

M

enu januari 2025¹

COURGETTE | BASILICUM | UI

Reinberger Gruner Veltliner Rose Grun 2022

*

ZALMFOREL | WORTEL | GROENE KRUIDEN

Casa Saint Pierre Viognier 2022²

*

GEROOKTE BIET | COQUILLE

*

EEND | PASTINAAK | VIJG

La Magnolia Questa Terra 2021

*

PEER | BONBON | KANEEL

Huxelrebe Beerenauslese 2018

*

¹ Maître menu van Klarien Mooijaart

² Wijnen van De Wijnkelder, Almere



COURGETTE | BASILICUM | UI

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

SIROOP VAN UI

3 uien
20 ml witte wijnazijn
4 g zout
10 g suiker

GEPOCHEERDE COURGETTE

3 courgettes
100 g roomboter
400 ml groentebouillon

GEBLAKERDE COURGETTE

PUREE

1 courgette
30 ml koolzaadolie
2 tn knoflook
3 g gemalen koriander
3 g gemalen zwarte peper
10 ml oestersaus

GEKARAMELISEERDE UIEN

PUREE

10 ml zonnebloemolie
10 ml sushi-azijn
zout

BEREIDINGSWIJZE

SIROOP VAN UI

1. Maak de uien schoon en snijd deze in kleine stukken.
2. Blancheer de gesneden uien in water met het zout en de witte wijnazijn.
3. Schep de uien uit het water en gebruik deze voor de uienpuree.
4. Voeg de suiker toe aan het water en kook heel rustig in tot een stroop.

GEPOCHEERDE COURGETTE

5. Maak de groentebouillon volgens basisreceptuur.
6. Snij de courgette in de lengte in twee helften en daarna in tweeën.
7. Snij 1 dunne plak van iedere helft af op de snijmachine, stand 4
8. Bewaar deze afgedekt in de koeling.
9. Schraap het vruchtvlees uit de courgette, niet te diep; er blijven 'bootjes' over.
10. Reserveer het vruchtvlees voor de courgette puree.
11. Smelt de boter in een pan, voeg groentebouillon toe en pocheer de courgette totdat ze zacht zijn (ongeveer 5 minuten).
12. Reserveer de 'bootjes'.

GEBLAKERDE COURGETTE PUREE

13. Snij de courgette in dunne plakken (snijmachine stand 4).
14. Meng de koriander en peper met 20 ml olie en voeg de dunne plakken toe.
15. Verwarm de grillpan totdat deze heel warm is.
16. Grill de plakken totdat ze geblakerd zijn.
17. Snij de knoflook in kleine stukjes en bak deze samen met de puree (punt 10) in de resterende olie op zacht vuur totdat ze zacht is. Voeg evt. nog wat extra olie toe).
18. Pureer de geblakerde plakken, met de oestersaus en de gebakken knoflookpuree tot een smeuijge puree.
19. Breng op smaak met peper en zout.
20. Reserveer in de warmhoudkast.

GEKARAMELISEERDE UIEN PUREE

21. Gebruik de geblancheerde ui uit de 1e bereiding.
22. Verhit een pan, voeg de ui toe met 10 ml olie en zout.
23. Laat de pan op laag vuur staan totdat de ui gekarameliseerd is (neem de tijd hiervoor).
24. Voeg de sushi-azijn toe en laat afkoelen.

peper

CITROEN – PETERSELIE OLIE

1 citroen

30 g peterselie

100 ml zonnebloemolie

COURGETTE LINTEN

1 courgette

200 ml azijn

200 ml water

75 g suiker

2 laurierblad

8 peperkorrels

TOMATEN

2 tomaten

GARNITUUR

basilicum

olijfolie

25. Pureer tot een gladde massa.

26. Breng op smaak met peper en zout.

CITROEN – PETERSELIE OLIE

26. Rasp de citroen.

27. Was de peterselie en droog deze goed. Plaats in de Thermomix citroenrasp, de peterselie (steel en blad) en de zonnebloemolie.

28. Blender tot kruiden olie: 3 minuten, 55 °C, stand 6.

29. Blender vervolgens nog 1 minuut op stand 10.

30. Zeef de olie met een kaasdoek en reserveer.

COURGETTE LINTEN

31. Verwarm de suiker, azijn en water totdat de suiker is opgelost.

32. Kneus de peperkorrels en voeg deze, met het laurierblad, toe aan de vloeistof.

33. Laat de vloeistof afkoelen tot lauwwarm.

34. Snijd de courgette in dunne linten (stand 4 op snijmachine) en marineer deze in de vloeistof en reserveer.

35. Droog de linten en rol de courgette op.

TOMATEN

36. Pliceer de tomaten en snijd concassé.

PRESENTEREN

37. Opmaak op een wit bord.

38. Verhit de grillpan en grill de gereserveerde courgetteplakken.

39. Pluk de blaadjes basilicum, was deze en droog goed af.

40. Snij de basilicum chifonade en meng met de olijfolie.

41. Vul de "bootjes" voor 3/4 met de courgettepuree en voor 1/4 met de ui.

42. Leg de basilicumblaadjes over de courgette, vervolgens de courgetteplak er bovenop en maak af met kleine basilicumblaadjes.

43. Dresseer de linten erbij.

44. Maak verder af met de siroop van ui, de citroen-peterselie olie en tomaat.



ZALMFOREL | WORTEL | GROENE KRUIDEN

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

BALLOTINE

4 zalmforellen
70 g peterselie
70 g basilicum
peper
zout

GEKRUID BROODKRUIJ

35 g basilicum
35 g peterselie
100 g panko
1 tn knoflook
50 ml melk

BEREIDINGSWIJZE

BALLOTINE

1. Fileer de zalmforellen verwijder alle graten en het vel.
2. Breng een grote pan met zout water aan de kook.
3. Verwijder de stelen van de basilicum en de peterselie.
4. Blancheer de kruiden, koel snel terug op ijswater.
5. Droog de kruiden en snijd ze fijn.
6. Verdeel de kruiden gelijkmatig over folie; leg er een folievel overheen en rol deze met een deegroller zodat er een gelijkmatige kruidenrol is.
7. Vries de kruiden op de folie licht aan.
8. Leg een zalmforelfilet met de huidkant (waar het vel heeft gezeten) naar beneden op vershoudfolie en bestrooi met zout en peper.
9. Leg de fijngesneden kruiden op de filet.
10. Kruid de andere zalmforelfilet en leg deze omgekeerd met de huidkant naar boven op de andere.
11. Rol de filets strak in de folie op tot een worst. Knoop de uiteinden dicht met zo min mogelijk lucht in de folie en vacumeer.
12. Verwarm de sous-vide tot 55°C en doe de zalmforel er ongeveer 1 uur in.
13. Neem de vis uit het water en laat helemaal afkoelen.

GEKRUID BROODKRUIJ

14. Breng een grote pan met zout water aan de kook.
15. Blancheer de peterselie en basilicum en koel terug in ijswater.
16. Droog de kruiden en snijd ze grof.
17. Blancheer de knoflook in de melk en snij deze fijn.
18. Doe de panko in een blender, voeg al mixend geleidelijk de kruiden en fijngehakte knoflook toe.
19. Verwijder het vershoudfolie van de ballotine en rol deze door het broodkruim.
20. Verpak opnieuw strak in het folie.
21. Plaats in de koeling tot uitserveren.

WORTEL MOUSSE

15 g roomboter
1 sjalot
1 tn knoflook
300 g wortel
2 eieren
1 eidooier
20 g gember
50 g mascarpone
zout
zwarte peper

PETERSELIE SAUS

140 g peterselie
2 sjalot
200 ml slagroom
roomboter
zout
peper

GARNITUUR

imitatie kaviaar rood
imitatie kaviaar zwart
platte peterselie

WORTEL MOUSSE

22. Smelt 15 g boter in een pan en fruit de sjalot met knoflook 1 minuut.
23. Schep de stukjes wortel erdoor. Voeg 1 eetlepel water toe en stoof de wortel met het deksel op de pan 10 minuten.
24. Neem de deksel van de pan en stoof de wortel tot het vocht verdampt is en de wortel goed gaar is.
25. Laat wortel afkoelen en pureer in de keukenmachine.
26. Voeg de eieren, de eidooier, mascarpone, gember toe en breng op smaak met peper en zout en laat de machine nog even kort draaien.
27. Vul de mal met het wortelmengsel. Bewaar tot gebruik in de koelkast.
28. Verwarm de oven voor op 200 °C.
29. Zet de siliconenmal in een braadslede en schenk een laag kokend water in de slede.
30. Schuif de slede in de oven en laat de mousse in ca. 30 minuten gaar worden.
31. Neem ze uit het waterbad en laat ze 5-10 minuten afkoelen.

PETERSELIE SAUS

32. Was de peterselie grondig in koud water.
33. Maal de peterselie fijn in de keukenmachine met 750 ml water.
34. Zet een fijne zeef in een passende pan en giet de gemalen kruiden op de zeef. Vang het vocht op, hier is het je namelijk om te doen!
35. Verwarm het vocht in de pan tot ongeveer 80°C. Het chlorofyl gaat nu scheiden van het water.
36. Passeer het vocht door een passeerdoek en laat uitlekken tot al het vocht eruit is.
37. Leg het doek op een groene snijplank en schraap het chlorofyl ervan af
38. Snij de sjalot zeer fijn.
39. Doe de boter in de pan en voeg de sjalot toe.
40. Voeg de slagroom toe en roer goed door.
41. Voeg chlorofyl toe.
42. Breng op smaak met zout en peper.

PRESENTEREN

43. Snijd de zalmforel ballotine in plakken.
44. Leg een plak van de ballotine op het bord en dresseer de mousse erbij.
45. Garneer met imitatie kaviaar en platte peterselie.
46. Serveer de saus er apart bij.



INGREDIËNTEN

1000 ml groentebouillon

BROODJE

200 g meel

5 g gist

5 g zout

130 ml water

1 ei

GEROOKTE BIET

500 g rode biet (rauw)

rookmot

BIETENSOEP

400 g gerookte biet

700 ml groentebouillon

20 ml rode wijnazijn

5 g rietsuiker

40 g sjalot

roomboter

PITTIG KROKANTJE

30 g eiwit

25 g meel

25 g poedersuiker

5 g roomboter

20 ml zonnebloemolie

0,5 g chilipoeder

Extra: Rastermal

GEROOKTE BIET | COQUILLE

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

1. Maak 1 liter groenten bouillon volgens basisrecept.

BROODJE

2. Meng de bloem, gist en lauw water en roer goed door.

3. Voeg het zout toe en kneed 15 minuten tot een soepel deeg.

4. Laat het deeg 1 uur afgedekt rusten en kneed nogmaals.

5. Maak broodjes (25 g), bol deze op en laat het nogmaals een uur rusten.

6. Verhit de oven op 200°C.

7. Scheid de dooier van het eiwit en reserveer eiwit voor beslag krokantje.

8. Bestrijk de bovenkant van het broodje met eidooier.

9. Bak de broodjes in 10-12 minuten en laat afkoelen.

GEROOKTE BIET

10. Kook de bieten beetgaar en schil ze.

11. Snij de bieten in stukken.

12. Doe de rookmot in de rookoven.

13. Leg de bieten op het rooster in de rookoven.

14. Sluit de rookoven bijna helemaal en zet deze op halfhoog vuur.

15. Sluit de pan zodra de rook te ruiken is en haal de rookoven van het vuur.

16. Laat de bieten 30 minuten in de rookoven en haal ze er dan uit.

17. Laat afkoelen en reserveer 100 g bieten voor 4^e gang.

BIETENSOEP

18. Snijd de sjalot fijn en fruit deze in de boter, bestrooi met peper en zout en laat 5 minuten op lage stand zweten.

19. Voeg de gerookte biet en 700 ml groentebouillon toe en laat 10 minuten zachtjes koken.

20. Pureer het geheel tot een gladde soep en breng op smaak met rode wijnazijn en rietsuiker.

21. Voeg indien nodig nog wat groentebouillon toe.

PITTIG KROKANTJE

22. Meng alle ingrediënten, behalve de chili poeder, tot een glad beslag.

23. Reserveer de helft voor 5^e gerecht.

24. Meng de chilipoeder met het beslag.

25. Verwarm de oven voor op 150°C

26. Vul de mal, strijk deze goed af, en zet de mal ongeveer 8-10 minuten in de oven.

27. Haal de mal uit de oven en haal het krokantje direct uit de mal.

28. Reserveer.

CRÈME FRAÎCHE

200 ml crème fraîche
25 g mierikswortel

APPEL

2 st appel (Granny Smith)
1 citroen
15 ml olijfolie
2 takjes peterselie

COQUILLES

10 st coquilles
Sansa Olijfolie

GARNITUUR

Borage cress
olijfolie
roomboter

CRÈME FRAÎCHE

29. Rasp de mierikswortel.
30. Meng de crème fraîche met de mierikswortel en doe deze in een spuitzak.
31. Reserveer koud.

APPEL

32. Was de peterselie en hak deze fijn.
33. Pers de citroen.
34. Schil de appel en snij deze brunoise.
35. Meng in een schaal de appel, olijfolie, citroensap en peterselie.

COQUILLES

36. Maak de coquilles schoon.
37. Snijd de coquilles doormidden en daarna in 9 stukjes.
38. Besprenkel met olijfolie en bestrooi met iets zout
39. Gaar de coquille licht met een brander.

PRESENTEREN

40. Serveer het broodje met boter, olijfolie en zout.
41. Spuit een aantal dotjes crème fraîche in het midden van het bord, dresseer de appel eroverheen met daarop de coquille.
42. Schenk de soep in het bord.
43. Garneer met cress en krokantje.



INGREDIËNTEN

EEND

2 eenden

EENDEN BOUILLON

500 ml eenden bouillon

STOFPOTJE EENDEN POOT

1 sjalot

roomboter

1 takje tijm

1 tn knoflook

1 takje rozemarijn

VIJG

10 vijgen

75 g honing

25 zwarte peperkorrels

400 ml rode wijn

RODE WIJNSAUS

400 ml rode wijn

500 ml eenden bouillon

30 g roomboter

zout

peper

GEKONFIJTE MELOUS UI

10 Melousuitjes

400 ml zonnebloemolie

2 laurierblaadje

4 takjes tijm

3 tn knoflook

3 g zwarte peperkorrels

EEND | PASTINAAK | VIJG

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

EEND

1. Fileer de eenden.
2. Reserveer eendenborst en pootjes.
3. Gebruik karkassen en parures voor de bouillon.

EENDEN BOUILLON

4. Maak de eenden bouillon volgens basisreceptuur.

STOFPOTJE EENDEN POOT

5. Ontbeend de eenden poot en snijd het vlees klein.
6. Snipper de sjalot.
7. Fruit de sjalot in wat roomboter.
8. Voeg het kleingesneden vlees toe en bak deze op laag vuur.
9. Voeg dan de kruiden en wat eenden bouillon toe.
10. Laat het vlees langzaam garen, voeg indien nodig wat bouillon toe.

VIJG

11. Verwarm de oven voor op 80°C.
12. Maak op de vijg een kruislingse insnijding en leg ze in een pan met de honing en peperkorrels.
13. Laat de honing licht karamelliseren en blus af met rode wijn.
14. Breng de vloeistof aan de kook, zet de pan in een warme oven om de vijgen te garen.
15. Haal de vijgen uit de pan en kook het vocht in tot stroop.

RODE WIJNSAUS

16. Snij de boter in blokjes en zet in de koelkast.
17. Reduceer de rode wijn tot de helft.
18. Voeg de bouillon toe en reduceer tot 1/3.
19. Zeef de saus en monteer met koude boter.
20. Breng op smaak met peper en zout.

GEKONFIJTE MELOUS UI

21. Pel de uitjes.
22. Maak een cartouche van bakpapier.
23. Doe alle ingrediënten in een pan en verhit de olie tot 90°C.
24. Doe de cartouche op de pan en gaar de ui.
25. Reserveer.

1 bl bakpapier

GEROOKTE BIET

100 g gerookte biet

PASTINAAK CHIPS

3 pastinaak

PASTINAAKPUREE

pastinaak

300 ml melk

300 ml water

150 ml slagroom

100 g roomboter

50 g witte chocolade

nootmuskaat

EENDENBORST

4 eendenborsten

peper

ZOUT

GARNITUUR

GEROOKTE BIET

26. Snij de biet in een fijne brunoise.

27. Reserveer.

PASTINAAK CHIPS

28. Maak de pastinaak schoon.

29. Schil de pastinaak en snijd de pastinaken in 3 lange dunne repen pp. Reserveer de rest voor de puree.

30. Frituur ze kort in olie op 180°C.

31. Laat ze op keukenpapier uitlekken en bestrooi met wat zout.

PASTINAAKPUREE

32. Neem het restant pastinaak voor de puree en snijd grof.

33. Kook de pastinaken in half melk en half water gaar.

34. Giet ze af en pureer de pastinaak met room en boter tot een gladde puree.

35. Voeg de chocolade toe en meng deze door de puree.

36. Breng op smaak met de nootmuskaat.

37. Reserveer warm.

EENDENBORST

38. Snij de vetkant van de borst kruislings in.

39. Doe de eendenborst in een koude pan met de vetkant naar beneden.

40. Bak totdat het vet eruit is en het vel krokant.

41. Draai de borst om en bak deze verder.

42. Laat de eendenborst rusten.

PRESENTEREN

43. Trancheer de eendenborst.

44. Schep een lepel pastinaakpuree op het bord en smeer iets uit.

45. Leg de eendenborst erop en drapeer de vijg en sjalot ernaast.

46. Garneer met het eenden stoofpotje.

47. Strooi de brunoise gesneden biet naast de puree

48. Schenk de saus over de eendenborst en maak af met pastinaak chips.



KANEEL-IJS

3 pompjes vanille
3 kaneelstokjes
300 ml slagroom
300 ml melk
70 g suiker
7 eidooiers

GEMACHTERDE PEER

750 ml rode wijn
150 ml rode port
5 stoofperen
1 steranijs
1 kaneelstokje
2 laurierblaadjes
2 kruidnagels
2 takjes tijm
1 sinaasappel

PISTACHENOTEN

100 g pistachenoten

GANACHE

100 g pure chocolade
100 ml slagroom
kaneel

PEER | BONBON | KANEEL

Receptuur voor 10 personen

KANEEL-IJS

1. Verwarm de melk, slagroom en suiker en voeg de kaneelstokjes en vanille toe.
2. Laat het mengsel 30 minuten trekken en verwijder de kaneelstokjes.
3. Klop de eidooiers een voor een door het mengsel en verhit tot 80°C en doe de lepelproef.
4. Zeef de massa en koel terug.
5. Doe de koude massa in de ijsmachine en draai er ijs van.
6. Reserveer in vriezer.

GEMACHTERDE PEER

7. Schil de sinaasappel met een dunschiller.
8. Breng in een pan de wijn, port, specerijen en de sinaasappelschil aan de kook.
9. Laat 5 minuten koken en zet daarna het vuur laag.
10. Schil de peren en verwijder het klokhuis met een appelboor.
11. Voeg de peren toe en pocheer ze in ongeveer 1 uur tot zacht.
12. Neem de peren uit de pan en reserveer.
13. Zeef het vocht en kook in tot een lichte siroop

PISTACHENOTEN

14. Verwarm de oven op 160°C.
15. Verdeel de noten over een met bakpapier bekleedde bakplaat en rooster in ongeveer 10 minuten bruin.
16. Haal uit de oven, laat afkoelen.
17. Reserveer.

GANACHE

18. Verwarm de room.
19. Voeg de chocolade toe aan de warme room en meng totdat het een gladde massa is. Meng de kaneel door de massa.
20. Laat de ganache afkoelen.
21. Reserveer in een spuitzak.

BONBON

300 g pure chocolade

MASCARPONE

200 g mascarpone

1 citroen

CRUMBLE

75 g suiker

110 g meel

1/2 citroen

75 g roomboter

2 g zout

KANEELBLAADJE

4 g kaneel

100 g beslag

GARNITUUR

poedersuiker

BONBON

22. Verwarm de helft van de chocolade au bain-marie totdat deze vloeibaar is.
23. Voeg de andere helft toe aan de warme chocolade en meng goed totdat alle chocolade gesmolten is.
24. Vul de harde witte kunststof bonbon-vorm met de chocolade.
25. Draai de vorm om en laat deze leeglopen en afkoelen.
26. Verwarm de niet-gebruikte chocolade opnieuw.
27. Vul de bonbon-vorm met de afgekoelde ganache.
28. Vul de vorm af met de warme chocolade en reserveer koud.

MASCARPONE

29. Rasp de schil van de citroen en pers de citroen uit.
30. Roer de mascarpone, citroensap en rasp goed door.
31. Vul de peren met mascarpone.

CRUMBLE

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

KANEELBLAADJE

39. Meng de kaneel met het beslag uit 3e gang.
40. Verwarm de oven voor op 150°C .
41. Vul de mal, strijk goed af en zet de mal ongeveer 10 minuten in de oven.
42. Haal de mal uit de oven en haal het krokantje direct uit de mal.
43. Reserveer.

PRESENTEREN

44. Maal de geroosterde pistachenoten fijn.
45. Halveer de peren.
46. Dip de peren in de pistache zodat ze tot ongeveer de helft bedekt zijn.
47. Bestrooi het bord met poedersuiker.
48. Zet een peer rechts van het midden.
49. Schep er crumble naast en leg er een quenelle ijs op.
50. Dresseer de bonbon en het kaneelblaadje erbij.
51. Siroop apart serveren.