

M

enu mei 2025¹

EI, PALING, TUINBOONTJES, ASPERGES, MOSTERD

Segura Viudas Reserva CAVA²



FLAN VAN WITTE ASPERGES MET AMANDEL 🌱

Val de Loire Touraine Sauvignon



GNOCCHI VAN SPINAZIE MET GORGONZOLA EN WALNOOT 🌱

Colpasso Nero D'Avola, Sicilia



LAMSBOUT, POMMES DUCHESSE, ROULEAU VAN DOPERWTEN

José de Sousa Vinho Regional Alentejano 2020



MASCARPONE MET LIMONCELLO SPONGECAKE EN CITROEN 🌱

IJskoude Limoncello



¹ Menu samengesteld door Annelies van Son

² De wijnen zijn van de Sligro

🌱 = een vegetarisch gerechtje



EI, PALING, TUINBOONTJES, ASPERGES, MOSTERD

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

ROEREI

8 eieren
100 ml room
peper
zout

GROENTE

5 witte asperges
300 ml aspergevocht
100 g tuinbonen

RAGOUT VAN

GEROOKTE PALING

200 g gerookte paling
75 g boter
75 g bloem
15 g bieslook
peper
zeezout

SCHUIM VAN GROENE

MOSTERD

30 ml mayonaise
20 g groene mosterd
20 g Dijon mosterd
150 ml room
2 kidde patronen

MELBATOAST

2 ongebakken stokbrood

BEREIDINGSWIJZE

ROEREI

1. Kluts de eieren met wat room, peper en zout.
2. Roerbak het mengsel en vul de diepe komborden.

GROENTE

3. Maak de asperges schoon, snijd in kleine blokjes en kook de aspergeblokjes gaar.
4. Reserveer het kookvocht.
5. Kook de tuinbonen gaar en dubbeldop deze (houd wat achter voor de garnering).

RAGOUT VAN GEROOKTE PALING

6. Snijd de paling in kleine blokjes.
7. Snipper de bieslook, houd een paar sprietjes achter voor de garnering.
8. Smelt de boter en voeg de bloem toe. Laat het mengsel garen en voeg beetje bij beetje het aspergevocht toe. Breng de ragout al roerende aan de kook en laat even doorkoken.
9. Voeg nu de paling, asperges, tuinbonen en bieslook toe aan de ragout en maak op smaak met peper en zout.

SCHUIM VAN GROENE MOSTERD

10. Meng de room en mosterd en verwarm licht.
11. Voeg de mayonaise toe en plaats in de kidde.

MELBATOAST

12. Snijd het stokbrood op de snijmachine in lange dunne plakken, stand 20.
13. Bak de Melbatoast op 200°C in de vorm van golven goudbruin.

GARNITUUR

bieslook

PRESENTEREN

14. Plaats de ragout op het roerei en spuit er toefjes schuim van groene mosterd op.
15. Garneer met tuinboontjes en een takje bieslook.
16. Serveer er een melbatoastje bij.



FLAN VAN WITTE ASPERGES MET AMANDEL

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

ASPERGES

1,5 kg witte asperges
3 stuks foelie
zout

WITTE ASPERGE FLAN

1 witte ui
25 g boter
1,5 bl laurier
3 takjes tijm
400 ml kookvocht
400 ml room
100 ml witte wijn
10 eieren
zout
peper

GRAPEFRUIT

2 grapefruits
125 ml extra vierge
olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

ASPERGES

1. Schil de asperges, bewaar de schillen en breek houterige uiteindes eraf.
2. Snijd de kopjes van de asperges met een stukje van de steel (± 3 cm, reserveer de kopjes voor het onderdeel "ingemaakte asperges" (punt 23). En de aspergesteeltjes voor punt 5.
3. Breng koud water met de aspergeschillen, afsnijdsels en foelie aan de kook, laat dit 5 minuten trekken.
4. Zeef de schillen, afsnijdsels en de foelie, en laat het uitlekken en reserveer de massa voor punt 10.
5. Breng het gezeefde aspergevocht op smaak met zout, voeg de geschilde aspergesteeltjes nu toe aan het water.
6. Breng het water aan de kook en zet het vuur daarna lager, laat dit zachtjes doorkoken. Haal de asperges uit het vocht, reserveer 50 ml voor volgend gerecht en reserveer 450 ml van het aspergevocht voor punt 12.
7. Snijd de asperges in gelijke stukken en reserveer.

WITTE ASPERGE FLAN

8. Snijd de ui in ringen.
9. Zweet de witte ui aan in de boter tot deze glazig is.
10. Voeg vervolgens de witte aspergeafsnijdsels, aspergeschillen, foelie (van punt 2) en de laurier en de hele takjes tijm toe en zweet dit samen 5 minuten aan.
11. Blus af met de witte wijn en kook dit in.
12. Voeg nu het aspergekookvocht toe (van punt 6) en laat dit 30 minuten trekken. Verwijder de foelie en mix de massa in de Thermomix (1 minuut, stand 8).
13. Passeer het mengsel met de puntzeef.
14. Meng het opgevangen vocht met de room en breng aan de kook.
15. Splits de eieren, reserveer de eiwitten voor het dessert.
16. Giet het aspergeroom mengsel op de eidooiers en meng goed met een garde. Kruid met peper en zout.
17. Giet de massa over in de blauwe mallen, plaats deze in een ovenschaal met water en gaar op 110°C , ongeveer 1 uur.

GRAPEFRUIT

18. Snijd de grapefruitpartjes a vif.
19. Knijp het overgebleven membraan uit en vang al het sap daarvan op bij de partjes.
20. Schenk er de extra vierge olijfolie op.
21. Plaats in de warmhoudkast tot uit.

INGEMAAKTE ASPERGES

kopjes van asperges
100 ml Picudo olijfolie
1,5 citroen
zout
vacuümzak

SAFFRAAN SJALOT

100 ml witte wijnazijn
100 ml witte wijn
40 g suiker
3 g zout
0,15 g saffraandraadjes
2 bl laurier
160 g sjalot

GARNITUUR

50 g geschaafde
amandelen
Affilla cress

INGEMAAKTE ASPERGES

22. Roer voorzichtig met een lepel alle grapefruitcellen los.
23. Plaats de asperge-kopjes, met de olijfolie, de rasp van citroen en een snuf zout in een vacuümzak en trek volledig vacuüm.
24. Stoom dit voor 5 minuten in de stoomoven op 90°C en stand 5.
25. Koel de vacuümzak terug op ijswater.
26. Giet de aspergekopjes in een bekken (inclusief de olijfolie) en maak op smaak met nog wat citroensap.

SAFFRAAN SJALOT

27. Maak de sjalot schoon en snijd in dunne ringen.
28. Breng de witte wijnazijn, witte wijn, suiker, zout, saffraan en laurier samen aan de kook en zorg dat de suiker oplost.
29. Haal van het vuur en voeg de sjalot ringen toe en laat op de werkbank zo lang mogelijk afkoelen.

PRESENTEREN

30. Rooster de amandelen in een droge pan bruin.
31. Giet de saffraan sjalot af.
32. Giet de grapefruit af.
33. Snijd de ingemaakte asperge kopjes in ½ of ¼, afhankelijk van de dikte.
34. Garneer de flan met stukjes asperge, ingemaakte asperge kopjes, sjalot ringetjes en grapefruit.
35. Plaats bovenop wat geroosterde amandelen en garneer met Affilla cress.



GNOCCHI VAN SPINAZIE MET GORGONZOLA EN WALNOOT

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

CRÈME VAN GORGONZOLA

100 g eidooiers
1 ei
250 g room
165 g mascarpone
40 g Parmezaan
4 g bladgelatine
65 g gorgonzola

GNOCCHI VAN SPINAZIE

375 g Bildstar aardappelen
38 g eidooier
100 g bloem
12,5 g spinaziepoeder

WATERKERSEMULSIE

140 g waterkers
20 g water
30 g appelazijn
6 g dijonmosterd
220 g druivenpitolie
vacuumzak

SALADE VAN WATERKERS

120 g waterkers
40 g radijskiemen, gemengd
vinaigrette (olie:azijn 2:1)
Oost-Indische kers

BEREIDINGSWIJZE

CRÈME VAN GORGONZOLA

1. Rasp de Parmezaan.
2. Week de gelatine in koud water.
3. Doe de eidooiers, eieren, room, mascarpone en de Parmezaan in een pannetje.
4. Meng vervolgens goed door met een staafmixer.
5. Gaar deze massa op laag vuur tot 80°C onder voortdurend roeren, totdat het de juiste dikte heeft bereikt.
6. Meng er tot slot de bladgelatine doorheen.
7. Voeg de gorgonzola toe en maak de massa helemaal glad met een staafmixer.
8. Haal de crème door een fijne zeef, dek af met slagersfolie en koel direct terug in de koeling.

GNOCCHI VAN SPINAZIE

9. Pof de aardappelen gaar in de oven.
10. Maak een droge puree van de aardappelen en meng vervolgens met de overige ingrediënten.
11. Maak een mooie rol van de puree en portioneer ze per stuk tot gnocchi, gebruik eventueel een vork.
12. Kook de gnocchi kort in wat gezouten water tot ze gaar zijn en gaan drijven.

WATERKERSEMULSIE

13. Draai de waterkers, water, appelazijn en dijonmosterd glad in de blender.
14. Laat de blender draaien en voeg in een dunne straal de druivenpitolie toe om een emulsie te maken.
15. Vacumeer de emulsie direct en koel terug in een bad met ijswater.

SALADE VAN WATERKERS

16. Was en pluk de waterkers, radijskiemen en Oost-Indische kersblaadjes.
17. Meng met de vinaigrette.

WALNOTENSCHUIM

50 ml aspergevocht
125 ml slagroom
2,5 g agar agar
5 g bladgelatine
200 ml walnotenolie
2 kidde patronen

GARNITUUR

handje walnoten
Gele bloemetjes

WALNOTENSCHUIM

18. Het aspergevocht krijg je van de makers van het tweede gerecht. Breng de bouillon en de room aan de kook met de agar agar. Laat kort koken.
19. Los hier de in koud water geweekte gelatine in op.
20. Giet de massa in een blender en monteer al draaiende met de walnotenolie.
21. Giet in een sifon en belucht met 2 kidde patronen.
22. Reserveer warm in een warmwaterbad van 65°C.

PRESENTEREN

23. Diep bord (niet warm).
24. Kneus de walnoten en bruneer deze onder de salamander.
25. Verdeel de gnocchi over de bodem, toefjes gorgonzola crème ertussen.
26. Garneren met waterkersemulsie, gekneusde walnoten en walnotenschuim
27. Toefje waterkerssalade toevoegen en afmaken met gele bloemetjes.



LAMSBOUT, POMMES DUCHESSE MET SOUBISE VAN GEROOKTE UI, ROULEAU VAN DOPERWTEN³

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

LAMSBOUT

1 lamsbout met bot (1 ½ - 2 kg)
peper
zout
kerriepoeder Madras
1 blikje ansjovis
3 tenen knoflook
rozemarijn
tijm
Sansa olijfolie
keukentouw

LAMSFOND

750 ml lamsfond

POMMES DUCHESSE

5 middelgrote vastkokende aardappels
35 ml Sansa olijfolie
zout
alufolie

BEREIDINGSWIJZE

LAMSBOUT

1. Snij het bot uit de lamsbout. Zorg dat de lamsbout een mooi geheel blijft.
2. Het bot en de parures gaan in de lamsfond.
3. Kruid de lamsbout goed met peper, zout en kerriepoeder Madras.
4. Kruid de binnenkant ook goed met de ansjovis, fijngesneden knoflook, rozemarijn en tijm en wrijf het geheel in met olijfolie.
5. Bind hem op met keukentouw.
6. Schroei het vlees kort dicht.
7. Verwarm de stoomoven, stand 1, 120°C en laat de lamsbout daarin in garen tot een kerntemperatuur van ongeveer 50°C. Dit zal ongeveer een 1 uur duren.
8. Bedruip het vlees regelmatig.
9. Haal de lamsbout uit de oven en laat hem 10 minuten rusten.

LAMSFOND

10. Maak een lamsfond volgens basisreceptuur.

POMMES DUCHESSE

11. Verwarm de oven voor op 200°C.
12. Leg de vastkokende aardappels in een braadslee en meng ze met de olijfolie en wat zout.
13. Giet water tot een hoogte van 0,5 cm in de schaal en dek af met aluminiumfolie.
14. Zet de aardappels 45-60 minuten in de oven tot je er gemakkelijk met een vork in kunt prikken. Ze moeten net gaar en nog vast zijn.
15. Ze moeten hun vorm houden en hun schil moet intact blijven, dus kook ze met zorg.
16. Stort de aardappels op een bord en laat ze 10-15 minuten afkoelen, zet ze daarna in de koelkast. Schil ze niet.

³ Culinair Gilde Zeeland

SOUBISE VAN GEROOKTE

Ui

250 g uien
50 g houtsnippers
25 g boter
175 ml slagroom
60 ml water
350 g kruimige aardappels
1 ei
zout
peper

SOUBISE VAN GEROOKTE UI

17. Schil de uien en snijd ze in halve ringen van 0,3cm dik.
18. Week de houtsnippers 10 minuten in water.
19. Leg de geweekte houtsnippers in de rookoven en leg de halve uienringen in de inzet.
20. Zorg dat de bak goed is afgesloten en gebruik eventueel aluminiumfolie om het goed af te dichtten.
21. Verhit de rookoven op het fornuis op hoog vuur totdat er wat rook uit komt.
22. Zet het vuur dan laag en laat de bak 45 minuten op het fornuis staan.
23. Daarna nog even af laten koelen en dan kunnen de uien eruit gehaald worden.
24. Smelt vervolgens de boter in een kleine pan op half hoog vuur, voeg 200 g gerookte ui toe en breng die op smaak met zout en peper.
25. Zet het vuur laag en zweet de ui 4 à 5 minuten aan.
26. Voeg de room en het water toe en laat de ui 20-25 minuten pruttelen tot hij helemaal zacht is en de room iets ingedikt is.
27. Schep het ui-room mengsel in een keukenmachine en pureer het glad.
28. Zet een fijne zeef op een schaal en werk de uienpuree er met een spatel door om eventuele stukjes te verwijderen.
29. Splits het ei.
30. Kook de kruimige aardappels gaar met wat zout.
31. Pureer de aardappels wanneer ze gaar zijn met een puree knijper.
32. Meng de uien-soubise door de gepureerde aardappels.
33. Voeg de eidooier toe en meng het goed door elkaar.
34. Maak op smaak met zout en peper.
35. Snijd de afgekoelde vastkokende aardappel schuin doormidden. (stap 14)
36. Hol deze met een klein lepeltje zoveel mogelijk uit maar zorg dat je een laagje aardappel aan de schil van circa 0,25 cm vast laat zitten. Dit zorgt voor de stabiliteit. Bestrijk de binnenkant met wat olie.
37. Verwarm de oven voor op 200°C.
38. Kijk hoe de vulling is, is hij vrij stevig voeg dan nog wat uien-soubise toe, is hij nog wat vloeibaar voeg dan nog 1 eidooier toe.
39. Schep de vulling in een spuitzak met een grote stervormige spuitmond en vul de aardappel tot circa 2.5 cm boven de rand.
40. Zet de gevulde aardappels op een bakplaat, schuif die in het midden van de oven en bak de aardappels in 15-20 minuten tot de randjes van de vulling goudbruin zijn.

DOPERWTENROULEAU

350 g doperwten
125 ml kookroom
5 g wasabi
peper
zout
10 blaadjes munt
2 gele courgettes
2 groene courgettes

PAPRIKAGELEI

Sansa olijfolie
1 sjalot
1 rode puntpaprika
175 ml water
15 g suiker
0,75 blaadje gelatine
peper
zout

SAUS VOOR LAMSBOUT

2 sjalotten
100 ml rode port
600 ml lamsfond
tijm
rozemarijn
2 teentjes knoflook
peper
zout
boter

GARNITUUR

Handje doperwtjes
Affilla cress

DOPERWTENROULEAU

41. Kook de doperwten kort.
42. Verwarm de kookroom.
43. Mix de doperwten in de blender of Thermomix fijn en voeg de warme kookroom toe tot je een spuitbare massa hebt.
44. Maak op smaak met wat wasabi, fijngesneden munt en peper en zout.
45. Doe dit mengsel over in een spuitzak en bewaar.
46. Snijd de courgettes in dunne plakken. Met een kaasschaaf of snijmachine op stand 1.
47. Leg op plasticfolie de groene en de gele om en om tegen elkaar uit.
48. Portioneer per persoon.
49. Spuit nu aan de lange kant de vulling op de courgette en rol deze strak op.
50. Gaar de courgette in de stoomoven, stand 1,5 op 120°C.

PAPRIKAGELEI

51. Week de gelatine in een ruime hoeveelheid koud water.
52. Snipper het sjalotje fijn en fruit aan in de olijfolie.
53. Verwijder de zaadlijst van de paprika en snijd deze in blokjes, voeg toe en laat zachtjes mee fruiten.
54. Giet het water erbij, voeg de suiker toe en laat 15 minuten zachtjes koken.
55. Pureer het mengsel met de staafmixer en passeer door een grove zeef.
56. Verwarm opnieuw en voeg de geweekte en uitgeknepen gelatine toe aan het mengsel.
57. Breng op smaak met peper en zout.
58. Doe het mengsel in een spuitflesje.

SAUS VOOR LAMSBOUT

59. Bak de fijn gehakte sjalot aan in de boter en blus af met de rode port.
60. Kook dit kort in en voeg vervolgens de lamsfond toe met de rozemarijn, knoflook en de tijm.
61. Kook dit weer in tot ongeveer de helft.
62. Passeer door een fijne zeef en maak op smaak met peper en zout.
63. Monteer vlak voor het opdienen met koude boter.

PRESENTEREN

64. Plaats de doperwtenrouleau op het bord.
65. Zorg dat de aardappelen warm zijn.
66. Snijd de lamsbout in mooie plakken.
67. Schik dit alles op de borden en maak af met de saus, cress en een streep paprikagelei.
68. Garneer met wat losse doperwtjes.



MASCARPONE MET LIMONCELLO SPONGECAKE EN CITROEN

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

YOGHURT-CITROENIJS

500 ml yoghurt
175 g witte basterdsuiker
Zeste van 1 citroen

TURKS FRUIT

100 g maïzena +wat extra om te bestuiven
100 ml water
200 ml vers mandarijnen sap
250 g suiker
15 ml citroensap
kokosrasp

SPONGECAKE

5 g eiwitpoeder
50 ml Limoncello
75 g gepasteuriseerd eiwit (*krijg je van het 2^e gerecht*)
40 g amandelpoeder
15 g bloem
30 g eidooier
2 slagroompatronen
kartonnen koffiebekers

VANILLE-CRUMBLE

125 g zachte boter
175 g rietsuiker
115 g bloem
140 g amandelpoeder
1 g bakpoeder

BEREIDINGSWIJZE

YOGHURT-CITROENIJS

1. Rasp de citroen en pers deze vervolgens uit.
2. Meng alle ingrediënten met elkaar en draai tot ijs.
3. Reserveer in de vriezer tot uit.

TURKS FRUIT

4. Meng het water door de maïzena en los deze al roerend op.
5. Neem een koekenpan en giet er het mandarijnen sap in.
6. Roer de suiker los het mandarijnen sap.
7. Voeg het citroensap toe.
8. Roer alles goed door elkaar en zet de kookplaat half hoog. Als het bijna kookt, voeg je het maïzenamengsel toe.
9. Vuur lager en ongeveer 20 minuten blijven roeren! Het wordt een zeer dikke substantie.
10. Neem een vel bakpapier en bestrijk deze met weinig olie.
11. Plaats het bakpapier in een kleine kom en vul de kom vervolgens met de hete mandarijnenmassa.
12. 3-4 uur rusten in de koelkast.
13. Bestrooi een bord met wat kokosrasp. Plaats hierop het Turks Fruit en bestrooi deze ook met kokosrasp.
14. Snijd het Turks Fruit met een scherp mes evt. bestoven met maïzena in blokjes van ongeveer 1x1 cm.

SPONGECAKE VAN LIMONCELLO

1. Draai alle ingrediënten in een blender tot een gladde massa.
2. Zeef en giet vervolgens in een halve liter sifon.
3. Belucht met 2 slagroompatronen.
4. Spuit de massa in een kartonnen koffiebekertjes waarin een gat in de bodem geprikt is. Vul de bekertjes maximaal tot de helft.
5. Plaats 40 seconden in de magnetron op vol vermogen.
6. Laat op zijn kop afkoelen.

VANILLE-CRUMBLE

7. Meng de boter met de suiker tot het mengsel helemaal glad is.
8. Voeg daarna de rest van de ingrediënten toe tot er een mooie kruimel ontstaat.
9. Laat 2 uur in de koeling opstijven.
10. Bak in 15 minuten af in een voorverwarmde oven van 150 °C.

- 1 pompje vanille
- 1 druppel vanille-aroma

CITROENGEL

- 100 g citroensap
- 125 ml water
- 30 ml citroenlikeur/Limoncello
- 100 g suiker
- 5 g agar agar
- 2 g citras

GEKONFIJTE CITROENSCHIL

- 50 g suiker
- 50 g water
- 2 citroenen

MASCARPONE

- 200 g mascarpone
- 150 ml slagroom
- poedersuiker
- circa 70 ml citroensap
- 4 blaadjes gelatine
- spruitzak

GARNITUUR

- 4 mandarijnen

CITROENGEL

11. Breng het citroensap, water, citroenlikeur, suiker en citroenrasp aan de kook.
12. Voeg al roerend de agar agar en citras toe en kook 3 minuten door onder continu roeren.
13. Stort in een bak en koel terug om volledig te laten geleren.
14. Draai de gel glad in de Thermomix (1 min./ stand 10).
15. Passeer door een fijne zeef en bewaar in een spuitflesje in de koelkast.

GEKONFIJTE CITROENSCHIL

16. Los de suiker op in een pannetje water en breng aan de kook.
17. Haal van het vuur.
18. Trek ondertussen lange zestes van de citroenen met behulp van een zesteur en pers de citroenen uit. Het citroensap kun je gebruiken voor het ijs en voor de mascarpone.
19. Kook de zestes 3 x op met koud water.
20. Voeg de citroenschil toe aan de suikersiroop en breng nog één keer aan de kook.
21. Stort in een bak en koel terug in de koeling.
22. Laat de citroenschillen zo lang mogelijk trekken voor gebruik.

MASCARPONE

23. Week de gelatine in koud water.
24. Klop de mascarpone los en zet opzij.
25. Klop de slagroom (bijna) stijf met een beetje poedersuiker.
26. Voeg beetje bij beetje toe aan de mascarpone. Klop dit voorzichtig door.
27. Verwarm dan het sap. Knijp de gelatineblaadjes uit en los ze één voor één op in het sap.
28. Laat dit circa 5 minuten afkoelen en voeg dan door een zeef toe aan het mascarponemengsel.
29. Giet in een spruitzak en reserveer.

PRESENTEREN

30. Ontvries de partjes mandarijn.
31. Plaats links een rechthoek mascarpone.
32. Plaats hierboven op de volgende componenten:
 - Turks fruit
 - Citroengel
 - Gekonfijte citroenschil
 - Spongecake plukjes
 - Stukjes mandarijn
33. Plaats ernaast een bodem van crumble en daarop een quenelle yoghurt-citroenijs.

