

M

enu november 2024¹

TARTAAR VAN ENTRECOTE | MERG | RODE BIET | SPICY MAYO²

*Domäne Wachau Gruner Veltliner Federspiel Himmelstiege*³

**

LINGUINE ALLE VONGOLE⁴

Beranger Picpoul de Pinet

**

KASTANJE SOEP | EEKHOORNTJESBROOD | GEROOKT SPEK⁵

Höpler Blaufränkisch 2020

**

EEND | PASTINAAK | TARTE TATIN⁶

Les Hauts d'Arboras Terrasses du Larzac

**

SINAASAPPEL | ESPRESSO MOUSSE |

WITTE CHOCOLADE KOFFIE-IJS⁶

¹ Menu samengesteld door Vanessa Schulz-Friedlander

² Restaurant Singel 101 Amsterdam, Let's MissBehave

³ Wijnen van de Sligro

⁴ Chef Carlijne van Papering, Let's MissBehave

⁵ Myriam Minne, Hap-en-tap

⁶ Gary Rhodes, New British Classics



INGREDIËNTEN

BIET

- 2 rode biet
- 2 chioggia biet
- zout
- 60 ml rijstazijn
- 60 g suiker
- 2 g zout

SPICY MAYO

- 2 g gerookt paprikapoeder
- 2 g chilipeper
- 1 limoen
- 1 ei
- 100 ml zonnebloemolie

BIETENSCHUIM

- 50 ml bietensap
- 35 g poedersuiker
- 6 g albumine (eiwitpoeder)

TARTAAR

- 350 g entrecote
- peper
- zout
- 25 ml Hojiblanca olijfolie

MERG

- 5 halve mergpijp
- peper
- zout

GARNITUUR

- Shiso purple cress

TARTAAR VAN ENTRECOTE | MERG | RODE BIET |

SPICY MAYO

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

BIET

1. Steek een tonnetjes uit de gekookte bieten.
2. Kook de rode bieten met zout net gaar. De biet moet iets stevig zijn.
3. Snij 24 mooie dunne plakjes van de gekookte biet.
4. Maak een sushidressing van de rijstazijn, suiker en 2g zout.
5. Snij de rauwe chioggia biet in dunne plakjes en steek er rondjes uit (diverse groottes).
6. Marineer de chioggia-biet in de sushi dressing.

SPICY MAYO

7. Pers de limoen uit.
8. Maak een basismayonaise met het ei, 10 ml limoensap en de zonnebloemolie.
9. Voeg de chilipeper en gerookte paprika toe naar smaak.

BIETENSCHUIM

10. Klop alle ingrediënten met een garde tot een vaste dikke massa.
11. Smeer het schuim uit op een plaat met bakpapier en droog het in een oven op maximaal 65°C tot droog, zet eventueel halverwege de oven op 50 °C.
12. Als het schuim is afgekoeld in stukjes breken.

TARTAAR

1. Snij de entrecote in fijne kleine stukjes met een scherp mes tot tartaar.
2. Maak de tartaar aan met Hojiblanca olijfolie, peper en zout (hoog op smaak).

MERG

13. Leg de gehalveerde mergpijp op de kant van het bot op een rooster.
14. Rooster de botten in 10 minuten op 150°C gaar.
15. Schraap het merg uit de botten en bestrooi met peper en zout.⁷
16. Reserveer warm.

PRESENTEREN

17. Doe de tartaar op een bord met behulp van een steker.

⁷ Graag de mergpijpen reserveren in een bak, deze neemt de schoonmaker mee



18. Garneer met de schijfjes biet.
19. Steek bietenschuim in de tartaar.
20. Drapeer het merg op de tartaar.
21. Maak af met de spicy mayo en cress.



LINGUINE ALLE VONGOLE

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

PASTA

300 g pasta

VONGOLE

1 kg vongole

2 rode peper

250 ml droge witte wijn

3 tn knoflook

15 ml Sansa olijfolie

PASTA 2

1 citroen

Sansa olijfolie

1 bosje peterselie

150 ml room

Witte peper

GARNITUUR

BEREIDINGSWIJZE

PASTA

1. Maak 300 g Linguine pasta volgens basisreceptuur.
2. Snijd de pasta met hand tot Linguine.

VONGOLE

3. Maak de vongole schoon.
4. Snijd de rode peper open en verwijder de zaadlijst en snij in dunne plakjes.
5. Snijd de knoflook in plakjes.
6. Kook de vongole in wat water en blus af met witte wijn.
7. Laat koken tot alle schelpen open zijn.
8. Haal de vongole leeg, reserveer 3 st pp. voor de opmaak
9. Zeef het kookvocht door een kaasdoek en bewaar.
10. Verhit olijfolie in een pan en bak hierin de knoflook en rode peper
11. Giet het kookvocht erbij en laat inkoken tot de helft.

PASTA 2

12. Kook de pasta al dente.
13. Giet af en sprenkel er wat olijfolie door en laat rusten.
14. Hak de peterselie fijn. Reserveer wat voor de presentatie.
15. Doe de afgekoelde vongole door de ingekookte saus.
16. Breng op smaak met citroensap en peper.
17. Voeg al roerend de room toe en laat warm worden.
18. Voeg als laatste peterselie toe.
19. Meng de pasta met de saus in de pan en laat alles goed warm worden.

PRESENTEREN

20. Draai met een vork een portie pasta midden op het bord.
21. Garneer met de 3 gereserveerde schelpen uit stap 7.
22. Maak af met de peterselie.



KASTANJE SOEP | EEKHOORNTJESBROOD | GEROOKT SPEK

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

KIPPENBOUILLON

3000 ml kippenbouillon

SOEP

1 sjalot

2 stengel bleekselderij

1 tn knoflook

175 g gerookt spek

500 g gekookte kastanjes

2 tak tijm

2 bl laurier

15 peperkorrels

1300 ml kippenbouillon

2-3 aardappelen

EEKHOORNTJESBROOD

40 g gedr eekhoortjesbrood

15 ml Sansa olijfolie

4 g peper

2 g zout

KROKANTJE

30 g eiwit

BEREIDINGSWIJZE

KIPPENBOUILLON

1. Maak 3000 ml kippenbouillon volgens basisrecept.
2. Reserveer 1700 ml voor het hoofdgerecht.

SOEP

3. Verwarm de oven voor op 120°C.
4. Snijd de sjalot en de bleekselderij in grote schuine stukken. Pel de knoflookteen.
5. Schil de aardappel en snij in kleine stukjes.
6. Bak de spek in een gietijzeren pan aan beide kanten goed bruin, verwijder het en houd het warm.
7. Voeg aan het vet de sjalot, de bleekselderij en ook de hele teen knoflook toe. Roer 1 à 2 min.
8. Vroeg de kastanjes toe. Laat ze gedurende 3 min zweten en roer goed om.
9. Haal 6 kastanjes uit de pan en reserveer.
10. Voeg vervolgens de laurier, tijm, aardappel en peperkorrels toe.
11. Giet er de kippenbouillon bij.
12. Zet de gietijzeren pan gedurende 45 min in de oven.

EEKHOORNTJESBROOD

13. Week de paddenstoelen in water.
14. Snijd de paddenstoelen vervolgens in kleine blokjes. Reserveer het vocht voor de soep.
15. Haal de gietijzeren pan uit de oven.
16. Verwijder de tijm en laurier.
17. Voeg het paddenstoelenvocht aan de soep toe en pureer de soep in de Thermomix 1 minuut |stand 6 tot een gladde massa.
18. Proef en breng op smaak met zout en versgemalen peper.
19. Snijd de plak gerookt spek in blokjes en bak deze verder tot knapperig.
20. Snij de apart gehouden kastanjes in achten.
21. Verhit een pan met olijfolie en bak de kastanjes in 2 min in bruin.
22. Voeg de in blokjes gesneden eekhoortjesbrood toe, kruid licht met zout en bak nog 2 à 3 min verder.
23. Voeg tot slot de spekblokjes toe, roer en breng op smaak.

KROKANTJE

24. Meng alle ingrediënten tot een glad beslag.

25 g meel
25 g poedersuiker
5 g roomboter
20 ml zonnebloemolie
3 g Cèpes poeder
2 g zout

GARNITUUR

1 verpakking Boursin Cuisine

25. Verwarm de oven voor op 150°C.
26. Vul de mal, strijk deze goed af en bak het krokantje in ongeveer 8 minuten.
27. Haal de mal uit de oven en haal het krokantje direct uit de mal
28. Reserveer.

PRESENTEREN

29. Verdeel spekjes, kastanjes en eekhoorntjesbrood op elk bord.
30. Maak een quenelle van de Boursin en plaats deze op het garnituur.
31. Schenk er de soep omheen.
32. Plaats het krokantje in de quenelle.



EEND | PASTINAAK TARTE TATIN

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

KIPPENFOND

1700 ml kippenbouillon

EEND

5 mallard eenden

625 ml rode wijn

1 ui

2 plak bacon

3 jeneverbessen

80 g boter

Sansa olijfolie

500-750 ml kippenbouillon

80 g bloem

vacumeerzak

SPINAZIE

850 g spinazie

40 g boter

4 g peper

2 g zout

3 g nootmuskaat

TARTELETTE

225 g bloem

3 g zout

5 g peper

150 g boter

BEREIDINGSWIJZE

KIPPENFOND

1. Je krijgt 1700 ml kippenbouillon van het derde gerecht.
2. Kook deze in tot ongeveer 1000 ml voor een sterkere bouillon.
3. Reserveer 200 ml voor de pootjes (punt 15).

EEND

4. Maak een marinade van rode wijn, jeneverbes, gesneden ui, bacon en een beetje zeste van een sinaasappel van de makers van het dessert.
5. Verwijder de poten van de eend en marineer deze en vacumeer de gemarineerde poten.
6. Snij de eenden in een koffertje.
7. Laat het vel op de borst zitten en breng op smaak met peper en zout.
8. Leg een blokje boter op het borstje en pak in folie en reserveer.
9. Bak alle botjes en restjes vlees in olie en doe in een steelpan.
10. Bak ui en bacon in dezelfde pan en leg die ook bij de botjes.
11. Doe de marinade (zonder pootjes) in de pan erbij en kook in tot de helft.
12. Voeg de kippenbouillon toe en laat sudderen.
13. Droog de poten en breng op smaak.
14. Strooi wat bloem over de poten.
15. Braad de poten aan alle kanten bruin en leg ze in de bouillon voor 45-60 minuten.
16. Haal de pootjes eruit en zeef de jus.
17. Breng op smaak en reserveer (kan later opgewarmd worden).

SPINAZIE

18. Verwarm een grote pan met boter.
19. Voeg de schone natte spinazie toe.
20. Zodra de spinazie geslonken is naar smaak zout, peper en nootmuskaat toevoegen.
21. Zet weg (eventueel in een vergiet).

TARTELETTE SHORT CRUST

22. Snij de boter in blokjes en zet koud weg.
23. Zeef de bloem met zout en peper.
24. Doe de blokjes koude boter erdoor en maak een crumble.
25. Voeg ei en water toe, kneed tot een glad deeg.

1 ei
25 ml water
folie

PASTINAAK

1 citroen
375 g pastinaak
40 g boter
80 ml water
40 ml room

EEND 2

stoomfolie

UIEN TARTE TATIN

700 g witte ui
40 ml balsamico azijn
boter

GARNITUUR

Affilla cress

26. Leg koud weg in een plasticfolie voor 30-60 minuten.

PASTINAAK

27. Pers de citroen uit.
28. Maak de pastinaak schoon en snij in stukken. Meng met 20 ml citroensap
29. Smelt boter en voeg de pastinaak toe samen met water.
30. Kook tot ze gaar zijn en uiteenvallen (ongeveer 25 minuten).
31. Verwarm de room tot het kookpunt en meng dit door de pastinaak. Breng op smaak.
32. Pureer alles tot een gladde massa en zeef het.

EEND 2

33. Leg de pootjes in de warme jus terug. Niet koken!
34. Verwarm de borstkastjes in de oven ± 12 minuten, kerntemperatuur 55 °C, en laat ze buiten de oven dan 5 minuten liggen.

UIEN TARTE TATIN

35. Verwarm de oven op 200°C.
36. Schil de ui en snij deze in tweeën.
37. Bak de ui in de boter totdat deze bruin is.
38. Voeg de balsamico azijn toe en laat het op een laag vuur siroop worden.
39. Vul de tartalette vormen met de pastinaak, vervolgens met de spinazie, en dan de gebakken uien.
40. Rol het deeg uit en leg over de vormpjes.
41. Bak af in de oven totdat de korst goudbruin is.

PRESENTEREN

42. Plaats de uien tarte tatin op het bord.
43. Braad de eendenfilets licht aan, aan beide kanten, verwijder het vel en snij de eendenfilets van de borstkastjes en trancheer deze.
44. Leg deze op de tarte tatin en plaats een pootje ernaast.
45. Lepel de saus om het taartje heen. (*werk in de hoogte*)
46. Garneer met wat cress.



INGREDIËNTEN

SPONGE CAKE

15 g oploskoffie
30 ml water
3 eieren
100 g chocola puur
65 g basterdsuiker
45 g poedersuiker
45 g bloem
Bakpapier
acetaatfolie

SINAASAPPEL MOUSSE

300 ml slagroom
20 ml melk
2 sinaasappels
150 g witte chocola
250 g eigeel
20 g basterd suiker
40 g zure room

3 blaadjes gelatine
15 ml Grand Marnier

SINAASAPPEL | ESPRESSO MOUSSE | WITTE CHOCOLADE KOFFIE-IJS

Receptuur voor 10 personen⁸

BEREIDINGSWIJZE

SPONGE CAKE

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Leg bakpapier in een vorm 25x25 cm en vet deze lichtjes in.
3. Los de oploskoffie op in heet water.
4. Splits de eieren.
5. Smelt de chocola au bain-marie.
6. Mix de eidooiers met de koffie en voeg gesmolten chocolade toe.
7. Klop de eiwitten stijf met de basterdsuiker.
8. Vouw alles door elkaar.
9. Bekleed een bakplaat met bakpapier en stort hierop de massa en bak in ongeveer 12 minuten 180 °C tot het net gaar is.
10. Laat afkoelen.
11. Bekleed opbouwringen met acetaatfolie en vul de bodem met de spongecake.
12. Zet de mallen in de vriezer.

SINAASAPPEL MOUSSE

13. Rasp de sinaasappels.
14. Week de gelatine in koud water.
15. Breng de helft van de room met de melk en de sinaasappelsap aan de kook.. Los hierin de gelatine op.
16. Haal van het vuur, voeg de chocola toe en roer tot het is gesmolten.
17. Klop het eigeel en de suiker tot een luchtige massa.
18. Voeg het chocolademengsel met het eimengsel samen en klop au bain-marie tot een dikke crème.
19. Al kloppend laten afkoelen.
20. Klop de overige room met de zure room en Grand Marnier tot zachte pieken.
21. Vouw samen met de sinaasappelcrème.
22. Haal de mal uit de vriezer en vul aan met de sinaasappelmousse. Zet direct terug in de vriezer.

⁸ Dit gerecht is voor minimaal 10 personen te maken, kan niet kleiner

ESPRESSO MOUSSE

300 ml room
20 ml melk
50 g oploskoffie
150 g witte chocola
250 g eigeel
25 g basterdsuiker
40 g zure room
15 ml Tia Maria
3 blaadjes gelatine

IJs

50 g verse koffiebonen
150 g witte chocola
550 ml melk
125 g eigeel
40 g basterd suiker
vacumeerzak

GANACHE

200 g chocola puur
100 g boter
50 ml slagroom

KOFFIESIROOP

21 g espressobonen
300 ml water
150 g basterd suiker
15 ml Tia Maria

GARNITUUR

ESPRESSO MOUSSE

1. Week de gelatine in koud water.
2. Breng de helft van de room met de melk en de oploskoffie aan de kook.
3. Haal van het vuur en spatel de chocola erdoor tot deze gesmolten is.
4. Voeg de geweekte gelatine toe.
5. Klop eigeel met suiker tot een luchtige massa.
6. Voeg het eiermengsel met het chocolademengsel samen en klop au bain-marie tot een dikke crème.
7. Al kloppend laten afkoelen.
8. Klop de overige room met de zure room en Tia Maria tot zachte pieken.
9. Vouw samen met de koffiecème.
10. Vul de mallen af met de espresso mousse af.
11. Zet terug in de vriezer.

IJs

12. Vacumeer de koffiebonen met de witte chocola zo lang mogelijk.
13. Splits de eieren.
14. Breng melk aan de kook.
15. Klop de eierdooiers met de suiker tot licht geel.
16. Mix met de melk en klop au bain-marie tot een dikke vla.
17. giet dit mengsel over de koffiebonen met de chocola en klop tot het is afgekoeld.
18. Zeef de koffiebonen eruit!
19. Doe in de ijsmachine en draai tot ijs.

GANACHE

20. Zorg dat alles op kamertemperatuur is.
21. Plaats tijdens het hoofdgerecht alle ingrediënten in de Thermomix 37°C, stand 2 (laat draaien tot uit).

KOFFIE SIROOP

22. Maal de koffiebonen.
23. Giet er 300 ml kokend water op en laat 7 minuten trekken. Passeer de koffie door een fijne zeef.
24. Mix koffie en suiker samen en breng aan de kook.
25. Laat inkoken tot de helft.
26. Voeg Tia Maria toe en laat afkoelen.

PRESENTEREN

27. Snij de sinaasappels a vif.
28. Haal ongeveer 15 minuten voor serveren de taartjes uit de vriezer, en plaats in de koelkast.
29. Haal mousse uit de mal en giet de lauwe ganache erover.
30. Doe de siroop op het bord en zet mousse erbovenop.
31. Plaats een bolletje ijs op het bord. Dresseer de sinaasappel erbij.