

# M

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

ZEEDUIVEL | GEROKT SPEK | KOOLRABI | RADIJS

*La Mascota Chardonnay 2021, Argentina*



LINZEN | BIESLOOK | EEND

*William Hardy Shiraz Langhorne Creek & Limestone Coast 2019, Australië<sup>2</sup>*



RISOTTO | BLOEMKOOL | ZWARTE KNOFLOOK | ZILVERUI |  
GEITENKAASMOUSSE

*Segura Viudas Reserva Cava Semi Seco*



KONIJN | SPINAZIE | WALNOOT | OLIJF<sup>3</sup>

*Château Beauchene Grande Réserve, 2021 Côtes du Rhône*



HOPJES | MASCARPONE | BAILEYS | CHOCOLADE<sup>4</sup>

*Baileys*



---

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

<sup>2</sup> Wijnen van de Sligro

<sup>3</sup> Eerder gekookt: 5<sup>e</sup> seizoen CCA, oktober 2008

<sup>4</sup> Variant eerder gekookt in nov 2015



## ZEEDUIVEL | GEROOKT SPEK | KOOLRABI | RADIJS

Receptuur voor 12 personen

### INGREDIËNTEN

#### GROENTEBOUILLON

2500 ml groentebouillon

#### KOOLRABI RAVIOLI

12 ml olijfolie

1,2 g citroentijm

1,5 koolrabi met blad

150 g ricotta

citroensap

zout

#### GEZOUTEN KOOLRABILINTEN

1,5 koolrabi met blad

zout

#### KROKANTE KOOLRABI

##### BLADEN

zonnebloemolie

#### RADIJS ZOETZUUR<sup>5</sup>

12 radijzen met blad

1 citroen

240 ml witte wijn azijn

180 ml water

120 g suiker

### BEREIDINGSWIJZE

#### GROENTEBOUILLON

1. Direct mee beginnen:  
Maak groentebouillon volgens basisreceptuur.
2. Verdeel de groentebouillon als volgt: 48 ml voor dit gerecht, 800 ml voor de bitterbal van linzen en 1500 ml voor de risotto.

#### KOOLRABI RAVIOLI

1. Reserveer het blad voor de 3e bereiding.
2. Snijd de koolrabi's met een snijmachine in 48 flinterdunne plakken, stand 3.
3. Stapel alle plakken op, vacumeer de koolrabi en bewaar in de koelkast.
4. Breng de ricotta op smaak met de citroentijm-olie, citroensap en wat zout.
5. Doe de op smaak gebrachte ricotta in een spuitzak.
6. Spuit op de koolrabiplakken een beetje ricotta en leg er een tweede plakje op.

#### GEZOUTEN KOOLRABILINTEN

7. Snijd de koolrabi in plakken van ongeveer 1,5 cm. Gebruik dan een dunschiller om er linten van de schillen.
8. Zout deze lichtjes en laat 15 minuten inwerken in een mengkom. Het vocht zal aan de koolrabi worden onttrokken.
9. Maak een strakke stapel van de linten en vacumeer met het vocht.
10. Laat minimaal 20 minuten intrekken.
11. Laat de linten uitlekken voor gebruik.

#### KROKANTE KOOLRABI BLADEN

12. Smeer de bladen in met zonnebloemolie
13. Droog de bladeren in de warmhoudkast of in de oven tot krokant zo lang mogelijk.

#### RADIJS ZOETZUUR

14. Verwijder het blad van de radijzen en reserveer voor het volgende onderdeel.
15. Pers de citroen uit.
16. Was de radijsjes, dep ze droog.
17. Verwarm de azijn met het citroensap, water en de suiker in een pan, en maak op smaak met zout en peper.

<sup>5</sup> <https://www.mooiemoestuin.nl/inmaken/zoetzuur-radijsjes/>

zout  
peper

### **RADIJSBLAD CRÈME**

radijsblad  
1 sjalot  
60 ml room  
nootmuskaat  
zout  
48 ml groentebouillon  
25 g boter

### **SCHUIM VAN GEROOKT SPEK**

180 g gerookte spekblokjes  
1 ui  
1 tn knoflook  
7 tak tijm  
60 ml Jack Daniel's bourbon  
180 ml kalfsfond  
120 ml melk  
180 ml slagroom  
9 zwarte peperkorrels  
zout  
peper  
2-3 kidde patronen

### **ZEEDUIVEL**

360 g zeeduivelfilet  
12 plakken gerookt spek  
12 ml koolzaadolie  
30 g boter  
zout  
peper

### **GARNITUUR**

hennepzaad  
Affilla cress

18. Doe de radijsjes in het hete azijnmengsel en breng weer aan de kook.
19. Zodra het kookt zet je het vuur uit.
20. Zorg dat de radijsjes goed onder het azijnmengsel staan en reserveer in het kookvocht tot dat je uit gaat.

### **RADIJSBLAD CRÈME**

21. Snipper de sjalot en stoof in de boter tot gaar.
22. Voeg het radijsblad toe en sauteer 8 minuten.
23. Voeg de room toe aan de groentebouillon en gaar 5 minuten (niet laten koken).
24. Maak op smaak met zout en nootmuskaat.
25. Mix de groente in de Thermomix 1 minuut op snelheid 8 en reserveer warm.

### **SCHUIM VAN GEROOKT SPEK**

26. Snipper de ui en hak de knoflook fijn.
27. Bak de gerookte spek blokjes uit in een droge pan tot goudbruin.
28. Voeg de ui, knoflook en tijm toe en fruit mee tot deze volledig glazig zijn.
29. Blus af met de Jack Daniels bourbon en kook helemaal in.
30. Voeg de kalfsfond toe en kook voor de helft in.
31. Voeg de melk, slagroom en zwarte peper toe en dek de pan af.
32. Haal van de warmtebron en laat zo lang mogelijk trekken.
33. Zeef de basis met een fijne zeef en breng hoog op smaak met zout en peper.
34. Giet in een sifon van een liter en voorzie van twee slagroompatronen.
35. Houd au bain-marie warm op 60°C.

### **ZEEDUIVEL**

36. Snijd de zeeduivel in porties van 30 g.
37. Rol de porties zeeduivel strak in het gerookt spek.
38. Bak aan in olie op hoog vuur totdat ze goudbruin zijn.
39. Arroseeer vervolgens met de boter tot de zeeduivel op cuisson is.
40. Breng op smaak met zout en peper.

### **PRESENTEREN**

41. Rooster wat hennepzaad in een droge koekenpan.
42. Je hebt de volgende componenten om het bord op te maken:
  - zeeduivel
  - zoetzure radijs in partjes
  - radijsbladeren crème
  - 3 bereidingen van koolrabi
  - schuim van gerookt spek
43. Garneer met hennepzaad en Affilla cress.



## LINZEN | BIESLOOK | EEND

Receptuur voor 36 stuks

### INGREDIËNTEN

#### BITTERBAL VAN LINZEN

55 g boter  
40 g sjalot  
2,5 tn knoflook  
180 g bloem  
85 g bloem  
800 ml groentebouillon  
300 g linzen Le Puy  
75 g truffeltapenade  
4 eieren  
180 g panko  
zout  
peper  
frituurolie  
keukenpapier

#### EEND

2 eendenborstfilet (tam)  
Fijn rookmot

#### BIESLOOKOLIE

1 bos bieslook  
300 ml zonnebloemolie

### BEREIDINGSWIJZE

#### BITTERBAL VAN LINZEN

1. Laat de groentebouillon (krijg je van gerecht 1) afkoelen.
2. Snipper de sjalot en snijd de knoflook fijn.
3. Kook de linzen gaar.
4. Smelt voor de roux de boter in een pan.
5. Fruit de sjalot en knoflook aan in de boter.
6. Voeg 180 g bloem toe en laat zachtjes garen.
7. Voeg in drie delen en onder voortdurend roeren de koude bouillon toe.
8. Gaar deze salpicon op laag vuur.
9. Voeg de gekookte linzen toe en roer voorzichtig door.
10. Breng op smaak met truffeltapenade, zout en peper.
11. Roer de 'kaantjes' er vervolgens nog door.
12. Laat de salpicon afgedekt met slagersfolie afkoelen en stevig worden in de koeling.
13. Knijp er met een ijslepel balletjes van en draai deze mooi rond.
14. Haal achtereenvolgens door de restant van de bloem, de losgeklopte eieren en de panko en herhaal nog een keer.
15. Frituur de bitterballen enkele minuten op 175°C en laat uitlekken op keukenpapier.

#### EEND

16. Snijd met een scherp mes een ruitpatroon in het vet van de eendenborst.
17. Maak de rookoven klaar.
18. Leg de eend met de velkant op het rooster van de rookoven voor ongeveer 8 minuten.
19. Bak vervolgens de eend in een droge pan rosé, eerst op de velkant en vervolgens nog even draaien tot een kerntemperatuur van 62°C.
20. Snijd de velkant van de eenden en snij brunoise. Bak deze dobbelsteentjes verder uit tot 'kaantjes' en reserveer voor de salpicon.
21. Laat de eendenborst wat afkoelen en snij mooie dunne plakjes met een scherp mes (3 plakjes per persoon).

#### BIESLOOKOLIE

22. Was de bieslook, vieze steeltjes verwijderen en in grove stukken hakken.
23. Draai de bieslook en met de olie in de Thermomix fijn: 2 minuten, 37°C, stand 4.
24. Laat uitlekken in een kaasdoek in een zeef en laat volledig afkoelen.

### **BIESLOOKCRÈME**

120 ml sojamelk (ongezoete)  
300 ml bieslookolie  
18 ml appelazijn  
18 g mosterd  
peper

### **BRAMEN**

1 doosje diepvries bramen  
suiker

### **GARNITUUR**

3 tak tijm

### **BIESLOOKCRÈME**

25. Giet de sojamelk in een hoge beker en voeg de mosterd, appelazijn, zout en peper toe. Meng alles even kort door elkaar met de staafmixer.
26. Voeg langzaam de bieslookolie toe, terwijl je met de staafmixer langzaam op en neer gaat. Zorg dat je als het ware 'lucht opzuigt' en de massa zich goed mengt.
27. Stop met mixen als de mayonaise dik genoeg is.
28. Reserveer in een spuitzak.

### **BRAMEN**

29. Laat 12 bramen ontdooien en kook de overige bramen op tot een coulis met wat suiker.

### **PRESENTEREN**

30. Presenteer op kamertemperatuur.
31. Garneer op een bordje 3 plakjes eendenborst
32. Garneer met dotjes bieslookcrème, trek een streep coulis en een braam.
33. Plaats 3 bitterballen op het bord.
34. Garneer met wat blaadjes tijm.



## INGREDIËNTEN

### RISOTTO VAN BLOEMKOOI

350 g bloemkool  
35 g boter  
2 g tijm  
2 blaadje laurier  
2 tn knoflook  
groentebouillon  
1 bol zwarte knoflook  
5 g gedroogd  
eekhoorntjesbrood  
100 g ui  
55 ml Sansa olijfolie  
120 g Arborio risotto rijst  
120 ml witte wijn  
100 g Parmezaan  
55 g boter  
zout  
peper

## RISOTTO | BLOEMKOOI | ZWARTE KNOFLOOK | ZILVERUI | GEITENKAASMOUSSE

Receptuur voor 12 personen

## BEREIDINGSWIJZE

### RISOTTO VAN BLOEMKOOI

1. Hak de knoflook fijn.
2. Maak de bloemkool schoon en snijd in grove stukken.
3. Smelt de boter in een pan en voeg de gesneden bloemkool, tijm, laurier en de helft van de knoflook toe.
4. Schenk er 150 ml groentebouillon bij en dek af met een deksel.
5. Stoof de bloemkool gaar.
6. Haal de deksel van de pan en laat het vocht en de bloemkool samen karamelliseren.
7. Haal de laurier en de tijm uit de pan.
8. Maal het eekhoorntjesbrood tot poeder.
9. Vijzel de zwarte knoflook tot pasta.
10. Pureer de bloemkool tot een gladde crème.
11. Voeg de zwarte knoflook toe en de eekhoorntjesbroodpoeder toe.
12. Breng op smaak met peper en zout.
13. Reserveer de bloemkoolpuree.
14. Snipper en fruit de gesnipperde ui en de rest van de gehakte knoflook in de olijfolie.
15. Voeg de rijst toe en bak 2 tot 3 minuten aan, totdat de rijst glazig is.
16. Voeg de witte wijn toe om de rijst te blussen.
17. Voeg vervolgens beetje bij beetje groentebouillon toe, zodat de rijst de tijd krijgt om het vocht op te nemen.
18. Zorg dat je goed blijft roeren, zodat het zetmeel uit de korrels naar de oppervlakte kan gaan en oplost waardoor het geheel kleverig wordt.
19. Voeg als laatste de crème van bloemkool toe en roer goed door met een spatel.
20. Snijd lamellen van de Parmezaanse kaas voor de garnering en rasp de rest van de kaas.
21. Laat de rijst nu 3 minuten rusten en voeg daarna de Parmezaan en boter toe.
22. Breng de risotto tot slot op smaak met zout (indien nodig).

### **GEKONFIJTE ZILVERUI**

20 zilveruitjes

120 g boter

60 ml Brassica Culinair  
koolzaadolie

zout

### **GEITENKAASMOUSSE**

120 ml slagroom

90 g geitenkaas

1,25 g agar agar

### **GARNITUUR**

peterselieblad

Parmezaan

### **GEKONFIJTE ZILVERUI**

23. Maak de zilveruitjes schoon en snijd in de lengte over de helft.

24. Zet de zilveruitjes op laag vuur op met boter en olie.

25. Laat ze in 1 tot 1,5 uur heel langzaam gaar worden.

26. Schep de zilveruitjes uit de boter en breng op smaak met zout.

### **GEITENKAASMOUSSE**

27. Vermeng room, zout en agar agar in een pan en breng aan de kook.

28. Haal van het vuur en voeg de kaas toe.

29. Laat zacht worden en meng tot een homogene massa met behulp van een staafmixer.

30. Giet direct in kleine bolletjes mal en laat opstijven in de koelkast.

31. Haal de mousse uit de mallen zodra het opgesteven is voor gebruik.

### **PRESENTEREN**

32. Diep verwarmd pasta bord.

33. Met behulp van een steekvorm risotto plaatsen.

34. Garneren met lamellen van zilveruitje, geitenkaasmousse en gehakte peterselieblad en stroken Parmezaan.



## KONIJN | SPINAZIE | WALNOOT | OLIJF

Receptuur voor 12 personen

### INGREDIËNTEN

#### KONIJN

6 duinkonijnen  
2 wortel  
3 stengels bleekselderij  
7 tak tijm  
1 prei  
3 tn knoflook  
2 uien  
bouquet garni  
1000 ml water  
peper  
zout

#### BALLOTINE

300 ml slagroom  
2,5 eieren  
2,5 tak rozemarijn  
6 zongedroogde tomaten op olie  
30 g zwarte olijven zonder pit  
30 g groene olijven zonder pit  
boter  
peper  
zout

### BEREIDINGSWIJZE

#### KONIJN

1. Snijd het konijn in delen: voorpoten met schouder, achterpoten en de rug (zadel heel houden). De kop kan weg.
2. Verwijder de longen en ingewanden, bewaar de lever, de rest van de ingewanden kan weg, evt. niertjes bij de saus.
3. Ontbeen de ruggen, (karkas gaat in de jus); d.m.v. de ruggen plat neer te leggen met de filets naar boven.
4. Snijd de filets los en zorg ervoor dat het vlees van de flanken eraan blijven zitten. Ontvries de filets.
5. Hak de voorpoten en schouderstuk kleiner en ook de rest van het karkas.
6. Pinceer de botten in de hete oven. Zorg dat ze niet te donker worden, de saus wordt uiteindelijk licht van kleur.
7. Was en snij de groenten grof.
8. Maak een bouquet garni en maak samen met het bouquet, de groenten en de gepinceerde botten een lichte jus.

#### BALLOTINE

9. Ontbeen de achterbouten, de beenderen gaan in de jus en snijd het overgebleven vlees in blokjes.
10. Maal deze fijn, samen met de levertjes (controleer op gal) in de keukenmachine voor ca. 1 à 2 minuten, voeg dan 1 voor 1 de eieren toe en vervolgens de helft van de slagroom in een dunne straal en de rest naar behoefte.
11. Maak een proefstolletje in een beetje bouillon.
12. Haal uit de machine, doe in een kom, schep de fijngesneden rozemarijn en de gedroogde tomaat erdoor. Snijd ook de olijven fijn, houdt een forse eetlepel apart voor de saus en schep de rest ook door het mengsel.
13. Doe in een spuitzak en zet het koel weg.
14. Maak 6 ballotines.
15. Bekleed een snijplank met krimpfolie (zonder perforatie), leg de filets passend naast en achter elkaar en spuit de farce over de filets.
16. Rol zeer stijf op, zodanig dat er geen water in de verpakking kan doorleken.
17. Vacumeer deze en gaar ze in de sous vide op 62°C voor minimaal 1 uur.
18. 12 minuten voor het uitgaan: elke ballotine in 6 gelijke plakken snijden.
19. Bak de plakken in boter, laat licht kleuren en evt. nagaren in de oven van 160°C afhankelijk van de dikte. Let op het wordt snel te droog.



## JUS DE LAPIN

90 ml slagroom  
12 g roomboter  
15 g mosterd

## WILDE SPINAZIE

1200 g wilde spinazie  
3,5 tn knoflook  
90 g gepelde walnoten  
koolzaadolie  
zout  
peper

## GARNITUUR

Walnoten  
Affilla cress

## JUS DE LAPIN

20. Laat de fond inkoken.
21. Kook de room in een andere pan apart in.
22. Lepel schep-voor-schep de fond erbij (dit kan wel 3 kwartier totaal duren voordat alles is ingekookt).
23. Voeg de roomboter toe en laat binden.
24. Maak op smaak met de mosterd.
25. Hak de overgebleven olijven zeer fijn, evt. met de staafmixer.
26. Voeg de olijven toe aan de jus.

## WILDE SPINAZIE

27. Reserveer wat walnoten voor de garnering.
28. Was de spinazie zeer zorgvuldig, verwijder de harde stelen, slinger goed droog, snijd de bladeren grof (in 3-en).
29. Snijd de knoflook zeer fijn of pers, hak de walnoten middelfijn tot fijn.
30. Als de ballotines in de oven gaan: Verhit de olie in een wokpan, bak de helft van de knoflook kort aan, daarna de helft van de walnoten erbij en vervolgens direct de helft van de spinazie, wok zeer kort op zeer hoge temperatuur.
31. Houd apart en herhaal deze handelingen voor de andere helft van de ingrediënten.
32. Breng op smaak met weinig zout en veel peper, laat zeer goed uitlekken in een zeef en houd warm.

## PRESENTEREN

33. Plaats ringen op hete borden, verdeel hierin de spinazie.
34. Plaats dakpansgewijs 3 plakken ballotine en giet er een mooie straal konijnenjus om het geheel heen.
35. Garneer met wat gekneusde walnoten.
36. En als over van vorig gerecht: Affilla cress.



## INGREDIËNTEN

### CHOCOLADEBISCUIT

210 g eiwit  
180 g suiker  
80 g eidooier  
10 g bloem  
95 g boter  
180 g pure chocolade

### BAILEYS

1 blik gecondenseerde melk  
240 ml slagroom  
240 ml Ierse whisky  
(alcoholvrij)  
35 ml chocoladesaus  
1/2 zakje espressopoeder  
(5 g)

### KOFFIEMOUSSE

240 g mascarpone  
240 ml room  
95 g poedersuiker  
180 ml Nespresso espresso  
(3 cupjes)  
5 g gelatine

## HOPJES | MASCARPONE | BAILEYS | CHOCOLADE

Receptuur voor 12 personen

## BEREIDINGSWIJZE

### CHOCOLADEBISCUIT

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Smelt de boter.
3. Smelt de chocolade.
4. Sla de eiwitten met de suiker luchtig.
5. Voeg de eidooier ongeslagen toe.
6. Spatel in 3 x de bloem door het eiwit.
7. Spatel de gesmolten chocolade en boter erdoor.
8. Neem een geëmailleerde bakplaat en leg hierin een vel bakpapier.
9. Stort de massa en verdeel gelijkmatig.
10. Bak af op 180°C en laat afkoelen.

### BAILEYS

11. Doe alle ingrediënten in de keukenmachine en mix goed door elkaar tot een egaal mengsel.
12. Giet de drank over in de gesteriliseerde fles.
13. Bewaar in de koelkast.

### KOFFIEMOUSSE

14. Week de gelatine in koud water.
15. Zet de espresso.
16. Sla de room lobbijg.
17. Los de uitgeknepen gelatine op in de nog hete espresso. Laat afkoelen.
18. Meng het door de mascarpone.
19. Roer de poedersuiker erdoor en meng dit met de room.
20. Doe de massa in de grote bolletjes vormen
21. Steek rondjes uit de chocoladebiscuit en druk deze in de koffiemousse.
22. laat minimaal 2 uur opstijven in de diepvries.
23. Haal de mousse 30 minuten voor uitgaan uit de vriezer, haal deze uit de mal en laat ontdooien in de koelkast.

## CRUMBLE

12 g koffiepoeder  
12 g cacao poeder  
60 g suiker  
60 g boter  
60 g bloem  
60 g geschaafde amandelen  
amandelpoeder

## HOPJES – ‘CHIPS’

24 Haagsche hopjes

## HOPJESCRÈME

240 g mascarpone  
20 ml water

## MASCARPONECRÈME

240 g mascarpone  
35 g poedersuiker  
zout

## COOKIE DOUGH IJS

Chocolade biscuit  
480 ml sojamelk  
200 ml slagroom  
5 st eidooiers  
150 g suiker  
2 p vanille extract

## GARNITUUR

Baileys

## CRUMBLE

24. Maal de amandelen even kort.  
25. Verwarm de oven voor op 160°C.  
26. Zorg voor zachte boter.  
27. Meng suiker met bloem, amandelpoeder, koffiepoeder en cacao poeder.  
28. Wrijf de zachte boter er met de hand doorheen.  
29. Leg bakpapier op een bakplaat en verdeel de crumble over het papier.  
30. Bak in 10-15 min. bruin

## HOPJES – ‘CHIPS’

31. Verwarm de oven voor op 170°C.  
32. Maal de hopjes in de Thermomix tot een poeder (15 seconden, stand 10).  
33. Strooi  $\frac{3}{4}$  van het poeder met behulp van een bolzeefje op bakpapier.  
Reserveer de rest van het poeder voor de hopjescrème.  
34. Zet 1 minuut in de oven, zodat er een flinterdun laagje ontstaat.  
35. Laat afkoelen.

## HOPJESCRÈME

36. Los de rest van het hopjespoeder op laag vuur op in 15 ml water.  
37. Laat afkoelen en meng de mascarpone erdoor. Vul een spuitzak met de crème, reserveer koud.

## GEZOUTEN MASCARPONECRÈME

38. Sla de mascarpone met een garde los en voeg de poedersuiker en een snufje zout toe.  
39. Vul een spuitzak met de crème, reserveer koud.

## COOKIE DOUGH IJS

40. Snijd de restjes van de chocolade biscuit in dobbelsteentjes en zet deze in de vriezer.  
41. Doe alle ingrediënten in de Thermomix.  
42. Draai 10 minuten, 80°C, stand 4.  
43. Laat afkoelen en draai er vervolgens roomijs van.  
44. Voeg op het laatste moment de bevroren stukjes chocolade biscuit toe.  
45. Laat nog 1 minuut draaien zodat alles goed vermengd is.  
46. Bewaar in de diepvries.

## PRESENTEREN

47. Je hebt de volgende componenten om het bord op te maken:

- Gezouten mascarponecrème
- Hopjes crème
- Hopjes – ‘chips’
- Crumble
- Koffiemousse
- Cookie Dough Ijs

48. Presenteer met een glaasje Baileys.