mascarpone mengsel erover.
31. Schenk een beetje espresso erover en reserveer in koelkast.
32. Klop slagroom stijf en maak quenelles.
33. Leg de quenelles op de mousse en strooi wat kruimels erover.
34. Maak verder af met cacao poeder.
35. Leg wat kruimels op het bord en doe het ijs hierop.
36. Leg de kleine wafel naast (in) het ijs en maak af met wat stroop.

H - Menu april 2024



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 x Kidde patroon

WONTON-KROKANT

- 5 velletjes Wonton diepvries
- 10 st kleine groene asperges

ASPERGES BRABANÇONNE⁹

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-schalen (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 op 180°C tot

⁹ Gebruikte bronnen voor het maandmenu zijn: Jonathan Zandbergen -Chefflix, Sligro, Gastronomix,

frituurolie

GARNITUUR

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

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
1 tn knoflook
3 g korianderzaad
zout

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 overvloedige 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 cartouche¹⁰ 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.
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.

¹⁰ 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.

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 amandelen

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 beetgaar, 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 beetgaar 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

INGREDIËNTEN

BOTERSAUS VAN HOLLANDSE GARNAAL

500 g Hollandse garnalenkarkassen
0,5 ui
venkel (van 2e gerecht)
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 g 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 spaanlepel.
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 g 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 g 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 g 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 g Noorse garnalen, laurierolie en eiwit tot een gladde farce.
29. Voeg dan al draaiend de visfond toe.
30. Spatel er nu de 320 g 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

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.
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

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

GARNITUUR

boter

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

GEOECHEERDE PEER

200 ml witte (kook-)wijn
80 g suiker
5 Conference peren
4 kaneelstokjes
4 stuk steranijs
vanille

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

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 2 eiwitten 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 de eiwitten (30 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.

GEOECHEERDE 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.
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

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

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 verse frambozen, de frambozencoulis en wat gevriesdroogde frambozen (even vijzelen).

I - Menu mei 2024



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 | HARISSA | LABNEH | MAN'OUCHE ¹¹



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 zakken 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. Snijd de bloemkool verticaal in plakken. Vervolgens uit de plakken roosjes met voldoende 'vlees' uitsnijden.
11. Blancheer circa 4 minuten.
12. Bestrijk vervolgens met olijfolie en bestrooi met zout en peper naar smaak.
13. Bak de bloemkool 5 minuten in de oven op 200°C.
14. Bestrooi ze tot slot met de citroenrasp.

BLOEMKOOL (2)

15. Snijd de bloemkool verticaal in plakken. Vervolgens uit de plakken roosjes met voldoende 'vlees' uitsnijden.
16. Blancheer circa 4 minuten.
17. Wentel de bloemkool door de eiwit en panko zodat deze goed bedekt is.
18. Frituur totdat deze mooi bruin is.

¹¹ Gebruikte bronnen voor het maandmenu Nopi van Yotam Ottolenghi

BLOEMKOOL (3)

½ kasbloemkool

LABNEH

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

BLOEMKOOL (3)

19. Steek de Green Egg aan.
20. Snijd de bloemkool verticaal in plakken. Vervolgens uit de plakken roosjes met voldoende 'vlees' uitsnijden.
21. Blancheer circa 4 minuten.
22. Grill de bloemkool en reserveer.

LABNEH

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

MAN'OUCHE LIBANEES BROOD

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

PRESENTEREN

36. Neem de tajine potjes. Plaats in 1 schaalje de labneh, gearneerd met wat gekneusde pistachenootjes.
37. Plaats in een ander schaalje de Harissa.
38. Serveer met het brood en de bloemkool.



ZALMFOREL | BULGUR | AARDPEER

INGREDIËNTEN

TARTAAR

150 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 zaden 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 kokend 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 aardpeerchips 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

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 vers gemalen 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 snufje 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 | KOOLRABI2

INGREDIËNTEN

GROENTEBUILLON

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

GROENTEBUILLON

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.

21. Pureer alles glad en houd warm tot gebruik.

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

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

3 g zout

SINAASAPPEL | WITTE CHOCOLADE | ZWARTE OLIJF

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 yoghurtdikte.
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.

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.

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.

J - Menu juni 2024



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

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 2e 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 (laatste 5 minuten).
19. Dek af met een beetje aluminiumfolie.
20. Vul een ovenschaal met een laagje kokend water (zo'n 2,5 cm) en zet de Chinese schaalpjes 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

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 g 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.
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.

GARNITUUR

Shiso purple cress

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

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
frituurolie

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.
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).

GARNITUUR

lotuswortel
Shiso purple cress
frituurolie

26. Verhit de olie tot 175°C.
27. Frituur kleine porties groente en inktvis apart en laat uitdruipen op keukenpapier.

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 (1e keer 2 minuten, 2e keer tot krokant).
32. Garneer met gesneden bladeren Shiso purple.



ENTRECOTE - RENDANG – PASTINAAK

INGREDIËNTEN

PETERSELIEWORTEL

200 g peterseliewortel
2 sjalot
6 takjes tijm
3 tn knoflook
1 ei
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

Bakspray
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

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 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 150 g 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 aan de kook. Pas op dat de slagroom niet kookt.
27. Hak de chocolade in kleine stukjes en doe deze in een bekken.
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.

KORAAL VAN WIT

SESAMZAAD

20 g bloem
75 ml water
37 ml zonnebloemolie
37 ml sesamololie
20 g wit sesamzaad

GARNITUUR

bakje frambozen
muntblaadjes
bakje aardbeien

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.

KORAAL 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.

PREENTEREN

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.

Bestrooi de rest van de Matcha poeder met een zeefje erover.

Index

A

aardappels · 15
 bloemig · 38, 69
 kruimig · 18, 45, 56, 64
 zoet · 9, 94
Aardappelschuim · 69
aardappelzetmeel · 15, 63
aardbeien · 97
aardpeer · 81
Aardpeer · 38
Aardpeerchips · 81
acetaatfolie · 87
ahornsiroop · 9
aliskruiken · 13
amandelen · 8
amandelmelk · 77
amandelpoeder · 48
amandelschaafsel · 77
Anchoïade · 22
anijsterren · 85
ansjovis · 22
ansjovis filets · 62
appel · 41
Appel · 71
 Granny Smith · 71
appelkappertjes · 52
appelstroop · 56
artisjok · 10
asperges
 groen · 65, 69
aubergine · 42, 64
Auberginecrème · 42
Auberginemousseline · 64
Auberginepuree · 85
aubergines · 85
avocado · 24, 50
azijn
 blank · 55
 sherry · 32
 sushi · 46

B

babyinktvijesjes · 6
bakmeel
 zelfrijzend · 80
bakpoeder · 48, 87
balsamicoazijn · 73
banaansjalotten · 83
basilicum · 72, 84
basterdsuiker
 bruin · 67

 bruine · 58
 donkerbruin · 12
 wit · 11, 30, 67, 96
Bataat · 26
Bataard · 4
Beef Wellington · 37
beenham · 69
beukenzwammen · 10, 89
bieslook · 23, 26, 32, 42, 45, 52, 73, 74
Bieslookolie · 73
biet
 Chioga · 50
 geel · 75
bieten
 rood · 10
bijenmal · 44
bimi · 38
bimi's · 72
bladerdeeg · 37
bladgelatine · 43, 87
bladpeterselie · 32, 86
bleekselderij · 13, 42, 83
bloem · 97
Bloemkool · 79
Bonbon · 96
Bonitovlokken · 89
bosui · 15, 54, 89, 92
boter
 geklaard · 11
Botersaus van Hollandse garnaal · 73
Bouillon van zeebanket · 83
broccoli · 71
Broccoli · 71
Broccoli soep · 71
Broccolistelen fondant · 71
brood
 Casino · 58
broodkruimels · 37
Bruschetta · 4
bulgur · 81

C

cacao poeder · 68
cacaoboter · 34
cacaopoeder · 39, 40, 48
Campari · 21
cantharellen · 17
Cantharellen · 37
Carpaccio van Zeebaars · 52
casinobrood · 47
Cayennepeper · 32
champignons · 5, 32, 37, 42
Chawan Mushi · 89
cherrytomaatjes · 73

chili
 rood · 16
chilipeper · 94
 rood · 81
chilipepers · 5
chilivlokken · 83
Chlorofyl van Peterselie · 73
chocolade
 fondant · 12
 puur · 39, 40
 wit · 20, 31, 33, 34, 87, 96
Chocolade · 31
chocolade schuim · 32
Chocoladechips · 39
chocoladecouverture
 wit · 48
ciderazijn · 17
citras · 52
citroen · 22, 48, 52, 76, 79, 81, 82, 83, 95
Citroen gel · 52
citroenen · 52
 ingemaakt · 81
citroenlikeur · 52
citroenolie · 22
Cocktail · 20
Coquille tartaar · 32
coquilles · 32, 60
Cortina · 48
Coulis · 78
courgette · 44, 92
 geel · 44
cranberry's · 75
crème de cassis · 49
crème fraîche · 24, 42, 44
Crème van kippenlever · 41
cress
 Affilla · 6, 33, 41, 47
 Atsina · 31, 40
 bieten (rood) · 41
 Borage · 14
 Honny · 36
 Mustard · 19
 Musterd · 23
 Rock chives · 34
 Shiso Purper · 63
 Shiso purple · 24, 91, 93
 Tahoon · 17
Croûte van groene kruiden · 64
Croutons · 58
Crunch van amandel · 77

D

Dadelpuree · 18
dadels · 9, 18
daikon · 90
Daikon Steak · 90
Dashi · 89
daun jeruk · 95

dextrosepoeder · 48
dille · 15, 16
Dille-olie · 15
doperwt · 75
dragon · 10, 42, 64, 72, 73
druiven · 8
druivenpitolie · 32, 44, 72
Dulce de Leche · 12
Dumpling · 26
dumplingvellen · 26

E

eend
 wilde · 26
Eenden jus · 46
eendenborst · 47
eendenlever · 34
eieren · 18, 69, 76, 77, 89, 96
eiwitten · 39
entrecote · 95
espresso · 40, 68

F

filet mignon · 37
filets ansjovis · 64
flespompoen · 9
foelie · 13
frambozen · 40, 57, 78, 97
 gevriesdroogd · 57, 78
Frambozen mousse · 57
frambozenlikeur · 78
frambozenpuree · 57

G

gamba's · 6
Gambero Rosso poeder · 45
ganzenvet · 46
garnalen · 32, 73, 74
 Hollandse · 74
 Noorse · 74
Garnalen olie · 32
Gedroogde Peer · 38
geitenmelk · 18
Gekonfijte sinaasappel · 88
Gel van stoofperen · 49
gelatine · 34, 41, 57
gele room · 30
gember · 26, 60, 85, 94, 95
gemberpoeder · 55
gemberpuree · 30
gembersiroop · 35
Gepocheerde peer · 77
gevogelte bouillon · 50
gin
 alcoholvrij · 20

gist · 80
glucose · 30, 67
gorgonzola · 53
Granaatappel · 19
granaatappelpitjes · 80
grapefruits · 20
Gremolata · 83
Grodino · 21
Groene kruiden gel · 42
groentebouillon · 62, 71, 85
Groentebouillon · 42
Groenteflensjes · 84

H

Haring kuit · 33
harissadip · 79
hazelnooten · 10
heilbot · 83
Herten Rillettes · 18
hertenbiefstuk · 18
hertenschouder · 18
hertsukade · 28
honing · 9, 20, 26, 87, 96
honingtomaatjes · 65

I

Ingemaakt mosterdzaad · 53
inktvis · 92
Inktvis Tempura · 92
inktvisinkt · 6, 60

J

jalapeñopepers
 groen · 86
Jalapeñosaus · 86
jeneverbes · 46
jus de veau · 94
Jus van karnemelk en sambai · 44

K

kaas
 Parmezaan · 53
kabeljauwfilets · 35
kalfsbiefstuk · 65
kalfsfond · 46, 64
Kalfsjus · 65
Kalfslende · 65
kaneel · 11, 18, 86
kaneelpoeder · 48, 55
kaneelstokje · 48, 77, 95
kappertjes · 4, 6, 17, 63, 86
Kappertjes · 23
kardemom · 18, 86

kardemompeulen · 20
Kardemompoeder · 55
karnemelk · 44, 55, 57
karwijzaad · 79
kasbloemkool · 79, 80
kastanjechampignons · 41
kerrie · 64
kervel · 16, 42
Kervel · 50
ketjap
 zoet · 95
 zout · 95
King krab · 50
kipdijfilets · 75
kipfilet · 89
kipfilets · 75
kippenbouillon · 8, 41, 83
Kippenbouillon · 46
kippenlever · 34, 41
kleurstof
 groen · 44
 rood · 57
kleurzout · 34
knoflook
 gerookt · 17
 zwart · 34
knolselderij · 17, 53, 62, 63, 72
Koffie tuilles · 40
Kokos IJs · 30
kokosmelk · 30, 95
Kombu · 89
komijn · 95
Komijnpoeder · 50
komijnzaad · 18, 79, 81, 85
komkommer · 50, 90
konijnenrugfilet · 9
kookcognac · 41
kookroom · 56, 75
Koolrabi · 85
koolzaadolie · 73, 92
Koraal van wit sesamzaad · 97
koriander · 28, 42, 82, 85, 95
korianderblaadjes · 86
Korianderolie · 82
korianderzaad · 18, 32, 71, 73, 81
Krab · 50
kristalsuiker · 85
krokantje · 27
Krokantje van Vadouvan · 44
kruidnagel · 48
Kruidnagel · 56
kruidnagels · 85, 95
kurkuma · 18, 86, 95
Kwartel · 92
kwartelei · 22
kweeperengelei · 20, 21
kweeperensiroop · 20

L

Labneh · 80
Laksaus · 26
Lamsrack · 85
laos · 95
laurier · 20, 35, 46, 48
Laurier · 56
Laurierolie · 74
laurierpoeder · 74
lavas · 13, 44, 71
Lavasolie · 44
lecithine · 32
Limocello · 52
limoen · 24, 30, 41, 42, 44, 50, 52, 59, 79, 82
limoensap · 60
lotuswortel · 93

M

Madeira · 34
Madeleine van sinaasappel · 87
Makreel · 24
mandarijn · 30, 52
mango · 31
Man'ouche Libanees brood · 80
Marloesuitjes · 55
Marsala · 65
Marsalawijn · 11
mascarpone · 12, 68
Mascarpone vulling · 68
Matcha poeder · 96
meiraapjes · 75
melk · 11, 30, 56, 84, 87
 gecondenseerd · 12, 55, 67
 halfvol · 32
melkpoeder · 48
Meringue · 39
mirin · 89, 90, 92, 94
Mirin · 85
miso · 92
Miso
 wit · 90
ml · 90
mosselen · 83
mosterd · 76
mosterdzaad · 53, 58
Mousse · 34
munt · 57, 71
muntblaadjes · 97

N

Nobu Miso · 90
Nobu Miso Azijn · 90
Noilly Prat · 46
nootmuskaat · 38, 69
Nootmuskaat · 56

Nootmuskaatpoeder · 55
notenolie · 10

O

oestersaus · 26
olie
 gerookt · 28
olijfolie · 8, 24
 Arbequina · 17
 Hojiblanca · 82, 83
 Ocal · 53
 Picual · 24, 50
 Picudo · 4, 52
 Valderrama · 41
olijven
 groen · 81
 Kalamata · 87
 taggiasche · 6
 zwart · 4, 53, 87
ontbijtkoek · 56

P

Paddenstoelen croutons · 47
Paddenstoelen mix · 47
pancetta · 42
panko · 19, 64, 79
papaja
 gedroogd · 31
paprika · 22, 79
 punt · 35
Paprika Crème · 35
paprikapoeder
 gerookt · 79
Paprikapoeder · 32
Parmaham · 75
Parmezaanse kaas · 43, 71
Parmezaanse kaas marshmallows · 43
passievruchten · 24
Pasta · 6
pastabloem · 74
pastinaak · 28, 56, 95
Pastinaak chips · 95
Pastinaak lucifers · 95
Pastinaak Rendang · 95
pastinaakpuree · 28
Pata Negra · 9
patentbloem · 18, 80
pecannoten · 48
peer
 Doyenne du Comice · 38
peper
 pippali · 48
 rawit · 95
 rode · 79
 roze · 52
 Sechuan · 46
 Spaans, rood · 31

zwarte penja · 13
peperkorrels
 4-kleuren · 58
peren · 20
 Conference · 77
Perengel · 78
perenvocht · 78
Pernod · 22, 24
persinaasappels · 26
peterselie · 5, 37, 53, 69, 72, 73, 75, 81, 83
Peterselieolie · 53, 75
Peterseliewortel · 94
peterseliewortels · 14
pijlinktvisjes · 60
pijnboompitten · 15
Pilav · 86
piment · 55, 81
pistachenootjes · 12, 86
pistachenoten · 11, 75, 80
Pistachepasta · 11
poedersuiker · 57, 77, 90
pompelmoes
 roze · 52
pompoen · 55
pompoenpuree · 55
pompoentaart · 55
ponzu · 35
port
 rood · 48, 55
 wit · 34
 witte · 41
prei · 32, 42, 73, 92
pulpo · 15
puntpaprika · 22
Purin · 96

Q

quinoa
 zwart · 15
Quinoa
 3-kleuren · 90
Quinoa kroepoek · 15
Quinoa Salsa · 90

R

radijsjes · 75
rammenas · 50
Rammenasravioli · 50
Ras el Hanout · 31
Ravioli · 74
Reebout · 55
rettich · 50
Rettich · 50
Rettich Soep · 50
rietsuiker · 11, 26, 48
rijst
 Arborio · 53

 basmati · 86
rijst azijn · 90
rijstazijn · 85
rijstvellen · 27
Risotto · 53
rookmot · 10, 28, 45, 86
room · 41, 43, 44, 60, 69, 71, 96
 zure · 79
Roomijs van vijg en · 77
roomkaas · 47, 50, 57
Roomkaas crème · 57
Rouleau van kip · 75
rozemarijn · 6, 22, 37, 42, 67, 95
Rozemarijn-Stroop · 67
rozenblaadjes · 31
rozenwater · 57
rozijnen · 86
Rucola · 56
runderfond · 28
Runderfond · 37

S

Sabayon · 76
saffraan · 6
Saffraan pudding · 18
saffraandraadjes · 18, 83
sake · 90, 92, 94
Salam · 95
Salam blad · 95
salie · 65
salieblaadjes · 65
Salsa · 16
sambai · 44
Sambai azijn · 63, 94
Sambaisaus · 94
selderij · 59
selderijzout · 13
sereh · 95
sesamolie · 97
sesamzaad
 wit · 97
 zwart · 96
sherry · 34, 46
 Pedro Ximénez · 46
sherry azijn · 18
Sherry gel · 34
sherryazijn · 8
Shichimi Togarashi · 47
shiitakes · 89
sinaasappel · 26, 48, 55, 86, 87
sinaasappels · 28, 88
Siroop · 20
sjalot · 18, 22, 32, 34, 41, 46, 47, 79, 94
sjalotjes · 42, 44
sjalotten · 35, 62, 63, 81, 95
slagroom · 11, 32, 39, 48, 57, 67, 77, 87, 96
Smoky brownie · 48
sojasaus · 26, 92

less salt · 89
light · 92
speculaaskruiden · 67
spek · 46, 47
spinazie · 84
spitskool · 24
spruitjes · 47
steranijs · 26, 48, 77
stokbrood
 robust · 4
Stoofperen · 48
stroop · 68
Stroopwafel-ijs · 67
stroopwafellikeur · 68
Stroopwafels · 67
Sumakpoeder · 80

T

tahinpasta · 85
tartaar van paprika · 22
tarwebloem · 84
tempura · 92
Tia Maria · 40, 68
tijm · 4, 17, 22, 37, 47, 55, 71, 73, 94, 95
Togarashi · 92
tomaat · 90
Tomaat-kaneelsoep · 42
tomaten
 cherry · 92
tomatenpuree · 42
triple sec · 49
trostomaten · 4
tuinbonen · 75
tuinkruiden · 42
Tuinkruidengarnering · 50

U

ui
 rood · 37, 85, 90
uien
 wit · 15, 58
Uiensaus · 63
uitjes
 gebakken (Indonesische keuken) · 42

V

Vadouvan · 44
van Oost-Indische kers · 89
vanille · 30, 35, 39, 48, 57, 87, 96
Vanille roomijs · 39
Vanille-crumble · 48
vanillesuiker · 49
Vegetal · 9
venkel · 4, 24, 32, 71, 73
Venkel krokant · 71

venkel zaad · 18
venkelzaadjes · 35
venusschelpen · 83
vermout · 32, 60, 83
vijfkruidenpoeder · 26
vijgen · 78
 gedroogd · 77
violen · 59
viooltjes · 49
visbouillon · 35, 60
Visbouillon · 32
visfond · 74
visvelouté · 60
vongole · 83

W

wafel-kruimels · 67
walnoot olie · 32
walnoten · 12
waterkers · 27
whisky
 Jameson · 40
wijn
 rood · 35, 48
 wit · 46
 wit, droog · 44
 witte · 76, 77, 83
wijnazijn
 rode · 79
 wit · 53
Wild saus · 56
wildbotten · 18
wildfond · 55, 56
winterwortel · 73, 89
witbrood · 8
witlof · 24, 41
Witte chocolade met zwarte olijf · 87
Witte chocolademousse · 87
Wonton · 69
Wonton-krokant · 69
Worcestersaus · 37
wortel · 32, 86
 geel · 28
 oranje · 28
 zwart · 28
wortelsap · 30

X

xanthaangom · 46

Y

Yakitori · 92
yoghurt · 13, 80

Z

- Za'atar · 80
- zalm · 58, 92
- zalmeitjes · 89
- Zalmeitjes · 50
- zalmforel · 81
- zeebaars · 52
- zeebanaan · 24
- zeeduivelfilet · 45
- zeezout · 13, 28, 65, 81
- zout
 - Maldon · 21, 38, 50, 95
- Zuurkool · 46
- Zuurkoolbouillon · 46
- Zwart Sesam ijs · 96
- zwarte bessen · 12

Overzicht bijpassende wijnen

Maand	Gerecht	Wijn
september 2023	Venkel tomaat champignon	Prosecco
	Inktvis	Vinha da Coutada Velha 2021, Vinho Branco, Portugal
	Konijn	Castelmaure Corbieres
oktober 2023	Pistache chocolade walnoten	Muscato di Asti
	Kreukels / bleekselderij / lavas	Grüner Veltliner Wag vom Berg, Weingut Reinberger, Wag, Oostenrijk
	Pulpo carpaccio / zwarte quinoa kroepoek	IGP OC Viognier, Casa St. Pierre, Zuid-Frankrijk
	Gepofte knolselderij / cantharellen	Schwarzriesling trocken, Weingut Borell Diehl, Pfalz, Duitsland
	Hertenbiefstuk / rillette / churros / saffraan pudding	Shiraz WO Swartland Brinks Wines 4 Us, Zuid Afrika
november 2023	Paprika en anchoïade	Cuatro Rayas Rueda
	Passie/makreel/venkel	Robert Mondavi Butterfly Chardonnay California 2021
	Eend/bataat	Surani Costarossa Primitivo di Manduria 2021
	Hertensukade	Muriel Viñas Viejas Grand Reserva, Rioja
	Oosters zoet	Chateau Jolys Doux
december 2023	Coquilles witte chocolade	Joseph Cattin Pinot Blanc 2022
	Mini magnum lever sherry gel	La Croissade Chardonnay Oak Aged 2022
	Skrei vanille paprika	Ribolla Gialla Terre Magre
	Beef wellington (aard) peer pommes duchesse	Les Claux Terroir 2021
	Vanille chocolade koffie	Gerard Bertrand Banyuls Traditionnel 2017
januari 2024	Kippenlever witlof appel	Alsace Pinot Gris 2020, Baron de Alsace, Cave de Turckheim
	Zeeduivel karnemelk sambai	Josselin Viognier 2022
	Boerderij eend zuurkool paddenstoelen	Réserve Chinon, Val de L'oire
februari 2024	Brownie stoofpeer	Brachetto
	Rammenasravioli met krab	Viognier – Denis Marchais – IGP Pays d'OC – Langudoc/Roussillon - Frankrijk
	Carpaccio van zeebaars met citrus	Stories Chenin Blanc/ Viognier – Pulpit Rock Winery – Zuid Afrika
	Risotto met selderij en gorgonzola	Cabernet Sauvignon trocken van Weingut Jung und Knobloch
	Reebout met pompoentaart	Refosco – La Magnolia – Friuli – Italië
	Red velvet	Weissherbst Spätburgunder

Maand	Gerecht	Wijn
maart 2024	Ui zalm	G. Bertrand Heritage Chardonnay 2020
	Coquilles inktvis	La Mascota Chardonnay 2021
	Knolselderij	Baudru Dutour Chinon Reserve 2019
	Kalfsoester poffertjes groente	Morgon Raousset 2021
	Stroopwafels	Moscatel de Setúbal
april 2024	Asperges brabantonne	Touraine Sauvignon
	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
mei 2024	Bloemkool harissa labneh man'ouche	Alsace Joseph Cattin Muscat
	Zalmforel bulgur aardpeer	Vollrads Riesling Feinherb
	Saffraan bouillon heilbot schaaldieren groenteflensje	Beranger Chardonnay zonder houtrijping
	Lam aubergine jalapeño koolrabi	L.F. Edwards Carmenere Gr. Res. Terraced
	Sinaasappel witte chocolade zwarte olijf	Corderie Royale Pineau des Charent Blanc
juni 2024	CHAWAN MUSHI	Superior Junmai Gimjò Sake Hakutsuru
	DAIKON - MISO	Fritz Fisk 2021 Riesling
	YAKITORI - TEMPURA	Moma Umberto Cesari
	ENTRECOTE - RENDANG - PASTINAAK	Cloux Terroir