

M

enu maart 2025¹

KAASKROKET NIEUWE STIJL

Kaltern Kellerei Cantina, Pinot Grigio²



ZEEBAARS | KOMKOMMER | HANGOP

Joseph Cattin - Riesling 2019



DOPERWTEN | GAMBA | PASTA

Hofmann - Grauer Burgunder Trocken 2022



KALFSWANG | RISOTTO | WORTEL

La Roverina - Valpolicella 2021 Classico Superiore³



PANNA COTTA | KLETSKOP | MANDARIJNIS


Witte muscat



¹ Examenmenu van Betty Notenboom, CdC

² Wijnen van Sligro

³ Niet koel serveren!

 = een vegetarisch gerechtje



INGREDIËNTEN

CRUMBLE 1

75 g Parmaham
30 g peterselie
keukenpapier

FLAN VAN GRUYÈRE

350 ml volle melk
25 ml room
2 g agar agar
3.5 g gelatineblaadjes
34 g Gruyère
witte peper
zout
nootmuskaat

CRUMBLE VERVOLG

80 g witte amandelen
40 g Parmezaan
40 g panko
15 g boter

CRÈME VAN BIET

125 ml rode bietensap
2,5 g agar agar
Sansa olijfolie

ZOETZURE GROENTEN

1,5 rode biet
1,5 koolrabi
40 ml Sansa olijfolie
7 ml sushi azijn

KAASKROKET NIEUWE STIJL

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

CRUMBLE 1

1. Droog de Parmaham in de warmhoudkast op een plaat bekleed met keukenpapier.
2. Droog de peterselie in de warmhoudkast op keukenpapier en zodra deze voldoende gedroogd is, fijnwrijven.

FLAN VAN GRUYÈRE

3. Week de gelatineblaadjes in ruim koud water.
4. Rasp de Gruyère.
5. Kook de melk op met de room, agar-agar, peper en zout.
6. Neem de pan van het vuur en meng er de uitgeknepen gelatine en de geraspte Gruyère door.
7. Mix alles fijn en verwijder eventueel het schuim.
8. Breng hoog op smaak met peper, zout en nootmuskaat.
9. Giet de massa in de blauwe siliconen bakken/vormen, bedek met plasticfolie en vries aan.
10. Stort op ieder bord een 'kaaskroketje'.

CRUMBLE VERVOLG

11. Verwarm de oven voor op 180°C.
12. Maal de Parmezaan in de Thermomix: 10 seconden op stand 10 en doe over in een bekken.
13. Maal de amandelen in de Thermomix: 10 seconden op stand 8. Voeg de Parmezaan, panko en boter hieraan toe en maal 10 seconden op stand 8.
14. Strooi uit over de bakplaat met bakpapier en bak 15 min af in de oven.
15. Laat afkoelen.
16. Meng de Parmaham en peterselie door de koude crumble.

CRÈME VAN BIET

17. Los de agar-agar op in de bietensap en breng minimaal 3 minuten aan de kook.
18. Stort de massa uit op een bakplaat en laat afkoelen tot een harde gelei.
19. Blender de gelei samen met de olijfolie tot een gladde gel en reserveer in een spuitfles.

ZOETZURE GROENTEN

20. Verdeel de Sansa olijfolie, Sushi azijn en Mirin over 2 bekken en maak 2 gelijke marinades.
21. Snijd de koolrabi op de snijmachine stand 3 in dunne plakken en steek met een steker 20 rondjes uit de koolrabi plakjes.

7 ml Mirin
peper
zout

GARNITUUR

Shiso purple cress

22. Snijd de rode biet op de snijmachine stand 3 in dunne schijfjes en steek met een steker 20 rondjes uit de bietenplakjes.
23. Meng de koolrabi en de bieten respectievelijk met de 2 marinades (bieten en koolrabi apart houden dus) en laat de groenten hierin marineren.

PRESENTEREN

24. Zet de borden met de 'kaaskroketten' gedurende 10 min. in de warmhoudkast op 60° C.
25. Haal de borden uit de warmhoudkast en schik de zoetzure groenten, crème van rode biet en de crumble.
26. Werk af met Shiso purple cress.



ZEEBAARS | KOMKOMMER | HANGOP

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

BROODJE

400 g meel
12 g gist
12 g zout
260 ml water

ZEEBAARS

3 zeebaarzen
pekelwater, 10% zout
10 g gedroogde peterselie

HANGOP

85 g doperwten
1 prei
100 ml geitenyoghurt
40 ml Sansa olijfolie
1 limoen
peper
zout

CITROEN CRÈME /MAYONAISE

37,5 g eiwit
200 ml zonnebloemolie
25 g sushi azijn
35 g geitenyoghurt
12,5 g mosterd

BEREIDINGSWIJZE

BROODJE

1. Los de gist op in lauw water en roer goed door.
2. Meng de bloem met de opgeloste gist. Kneed 15 minuten en voeg halverwege het zout toe.
3. Laat het deeg 1 uur afgedekt rusten.
4. Maak broodjes (40 g), bol deze op en laat ze nogmaals 1 uur rusten.
5. Verhit de oven op 220°C.
6. Bak de broodjes en laat afkoelen.

ZEEBAARS

7. Fileer en ontvel de zeebaars.
8. Maal de peterselie tot poeder.
9. Snijd de zeebaars in lange banen.
10. Leg de banen 15 minuten in het pekelbad.
11. Droog de zeebaars goed en leg uit.
12. Bepoeder de zeebaars met de peterselie.
13. Trek een paar strakke banen vershoudfolie over de werkbank.
14. Leg de bepoederde zeebaarsstroken op elkaar. (Over de hele lengte dezelfde dikte) en rol deze strak op tot een rol.
15. Plaats tot gebruik in de vriezer.

HANGOP

16. Snijd de prei fijn, alleen het groen (je hebt 65 g nodig).
17. Blancheer de prei en koel direct terug in ijswater.
18. Blancheer de doperwten en koel direct terug in ijswater.
19. Meng de geitenyoghurt, de prei, de doperwten en olijfolie glad in de blender.
20. Laat de hangop uitlekken.
21. Breng de hangop op smaak met limoensap, peper en zout.
22. Plaats tot gebruik in de koelkast.

CITROEN CRÈME/MAYONAISE

23. Rasp en pers de citroen uit.
24. Meng het eiwit, de sushi azijn, geitenyoghurt, mosterd, zout en peper in een hoge beker even kort door elkaar.
25. Voeg langzaam de olie toe.
26. Stop met mixen als de crème/mayonaise dik genoeg is.
27. Maak op smaak met de citroensap en rasp.

1 citroen
peper
zout

KOMKOMMER

2,5 komkommer
50 ml gin
1 sinaasappel
2 limoenen
vacuümzak

GARNITUUR

Borage cress
radijs
125 g boter

28. Reserveer in een spuitzakje.

KOMKOMMER

29. Pers de sinaasappel en de limoenen uit.
30. Snijd de komkommer op de mandoline in de lengte, zo'n 3 mm dik.
31. Doe ze in een vacuüm afsluitbare zak.
32. Combineer de vloeistoffen en infuseer de komkommers.
33. Seal de vacuüm zak.
34. Plaats tot gebruik in de koelkast.

PRESENTEREN

35. Vlecht de plakjes komkommer en druk er met een vorm een cirkel uit die minimaal 3 cm groter is dan de doorsnede van de visrol.
36. Leg dit op het bord.
37. Snijd de rol zeebaars in plakken en leg op de komkommer en laat ontdooien.
38. Snijd de radijs julienne.
39. Zet rondom dotten citroen mayonaise en hangop.
40. Garneer met Borage cress en radijs.
41. Serveer op een apart bordje het broodje erbij en een apart schaalpje wat boter.



DOPERWTEN | GAMBA'S | PASTA

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

VISBOUILLON

1000 ml visbouillon

SPAGHETTI VAN SNIJBONEN

350 g snijbonen

RAVIOLI

13 g inktvisinkt

250 g basisreceptuur pastadeeg

VULLING

10 gamba's

1 limoen

1 rode peper

BISQUE

1000 ml visbouillon

500 g roze garnalen

Sansa olijfolie

1 venkelknol

4 stengels bleekselderij

2 winterpeen

2 ui

4 knoflooktenen

4 laurierblaadjes

10 g venkelzaad

1 blikje tomatenpuree

50 ml kookcognac

BEREIDINGSWIJZE

VISBOUILLON

1. Maak 1000 ml visbouillon volgens basisreceptuur.

SPAGHETTI VAN SNIJBONEN

2. Leeg 3 snijbonen met de zijkant tegen elkaar en snij met een dunschiller lange repen van de snijbonen.

3. Blancheer de repen een halve minuut in licht gezouten water.

4. Dompel de repen daarna even in ijswater.

5. Laat uitlekken en reserveer.

RAVIOLI

6. Maak volgens basisreceptuur pastadeeg. Meng de inktvisinkt gelijk bij mengen door het deeg.

7. Rol met behulp van de pastamachine pastavellen van de zwarte pasta.

8. Steek 24 cirkels uit met een ring van 9 cm.

VULLING

9. Pel de gamba's en verwijder het darmkanaal.

10. Reserveer de schalen voor de bisque.

11. Snijd de gamba's fijn.

12. Rasp de limoen.

13. Snijd de rode peper erg fijn.

14. Meng de fijngesneden gamba's, de limoen zeste en rode peper.

15. Leg 10 cirkels pastadeeg klaar en lepel de vulling er in het midden op.

16. Leg een tweede ring pastadeeg erop en druk goed aan.

BISQUE

17. Maal de roze garnalen + schalen van de gamba's grof.

18. Verhit een scheut olijfolie en zet de gemalen roze garnalen flink aan.

19. Snijd de venkel, bleekselderij, bospeen en ui in kleine stukken en fruit dit samen met de garnalen.

20. Voeg tomatenpuree, laurierblaadjes en venkelzaad toe.

21. Snijd de knoflook fijn.

22. Voeg de knoflook toe en bak mee.

23. Blus af met witte wijn en een scheut cognac.

24. Zet het vuur laag.

25. Schenk de visbouillon erbij.

26. Laat de soep op zacht vuur 1 uur trekken, tegen de kook aan.

27. Zeef de soep.

150 ml droge witte wijn
grof zout
peper

AFFILLA OLIE

3 bakjes Affilla cress
125 ml zonnebloemolie

DOPERWTEN CRÈME

22,5 g eiwit
15 ml sushi azijn
20 g yoghurt
Affilla olie
peper
zout

GAMBA

10 gamba's
80 g bloem
2 g zout
2 g paprikapoeder
2 g zwarte peper
1 ei
Panko broodkruimels
zonnebloemolie

GARNITUUR

peper
zout
250 g Mini cherry trostomaatjes
op steel
Sansa olijfolie
peper
zout

28. Breng op smaak met zout en peper.

AFFILLA OLIE

29. Blancheer de Affilla cress kort in licht gezouten water.
30. Dep de cress zorgvuldig droog.
31. Voeg de cress en de zonnebloemolie in de blender en meng goed.
32. Passeer het vocht door een passeerdoek en laat uitlekken.
33. Reserveer 50 g Affilla olie voor presentatie.

DOPERWTEN CRÈME

34. Meng alle ingrediënten met elkaar behalve de olie.
35. Voeg de Affilla olie in een dunne straal toe.
36. Breng op smaak met peper en zout.

GAMBA

37. Maak de gamba's schoon.
38. Voeg de bloem, zout, paprikapoeder en zwarte peper samen.
39. Kluts de eieren. Zet panko klaar.
40. Haal de gamba's door het bloemmengsel, daarna door het geklutste ei en vervolgens door de panko broodkruimels.
41. Verhit de zonnebloemolie in een pan naar 180°C.
42. Bak de gamba's.

PRESENTEREN

43. Plaats de trostomaatjes kort onder de salamander. Besprenkel met wat olijfolie en peper en zout.
44. Verwarm de snijbonen met wat boter.
45. Gaar de ravioli in 2-3 minuten in ruim gezouten, kokend water tot deze gaan drijven.
46. Wrijf de Tomberry in met wat olijfolie en brand ze.
47. Dresseer de snijbonen spaghetti in het bord.
48. Druppel daar wat bisque omheen.
49. Plaats de ravioli op de snijbonen spaghetti.
50. Spuit wat doperwtten crème op en rondom de ravioli.
51. Verdeel wat Tomberry over het bord.
52. Plaats een gefrituurde garnaal op de pasta.



KALFSWANG | RISOTTO | WORTEL

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

RUNDERBOUILLON

1000 ml runderbouillon

KALFSWANG

2,5 kg kalfswang

1 winterwortel

2,5 ui

125 g knolselderij

2 tn knoflook

4 takjes tijm

250 ml rode wijn

500 ml runderbouillon

80 gr tomatenpuree

190 g boter

peper

zout

JUS MET KRUIDEN

150 ml rode wijn

400 ml runderbouillon

3 kruidnagel

5 peperkorrels

1 bl laurier

2 takjes tijm

kookvocht incl. groenten van de kalfswangen

boter

WORTELHARTEN

10 winterwortel

Sansa olijfolie

WORTELPUREE

winterwortel

50 g verse gember

BEREIDINGSWIJZE

RUNDERBOUILLON

1. Maak 1000 ml runderbouillon volgens basisreceptuur.

KALFSWANG

2. Verwijder het overtollige vet en vliezen van de kalfswangen. Reserveer parures voor de jus.

3. Snijd de wortel, knolselderij, ui en knoflook fijn en zweet aan in een pan met wat boter.

4. Voeg de tomatenpuree toe om deze te ontzuren.

5. Haal de groenten uit de pan, kruid de kalfswangen met peper en zout en bak deze op hoog vuur in boter.

6. Plaats de groenten en kalfswangen in de snelkookpan.

7. Blus af met de rode wijn en de runderbouillon.

8. Voeg de tijm toe.

9. Breng aan de kook en laat het vlees 1 uur zachtjes stoven (stand 4).

10. Laat de kalfswangen afkoelen en passer de fond voor de jus.

JUS MET KRUIDEN

11. Snijd de parures van de kalfswangen klein en bak deze aan in een pan.

12. Voeg de rode wijn, kruidnagel, peperkorrels, laurier en tijm toe.

13. Reduceer tot de helft.

14. Voeg het kookvocht en runderbouillon toe en reduceer nogmaals tot de helft.

15. Zeef de jus en reduceer tot sausdikte.

16. Monteer eventueel met boter.

WORTELHARTEN

17. Schil de winterwortels.

18. Kook de wortels zo'n 7 minuten, afhankelijk van de dikte, en koel direct terug in ijswater.

19. Snijd de wortels over de lengte in tot je het hart bereikt.

20. Houdt het hart heel en verwijder de buitenzijde en reserveer.

21. Kook de wortelharten verder gaar en reserveer.

WORTELPUREE

22. Maak de gember schoon.

23. Kook de resten winterwortel met de gember verder gaar.

boter
peper
zout

RISOTTO

2 sjalot
2 tn knoflook
90 ml zonnebloemolie
200 gr risottorijst
700 ml wortelsap
100 g boter

AARDAPPEL

2 aardappel
150 g boter
zout

SPRUITEN

30 spruiten
peper
zout
nootmuskaat

GARNITUUR

Sansa olijfolie

24. Draai er puree van met wat boter.
25. Maak op smaak met peper en zout.
26. Bewaar in een spuitzak.

RISOTTO

27. Snipper de sjalot, hak de knoflook fijn.
28. Fruit de sjalot en knoflook in boter.
29. Voeg de risottorijst toe en fruit mee totdat de korrels glazig zijn.
30. Voeg in delen het wortelsap toe, regelmatig blijven roeren.
31. Maak de risotto af met boter, peper en zout.

AARDAPPEL

32. Snijd de aardappels in fijne brunoise.
33. Was de aardappelstukjes en droog deze.
34. Clarifeer de boter.
35. Bak de aardappels in de geclarifeerde boter tot knapperige kaantjes.
36. Breng op smaak met zout.

SPRUITEN

37. Snijd mooie blaadjes los. Halveer de spruiten.
38. Blancheer de spruitblaadjes en de halve spruiten in licht gezouten water.
39. Kruid met peper, zout en nootmuskaat.

PRESENTEREN

40. Bloem de kalfswangen en bak deze warm.
41. Snijd de wortelharten in model en wrijf deze in met olijfolie.
42. Brand de wortelharten met een gasbrander.
43. Dresseer de wortelpuree in sommige spruitblaadjes.
44. Dresseer ook wat lege spruitblaadjes op het bord.
45. Leg de kalfswang uit het midden op het bord.
46. Leg de wortelrisotto naast de kalfswang.
47. Dresseer de wortelharten naast de risotto.
48. Dresseer de halve spruiten rondom de kalfswang.
49. Dresseer de aardappelkaantjes over het bord.



PANNA COTTA | KLETSKOP | MANDARIJNIS

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

PANNA COTTA

- 375 ml slagroom
- 120 ml melk
- 60 g suiker
- 3 g vanille extract
- 3 kaneelstokjes
- 6 g gelatine

MANDARIJNIS

- 7 mandarijnen
- 150 g boter
- 500 ml mandarijnen-sap
- 120 g suiker
- 5 g gelatine
- 5 eidooiers

KLETSKOP

- 63 g slagroom
- 125 g suiker
- 40 g bloem
- 1 sinaasappel

SPECULAAS CRUMBLE

- 50 g koude roomboter
- 50 g suiker
- 4 g vanille extract
- zout
- 100 g bloem
- 4 g speculaaskruiden

BEREIDINGSWIJZE

PANNA COTTA

1. Week de gelatineblaadjes in ruim koud water.
2. Verwarm de slagroom, de suiker, de melk, de vanille extract en voeg de kaneelstokjes toe.
3. Haal het mengsel van het vuur als dit kookt en week de gelatine erin op.
4. Zeef het mengsel en giet het in de vorm naar keuze.

MANDARIJNIS

5. Clarifeer de boter.
6. Week de gelatine in ruim koud water.
7. Schil de mandarijnen met een dunschiller.
8. Pers de mandarijnen uit en vul aan met mandarijnen sap tot 500 ml vocht.
9. Voeg de stukjes schil aan de geklaarde boter toe en laat 15 minuten trekken op laag vuur.
10. Zeef de boter, niet wrijven!
11. Verhit het mandarijnen-sap met de suiker tot deze oplost. Knijp de gelatine uit en los deze op in deze mandarijnen-suikerstroop.
12. Laat de dooiers draaien in de keukenmachine of Thermomix, max. 80°C en schenk de warme gesmolten mandarijnenboter er in een dunne straal bij totdat alle boter is opgenomen.
13. Voeg geleidelijk de mandarijnen-suikerstroop toe.
14. Doe de lepeltest.
15. Laat de ijscompositie afkoelen. Draai er ijs van in de ijsmachine.

KLETSKOPPEN

16. Rasp de sinaasappel.
17. Verwarm de oven voor op 190°C.
18. Meng alle ingrediënten tot een samenhangend deeg.
19. Bak de kletsoppen in 7-10 minuten.

SPECULAAS CRUMBLE

20. Doe alle ingrediënten in een kom en meng het met je vingers tot kruimels.
21. Verdeel de kruimels over de bakplaat.
22. Bak dit in ongeveer 10-15 minuten af en reserveer.

GARNITUUR

4 sinaasappels

Honing

viooltjes

PREENTEREN

23. Snijd de sinaasappels a vijf.
24. Verwarm de sinaasappelpartjes in de honing.
25. Haal de panna cotta uit zijn vorm en leg op het bord.
26. Leg de speculaas crumble ernaast.
27. Leg de sinaasappelpartjes op het bord.
28. Voeg een quenelle ijs toe.
29. Garneer af met een kletskep.