

M

enu december 2024¹

MILLEFEUILLE VAN BIET²

Aigle Chardonnay 2022³



BLOEDWORST | APPEL | BRIOCHE⁴

Fritz Fisk Riesling 2023



BISQUE | GARNALEN | BROODJE

Muscadet La Briaudiere



POLDERGANS | CALVADOS | KNOLSELDERIJ



LAMINGTON | CITROEN

Lergenmuller Eiswein 2018



¹ Menu samengesteld door Klarien Mooijaart

² Joris Bijdendijk

³ Wijnen van Sligro

⁴ Bistro-Elvi



INGREDIËNTEN

BIET

5 grote bieten
2 fles bietensap
keukentouw

PETERSELIE-OLIE

70 g bladpeterselie
100 ml zonnebloemolie
kaasdoek

DASHI

1 Hayani Kombu kelp
10 g Bonito vlokken

TOMASU BEURRE BLANC

120 ml sushi seasoning
60 ml water
30 ml droge witte wijn
30 ml Tomasu sojasaus
60 ml slagroom
200 g roomboter
100 ml dashi

MILLEFEUILLE VAN BIET

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

BIET

1. Schil de bieten.
2. Snijd de bieten in dunne plakjes op de snijmachine, stand 2. Leg op elkaar, maak 5 pakketjes. Bindt ze op met keukentouw.
3. Zet de opgebonden bietenpakketjes rechtop in een pan. Voeg het bietensap toe, tot de bieten half onder staan.
4. Breng aan de kook en laat een half uur koken.
5. Draai de bieten om en kook nog eens een half uur.
6. Zet het vuur laag en laat het bietensap inkoken tot een siroop (terwijl de bieten nog in de pan zitten).
7. Keer de bieten voortdurend om tijdens het inkoken.
8. Reserveer de pakketjes in de warmhoudkast.

PETERSELIE-OLIE

9. Draai de bladpeterselie samen met de olie gedurende 5 minuten in de Thermomix helemaal fijn, temperatuur 37 °C, snelheid 10, 2,5 minuut.
10. Zeef de olie in een kaasdoek en laat uitlekken.

DASHI

11. Veeg met een keukenpapier de kombu schoon. Zorg dat je het wit niet van de kombu veegt.
12. Breek de kombu in stukjes.
13. Doe de kombu in 600 ml koud water en breng langzaam aan de kook. Zet het vuur meteen lager als het water kookt. Houdt het water net iets onder het kookpunt.
14. Voeg nu de Bonito vlokken toe aan het water. Laat ongeveer een kwartier pruttelen.
15. Doe de dashi nu door een zeef en duw met een pollepel aan.
16. Kook de bouillon in tot een kwart.

TOMASU BEURRE BLANC

17. Meng alle vloeibare ingrediënten (behalve de boter) en breng aan de kook.
18. Roer er van het vuur af de koude boter in klontjes door, zodat een emulsie ontstaat.

GARNITUUR

Affilla cress

PRESENTEREN

19. Gebruik een diep warm bord.
20. Verwijder het touw voorzichtig van de bietenpakketjes.
21. Snijd elk pakketje doormidden.
22. Leg de biet in het bord en lak ze af met de bietensiroop.
23. Schenk nu de saus naast de biet en druppel daarna de peterselieolie op de saus. Haal een vorkje door de peterselieolie en maak af met de cress.



INGREDIËNTEN

BRIOCHE

250 g Amerikaanse patentbloem
+ extra te bestuiven
5 g zout
5 g gedroogde gist
25 g suiker
2 eieren
75 ml melk, koud
65 g boter
bakpapier
plasticfolie

HAZELNOTEN

50 g hazelnoten

CALVADOS - APPEL

3 Jonagold appels
50 ml witte wijn
20 g bruine basterd suiker
20 g roomboter
30 ml Calvados
1 citroen

BLOEDWORST | APPEL | BRIOCHE

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

BRIOCHE

1. Snij de boter in kleine stukjes en reserveer koud.
2. Doe alle ingrediënten voor het brioche deeg in een kom, behalve de boter.
3. Meng alles tot een soepel deeg en kneed dit minimaal 10 minuten door.
4. Doe tegen het einde van de kneedtijd de blokjes boter door het deeg. Het deeg blijft vrij plakkerig; het kneden gaat daarom het makkelijkst met een stand-mixer met deeghaak, maar met de hand kneden kan ook als je dat wilt.
5. Laat het deeg afgedekt 1/2 uur rijzen op een tochtvrije en warme plaats.
6. Bekleed een bakplaat met bakpapier en bestuif het werkblad licht met bloem.
7. Verdeel het deeg in 10 gelijke stukjes en rol er bolletjes van op het werkblad.
8. Leg de bolletjes met wat tussenruimte op de bekleedde bakplaat.
9. Dek de deegbolletjes losjes af met plasticfolie en laat ze nog 1/2 uur rijzen.
10. Verwarm de oven voor op 200 °C.
11. Bestrijk de brioche bollen voordat ze de oven in gaan met losgeklopt ei.
12. Bak de bolletjes in ongeveer 15 minuten goudbruin en gaar.

HAZELNOTEN

13. Blancheer de hazelnoten zo'n 2 minuten.
14. Rooster de hazelnoten in de warme oven zo'n 15 minuten, totdat deze goudbruin zijn.
15. Laat de hazelnoten afkoelen.
16. Hak de noten fijn en reserveer.

CALVADOS - APPEL

17. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd het vruchtvlees in fijne brunoise.
18. Bak de appel in boter met een scheutje witte wijn, suiker en een klein beetje citroensap.
19. Reserveer warm met toevoeging van de calvados.

JAM VAN PEER EN VANILLE

6 conference peren
20 g suiker
5 pompjes Vanille-essence

BLOEDWORST

500 g bloedworst
60 g roomboter

GARNITUUR

eetbare bloemen
borage cress
roomboter, gezouten

JAM VAN PEER EN VANILLE

20. Schil de peren, verwijder het klokhuis en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes.
21. Voeg de suiker en vanille toe en kook totdat de peren bijna gaar zijn.
22. Reserveer warm.

BLOEDWORST

23. Snij de bloedworst in plakken en bloem ze licht.
24. Bak de bloedworst in boter a la minute.

PRESENTEREN

25. Leg de plakken bloedworst in een diep bord.
26. Maak een kleine quenelle van de perenjam.
27. Dresseer de appel en de quenelle bij de bloedworst en strooi de hazelnoot erover.
28. Maak af met cress en eetbare bloemen.
29. Presenteer de brioche, met roomboter, apart op een bordje



INGREDIËNTEN

VISBOUILLON

500 g visgraten
100 g uien
100 g bleekselderij
250 g prei
200 ml droge witte wijn
6 gekneusde peperkorrels
1 laurierblad
Sansa olijfolie

BISQUE

1000 ml visbouillon
500 g roze garnalen
Sansa olijfolie
1/2 venkelknol
3 stengels bleekselderij
1/3 citroen
2 bospenen
1 ui
2 knoflooktenen
2 laurierblaadjes
10 g venkelzaad
1 blikje tomatenpuree
25 ml cognac
100 ml droge witte wijn
50 g roomboter
60 g bloem
Grof zout
peper

ROUILLE

1 eidooier
100 ml extra vierge olijfolie
1/2 citroen

BISQUE | GARNALEN | BROODJE

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

VISBOUILLON

30. Spoel de graten schoon onder koud water.
31. Pel de uien en snijd fijn. Spoel de bleekselderij en de prei schoon, snijd fijn (alleen het witte deel).
32. Verhit de olie en laat hierin de groenten zachtjes fruiten, laat vervolgens de visgraten mee fruiten.
33. Voeg de laurier, peperkorrels toe en blus af met de wijn.
34. Vul af met koud water, minimaal 1 liter, tot alles onder staat, breng het geheel aan de kook en schuim af.
35. Laat de bouillon 20 minuten trekken, schep steeds het schuim af.
36. Passeer de bouillon door een zeef.

BISQUE

37. Maal de roze garnalen grof
38. Verhit een scheut olijfolie en zet de gemalen roze garnalen flink aan, ze mogen best een beetje kleur krijgen.
39. Snijd de venkel, bleekselderij, bospeen en ui in kleine stukken en fruit dit samen met de garnalen.
40. Voeg tomatenpuree, laurierblaadjes, citroen en venkelzaad toe.
41. Snij de knoflook fijn.
42. Voeg de knoflook toe en bak mee.
43. Blus af met witte wijn en een scheut cognac.
44. Zet het vuur laag.
45. Schenk de visbouillon erbij.
46. Laat de soep op zacht vuur 1 uur trekken, tegen de kook aan.
47. Laat de soep afkoelen
48. Zeef de soep.
49. Smelt de boter en voeg al roerend de bloem toe.
50. Gaar de bloem twee minuten en blijf roeren.
51. Giet de soep beetje bij beetje terug in de pan, roer door en breng opnieuw tegen de kook aan.
52. Breng op smaak met zout en peper..

ROUILLE

53. Pers de citroen uit.
54. Pof twee tenen knoflook.

20 g tomatenpuree
10 g mosterd
2 tenen knoflook
1 witte boterham

MELBA TOAST

1 st afbak stokbrood
100 ml Sansa
1 tn knoflook

DILLE OLIE

2/3 bos dille
150 ml zonnebloemolie

GARNITUUR

3 takjes dille
1 pot haring kaviaar
80 g Hollandse garnalen

55. Snijd de korsten van het witte brood en snijd tot brunoise en verkruiemel verder.
56. Voeg eidooier, mosterd, citroensap en tomatenpuree tezamen en voeg al kloppend de olijfolie toe en klop tot een romige massa.
57. Voeg de gepofte knoflook en verkruiemeld witte brood toe.
58. Breng op smaak met zeezout en versgemalen zwarte peper.
59. Doe het geheel in een kleine spuitzak en leg koel weg.

MELBA TOAST

60. Snijd op de snijmachine, stand 10, lange plakken van het stokbroodje.
61. Meng de Sansa olie met de knoflook en smeer de plakken stokbrood in.
62. Neem een bakplaat met siliconenmat en leg hierop de plakken stokbrood. Eventueel met gebruik van de metalen buizen.
63. Bak de Melba toast goudbruin bij 200°C

DILLE OLIE

64. Hak de dille fijn.
65. Voeg samen met de olie en verwarm tot 50 °C.
66. Pureer de dille met de olie zeer fijn en passeer door een fijne zeef.
67. Giet de dille olie in een spuitflesje en bewaar tot uit gaan.

PRESENTEREN

68. Spuit enkele dotjes Rouille op de Melbatoast. Garneer met wat haringkaviaar en een toefje dille.
69. Verwarm de bisque.
70. Schenk de bisque in een diep bord.
71. Verdeel de gepelde garnalen en de Melbatoast over de borden.
72. Serveer het broodje apart met een pakje dille boter.



detailopname
broodjes



detailopname Melbatoast
met garnalen



INGREDIËNTEN

POLDERGANS 1

2 poldergans
Sansa olijfolie
rozemarijn
laurier
boter
ganzenvet

CALVADOS-JUS

50 g boter
40 g tomatenpuree
3 sjalotten
150 g wortel
150 g ui
2 stengelbleekselderij
2 tn knoflook
15 g paprikapoeder

35 g roomboter
25 g bloem
50 ml calvados
3 blad laurier
2 takje tijm
150 ml room
3 takje dragon
peper
zout

FONDANT KNOLSELDERIJ

2 knolselderij
500 ml gevogelte bouillon
Boter / ganzenvet

POLDERGANS | CALVADOS | KNOLSELDERIJ

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

POLDERGANS 1

1. Snijd de borsten voorzichtig uit het karkas.
2. Reserveer de parures en de poten voor de bitterbal.
3. Verwijder de vetlaag, doe deze in een sausspannetje en zet op klein vuur wacht tot het vet gesmolten is. Voeg eventueel wat ganzenvet toe.
4. Laat het pannetje met vet op laag vuur staan zodat het vocht verdampt.
5. Zeef het ganzenvet en reserveer op de werkbank.

CALVADOS-JUS

6. Hak de karkassen van de gans doormidden, doe een klont boter in de pan en laat de karkassen bruinen.
7. Voeg tomatenpuree en de grof gesneden sjalotten, wortel, ui, bleekselderij en knoflook toe en bak dit kort mee.
8. Vul aan met water totdat het karkas onder water staat (minimaal 1,5 liter) en breng aan de kook.
9. Laat de bouillon minimaal 2 uur trekken op laag vuur.
10. Zeef de bouillon voor verder gebruik.
11. Verhit de boter en voeg paprikapoeder en bloem toe en blus af met 50 ml calvados.
12. Voeg 750 ml bouillon en de kruiden toe.
13. Laat de saus op klein vuur onder regelmatig roeren langzaam uitkoken.
14. Zeef de saus, voeg de room toe en laat inkoken tot gewenste dikte (jus).
15. Pluk de dragonblaadjes en voeg toe aan de jus.
16. Breng op smaak met peper en zout.

FONDANT KNOLSELDERIJ

17. Snijd de knolselderij in plakken van 3 cm en steek torentjes uit met een steker.
18. Maak de fondants schoon.
19. Bak de knolselderij fondants aan in wat boter of ganzenvet.
20. Voeg 500 ml gevogelte bouillon toe. Breng aan de kook.
21. Zet in een oven van 125 °C totdat er een stroperig laagje om de knolselderij blijft zitten.

WORTEL CRÈME

400 g winterwortel
1 oranje paprika
2 sjalot
2 tenen knoflook
Sansa olijfolie
peper
zout
4 takje tijm
paprikapoeder
50 ml room
40 ml appelcider azijn

BITTERBAL

ganzenvet
25 g boter
2 sjalotjes
25 g bloem
100 ml bouillon
2 blaadjes gelatine
3 g chilipoeder
5 g peterselieblaadjes
60 g eiwit
60 g paneermeel

POLDERGANS 2

boter

GARNITUUR

dragon
Maldon zout

WORTEL CRÈME

22. Schil de wortel en snijd in grove stukken.
23. Snijd de paprika doormidden en verwijder zaadlijsten.
24. Verwijder de schil van sjalot en knoflook en in snijd grove stukken.
25. Meng al deze groenten, besprenkel met olijfolie. Voeg de peper, zout, tijmtakjes en paprikapoeder toe.
26. Pak deze groenten in alufolie, leg in een ovenschaal en zet dit 60 minuten in een oven van 180°C.
27. Haal de groenten uit de folie, verwijder de takjes tijm.
28. Pureer alles, voeg slagroom en appelcider toe tot een gladde crème.
29. Wrijf door een zeef.
30. Maak op smaak met peper en zout.
31. Reserveer tot uit in de in de warmhoudkast.

BITTERBAL

32. Snij de parures van de gans en het vlees van de poten in kleine stukjes.
33. Bak dit in het ganzenvet en breng op smaak met chilipoeder en zout.
34. Sudder het vlees gaar.
35. Snij de peterselie fijn.
36. Doe de gelatine in koud water.
37. Snipper de sjalot fijn.
38. Verhit de boter, glaceer de gesnipperde sjalot en voeg de bloem toe en gaar de roux.
39. Voeg de bouillon toe en maak een mooie egale massa.
40. Snijd het vlees extra fijn en voeg toe samen met de gelatine en roer goed door.
41. Koel de massa terug en zet zo lang mogelijk in de koelkast/diepvries.
42. Maak de bitterbal en haal deze vervolgens door de bloem, eiwit en paneermeel.
43. Frituur de bitterbal op 180°C.

POLDERGANS 2

44. Verwijder de vliezen van filet, bestrijk met wat olijfolie, kruid met peper en zout.
45. Bak de filet bruin in de boter.
46. Verpak het vlees in aluminiumfolie en zet voor 10 minuten in de oven van 125°C.
47. Haal uit de oven en laat 10 minuten rusten.

PRESENTEREN

48. Trancheer de ganzenfilets (5 stuks uit 1 filet).
49. Zet een mooie veeg wortel crème op het bord.
50. Dresseer de filets aan een kant en plaats de fondants ernaast.
51. Leg de bitterbal erbij en schenk de saus over het bord.
52. Maak af met takje dragon en Maldon zout.



LAMINGTON | CITROEN

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

CAKE

6 eieren
300 g suiker
4 g zout
4 pompjes vanille-extract
300 g bloem
8 g bakpoeder
120 g boter en extra vet om
het bakblik in te vetten

CITROEN IJS

200 ml volle melk
250 g slagroom
120 g fijne suiker
2 citroenen

LEMON CURD

4 citroenen
400 g fijne kristalsuiker
250 g ongezoeten roomboter
4 eieren

BEREIDINGSWIJZE

CAKE

1. Verwarm de oven voor op 160 °C.
2. Vet een ronde springvorm in en bekleed deze met bakpapier.
3. Doe de eieren met de suiker, het zout en vanille-extract in een kom.
4. Klop dit ongeveer 6 minuten, tot het mengsel als een wit lint van de gardes afloopt.
5. Smelt de boter. Zeef de bloem met het bakpoeder in delen boven het schuimige eimengsel en spatel dit door het beslag.
6. Spatel als laatste de gesmolten boter erdoorheen. Probeer het mengsel zo luchtig mogelijk te houden.
7. Giet het beslag in de springvorm en strijk het glad.
8. Bak de cake in 25 tot 30 minuten goudbruin en gaar.
9. Laat de cake na het bakken 10 minuten afkoelen in de vorm.
10. Keer de cake om op een rooster en laat deze op zijn kop verder afkoelen.
11. Snijd de afgekoelde cake in een vierkant en daarna in 12 stukken van 4x4 cm.
12. Snijd de vierkanten doormidden.
13. Smeer de Lemoncurd op de onderste cakeplak en bedek deze met de andere cakeplak.
14. Zet de cake in de koeling totdat de merengue toegevoegd wordt.

CITROEN IJS

15. Rasp de schil van de citroen.
16. Pers de citroenen en zeef het sap.
17. Voeg alle ingrediënten samen en verwarm totdat de suiker is opgelost.
18. Roer goed door.
19. Giet de massa in de ijsmachine.
20. Reserveer het ijs in de vriezer.

LEMON CURD

21. Rasp de citroenen en pers ze uit.
22. Zeef het sap even om velletjes en pitjes te verwijderen (ongeveer 130 ml).
23. Doe citroenrasp, suiker en roomboter in een hittebestendige kom en verhit deze au bain-marie.
24. Zet op middelhoog vuur. Laat de ingrediënten in de kom smelten en roer rustig door tot een gladde massa.
25. Als alle boter is gesmolten voeg je het citroensap toe, roer dit door het mengsel met een garde.

CRUMBLE

100 g suiker
150 g meel
1 citroen
100 g roomboter
4 g zout
bakpapier

CITROENBLAADJE

30 g eiwit
25 g meel
25 g poedersuiker
5 g roomboter
20 ml zonnebloemolie
½ citroen

MERENGUE

145 g eiwit
150 g fijne suiker
75 g water

GARNITUUR

gevriesdroogde frambozen
gasbrander

26. Kluts de eieren. Voeg hierna ook de eieren toe, terwijl je blijft roeren.
27. Blijf rustig roeren terwijl de Lemon Curd steeds wat dikker wordt.
28. Giet de Lemon Curd in een schaal om af te koelen. Terwijl de Lemon Curd afkoelt, dikt hij ook nog verder in tot de uiteindelijke, juiste dikte.

CRUMBLE

29. Verwarm de oven voor op 165°C.
30. Rasp de citroen.
31. Snij de boter in stukjes en koel in de koelkast.
32. Meng in een ruime kom alle ingrediënten, behalve de boter.
33. Kneed de boter door alle ingrediënten en verdeel de crumble over een met bakpapier bekleedde bakplaat.
34. Bak in 20/25 minuten goudbruin.
35. Haal uit de oven, laat afkoelen en verkruimel het.

CITROENBLAADJE

36. Rasp de citroen.
37. Maak een beslag van alle ingrediënten.
38. Verwarm de oven voor op 150°C.
39. Vul de mal, strijk goed af en zet de mal ongeveer 10 minuten in de oven.
40. Haal de mal uit de oven en laat volledig afkoelen.
41. Haal het krokantje uit de mal en reserveer.

MERENGUE

42. Kook de suiker en water en roer op laag vuur om op te lossen.
43. Breng op hoog vuur aan de kook. Blijf koken tot de siroop een temperatuur van 120°C bereikt.
44. Als de siroop een temperatuur van 120°C heeft, klop je de eiwitten op hoge snelheid tot zachte pieken.
45. Wanneer de siroop een temperatuur van 120°C bereikt, zet u de eiwitten op gemiddelde snelheid.
46. Giet al kloppend de siroop geleidelijk in de kom van de keukenmixer in een dunne en gestage stroom.
47. Verhoog de snelheid naar hoge snelheid en klop tot de consistentie van de meringue en de temperatuur dalen tot kamertemperatuur.
48. Reserveer in een spuitzak.

PRESENTEREN

49. Bedek alle zijanten en bovenkant met de meringue.
50. Kleur de merengue met een brander licht en plaats op een bord.
51. Maak een bedje van de crumble en plaats daar een bol ijs op.
52. Maak af met het blaadje en verkruimelde gevriesdroogde frambozen.