

M

enu juni 2025¹

AUBERGINE | WALNOOT | RADICCHIO 

Prosecco²



PIETERMAN | GARNAAL | KROPSLA

Fritz Fisk 2021 Riesling



BANAAN | RUND | KOFFIE

Pinot Noir AOC Alsace



KALFSSUKADE STROGANOFF

La Mascota Malbec 2021



COUSCOUS | ANANAS | VANILLE 

Moscato d'Asti Grimaldi



¹ Menu samengesteld door Marcel Planting MdC

² Wijnen van De Sligro

 = een vegetarisch gerecht



AUBERGINE | WALNOOT | RADICCHIO

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

AUBERGINE I

2 st aubergine
30 g bloem
frituurolie

AUBERGINE II

40 g Miso Pasta (dark)
50 g walnoot
Sansa olijfolie

RADICCHIO

1,5 st radicchio

DRESSING

120 ml druivenpitolie
15 g mosterd
1 st citroen
15 g suiker
zout

CHILI OLIE

100 ml zonnebloemolie
8 g chilipepers

GARNITUUR

1 goudsbloem

BEREIDINGSWIJZE

AUBERGINE I

1. Schil de aubergine met een dunschiller maak lange schillen.
2. Snijd de schillen in zeer fijne julienne.
3. Bebloem de julienne licht en frituur voordat je uit gaat op 140°C.
4. Licht zouten en laten uitlekken op keukenpapier.

AUBERGINE II

5. Snijd de geschilde aubergine brunoise.
6. Bak de aubergine in wat olie en stoof deze gedurende 20 minuten gaar.
7. Hak de walnoten fijn en meng deze met de aubergine.
8. Voeg naar smaak wat miso-pasta toe.
9. Laat afkoelen.

RADICCHIO

10. Snijd de bladeren en de lengte doormidden en snijd het rode deel van de nerf.
11. Verklein eventueel de bladeren tot flakes.

DRESSING

12. Rasp de citroen en pers deze uit.
13. Vermeng het 35 ml citroensap met de mosterd, suiker en iets zout.
14. Klop met een garde, terwijl je druppelsgewijs de druivenpitolie toevoegt.
15. Het moet een gebonden dressing worden.
16. Voeg de citroenrasp toe.

CHILI OLIE

LET OP: ER STAAT IN DE KOELING EEN GELE SPUITFLES MET DEZE CHILI OLIE. JE HEBT MAAR EEN PAAR DRUPPELS NODIG PER AVOND. IN PRINCIPE HOEF JE DIT ONDERDEEL DUS NIET TE MAKEN.

17. Maal de chilipepers in de koffiemolen fijn.
18. Verwarm de olie tot 50°C.
19. Voeg de chilivlokken toe en laat minimaal 5 minuten sudderen.
20. Giet de olie door een fijne zeef en laat afkoelen.
21. Giet na het afkoelen in een doseerflesje.

PRESENTEREN

22. Neem een tajine schaaltje.

23. Dresseer met behulp van een opbouw ring een flinke schep aubergine mengsel.
24. Besprenkel met iets Chili olie.
25. Garneer met de radicchio flakes en de losse bloemblaadjes van de goudsbloem.
26. Besprenkel rijkelijk met de dressing.
27. Maak het geheel af met gefrituurde aubergine schillen.



PIETERMAN | GARMAAL | KROPSLA

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

PIETERMANNEN

5 st pietermannen³
peper
zout

VIS BOUILLON

graten van de pietermannen
100 g witte ui
100 g bleekselderij
100 g wit van prei
1000 ml water
2 bl. laurier
200 ml witte wijn
Sansa olijfolie

KROPSLA JUS

1 st Hollandse kropsla
200 ml visbouillon
50 g boter
2 st sjalot
4 g kerriepoeder
4 g nootmuskaat
3 takjes Verveine⁴
3 takjes munt⁴
200 ml room
60 g crème fraîche
Sansa olijfolie
peper
zout

BEREIDINGSWIJZE

PIETERMANNEN

1. Knip de grote stekel net achter de kop als eerste weg.
2. Fileer de pietermannen, verwijder het vel en de graten en reserveer.
3. Bestrooi de filets met iets peper en zout.
4. Bewaar de filets afgedekt in de koeling.

VIS BOUILLON

5. Snijd de ui, bleekselderij en het wit van de prei fijn.
6. Zweet de gesneden groentes licht aan met de Sansa olie.
7. Voeg laurier en de graten toe, bak nog even door.
8. Blus af met de witte wijn en laat het geheel even doorkoken.
9. Voeg nu een liter water toe en breng aan de kook.
10. Laat 20 minuten zachtjes koken en passeer door een fijne zeef.
11. Kook in tot 200 ml.

KROPSLA JUS

12. Neem de mooiste grote bladeren van de kropsla en steek hier rondjes uit. Bewaar afgedekt in de koeling op ijswater.
13. Snipper de sjalot zeer fijn en snijd de rest van de kropsla in fijne julienne.
14. Zweet de sjalot kort aan in wat Sansa, voeg boter, nootmuskaat, kerriepoeder, zout en iets peper (naar smaak) toe.
15. Voeg de fijn gesneden kropsla toe en blus af met de visbouillon, breng aan de kook.
16. Voeg room en crème fraîche toe. Breng nogmaals aan de kook.
17. Voeg nu de munt en de Verveine toe en blender zeer fijn.
18. Zeef de jus en reserveer.

³ Afhankelijk van de grootte, anders 10 stuks. Indien geen pietermannen op voorraad zijn, is er sliptong. Deze dienen dubbelgefileerd te worden!

⁴ In de plantenbak buiten



PREI MOZAÏEK

10 st prei⁵
2 st citroen
10 st norivellen
zout
aluminiumfolie

DUXELLES VAN GARNALEN

85 g Hollandse garnalen
85 g witte champignons
85 g prei
1,5 st sjalot
peper
zout

100 g boter

GARNITUUR

PREI MOZAÏEK

19. Was de preistengels en snijd deze dezelfde lengte als dat het norivel breed is.
20. Prik enkele gaatjes in de preistengels.
21. Rasp de citroen en pers deze vervolgens uit.
22. Leg de op maat gesneden preistengels op aluminiumfolie.
23. Verdeel de citroenrasp en -sap over de preistengels.
24. Bestrooi lichtjes met wat zout.
25. Vouw het aluminiumfolie dicht en stoom de preistengels gaar op 100°C met 100% stoom gedurende 20 minuten.
26. Laat de preistengels afkoelen.
27. Snijd elke preistengels in de lengte door.
28. Snijd 9 norivellen in repen en rol elke stengel in een reep nori.
29. Breng alle preistengels tezamen op het laatste norivel en rol ze in plasticfolie tot een toffee.
30. Koel terug in de koelkast

DUXELLES VAN GARNALEN

31. Hak de champignons fijn en snipper de sjalot.
32. Snijd de prei in halve ringen.
33. Zweet de sjalot aan in iets Sansa en voeg prei en champignons toe.
34. Laat rustig bakken tot het meeste vocht uit de champignons is verdampt.
35. Voeg vervolgens de gepelde Hollandse garnalen toe en schep rustig door elkaar.
36. Voeg naar smaak peper en zout toe.

EN VERDER

37. Bak de pietermanfilets in de roomboter.
38. Snijd de nori-prei toffees in 10 plakken en verwarm deze even in de stoomoven.

PRESENTEREN

39. Neem warme grote diepe borden.
40. Maak in het midden een grote spiegel van de kropsla jus.
41. Dresseer een nori-prei mozaïek net uit het midden op het bord.
42. Leg er de gebakken Pietermannen filet naast.
43. Maak van de duxelles van garnalen canneles en verdeel deze over de pietermanfilets.
44. Steek hier en daar enkele rondjes van de kropsla in het geheel.

⁵ Als de prei te dik is, dan zijn 5 preien voldoende





RUND-KOFFIE-BANAAN

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

BANAAN PUREE

2 st banaan
30 g suiker
250 ml water
50 ml room

KAANTJES

150 g aardappel
100 g koolzaadolie-
Culinair
Maldon zout

RUNDERHAAS

600 g diamanthaas
2 cupjes Nespresso
100 g koolzaadolie-
Culinaire
alu folie
huishoudfolie

KOFFIE-GEL

250 ml koffie
5 g agar agar
30 g agave siroop
25 g cacaopoeder
1 pompje vanille
extract
zout

KOFFIE TUILLE

50 g boter
50 g bloem
50 g poedersuiker

BEREIDINGSWIJZE

BANAAN PUREE

1. Pel en snijd de banaan in stukjes.
2. Los de suiker op in het water en kook de banaanstukjes ca. 10 minuten.
3. Pureer het geheel en voeg de room toe en laat nog even 3 minuten zachtjes koken.
4. Wrijf door een fijne zeef en laat afkoelen.
5. Laat afkoelen en doe de puree in een spuitzakje.

KAANTJES

6. Schil de aardappel en snijd tot fijne brunoise.
7. Was het zetmeel van de aardappel en dep ze weer droog.
8. Bak de aardappel-brunoise in de koolzaadolie goudbruin.
9. Laat ze uitlekken op een zeef en zout lichtjes met wat gekneusd Maldon zout.

RUNDERHAAS

10. Verwarm de oven voor op 140°C.
11. Maal de gemalen koffie nog fijner tot poeder.
12. Wrijf de diamanthaas in met peper en zout en rol door de fijne koffiepoeder.
13. Schroei de diamanthaas dicht in de hete koolzaadolie-Culinair, bak verder af in de oven tot een kerntemperatuur van 52°C.
14. Wikkel in alu folie en laat 30 minuten rusten.
15. Wikkel in plasticfolie en koel terug in de koelkast.

KOFFIE-GEL

16. Voeg alle ingrediënten tezamen en laat deze 2 minuten zachtjes door koken.
17. Giet uit in een brede bak en laat volledig afkoelen.
18. Pureer de uitgeharde koffiegeli met de staafmixer.
19. Wrijf door een fijne zeef en bewaar in een spuitzakje.

KOFFIE TUILLE

20. Smelt de boter in een pannetje maar laat niet te warm worden.
21. Meng de bloem met de poedersuiker en oploskoffie.
22. Voeg het eiwit toe en meng tot een gladde massa.

50 g eiwit
1 st oploskoffie

GARNITUUR

bieslook

23. Voeg langzaam de boter erbij en draai glad.
24. Smeer de massa op het gewenste siliconenmatje.
25. Bak 8 tot 10 minuten af in een oven van 160°C.
26. Indien gewenst kun je de tuille een vorm geven, als ze direct uit de oven komen.
- Leg ze bv op een ijzeren buis en laat volledig afkoelen.
27. Reserveer vocht vrij in een goed afgesloten bak.

PRESENTEREN

28. Snijd de diamanthaas als carpaccio en leg breed uit op een groot rond bord.
29. Zet enkele toefjes bananenpuree en koffiegel.
30. Garneer met enkel blaadjes koffie tuille.
31. Strooi wat kaantjes over het geheel als garnering.
32. Steek wat bieslook sprietjes in de bananenpuree.



INGREDIËNTEN

KALFSFOND

3000 ml kalfsfond

KALFSUKADE

1400 g kalfssukade

200 g bloem

150 g roomboter

2000 ml kalfsfond

peper

zout

alu folie

STROGANOFF SAUS

100 g roomboter

140 g tomatenpuree

10 g gerookt paprikapoeder

2 st sjalot

2 tn knoflook

200 g champignons

1000 ml kalfsfond

100 ml witte wijn

50 ml Wodka

100 ml room

4 st zoete paprika

plastic zak

GARNITUREN

36 st zilveruitjes (vers)

50 g boter

2 st groen paprika

2 st gele paprika

2 st rode paprika

100 g beukenzwammen

KALFSUKADE STROGANOFF

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

KALFSFOND

1. Maak 3000 ml kalfsfond volgens basisreceptuur.

KALFSUKADE

2. Portioneer de kalfssukade in gelijke plakken.

3. Bestrooi met peper en zout en haal het vlees door de bloem.

4. Laat de roomboter uitbruisen en bak de sukade aan beide zijden aan.

5. Voeg de kalfsfond toe en stoof de sukade zachtjes gaar gedurende 2 uur in de stoomoven op 125 °C, stand 1

6. Neem de plakken sukade uit de fond en dek af met alu folie.

STROGANOFF SAUS

7. Pof de zoete paprika in de oven en laat even nagaren in een plastic zak.

8. Snipper de sjalot en hak de knoflook en champignons grof.

9. Zweet de sjalot, knoflook en champignons aan in de boter.

10. Voeg de tomatenpuree toe en ontzuur deze.

11. Blus af met de wodka en witte wijn en reduceer kort.

12. Pel de gepofte paprika en snijd grof en voeg deze toe samen met de gerookte paprikapoeder.

13. Voeg de fond toe en reduceer.

14. Pureer het geheel fijn in de Thermomix.

15. Verwarm met de room, het mag niet meer koken.

GARNITUREN

16. Verwijder de schil van de uitjes.

17. Vacumeer samen met de boter en wat zout.

18. Gaar 10 minuten in de stoomoven op 100°C.

19. Schil de paprika's met een dunschiller en snijd tot een fijne brunoise.

20. Bak de in brunoise gesneden paprika licht aan in wat boter.

21. Naar smaak zout en peper toevoegen.

22. Maak de beukenzwammen los en voeg deze toe aan de gebakken paprika.

23. Snijd de gegaarde uitjes door de helft, leg de helften direct in de pan en bak ze even op de snijkant aan.

POMMES GAUFRETTES

700 g aardappelen (Bonken)
frituurolie
zout

GARNITUUR

0,5 bos bladpeterselie

POMMES GAUFRETTES

24. Schil de aardappel en schaaf deze tot wafeltjes “Pommes Gaufrettes”.
25. Was het zetmeel er af en dep droog.
26. Frituur op 180°C goudbruin.
27. Bestrooien met zout.

PRESENTEREN

28. Neem verwarmde borden.
29. Verwarm de saus en dresseer een spiegeltje saus.
30. Plaats hier op de sukade en werk af met de Pommes Gaufrettes, paprika en uitjes.
31. Als laatste enkele blaadjes bladpeterselie.



COUSCOUS | ANANAS | VANILLE

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

ANANAS SORBET

0,5 st ananas
400 ml water
125 g suiker
Pro Sorbet
(in de verhouding: 100 g per 1000 ml)

PANNA COTTA

225 g bloedsinaasappel-puree
225 ml slagroom
65 g suiker
8 g bladgelatine

COUSCOUS CRÈME

250 ml room
251 ml volle melk
65 g couscous (middel)
75 g kristalsuiker
1 st vanille stokje (vers)
150 g eigeel
huishoudfolie

BEREIDINGSWIJZE

ANANAS SORBET

1. Breng het water met de suiker aan de kook. Los de suiker op.
2. Schil de ananas. Snijd de ananas in stukken en kook deze gaar in het suikerwater.
3. Blender de gare ananas samen met het suikerwater en giet door een zeef.
4. Meet de massa en laat **afkoelen**.
5. Reken uit hoeveel ProSorbet je nodig hebt, zeef de ProSorbet en voeg toe aan de afgekoelde massa.
6. Meet Brix °, deze moet 27° zijn.⁶
7. Draai er sorbetijs van.

PANNA COTTA

8. Week de gelatine in koud water.
9. Breng de bloedsinaasappelpuree aan de kook en reduceer tot de helft.
10. Voeg de slagroom en suiker toe en breng nogmaals aan de kook.
11. Voeg de geweekte gelatine toe en los deze op.
12. Verdeel de panna cotta over de gewenste siliconen vorm (halve bollen of donuts).
13. Koel de panna cotta terug in de koeling tot deze volledig gegeleerd zijn.

COUSCOUS CRÈME

14. Neem een zeer brede pan.
15. Breng de room en de melk aan de kook.
16. Schraap het merg uit het vanillestokje en voeg toe.
17. Laat het geheel 30 minuten trekken.
18. Passeer door een fijne zeef en breng weer aan de kook.
19. Voeg de couscous toe en laat 10 minuten garen.
20. Klop de eidooiers samen met de suiker tot een schuimige massa.
21. Verwarm de room-melk-couscous en voeg onder **voortdurend** roeren toe aan de schuimige eidooiers.
22. Giet het terug in de pan en verwarm nog enkele minuten onder voortdurend roeren tot er een goede binding ontstaat.

⁶ Als deze te hoog is, verdunnen met water



ANANAS

0,5 st ananas
800 ml water
250 g suiker
100 g parelcouscous
20 g gember
2 st citroen
2 st steranijs
2 kaneelstokjes
2 pompjes vanille extract
100 g pistachenoten
(ongezouten)

ANANASSAUS

GARNITUUR

melk
10 blaadjes munt

23. Stort direct in een schaal en plaats een stuk huishoudfolie direct op de crème.

24. Laat afkoelen.

ANANAS

25. Breng water en suiker aan de kook, los de suiker op.

26. Schil de gember, snijd deze **grof** en voeg toe.

27. Voeg daar de zestes van de citroenen aan toe.

28. Voeg de steranijs, kaneelstokjes en 2 pompjes vanille toe.

29. Breng het geheel aan de kook en voeg de couscous toe.

30. Laat de couscous 11 minuten zachtjes garen.

31. Giet de couscous door een zeef, stort uit op en laat afkoelen, vang het vocht op.

32. Snijd de ananas in fijne brunoise en hak de pistachenootjes fijn.

33. Meng ze samen door de afgekoelde couscous.

34. Dek af en zet koel weg.

ANANASSAUS

35. Gebruik het restant van de ananas en het opgevangen kookvocht om er een saus van te maken: door het samen te voegen, op te koken en vervolgens 2 minuten glad te blenderen.

PRESENTEREN

36. Roer een beetje melk door de couscouscrème, zodat deze wat vloeibaarder wordt.

37. Plaats de panna cotta links op het bord.

38. Schep een flinke lepel couscouscrème er over.

39. Daarnaast de parelcouscous.

40. Leg daarop een bol ananassorbet.

41. Maak het geheel af met enkele blaadjes munt.