



Maandmenu's

20^e kookseizoen



2024 – 2025

Inhoud¹




Amuses

Zeeduivel gerookt spek koolrabi radijs	4
Pani Puri.....	14
Tartaar van entrecote merg rode biet spicy mayo	23
Millefeuille van Biet.....	32
Courgette basilicum ui 	42
Tomaat.....	52
Caesarsalade.....	53
Kaaskroket nieuwe stijl.....	62
Tarbot asperge.....	72
Ei, paling, tuinboontjes, asperges, mosterd 	82
Aubergine Walnoot Radicchio 	93


Soepen

Kropsla forel ei.....	18
Kastanje soep Eekhoortjesbrood gerookt spek.....	26
Bisque Garnalen.....	36
Gerookte biet coquille	46
Soep van kastanjes gerookte paling scheermessen	54
Pieterman Garnaal Kropsla	95

Voor- / tussengerechten

Linzen Bieslook Eend.....	6
Risotto bloemkool zwarte knoflook zilverui geitenkaasmousse 	8
Tarbot rode kool olijf	16
Linguine alle Vongole	25
Bloedworst appel brioche	34
Zalmforel wortel groene kruiden	44
Coquille, bloemkool en hazelnoot.....	56
Zeebaars komkommer hangop.....	64
Doperwtten gamba's pasta	66
Zwezerik knoflook oesterzwammen.....	74
Zeeuwse bloemkool.....	76
Flan van witte asperges met amandel 	84
Gnocchi van spinazie met gorgonzola en walnoot 	86
Rund-koffie-banaan	97

¹ Alle receptuur is voor 10 personen, tenzij anders vermeld

 dit zijn vegetarische gerechten

Hoofdgerechten

Konijn spinazie walnoot olijf	10
Eend gratin biet	19
Eend Pastinaak tarte tatin	28
Poldergans Calvados Knolselderij	38
Eend pastinaak vijg.....	48
Fazant savooiekool bekenzwam knolselderij	58
Kalfswang Risotto Wortel.....	68
Lam – Geitenkaas - Pesto	78
Lamsbout, pommes duchesse met Soubise van gerookte ui, Rouleau van doperwten	88
Kalfssukade Stroganoff.....	99

Nagerechten

Hopjes Mascarpone Baileys Chocolade	12
Kaneelparfait appel	21
Sinaasappel espresso mousse witte chocolade koffie-ijs.....	30
Lamington Citroen	40
Peer bonbon kaneel	50
Pompoencake yoghurtschuim glühwein ijs	60
Panna cotta kletskep mandarijnijs.....	70
Avocado-ijs kokos koffie	80
Mascarpone met Limoncello spongecake en citroen.....	91
Couscous Ananas Vanille.....	101

Menu's

A - Menu september 2024.....	4
B - Menu oktober 2024.....	14
C - Menu november 2024.....	23
D - Menu december 2024.....	32
E - Menu januari 2025	42
F - Menu februari 2025.....	52
G - Menu maart 2025	62
H - Menu april 2025.....	72
I - Menu mei 2025	82
J - Menu juni 2025	93

Index en overzicht bijpassende wijnen

Index.....	103
Overzicht bijpassende wijnen.....	109

A - Menu september 2024



ZEEDUIVEL | GEROOKT SPEK | KOOLRABI | RADIJS

Receptuur voor 12 personen

INGREDIËNTEN

GROENTEBUILLON

2500 ml groentebouillon

KOOLRABI RAVIOLI

12 ml olijfolie
1,2 g citroentijm
1,5 koolrabi met blad
150 g ricotta
citroensap
zout

GEZOUTEN KOOLRABILINTEN

1,5 koolrabi met blad
zout

KROKANTE KOOLRABI BLADEN

zonnebloemolie

RADIJS ZOETZUUR²

12 radijzen met blad
1 citroen
240 ml witte wijn azijn

BEREIDINGSWIJZE

GROENTEBUILLON

1. Direct mee beginnen:
Maak groentebouillon volgens basisreceptuur.
2. Verdeel de groentebouillon als volgt: 48 ml voor dit gerecht, 800 ml voor de bitterbal van linzen en 1500 ml voor de risotto.

KOOLRABI RAVIOLI

3. Reserveer het blad voor de 3e bereiding.
4. Snijd de koolrabi's met een snijmachine in 48 flinterdunne plakken,
5. stand 3.
6. Stapel alle plakken op, vacumeer de koolrabi en bewaar in de koelkast.
7. Breng de ricotta op smaak met de citroentijm-olie, citroensap en wat zout.
8. Doe de op smaak gebrachte ricotta in een spuitzak.
9. Spuit op de koolrabiplakken een beetje ricotta en leg er een tweede plakje op.

GEZOUTEN KOOLRABILINTEN

10. Snijd de koolrabi in plakken van ongeveer 1,5 cm. Gebruik dan een dunschiller om er linten van de schillen.
11. Zout deze lichtjes en laat 15 minuten inwerken in een mengkom. Het vocht zal aan de koolrabi worden onttrokken.
12. Maak een strakke stapel van de linten en vacumeer met het vocht.
13. Laat minimaal 20 minuten intrekken.
14. Laat de linten uitlekken voor gebruik.

KROKANTE KOOLRABI BLADEN

15. Smeer de bladen in met zonnebloemolie
16. Droog de bladeren in de warmhoudkast of in de oven tot krokant zo lang mogelijk.

RADIJS ZOETZUUR

17. Verwijder het blad van de radijzen en reserveer voor het volgende onderdeel.
18. Pers de citroen uit.

² <https://www.mooiemoestuin.nl/inmaken/zoetzuur-radijsjes/>

180 ml water
120 g suiker
zout
peper

RADIJSBLAD CRÈME

radijsblad
1 sjalot
60 ml room
nootmuskaat
zout
48 ml groentebouillon
25 g boter

SCHUIM VAN GEROOKT SPEK

180 g gerookte spekblokjes
1 ui
1 tn knoflook
7 tak tijm
60 ml Jack Daniel's bourbon
180 ml kalfsfond
120 ml melk
180 ml slagroom
9 zwarte peperkorrels
zout
peper
2-3 kidde patronen

ZEEDUIVEL

360 g zeeduivelfilet
12 plakken gerookt spek
12 ml koolzaadolie
30 g boter
zout
peper

GARNITUUR

hennepzaad
Affilla cress

19. Was de radijsjes, dep ze droog.
20. Verwarm de azijn met het citroensap, water en de suiker in een pan, en maak op smaak met zout en peper.
21. Doe de radijsjes in het hete azijnmengsel en breng weer aan de kook.
22. Zodra het kookt zet je het vuur uit.
23. Zorg dat de radijsjes goed onder het azijnmengsel staan en reserveer in het kookvocht tot dat je uit gaat.

RADIJSBLAD CRÈME

24. Snipper de sjalot en stoof in de boter tot gaar.
25. Voeg het radijsblad toe en sauteer 8 minuten.
26. Voeg de room toe aan de groentebouillon en gaar 5 minuten (niet laten koken).
27. Maak op smaak met zout en nootmuskaat.
28. Mix de groente in de Thermomix 1 minuut op snelheid 8 en reserveer warm.

SCHUIM VAN GEROOKT SPEK

29. Snipper de ui en hak de knoflook fijn.
30. Bak de gerookte spek blokjes uit in een droge pan tot goudbruin.
31. Voeg de ui, knoflook en tijm toe en fruit mee tot deze volledig glazig zijn.
32. Blus af met de Jack Daniels bourbon en kook helemaal in.
33. Voeg de kalfsfond toe en kook voor de helft in.
34. Voeg de melk, slagroom en zwarte peper toe en dek de pan af.
35. Haal van de warmtebron en laat zo lang mogelijk trekken.
36. Zeef de basis met een fijne zeef en breng hoog op smaak met zout en peper.
37. Giet in een sifon van een liter en voorzie van twee slagroompatronen.
38. Houd au bain-marie warm op 60°C.

ZEEDUIVEL

39. Snijd de zeeduivel in porties van 30 g.
40. Rol de porties zeeduivel strak in het gerookt spek.
41. Bak aan in olie op hoog vuur totdat ze goudbruin zijn.
42. Arrosee vervolgens met de boter tot de zeeduivel op cuisson is.
43. Breng op smaak met zout en peper.

PRESENTEREN

44. Rooster wat hennepzaad in een droge koekenpan.
45. Je hebt de volgende componenten om het bord op te maken:
 - zeeduivel
 - zoetzure radijs in partjes
 - radijsbladeren crème
 - 3 bereidingen van koolrabi
 - schuim van gerookt spek
46. Garneer met hennepzaad en Affilla cress.



LINZEN | BIESLOOK | EEND

Receptuur voor 36 stuks

INGREDIËNTEN

BITTERBAL VAN LINZEN

55 g boter
40 g sjalot
2,5 tn knoflook
180 g bloem
85 g bloem
800 ml groentebouillon
300 g linzen Le Puy
75 g truffeltapenade
4 eieren
180 g panko
zout
peper
frituurolie
keukenpapier

EEND

2 eendenborstfilet (tam)
Fijn rookmot

BIESLOOKOLIE

1 bos bieslook
300 ml zonnebloemolie

BEREIDINGSWIJZE

BITTERBAL VAN LINZEN

1. Laat de groentebouillon (krijg je van gerecht 1) afkoelen.
2. Snipper de sjalot en snijd de knoflook fijn.
3. Kook de linzen gaar.
4. Smelt voor de roux de boter in een pan.
5. Fruit de sjalot en knoflook aan in de boter.
6. Voeg 180 g bloem toe en laat zachtjes garen.
7. Voeg in drie delen en onder voortdurend roeren de koude bouillon toe.
8. Gaar deze salpicon op laag vuur.
9. Voeg de gekookte linzen toe en roer voorzichtig door.
10. Breng op smaak met truffeltapenade, zout en peper.
11. Roer de 'kaantjes' er vervolgens nog door.
12. Laat de salpicon afgedekt met slagersfolie afkoelen en stevig worden in de koeling.
13. Knijp er met een ijslepel balletjes van en draai deze mooi rond.
14. Haal achtereenvolgens door de restant van de bloem, de losgeklopte eieren en de panko en herhaal nog een keer.
15. Frituur de bitterballen enkele minuten op 175°C en laat uitlekken op keukenpapier.

EEND

16. Snijd met een scherp mes een ruitpatroon in het vet van de eendenborst.
17. Maak de rookoven klaar.
18. Leg de eend met de velkant op het rooster van de rookoven voor ongeveer 8 minuten.
19. Bak vervolgens de eend in een droge pan rosé, eerst op de velkant en vervolgens nog even draaien tot een kerntemperatuur van 62°C.
20. Snijd de velkant van de eenden en snij brunoise. Bak deze dobbelsteentjes verder uit tot 'kaantjes' en reserveer voor de salpicon.
21. Laat de eendenborst wat afkoelen en snij mooie dunne plakjes met een scherp mes (3 plakjes per persoon).

BIESLOOKOLIE

22. Was de bieslook, vieze steeltjes verwijderen en in grove stukken hakken.
23. Draai de bieslook en met de olie in de Thermomix fijn: 2 minuten, 37°C, stand 4.
24. Laat uitlekken in een kaasdoek in een zeef en laat volledig afkoelen.

BIESLOOKCRÈME

120 ml sojamelk (ongezoete)
300 ml bieslookolie
18 ml appelazijn
18 g mosterd
peper

BRAMEN

1 doosje diepvries bramen
suiker

GARNITUUR

3 tak tijm

BIESLOOKCRÈME

25. Giet de sojamelk in een hoge beker en voeg de mosterd, appelazijn, zout en peper toe. Meng alles even kort door elkaar met de staafmixer.
26. Voeg langzaam de bieslookolie toe, terwijl je met de staafmixer langzaam op en neer gaat. Zorg dat je als het ware 'lucht opzuigt' en de massa zich goed mengt.
27. Stop met mixen als de mayonaise dik genoeg is.
28. Reserveer in een spuitzak.

BRAMEN

29. Laat 12 bramen ontdooien en kook de overige bramen op tot een coulis met wat suiker.

PRESENTEREN

30. Presenteer op kamertemperatuur.
31. Garneer op een bordje 3 plakjes eendenborst
32. Garneer met dotjes bieslookcrème, trek een streep coulis en een braam.
33. Plaats 3 bitterballen op het bord.
34. Garneer met wat blaadjes tijm.



RISOTTO | BLOEMKOOL | ZWARTE KNOFLOOK | ZILVERUI | GEITENKAASMOUSSE

Receptuur voor 12 personen

INGREDIËNTEN

RISOTTO VAN BLOEMKOOL

350 g bloemkool
35 g boter
2 g tijm
2 blaadje laurier
2 tn knoflook
groentebouillon
1 bol zwarte knoflook
5 g gedroogd
eekhoorntjesbrood
100 g ui
55 ml Sansa olijfolie
120 g Arborio risotto rijst
120 ml witte wijn
100 g Parmezaan
55 g boter
zout
peper

GEKONFIJTE ZILVERUI

20 zilveruitjes
120 g boter
60 ml Brassica Culinair
koolzaadolie

BEREIDINGSWIJZE

RISOTTO VAN BLOEMKOOL

1. Hak de knoflook fijn.
2. Maak de bloemkool schoon en snijd in grove stukken.
3. Smelt de boter in een pan en voeg de gesneden bloemkool, tijm, laurier en de helft van de knoflook toe.
4. Schenk er 150 ml groentebouillon bij en dek af met een deksel.
5. Stoof de bloemkool gaar.
6. Haal de deksel van de pan en laat het vocht en de bloemkool samen karamelliseren.
7. Haal de laurier en de tijm uit de pan.
8. Maal het eekhoorntjesbrood tot poeder.
9. Vijzel de zwarte knoflook tot pasta.
10. Pureer de bloemkool tot een gladde crème.
11. Voeg de zwarte knoflook toe en de eekhoorntjesbroodpoeder toe.
12. Breng op smaak met peper en zout.
13. Reserveer de bloemkoolpuree.
14. Snipper en fruit de gesnipperde ui en de rest van de gehakte knoflook in de olijfolie.
15. Voeg de rijst toe en bak 2 tot 3 minuten aan, totdat de rijst glazig is.
16. Voeg de witte wijn toe om de rijst te blussen.
17. Voeg vervolgens beetje bij beetje groentebouillon toe, zodat de rijst de tijd krijgt om het vocht op te nemen.
18. Zorg dat je goed blijft roeren, zodat het zetmeel uit de korrels naar de oppervlakte kan gaan en oplost waardoor het geheel klevig wordt.
19. Voeg als laatste de crème van bloemkool toe en roer goed door met een spatel.
20. Snijd lamellen van de Parmezaanse kaas voor de garnering en rasp de rest van de kaas.
21. Laat de rijst nu 3 minuten rusten en voeg daarna de Parmezaan en boter toe.
22. Breng de risotto tot slot op smaak met zout (indien nodig).

GEKONFIJTE ZILVERUI

23. Maak de zilveruitjes schoon en snijd in de lengte over de helft.
24. Zet de zilveruitjes op laag vuur op met boter en olie.
25. Laat ze in 1 tot 1,5 uur heel langzaam gaar worden.

zout

GEITENKAASMOUSSE

120 ml slagroom

90 g geitenkaas

1,25 g agar agar

GARNITUUR

peterselieblad

Parmezaan

26. Schep de zilveruitjes uit de boter en breng op smaak met zout.

GEITENKAASMOUSSE

27. Vermeng room, zout en agar agar in een pan en breng aan de kook.

28. Haal van het vuur en voeg de kaas toe.

29. Laat zacht worden en meng tot een homogene massa met behulp van een staafmixer.

30. Giet direct in kleine bolletjes mal en laat opstijven in de koelkast.

31. Haal de mousse uit de mallen zodra het opgesteven is voor gebruik.

PRESENTEREN

32. Diep verwarmd pasta bord.

33. Met behulp van een steekvorm risotto plaatsen.

34. Garneren met lamellen van zilveruitje, geitenkaasmousse en gehakte peterselieblad en stroken Parmezaan.



KONIJN | SPINAZIE | WALNOOT | OLIJF

Receptuur voor 12 personen

INGREDIËNTEN

KONIJN

6 duinkonijnen
2 wortel
3 stengels bleekselderij
7 tak tijm
1 prei
3 tn knoflook
2 uien
bouquet garni
1000 ml water
peper
zout

BALLOTINE

300 ml slagroom
2,5 eieren
2,5 tak rozemarijn
6 zongedroogde tomaten op olie
30 g zwarte olijven zonder pit
30 g groene olijven zonder pit
boter
peper
zout

BEREIDINGSWIJZE

KONIJN

1. Snijd het konijn in delen: voorpoten met schouder, achterpoten en de rug (zadel heel houden). De kop kan weg.
2. Verwijder de longen en ingewanden, bewaar de lever, de rest van de ingewanden kan weg, evt. niertjes bij de saus.
3. Ontbeen de ruggen, (karkas gaat in de jus); d.m.v. de ruggen plat neer te leggen met de filets naar boven.
4. Snijd de filets los en zorg ervoor dat het vlees van de flanken eraan blijven zitten. Ontvlies de filets.
5. Hak de voorpoten en schouderstuk kleiner en ook de rest van het karkas.
6. Pinceer de botten in de hete oven. Zorg dat ze niet te donker worden, de saus wordt uiteindelijk licht van kleur.
7. Was en snij de groenten grof.
8. Maak een bouquet garni en maak samen met het bouquet, de groenten en de gepinceerde botten een lichte jus.

BALLOTINE

9. Ontbeen de achterbouten, de beenderen gaan in de jus en snijd het overgebleven vlees in blokjes.
10. Maal deze fijn, samen met de levertjes (controleer op gal) in de keukenmachine voor ca. 1 à 2 minuten, voeg dan 1 voor 1 de eieren toe en vervolgens de helft van de slagroom in een dunne straal en de rest naar behoefte.
11. Maak een proefstolletje in een beetje bouillon.
12. Haal uit de machine, doe in een kom, schep de fijngesneden rozemarijn en de gedroogde tomaat erdoor. Snijd ook de olijven fijn, houdt een forse eetlepel apart voor de saus en schep de rest ook door het mengsel.
13. Doe in een spuitzak en zet het koel weg.
14. Maak 6 ballotines.
15. Bekleed een snijplank met krimpfolie (zonder perforatie), leg de filets passend naast en achter elkaar en spuit de farce over de filets.
16. Rol zeer stijf op, zodanig dat er geen water in de verpakking kan doorlekken.
17. Vacumeer deze en gaar ze in de sous vide op 62°C voor minimaal 1 uur.
18. 12 minuten voor het uitgaan: elke ballotine in 6 gelijke plakken snijden.
19. Bak de plakken in boter, laat licht kleuren en evt. nagaren in de oven van 160°C afhankelijk van de dikte. Let op het wordt snel te droog.

JUS DE LAPIN

90 ml slagroom
12 g roomboter
15 g mosterd

WILDE SPINAZIE

1200 g wilde spinazie
3,5 tn knoflook
90 g gepelde walnoten
koolzaadolie
zout
peper

GARNITUUR

Walnoten
Affilla cress

JUS DE LAPIN

20. Laat de fond inkoken.
21. Kook de room in een andere pan apart in.
22. Lepel schep-voor-schep de fond erbij (dit kan wel 3 kwartier totaal duren voordat alles is ingekookt).
23. Voeg de roomboter toe en laat binden.
24. Maak op smaak met de mosterd.
25. Hak de overgebleven olijven zeer fijn, evt. met de staafmixer.
26. Voeg de olijven toe aan de jus.

WILDE SPINAZIE

27. Reserveer wat walnoten voor de garnering.
28. Was de spinazie zeer zorgvuldig, verwijder de harde stelen, slinger goed droog, snijd de bladeren grof (in 3-en).
29. Snijd de knoflook zeer fijn of pers, hak de walnoten middelfijn tot fijn.
30. Als de ballotines in de oven gaan: Verhit de olie in een wokpan, bak de helft van de knoflook kort aan, daarna de helft van de walnoten erbij en vervolgens direct de helft van de spinazie, wok zeer kort op zeer hoge temperatuur.
31. Houd apart en herhaal deze handelingen voor de andere helft van de ingrediënten.
32. Breng op smaak met weinig zout en veel peper, laat zeer goed uitlekken in een zeef en houd warm.

PRESENTEREN

33. Plaats ringen op hete borden, verdeel hierin de spinazie.
34. Plaats dakpansgewijs 3 plakken ballotine en giet er een mooie straal konijnenjus om het geheel heen.
35. Garneer met wat gekneusde walnoten.
36. En als over van vorig gerecht: Affilla cress.



INGREDIËNTEN

CHOCOLADEBISCUIT

210 g eiwit
180 g suiker
80 g eidooier
10 g bloem
95 g boter
180 g pure chocolade

BAILEYS

1 blik gecondenseerde melk
240 ml slagroom
240 ml Ierse whisky (alcoholvrij)
35 ml chocoladesaus
1/2 zakje espressopoeder (5 g)

KOFFIEMOUSSE

240 g mascarpone
240 ml room
95 g poedersuiker
180 ml Nespresso espresso (3 cupjes)
5 g gelatine

CRUMBLE

12 g koffiopoeder
12 g cacaopoeder
60 g suiker

HOPJES | MASCARPONE | BAILEYS | CHOCOLADE

Receptuur voor 12 personen

BEREIDINGSWIJZE

CHOCOLADEBISCUIT

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Smelt de boter.
3. Smelt de chocolade.
4. Sla de eiwitten met de suiker luchtig.
5. Voeg de eidooier ongeslagen toe.
6. Spatel in 3 x de bloem door het eiwit.
7. Spatel de gesmolten chocolade en boter erdoor.
8. Neem een geëmailleerde bakplaat en leg hierin een vel bakpapier.
9. Stort de massa en verdeel gelijkmatig.
10. Bak af op 180°C en laat afkoelen.

BAILEYS

11. Doe alle ingrediënten in de keukenmachine en mix goed door elkaar tot een egaal mengsel.
12. Giet de drank over in de gesteriliseerde fles.
13. Bewaar in de koelkast.

KOFFIEMOUSSE

14. Week de gelatine in koud water.
15. Zet de espresso.
16. Sla de room lobbig.
17. Los de uitgeknepen gelatine op in de nog hete espresso. Laat afkoelen.
18. Meng het door de mascarpone.
19. Roer de poedersuiker erdoor en meng dit met de room.
20. Doe de massa in de grote bolletjes vormen
21. Steek rondjes uit de chocoladebiscuit en druk deze in de koffiemousse. laat minimaal 2 uur opstijven in de diepvries.
22. Haal de mousse 30 minuten voor uitgaan uit de vriezer, haal deze uit de mal en laat ontdooien in de koelkast.

CRUMBLE

23. Maal de amandelen even kort.
24. Verwarm de oven voor op 160°C.
25. Zorg voor zachte boter.

60 g boter
60 g bloem
60 g geschaafde amandelen
amandelpoeder

HOPJES – ‘CHIPS’

24 Haagsche hopjes

HOPJESCRÈME

240 g mascarpone
20 ml water

MASCARPONECRÈME

240 g mascarpone
35 g poedersuiker
zout

COOKIE DOUGH IJS

Chocolade biscuit
480 ml sojamelk
200 ml slagroom
5 st eidooiers
150 g suiker
2 p vanille extract

GARNITUUR

Baileys

26. Meng suiker met bloem, amandelpoeder, koffiepoeder en cacao-poeder.
27. Wrijf de zachte boter er met de hand doorheen.
28. Leg bakpapier op een bakplaat en verdeel de crumble over het papier.
29. Bak in 10-15 min. Bruin.

HOPJES – ‘CHIPS’

30. Verwarm de oven voor op 170°C.
31. Maal de hopjes in de Thermomix tot een poeder (15 seconden, stand 10).
32. Strooi $\frac{3}{4}$ van het poeder met behulp van een bolzeefje op bakpapier. Reserveer de rest van het poeder voor de hopjescrème.
33. Zet 1 minuut in de oven, zodat er een flinterdun laagje ontstaat.
34. Laat afkoelen.

HOPJESCRÈME

35. Los de rest van het hopjespoeder op laag vuur op in 15 ml water.
36. Laat afkoelen en meng de mascarpone erdoor. Vul een spuitzak met de crème, reserveer koud.

GEZOUTEN MASCARPONECRÈME

37. Sla de mascarpone met een garde los en voeg de poedersuiker en een snufje zout toe.
38. Vul een spuitzak met de crème, reserveer koud.

COOKIE DOUGH IJS

39. Snijd de restjes van de chocolade biscuit in dobbelsteentjes en zet deze in de vriezer.
40. Doe alle ingrediënten in de Thermomix.
41. Draai 10 minuten, 80°C, stand 4.
42. Laat afkoelen en draai er vervolgens roomijs van.
43. Voeg op het laatste moment de bevroren stukjes chocolade biscuit toe. Laat nog 1 minuut draaien zodat alles goed vermengd is.
44. Bewaar in de diepvries.

PRESENTEREN

45. Je hebt de volgende componenten om het bord op te maken:
 - Gezouten mascarponecrème
 - Hopjes crème
 - Hopjes – ‘chips’
 - Crumble
 - Koffiemousse
 - Cookie Dough IJs
46. Presenteer met een glaasje Baileys.

B - Menu oktober 2024



INGREDIËNTEN

PURI

40 schijfjes Pani puri
frituurolie

PURI-VULLING

650 g kruimige aardappels
130 g kikkererwten
(gekookt)
3 g gerookt paprikapoeder
3 st limoen
25 ml zonnebloemolie
peper
zout
250 g tonijnfilet
4 eendenbouten
boter

PANI-KRUIDENWATER

10 takjes verse munt
30 g tamarinde pasta
20 g suiker
13 takjes koriander
1 st groene jalapeño peper
3 g komijnzaad
peper
zout
375 ml water

GARNITUUR

Restant aardappel-
kikkererwtenpuree
Blaadjes koriander

PANI PURI

BEREIDINGSWIJZE

PURI

1. Verwarm de frituur voor op 190°C.
2. Bak de puri's mooi goudbruin onder voortdurend roeren! en laat uitlekken op keukenpapier.

PURI-VULLING

3. Kruid de eendenbouten met peper en zout en braad ze aan. Gaar ze verder voor 50 minuten op 180°C in de stoomoven.
4. Het vel van de eendenbouten verwijderen en het vlees klein snijden.
5. Schil de aardappels en snijd ze klein.
6. Kook de aardappels gaar in licht gezouten water.
7. Rasp de limoenen en pers deze vervolgens uit.
8. Knijp de aardappels tot puree. Knijp de kikkererwten tot puree.
9. Meng de aardappels en kikkererwten en knijp nogmaals tot puree.
10. Meng de puree met wat boter.
11. Voeg paprikapoeder, scheutje olie en de helft van de limoen -rasp en -sap toe. Breng op smaak met peper en zout.
12. Snijd de tonijnfilet zeer fijn en voeg de restant limoen -rasp en -sap toe. Breng op smaak met peper en zout.

PANI-KRUIDENWATER

13. Ris voor het kruidenwater de muntblaadjes.
14. Doe samen met de rest van de ingrediënten, met een klein beetje water in de Thermomix. Stel de Thermomix in op 2 minuten en stand 10.
15. Giet de rest van het water op de deksel van de Thermomix; het water zal door de opening op het mengsel vallen en draai tot een gladde massa.
16. Voeg telkens een beetje water toe, zodat de massa goed kan mixen.

PRESENTEREN

17. Snijd de zijkant (niet op de naad!) van de puri's open met een kartelmesje en vul met wat aardappelvulling.
18. Verdeel over de helft van de puri's de tonijntartaar en verdeel de pulled duck over de andere helft.

19. Spuit dotjes aardappelpuree op het bord, zodat de puri's rechtop blijven staan.
20. Schenk de Pani-kruidentwater in een kommetje en serveer apart.
21. Garneer met wat blaadjes koriander.



TARBOT | RODE KOOL | OLIJF

INGREDIËNTEN

VISBOUILLON

1000 ml visbouillon

RODE KOOL

135 ml water

165 g suiker

250 ml azijn

9 st roze pepers

1,5 st steranijs

1,5 bl laurier

3,5 st

kardemompeulen

250 g rode kool

TARBOT

2 st tarbot (ca. 1 kg)

BEURRE ROUGE

400 ml rode wijn

100 g rode port

175 g sjalot

2 bl laurier

2 takjes tijm

8 st witte peperkorrels

450 ml visbouillon

150 g boter

zout

peper

AARDAPPEL

4 st aardappel

(vastkokend)

zout

GARNITUUR

2 st roodlof

1 bakje tuinkers

80 g Amsterdamse

uitjes

BEREIDINGSWIJZE

VISBOUILLON

1. Maak 1000 ml visbouillon volgens basisreceptuur.

RODE KOOL

2. Los de suiker op in het water.

3. Breng aan de kook en voeg de laurier, de kardemom, de azijn, roze peper en steranijs toe.

4. Verwarm nog even door en laat afkoelen.

5. Snijd de rode kool flinterdun (stand 3) en snijd daarna in wat kortere stukken.

6. Laat de rode kool marineren in het zoetzuur met de kruiden tot uit.

TARBOT

7. Fileer de tarbot en vries de graat in.

8. Portioneer de filets en zout ze licht. Bewaar koel.

BEURRE ROUGE

9. Plaats boter in de vriezer.

10. Breng voor de Beurre Rouge alle ingrediënten, behalve de boter, aan de kook.

11. Laat tot een derde inkoken.

12. Passeer het door een fijne bolzeef.

13. Snijd de bevroren boter in kleine blokjes.

14. Haal de saus van het vuur en klop de koude boter een voor een in de saus, tot de saus glanzend is. De saus mag nu niet meer koken!

15. Breng op smaak met zout en peper.

16. Reserveer tot uit.

AARDAPPEL

17. Steek de aardappel met de kleinste pommes-parisienneboor uit.

18. Kook de aardappelen in licht gezouten water net gaar (duurt ong. 2 minuten), stort vervolgens de aardappelbolletjes op keukenpapier en laat afkoelen.

PRESENTEREN

19. Bak de tarbotfilets in een weinig olie op bakpapier.

20. Laat de rode kool uitlekken.

21. Snijd de Amsterdamse uitjes doormidden en pel de lamellen, snijd de olijven in ringen.

65 g kalamata olijven
Sansa olijfolie
bakpapier

22. Snijd de roodlof in dunne puntjes.
23. Dresseer de rode kool centraal op het bord.
24. Leg hierop de gebakken tarbot.
25. Dresseer de Amsterdams uitjes en olijf-ringen op de tarbot.
26. Leg er vervolgens enkele aardappelbolletjes op.
27. Steek de dunne puntjes roodlof tussen de garnituren.
28. Garneer het geheel met de tuinkers.
29. Drapeer de beurre rouge rond het geheel.



INGREDIËNTEN

KIPPENBOUILLON

1400 ml kippenbouillon

FOREL

4 st forel

50 g zout

800 ml water

fijne rookmot

CRÈMESOEP VAN KROPSLA

3 st kropsla

6 st sjalot

Sansa olijfolie

9 takjes tijm

2 bos kervel

1000 ml kippenbouillon

500 ml room

peper

zout

EIDOOIER

zonnebloemolie

10 st eieren

Maldonzout

GARNITUUR

KROPSLA | FOREL | EI

BEREIDINGSWIJZE

KIPPENBOUILLON

1. Maak 1400 ml kippenbouillon volgens basis receptuur.

FOREL

2. Maak pekewater van het zout en 800 ml water. Los het zout op en laat afkoelen tot koud!

3. Maak indien nodig de forel schoon en leg deze minimaal een uur in het pekewater. Laat de forel vervolgens drogen.

4. Strooi wat rookmot op de bodem van de rookoven.

5. Rook de forel voor 15 minuten bij ongeveer 75°C.

6. Laat met gesloten deksel nog 30 minuten afkoelen in de rookoven.

7. Fileer de gerookte forel.

CRÈMESOEP VAN KROPSLA

8. Was de kropsla, pluk deze en houd enkele mooie blaadjes apart.

9. Snijd de rest van de kropsla grof.

10. Snipper de sjalot en fruit deze aan in een scheutje olijfolie.

11. Voeg de geriste tijm, de grof gesneden kropsla en 2/3 van de kervel toe. Laat even smoren, kruid met peper en zout naar smaak.

12. Blus af met een beetje kippenbouillon en voeg de room toe.

13. Laat nog enkele minuten pruttelen en mix het vervolgens glad met de staafmixer. Indien de soep te dik is, voeg dan nog wat kippenbouillon toe, eventueel mixen herhalen.

EIDOOIER

14. Verwarm de olie op 50°C in de oven.

15. Scheid de eieren en zorg ervoor dat al het eiwit verwijderd is.

16. Plaats de dooiers in de olie voor 3-4 minuten.

17. (De olie kan hergebruikt worden.)

PRESENTEREN

18. Neem een warm kombord. Snijd de kropsla klein en leg dit onderop in het bord. Pluk de gerookte forelfilets in stukjes en leg deze op de kropsla.

19. Haal de dooier voorzichtig uit de olie en plaats op het gerecht.

20. Garneer met de rest van de kervel.

21. Schenk de crèmesoep van kropsla in kleine schenkkommetjes en presenteer naast het bord.



INGREDIËNTEN

WILDE EEND I

5 st wilde eend
1 WUPS
700 g eendenvet
tomatenpuree

GRATIN VAN GROENTEN

1 knolselderij
5 st aardappel, vastkokend
3 st winterwortel
150 ml room
6 st eieren
cakeblik
bakpapier
bus invetspray

FLAN VAN

PADDENSTOELEN

350 g champignons
1 st sjalot
1 takje tijm
1 tn knoflook
500 ml room
2 st eidooiers

BIET

3 st rode biet
honing
balsamico

EEND | GRATIN | BIET

BEREIDINGSWIJZE

WILDE EEND I

1. Fileer de eendenborsten en snijd de pootjes van de eenden.
2. Maak van de karkassen een wildfond volgens basisreceptuur.
3. Laat minimaal 2 uur trekke!
4. Prepareer de eendenpootjes als een hammetje en bak deze aan in de pan en stoof deze 90 minuten in het eendenvet / wildfond "Demi-Glace".

GRATIN VAN GROENTEN

5. Snijd de knolselderij, aardappel en winterwortel in dunne plakken, stand 3,5 op snijmachine.
6. Voeg de eieren en room samen en breng hoog op smaak met peper en zout.
7. Bespray een cakeblik en bekleed deze vervolgens met bakpapier.
8. Bouw de gratin in laagjes op, 1 laag wortel, 1 laag aardappel enz.
9. Ga na iedere laag wat van het room/ei mengsel en giet als laatste de rest eroverheen. Druk het geheel aan.
10. Vouw het bakpapier dicht.
11. Bak de gratin minimaal 50-60 minuten op 180°C onder druk af, verzwaar het cakeblik bijvoorbeeld met een 2e blik met water erin.
12. Laat de gratin afkoelen in de vorm.

FLAN VAN PADDENSTOELEN

13. Bewaar enkel champignons voor de presentatie. Halveer de rest van de champignons.
14. Snipper de sjalot, ris de tijm en hak de knoflook.
15. Bak samen met de gehalveerde champignons goudbruin.
16. Voeg de room toe en kook het geheel tot ragoutdikte.
17. Pureer de massa fijn, breng op smaak met peper en zout.
18. Voeg voor ieder 100 ml 1 eigeel toe.
19. Spuit er siliconen vormpjes mee in en stoom de flan 35 minuten in de stoomoven op 100°C met stoom.
20. Laat afkoelen.

BIET

21. Snijd de biet in brunoise (5 mm).
22. Glaceer deze met een beetje honing en een druppel balsamico.

WILDE EEND II

10 st eendenborstfilet
50 g pistachenoten (gepeld)
25 g quinoa, gepoft
125 g koude boter

GARNITUUR

125 g beukenzwammen
notenolie

WILDE EEND II

23. Laat de wildfond inkoken tot een "Demi-Glace".
24. Snijd de eendenborstfilets op de huidkant indien nodig iets in en bak aan op de huidkant.
25. Gaar de filets verder in de oven tot een kerntemperatuur van 52°C (= ongeveer 10-12 minuten).
26. Maal de pistachenootjes grof en meng met de gepofte quinoa.
27. Haal de pootjes uit het eendenvet en haal deze door het mengsel van pistache en quinoa.
28. Snijd de eendenborstfilets in de lengte door en druk de huidkant in het pistache quinoa mengsel.
29. Maak van de Demi-Glace de saus, monteer deze op met wat koude boter.

PRESENTEREN

30. Snijd 10 lange banen van de gratin en verwarm de gratin banen en flan in een oven van 120°C.
31. Besprenkel de beukenzwammen met iets notenolie, licht peper en zout. Brand ze lichtjes af met de gasbrander.
32. Presenteer het geheel op een glazenbord.
33. Plaats de eendenborst en de boutjes op het bord.
34. Leg enkele plakjes dun gesneden champignons op de flan.
35. Verdeel de bietenblokjes over het bord.
36. Dresseer wat gebrande beukenzwammen.
37. Drapeer een flinke lepel eendendemi-glace saus.



INGREDIËNTEN

KANEELPARFAIT

600 ml room
4 stokjes kaneel
2 bl gelatine
6 st eidooier
80 g suiker
60 ml water
folie

SANDWICH

15 plak bladerdeeg
50 g kaneelsuiker

KARAMEL

50 ml water
200 g suiker
200 ml room
25 g boter
zeezout

APPEL

5 st Elstar appel
100 g boter
40 g suiker
30 ml Calvados

GARNITUUR

KANEELPARFAIT | APPEL

BEREIDINGSWIJZE

KANEELPARFAIT

1. Verwarm 70 ml room tot 50°C, breek de kaneelstokjes boven de pan. Laat 2 uur trekken. Zeef de kaneelroom.
2. Klop de eidooiers schuimig en luchtig, kook de suiker met het water tot 115°C.
3. Giet langzaam de suikerstroop bij de eidooiers. Blijf kloppen tot het is afgekoeld.
4. Week de gelatine in koud water. Los de gelatine op in de kaneelroom.
5. Klop de rest van de room lobbijg.
6. Spatel de kaneelroom door de geklopte eidooiers.
7. Spatel de lobbige room als laatste er door.
8. Bekleed een platte vorm met folie.
9. Giet de massa in de platte vorm en zet in de diepvries.

SANDWICH

10. Halveer de plakken bladerdeeg en steek uit 10 halve plakjes kleine rondjes uit het bladerdeeg. LET OP: reserveer de plakjes met de uitgestoken rondjes ook!
11. Bestrooi alle plakken bladerdeeg met kaneelsuiker en leg tussen twee bakmatjes op een bakplaat. Leg er een 2e bakplaat op en bak in een oven van 165°C in ongeveer 15-20 minuten goudbruin.

KARAMEL

12. Doe water en suiker in een hoge pan en breng aan de kook.
13. Laat het koken tot een goudbruine karamel.
14. Verwarm ondertussen de room tot tegen het kookpunt.
15. Voeg de hete room toe aan de goudbruine karamel.
16. Laat zachtjes doorkoken tot er een gladde saus ontstaat.
17. Voeg als laatste de boter en een snufje zeezout toe.
18. Laat afkoelen.

APPEL

19. Schil de appels en snijd in 8 parten en verwijder het klokhuis.
20. Snij nogmaals in de lengte doormidden.
21. Verwarm de boter, bak de parten appel aan.
22. Voeg de suiker toe en laat het geheel karamelliseren.
23. Blus af met een scheutje Calvados en laat nog iets inkoken.

PRESENTEREN

24. Snijd de kaneelparfait op de maat van de plakjes bladerdeeg.
25. Start met een plakje bladerdeeg.

26. Leg een plak kaneelparfait erop.
27. Leg wederom een plakje bladerdeeg erop.
28. Hierop de gekarameliseerde appel en drapeer er de karamelsaus over.
29. Leg daarbovenop de bladerdeegplakjes met de rondjes eruit.

C - Menu november 2024



INGREDIËNTEN

BIET

2 rode biet
2 chioggia biet
zout
60 ml rijstazijn
60 g suiker
2 g zout

SPICY MAYO

2 g gerookt paprikapoeder
2 g chilipeper
1 limoen
1 ei
100 ml zonnebloemolie

BIETENSCHUIM

50 ml bietensap
35 g poedersuiker
6 g albumine (eiwitpoeder)

TARTAAR

350 g entrecote
peper
zout
25 ml Hojiblanca olijfolie

MERG

5 halve mergpijp
peper
zout

GARNITUUR

Shiso purple cress

TARTAAR VAN ENTRECOTE | MERG | RODE BIET | SPICY MAYO

BEREIDINGSWIJZE

BIET

1. Steek tonnetjes uit de bieten.
2. Kook de rode bieten met zout net gaar. De biet moet iets stevig zijn.
3. Snij 20 mooie dunne plakjes van de gekookte biet.
4. Maak een sushidressing van de rijstazijn, suiker en 2g zout en verwarm deze tot de suiker is opgelost.
5. Snij de rauwe chioggia biet in dunne plakjes en steek er rondjes uit (diverse groottes).
6. Marineer de chioggia-biet in de sushi dressing.

SPICY MAYO

7. Pers de limoen uit.
8. Maak een basismayonaise met het ei, 10 ml limoensap en de zonnebloemolie.
9. Voeg de chilipeper en gerookte paprika toe naar smaak.

BIETENSCHUIM

10. Klop alle ingrediënten met een garde tot een vaste dikke massa.
11. Smeer het schuim uit op een plaat met bakpapier en droog het in een oven op maximaal 65°C tot droog, zet eventueel halverwege de oven op 50 °C.
12. Als het schuim is afgekoeld in stukjes breken.

TARTAAR

13. Snij de entrecote in fijne kleine stukjes met een scherp mes tot tartaar.
14. Maak de tartaar aan met Hojiblanca olijfolie, peper en zout (hoog op smaak).

MERG

15. Leg de gehalveerde mergpijp op de kant van het bot op een rooster.
16. Rooster de botten in 10 minuten op 150°C gaar.
17. Schraap het merg uit de botten en bestrooi met peper en zout.
18. Reserveer warm.

PRESENTEREN

19. Doe de tartaar op een bord met behulp van een steker.
20. Garneer met de schijfjes biet.

21. Steek bietenschuim in de tartaar.
22. Drapeer het merg op de tartaar.
23. Maak af met de spicy mayo en cress.



LINGUINE ALLE VONGOLE

INGREDIËNTEN

PASTA

300 g pasta

VONGOLE

1 kg vongole
2 rode peper
250 ml droge witte wijn
3 tn knoflook
15 ml Sansa olijfolie

PASTA 2

1 citroen
Sansa olijfolie
1 bosje peterselie
150 ml room
witte peper

GARNITUUR

BEREIDINGSWIJZE

PASTA

1. Maak 300 g Linguine pasta volgens basisreceptuur.
2. Laat de pasta rusten in de koeling (30 min)
3. Snijd de pasta met hand tot Linguine.

VONGOLE

4. Maak de vongole schoon.
5. Snijd de rode peper open en verwijder de zaadlijst en snij in dunne plakjes.
6. Snijd de knoflook in plakjes.
7. Kook de vongole in wat water en blus af met witte wijn.
8. Laat koken tot alle schelpen open zijn.
9. Haal de vongole leeg, reserveer 3 st pp. voor de opmaak
10. Zeef het kookvocht door een kaasdoek en bewaar.
11. Verhit olijfolie in een pan en bak hierin de knoflook en rode peper
12. Giet het kookvocht erbij en laat inkoken tot de helft.

PASTA 2

13. Kook de pasta al dente.
 14. Giet af en sprenkel er wat olijfolie door en laat rusten.
 15. Hak de peterselie fijn. Reserveer wat voor de presentatie.
 16. Doe de afgekoelde vongole door de ingekookte saus.
 17. Breng op smaak met citroensap en peper.
 18. Voeg al roerend de room toe en laat warm worden.
 19. Voeg als laatste peterselie toe.
- Meng de pasta met de saus in de pan en laat alles goed warm worden.

PRESENTEREN

20. Draai met een vork een portie pasta midden op het bord.
21. Garneer met de 3 gereserveerde schelpen uit stap 7.
22. Maak af met de peterselie.



KASTANJE SOEP | EEKHOORNTJESBROOD | GEROOKT SPEK

INGREDIËNTEN

KIPPENBOUILLON

3000 ml kippenbouillon

SOEP

1 sjalot
2 stengel bleekselderij
1 tn knoflook
175 g gerookt spek
500 g gekookte kastanjes
2 tak tijm
2 bl laurier
15 peperkorrels
1300 ml kippenbouillon
2-3 aardappelen

EEKHOORNTJESBROOD

40 g gedroogd
eekhoorntjesbrood
15 ml Sansa olijfolie
4 g peper
2 g zout

KROKANTJE

30 g eiwit
25 g meel
25 g poedersuiker

BEREIDINGSWIJZE

KIPPENBOUILLON

1. Maak 3000 ml kippenbouillon volgens basisrecept.
2. Reserveer 1700 ml voor het hoofdgerecht.

SOEP

3. Verwarm de oven voor op 120°C.
4. Snijd de sjalot en de bleekselderij in grote schuine stukken. Pel de knoflookteen.
5. Schil de aardappel en snij in kleine stukjes.
6. Bak de spek in een gietijzeren pan aan beide kanten goed bruin, verwijder het en houd het warm.
7. Voeg aan het vet de sjalot, de bleekselderij en ook de hele teen knoflook toe. Roer 1 à 2 min.
8. Vroeg de kastanjes toe. Laat ze gedurende 3 min zweten en roer goed om.
9. Haal 6 kastanjes uit de pan en reserveer.
10. Voeg vervolgens de laurier, tijm, aardappel en peperkorrels toe.
11. Giet er de kippenbouillon bij.
12. Zet de gietijzeren pan gedurende 45 min in de oven.

EEKHOORNTJESBROOD

13. Week de paddenstoelen in water.
14. Snijd de paddenstoelen vervolgens in kleine blokjes. Reserveer het vocht voor de soep.
15. Haal de gietijzeren pan uit de oven.
16. Verwijder de tijm en laurier.
17. Voeg het paddenstoelenvocht aan de soep toe en pureer de soep in de Thermomix 1 minuut |stand 6 tot een gladde massa.
18. Proef en breng op smaak met zout en versgemalen peper.
19. Snijd de plak gerookt spek in blokjes en bak deze verder tot knapperig.
20. Snij de apart gehouden kastanjes in achten.
21. Verhit een pan met olijfolie en bak de kastanjes in 2 min in bruin.
22. Voeg de in blokjes gesneden eekhoorntjesbrood toe, kruid licht met zout en bak nog 2 à 3 min verder.
23. Voeg tot slot de spekblokjes toe, roer en breng op smaak.

KROKANTJE

24. Meng alle ingrediënten tot een glad beslag.
25. Verwarm de oven voor op 150°C.

5 g roomboter
20 ml zonnebloemolie
3 g Cèpes poeder
2 g zout

GARNITUUR

1 verpakking Boursin Cuisine

26. Vul de mal, strijk deze goed af en bak het krokantje in ongeveer 8 minuten.
27. Haal de mal uit de oven en haal het krokantje direct uit de mal
28. Reserveer.

PRESENTEREN

29. Verdeel spekjes, kastanjes en eekhoortjesbrood op elk bord.
30. Maak een quenelle van de Boursin en plaats deze op het garnituur.
31. Schenk er de soep omheen.
32. Plaats het krokantje in de quenelle.



INGREDIËNTEN

KIPPENFOND

1700 ml kippenbouillon

EEND

5 mallard eenden

625 ml rode wijn

1 ui

2 plak bacon

3 jeneverbessen

80 g boter

Sansa olijfolie

500-750 ml kippenbouillon

80 g bloem

vacumeerzak

SPINAZIE

850 g spinazie

40 g boter

4 g peper

2 g zout

3 g nootmuskaat

TARTALETTE

225 g bloem

3 g zout

5 g peper

150 g boter

1 ei

25 ml water

EEND I PASTINAAK TARTE TATIN

BEREIDINGSWIJZE

KIPPENFOND

1. Je krijgt 1700 ml kippenbouillon van het derde gerecht.
2. Kook deze in tot ongeveer 1000 ml voor een sterkere bouillon.
3. Reserveer 200 ml voor de pootjes (punt 15).

EEND

4. Maak een marinade van rode wijn, jeneverbes, gesneden ui, bacon en een beetje zeste van een sinaasappel van de makers van het dessert.
5. Verwijder de poten van de eend en marineer deze en vacumeer de gemarineerde poten.
6. Snij de eenden in een koffertje.
7. Laat het vel op de borst zitten en breng op smaak met peper en zout.
8. Leg een blokje boter op het borstje en pak in folie en reserveer.
9. Bak alle botjes en restjes vlees in olie en doe in een steelpan.
10. Bak ui en bacon in dezelfde pan en leg die ook bij de botjes.
11. Doe de marinade (zonder pootjes) in de pan erbij en kook in tot de helft.
12. Voeg de kippenbouillon toe en laat sudderen.
13. Droog de poten en breng op smaak.
14. Strooi wat bloem over de poten.
15. Braad de poten aan alle kanten bruin en leg ze in de bouillon voor 45-60 minuten.
16. Haal de pootjes eruit en zeef de jus.
17. Breng op smaak en reserveer (kan later opgewarmd worden).

SPINAZIE

18. Verwarm een grote pan met boter.
19. Voeg de schone natte spinazie toe.
20. Zodra de spinazie geslonken is naar smaak zout, peper en nootmuskaat toevoegen.
21. Zet weg (eventueel in een vergiet).

TARTALETTE SHORT CRUST

22. Snij de boter in blokjes en zet koud weg.
23. Zeef de bloem met zout en peper.
24. Doe de blokjes koude boter erdoor en maak een crumble.
25. Voeg ei en water toe, kneed tot een glad deeg.
26. Leg koud weg in een plasticfolie voor 30-60 minuten.

folie

PASTINAAK

1 citroen
375 g pastinaak
40 g boter
80 ml water
40 ml room

EEND 2

stoomfolie

UIEN TARTE TATIN

700 g witte ui
40 ml balsamico azijn
boter

GARNITUUR

Affilla cress

PASTINAAK

27. Pers de citroen uit.
28. Maak de pastinaak schoon en snij in stukken. Meng met 20 ml citroensap
29. Smelt boter en voeg de pastinaak toe samen met water.
30. Kook tot ze gaar zijn en uiteenvallen (ongeveer 25 minuten).
31. Verwarm de room tot het kookpunt en meng dit door de pastinaak. Breng op smaak.
32. Pureer alles tot een gladde massa en zeef het.

EEND 2

33. Leg de pootjes in de warme jus terug. Niet koken!
34. Verwarm de borstkastjes in de oven \pm 12 minuten, kerntemperatuur 55 °C, en laat ze buiten de oven dan 5 minuten liggen.

UIEN TARTE TATIN

35. Verwarm de oven op 200°C.
36. Schil de ui en snij deze in tweeën.
37. Bak de ui in de boter totdat deze bruin is.
38. Voeg de balsamico azijn toe en laat het op een laag vuur siroop worden.
39. Vul de tartelette vormen met de pastinaak, vervolgens met de spinazie, en dan de gebakken uien.
40. Rol het deeg uit en leg over de vormpjes.
41. Bak af in de oven totdat de korst goudbruin is.

PRESENTEREN

42. Plaats de uien tarte tatin op het bord.
43. Braad de eendenfilets licht aan, aan beide kanten, verwijder het vel en snij de eendenfilets van de borstkastjes en trancheer deze.
44. Leg deze op de tarte tatin en plaats een pootje ernaast.
45. Lepel de saus om het taartje heen. (werk in de hoogte)
46. Garneer met wat cress.



INGREDIËNTEN

SPONGE CAKE

15 g oploskoffie
30 ml water
3 eieren
100 g chocola puur
65 g basterdsuiker
45 g poedersuiker
45 g bloem
bakpapier
acetaatfolie

SINAASAPPEL MOUSSE

300 ml slagroom
20 ml melk
2 sinaasappels
150 g witte chocola
250 g eigeel
20 g basterdsuiker
40 g zure room

3 blaadjes gelatine
15 ml Grand Marnier

ESPRESSO MOUSSE

300 ml room
20 ml melk
50 g oploskoffie
150 g witte chocola
250 g eigeel
25 g basterdsuiker
40 g zure room
15 ml Tia Maria
3 blaadjes gelatine

SINAASAPPEL | ESPRESSO MOUSSE | WITTE CHOCOLADE KOFFIE-IJS

BEREIDINGSWIJZE

SPONGE CAKE

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Los de oploskoffie op in heet water.
3. Splits de eieren.
4. Smelt de chocola au bain-marie.
5. Mix de eidooiers met de koffie en voeg gesmolten chocolade toe.
6. Klop de eiwitten stijf met de basterdsuiker.
7. Vouw alles door elkaar.
8. Bekleed een bakplaat met bakpapier en stort hierop de massa en bak in ongeveer 12 minuten 180 °C tot het net gaar is.
9. Laat afkoelen.
10. Bekleed opbouwringen met acetaatfolie en vul de bodem met de spongecake.
11. Zet de mallen in de vriezer.

SINAASAPPEL MOUSSE

12. Rasp de sinaasappelen.
13. Week de gelatine in koud water.
14. Breng de helft van de room met de melk aan de kook. Los hierin de gelatine op.
15. Haal van het vuur, voeg de chocola toe en roer tot het is gesmolten.
16. Klop het eigeel en de suiker tot een luchtige massa.
17. Voeg het chocolademengsel met het eimengsel samen en klop au bain-marie tot een dikke crème.
18. Al kloppend laten afkoelen.
19. Klop de overige room met de zure room en Grand Marnier tot zachte pieken.
20. Vouw samen met de sinaasappelcrème. Reserveer in een spuitzak.
21. Haal de mal uit de vriezer en vul aan met de sinaasappelmousse. Zet direct terug in de vriezer.

ESPRESSO MOUSSE

22. Week de gelatine in koud water.
23. Breng de helft van de room met de melk en de oploskoffie aan de kook.
24. Haal van het vuur en spatel de chocola erdoor tot deze gesmolten is.
25. Voeg de geweekte gelatine toe.
26. Klop eigeel met suiker tot een luchtige massa.
27. Voeg het eiermengsel met het chocolademengsel samen en klop au bain-marie tot een dikke crème.
28. Al kloppend laten afkoelen.

IJs

50 g verse koffiebonen
150 g witte chocola
550 ml melk
125 g eigeel
40 g basterdsuiker
vacumeerzak

GANACHE

200 g chocola puur
100 g boter
50 ml slagroom

KOFFIESIROOP

21 g espressobonen
300 ml water
150 g basterdsuiker
15 ml Tia Maria

GARNITUUR

29. Klop de overige room met de zure room en Tia Maria tot zachte pieken.
30. Vouw samen met de koffiècrème. Reserveer in een spuitzak.
31. Vul de mallen af met de espresso mousse af.
32. Zet terug in de vriezer.

IJs

33. Vacumeer de koffiebonen met de witte chocola zo lang mogelijk.
34. Splits de eieren.
35. Breng melk aan de kook.
36. Klop de eierdooiers met de suiker tot licht geel.
37. Mix met de melk en klop au bain-marie tot een dikke vla.
38. giet dit mengsel over de koffiebonen met de chocola en klop tot het is afgekoeld.
39. Zeef de koffiebonen eruit!
40. Doe in de ijsmachine en draai tot ijs.

GANACHE

41. Zorg dat alles op kamertemperatuur is.
42. Plaats tijdens het hoofdgerecht alle ingrediënten in de Thermomix 37°C, stand 2 (laat draaien tot uit).

KOFFIE SIROOP

43. Maal de koffiebonen.
44. Giet er 300 ml kokend water op en laat 7 minuten trekken. Passeer de koffie door een fijne zeef.
45. Mix koffie en suiker samen en breng aan de kook.
46. Laat inkoken tot de helft.
47. Voeg Tia Maria toe en laat afkoelen.

PRESENTEREN

48. Snij de sinaasappels a vif.
49. Haal ongeveer 15 minuten voor serveren de taartjes uit de vriezer, en plaats in de koelkast.
50. Haal mousse uit de mal en giet de lauwe ganache erover.
51. Doe de siroop op het bord en zet mousse erbovenop.
52. Plaats een bolletje ijs op het bord. Dresseer de sinaasappel erbij.

D - Menu december 2024



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

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 2,5 minuten in de Thermomix fijn, temperatuur 37 °C, snelheid 10.
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.



BLOEDWORST | APPEL | BRIOCHE

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

JAM VAN PEER EN VANILLE

6 conference peren
20 g suiker

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

20. Schil de peren, verwijder het klokhuis en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes.

5 pompjes Vanille-essence

BLOEDWORST

500 g bloedworst

60 g roomboter

GARNITUUR

eetbare bloemen

borage cress

roomboter, gezouten

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
20 g tomatenpuree
10 g mosterd
2 tenen knoflook

BISQUE | GARNALEN

BEREIDINGSWIJZE

VISBOUILLON

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

BISQUE

8. Maal de roze garnalen grof
9. Verhit een scheut olijfolie en zet de gemalen roze garnalen flink aan, ze mogen best een beetje kleur krijgen.
10. Snijd de venkel, bleekselderij, bospeen en ui in kleine stukken en fruit dit samen met de garnalen.
11. Voeg tomatenpuree, laurierblaadjes, citroen en venkelzaad toe.
12. Snij de knoflook fijn.
13. Voeg de knoflook toe en bak mee.
14. Blus af met witte wijn en een scheut cognac.
15. Zet het vuur laag.
16. Schenk de visbouillon erbij.
17. Laat de soep op zacht vuur 1 uur trekken, tegen de kook aan.
18. Laat de soep afkoelen
19. Zeef de soep.
20. Smelt de boter en voeg al roerend de bloem toe.
21. Gaar de bloem twee minuten en blijf roeren.
22. Giet de soep beetje bij beetje terug in de pan, roer door en breng opnieuw tegen de kook aan.
23. Breng op smaak met zout en peper..

ROUILLE

24. Pers de citroen uit.
25. Pof twee tenen knoflook.
26. Snijd de korsten van het witte brood en snijd tot brunoise en verkruimel verder.
27. Voeg eidooier, mosterd, citroensap en tomatenpuree tezamen en voeg al kloppend de olijfolie toe en klop tot een romige massa.
28. Voeg de gepofte knoflook en verkruimeld witte brood toe.

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

29. Breng op smaak met zeezout en versgemalen zwarte peper.

30. Doe het geheel in een kleine spuitzak en leg koel weg.

MELBA TOAST

31. Snijd op de snijmachine, stand 10, lange plakken van het stokbroodje.

32. Meng de Sansa olie met de knoflook en smeer de plakken stokbrood in.

33. Neem een bakplaat met siliconenmat en leg hierop de plakken stokbrood. Eventueel met gebruik van de metalen buizen.

34. Bak de Melba toast goudbruin bij 200°C

DILLE OLIE

35. Hak de dille fijn.

36. Voeg samen met de olie en verwarm tot 50 °C.

37. Pureer de dille met de olie zeer fijn en passeer door een fijne zeef.

38. Giet de dille olie in een spuitflesje en bewaar tot uit gaan.

PRESENTEREN

39. Spuit enkele dotjes Rouille op de Melbatoast. Garneer met wat haring-kaviaar en een toefje dille.

40. Verwarm de bisque.

41. Schenk de bisque in een diep bord.

42. Verdeel de gepelde garnalen en de Melbatoast over de borden.

43. Serveer het broodje apart met een pakje dille boter.



INGREDIËNTEN

POLDERGANS 1

2 polderganzen
Sansa olijfolie
rozemarijn
laurier
boter
ganzenvet

CALVADOS-JUS

50 g boter
40 g tomatenpuree
3 sjalotten
150 g wortel
150 g ui
2 stengel bleekselderij
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

WORTEL CRÈME

POLDERGANS | CALVADOS | KNOLSELDERIJ

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 sauspantetje en zet op klein vuur wacht tot het vet gesmolten is. Voeg eventueel wat ganzenvet toe.
4. Laat het pantetje met vet op laag vuur staan zodat het vocht verdampst.
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

22. Schil de wortel en snijd in grove stukken.

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

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

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 verkrumel 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 zijkanten en bovenkant met de meringue.
50. Kleur de meringue 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 verkrumelde gevriesdroogde frambozen.

E - Menu januari 2025



COURGETTE | BASILICUM | UI 🌿

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

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 smeùige 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.

zout
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

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.
25. Pureer tot een gladde massa.
26. Breng op smaak met peper en zout.

CITROEN – PETERSELIE OLIE

27. Rasp de citroen.
28. Was de peterselie en droog deze goed. Plaats in de Thermomix citroenrasp, de peterselie (steel en blad) en de zonnebloemolie.
29. Blender tot kruiden olie: 3 minuten, 55 °C, stand 6.
30. Blender vervolgens nog 1 minuut op stand 10.
31. Zeef de olie met een kaasdoek en reserveer.

COURGETTE LINTEN

32. Verwarm de suiker, azijn en water totdat de suiker is opgelost.
33. Kneus de peperkorrels en voeg deze, met het laurierblad, toe aan de vloeistof.
34. Laat de vloeistof afkoelen tot lauwwarm.
35. Snijd de courgette in dunne linten (stand 4 op snijmachine) en marineer deze in de vloeistof en reserveer.
36. Droog de linten en rol de courgette op.

TOMATEN

37. Plisseer de tomaten en snijd concassé.

PRESENTEREN

38. Opmaak op een wit bord.
39. Verhit de grillpan en grill de gereserveerde courgetteplakken.
40. Pluk de blaadjes basilicum, was deze en droog goed af.
41. Snij de basilicum chiffonade en meng met de olijfolie.
42. Vul de "bootjes" voor 3/4 met de courgettepuree en voor 1/4 met de ui.
43. Leg de basilicumblaadjes over de courgette, vervolgens de courgetteplak er bovenop en maak af met kleine basilicumblaadjes.
44. Dresseer de linten erbij.
45. Maak verder af met de siroop van ui, de citroen-peterselie olie en tomaat.



ZALMFOREL | WORTEL | GROENE KRUIDEN

INGREDIËNTEN

BALLOTINE

4 zalmforellen
70 g peterselie
70 g basilicum
peper
zout

GEKRUID BROODKRUIM

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 BROODKRUIM

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

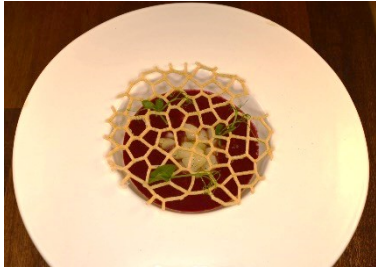
22. Smelt 15 g boter in een pan en fruit de sjalot met knoflook 1 minuut.
23. Schep de stukjes wortel erdoor. Voeg 1 eetlepel water toe en stook de wortel met het deksel op de pan 10 minuten.
24. Neem de deksel van de pan en stook de wortel tot het vocht verdamppt is en de wortel goed gaar is.
25. Laat 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 en pureer de saus.

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

GEROOKTE BIET | COQUILLE

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 4e 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 5e gerecht.

24. Meng de chilipoeder met het beslag (doseer de hoeveelheid chilipoeder).

25. Verwarm de oven voor op 150°C

Extra: Rastermal

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

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

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.



EEND | PASTINAAK | VIJG

INGREDIËNTEN

EEND

2 eenden

EENDEN BOUILLON

500 ml eenden bouillon

STOFPOTJE EENDENPOOT

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 laurierblaadjes
4 takjes tijm
3 tn knoflook
3 g zwarte peperkorrels
1 bl bakpapier

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 EENDENPOOT

5. Ontbeen 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.

GEROOKTE BIET

100 g gerookte biet

PASTINAAK CHIPS

3 pastinaak

PASTINAAKPUREE

pastinaak

300 ml melk

300 ml water

75 ml slagroom

75 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.



PEER | BONBON | KANEEL

KANEEL-IJS

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

GEPOCHEERDE 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

BONBON

- 300 g pure chocolade

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.

GEPOCHEERDE 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

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.

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

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. Knead 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.

F - Menu februari 2025



TOMAAT

INGREDIËNTEN

KROKANTJE

50 g Kataifi
10 ml Sansa olijfolie
1 ei
cajunkruiden

VISMOUSSE

50 g gerookte paling
50 g gerookte forel
35 g gevogeltefond
1,5 blaadje gelatine
cayennepeper
100 ml room

GLAZUUR

200 g bietensap
2 g kappa
6 ml Chardonnay azijn
zout

MOSTERDCRÈME

25 g Philadelphia
5 g mosterd

GARNITUUR

tuinkers

BEREIDINGSWIJZE

KROKANTJE

1. Splits het ei (de dooier kan naar de makers van de kastanje/vissoep).
2. Snijd de Kataifi in stukjes van 4 centimeter en meng met de olie en 10 g eiwit.
3. Kruid naar smaak met cajunkruiden.
4. Leg 1 centimeter Kataifi in stekertje met 4 cm doorsnede en druk aan.
5. Bak 10 minuten af aan 170°C.

VISMOUSSE

6. Snij de paling en forel in kleine stukjes.
7. Week de gelatine in koud water.
8. Kook de gevogeltefond op en voeg de uitgeknepen gelatine toe.
9. Giet dit op de gesneden gerookte paling en forel.
10. Cutter glad met een beetje cayennepeper.
11. Klop de slagroom tot "yoghurt"-dikte.
12. Meng de room met de vis, doe in een spuitzak en vul de vorm.
13. Doe in de vriezer.

GLAZUUR

14. Pas nadat de vismousse goed bevroren is: Kook het bietensap met de Chardonnay azijn, het zout en de kappa kort op.
15. Prik de bevroren vismousse op een satéprikker en haal door het bietensap.
16. Leg op een bakmatje en zet even terug in de vriezer.
17. Als het glazuur stevig is, haal de bolletjes uit de vriezer.
18. Serveer op kamertemperatuur.

MOSTERDCRÈME

19. Meng de Philadelphia met de mosterd en doe het mengsel in een kleine spuitzak.

PRESENTEREN

20. Serveer op houten plankje.
21. Spuit een toefje mosterdcrème op de Kataifi en leg het bolletje erop.
22. Werk af met een toefje tuinkers.



INGREDIËNTEN

CAESAR VULLING

250 g kipfilet
18 g ongezouten
kappertjes
5 ansjovisfilets
75 g boter
100 g mayonaise
25 ml witte wijn
witte peper
zout

KAASKOEKJE

150 g 00-bloem
75 g Parmezaanse kaas
75 gr blue d 'Auvergne
120 g boter
1 ei
zout

SALADE GLAZUUR

185 g Romeinse sla
300 ml water
0,25 g Xantana
22,5 g Vegetal
witte peper
zout
cocktailprikker

GARNITUUR

eetbare bloem (viool)
15 g mayonaise

CAESARSALADE

BEREIDINGSWIJZE

CAESAR VULLING

1. Bak de kip in een grillpan en laat deze afkoelen.
2. Doe de kip, kappertjes, ansjovis, de wijn en de mayonaise in de Thermomix en mix tot een fijne pasta (stand 6, 20 sec).
3. Voeg de boter toe (stand 3, 20 sec).
4. Doe het mengsel in een spuitzak en vul halve bolvormpjes-mal. Zet in de vriezer.

KAASKOEKJE

5. Mix de bloem, boter en de geraspte Parmezaan en de blauwe kaas tot een zandachtig mengsel.
6. Voeg het ei erbij en meng tot een glad mengsel.
7. Laat het deeg een half uur rusten in de koelkast.
8. Rol het deel uit op een bloem bestoven werkblad tot ca. 4 mm en steek er rondjes uit van 5 cm.
9. Bak af in een voorverwarmde oven van 180°C tot ze goudbruin zijn.

SALADE GLAZUUR

10. Kook de buitenste bladen van de Romeinse sla volledig gaar.
11. Giet af en koel op ijs.
12. Doe alle ingrediënten in een steelpan en mix tot een gladde massa en zeef.
13. Breng aan de kook om de Vegetal te activeren.
14. Laat afkoelen tot 80°C en dompel met behulp van een cocktailprikker de halve bollen een paar seconden onder.
15. Zet even terug in de vriezer. Als het glazuur stevig is, haal de bolletjes uit de vriezer. Laat even op kamertemperatuur komen.

PRESENTEREN

16. Doe de mayonaise in een spuitzakje.
17. Spuit wat mayonaise op een kaaskoekje. En leg daar een (halve) bol op.
18. Spuit wat mayonaise boven op de bol en leg als laatste een eetbare bloem erop.
19. Amuses op kamertemperatuur serveren.



INGREDIËNTEN

GEVOGELTEBOUILLON

1,5 liter gevogeltebouillon

SOEP VAN KASTANJES

400 g gekookte kastanjes

2 ui

1 prei

250 g champignons

1,5 lt gevogeltebouillon

50 ml kookcognac

1 bouquet garni

50 ml room

50 g boter

TARTAAR

500 g scheermessen

1 tn knoflook

2 takje tijm

250 g gerookte palingfilet

bieslook

sojasaus

Hojiblanca olijfolie

peper

zout

1 citroen

ZURE ROOM

70 ml zure room

25 ml slagroom

peper

zout

BLADERDEEG KROKANTJE

1 vel bladerdeeg

50 g Parmezaan

1 eidooier (van de makers van de amuse)

GARNITUUR

1 bos enoki

SOEP VAN KASTANJES | GEROOKTE PALING | SCHEERMESSEN

BEREIDINGSWIJZE

GEVOGELTEBOUILLON

1. Maak 1,5 liter gevogeltebouillon volgens basisreceptuur.

SOEP VAN KASTANJES

2. Snijd de ui en de prei (enkel het wit) grof en sauteer de groenten in een klontje boter.

3. Bak de champignons bruin in een klontje boter in een koekenpan en voeg toe aan de ui en prei.

4. Voeg ook de kastanjes toe, flambeer met cognac en blus af met de bouillon.

5. Voeg het bouquet garni toe en laat 30 min sudderen.

6. Voeg een scheut room toe en kook de soep nog even op.

7. Verwijder het bouquet garni, mix de soep glad in de TM en passeer ze door een zeef.

TARTAAR

8. Bak de scheermessen kort op met knoflook en de tijm.

9. Haal de messen eruit, maak schoon en snijd het vleesgedeelte in fijne brunoise.

10. Snijd ook de gerookte paling brunoise. Meng goed met de scheermessen tartaar.

11. Breng de tartaar op smaak met een scheutje sojasaus, olijfolie, bieslook, peper en zout en de rasp van de citroen. De citroen na het raspen aan gerecht 5 geven.

ZURE ROOM

12. Meng de zure room met de slagroom en breng op smaak met peper en zout.

13. Reserveer in de koeling.

BLADERDEEG KROKANTJE

14. Steek per persoon 3 halve maantjes uit het bladerdeeg en leg op een met bakpapier beklede bakplaat.

15. Smeer de dooier op het bladerdeeg en laat even drogen.

16. Rasp er Parmezaanse kaas over en druk de kaas zachtjes aan.

17. Bak de krokantjes af op 180°C tot ze goudbruin kleuren.

PRESENTEREN

18. Gebruik de pastaborden.

bieslook
Extra Vergine olijfolie

19. Leg op de rand van het bord een quenelle van de tartaar. Schik er enkele enoki 's tegenaan en garneer met de bladerdeeg krokantjes.
20. Werk af met enkele sprietjes bieslook.
21. Schep het soepje van kastanjes in de borden.
22. Leg een quenelle zure room in het midden van het bord.
23. Druppel er tot slot nog wat olijfolie over.



COQUILLE, BLOEMKOOL EN HAZELNOOT

INGREDIËNTEN

VISBOUILLON

1000 ml visbouillon

COQUILLES

10 coquilles
10 plakjes katenspek
peper
zout
keukenpapier

KROKANTJE

30 g boter
44 g eiwit
66 g bloem
10 g geraspte Parmezaan
1 zakje inktvisinkt

BLOEMKOOLCRÈME

400 g bloemkool
150 ml room
75 g brie
witte peper
zout
nootmuskaat

BEURRE BLANC

60 g sjalot
375 ml visbouillon
120 ml witte wijn
12 g koude boter
21 ml citroensap
90 ml room
3 g lecithine
peper
zout

BEREIDINGSWIJZE

VISBOUILLON

1. Maak 1000 ml visbouillon volgens basisreceptuur.

COQUILLES

2. Bak het spek zonder vetstof in een antiaanbakpan totdat deze goudbruin kleurt. Haal het spek uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.
3. Bak de coquilles in de vrijgekomen vetstof van het spek, totdat deze bruin van buiten, maar nog glazig vanbinnen.
4. Kruid ze met peper en licht met zout.
5. Brand de coquilles net voor het serveren af met een brander.

KROKANTJE

6. Smelt de boter op laag vuur, haal het van 't vuur en voeg dan de overige ingrediënten toe.
7. Meng tot een glad mengsel.
8. Smeer het mengsel in de mal en bak in een voorverwarmde oven van 170°C in 9-10 minuten gaar.
9. Laat iets afkoelen op de werkbank.

BLOEMKOOLCRÈME

10. Verdeel de bloemkool in roosjes en kook deze helemaal gaar in licht gezouten water in ca. 15 minuten.
11. Snijd de korst van de brie, snijd deze brunoise.
12. Warm ondertussen de room op met de kaas en de korst in brunoise gesneden, zodat deze er mooi in wegsmelt.
13. Giet de gare bloemkool af. Schenk de warme room erbij en mix in de thermomix tot een gladde crème.
14. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.
15. Reserveer in de warmhoudkast.

BEURRE BLANC

16. Snijd de sjalot fijn.
17. Kook de visbouillon, witte wijn en sjalot en laat tot 1/3 reduceren.
18. Haal de pan van het vuur, giet het mengsel door een fijne zeef.
19. Breng op smaak met citroensap, peper en zout.
20. Voeg de boter in blokjes een voor een toe.
21. Voeg de room en lecithine toe en laat nog iets indikken.
22. Schuim de saus net voor het serveren op met een staafmixer.

HAZELNOTEN

12 g hazelnoten

GARNITUUR

zwarte viseitjes

HAZELNOTEN

23. Rooster de hazelnoten 10 minuten in een voorverwarmde oven op 170°C.
24. Hak deze grof en reserveer.

PRESENTEREN

25. Schep een lepel bloemkoolcrème op het bord. Leg hier een plakje spek op en schik er een coquille tegenaan.
26. Lepel er wat op geschuimde beurre blanc over.
27. Leg het krokantje erbij en schep wat viseitjes op de coquille en werk af met wat gehakte hazelnoten.



FAZANT | SAVOOIEKOOL | BEKENZWAM | KNOLSELDERIJ

INGREDIËNTEN

GEL VAN GRANAATAPPEL

150 g granaatappelsap
30 g suiker
zout
3 g agar agar
100 ml rode wijnazijn

FAZANT

3 st fazant
fleur de Sel
peper
boter
ijswater

SAUS

restant fazant (zonder vet)
Sansa olijfolie
100 ml rode wijn
500 ml bruine wildfond
tijm
rozemarijn
1 tn knoflook
restant beukenzwammen
5 g poeder van gedroogde
paddenstoelen
peper
zout
rode wijnazijn

CANNELLONI VAN

SAVVOIEKOOL

1 st savooikool
zout
500 g gesneden kool
100 g Zeeuws spek

BEREIDINGSWIJZE

GEL VAN GRANAATAPPEL

1. Kook granaatappelsap op samen met de suiker, een snuifje zout, agar en rode wijnazijn.
2. Giet uit op een plateau en laat opstijven in de koelkast.
3. Mix tot een gladde gel en vul in een spuitzakje.

FAZANT OP LAGE TEMPERATUUR

4. Fileer de fazant door eerst de boutjes van het karkas af te snijden.
5. Snijd vervolgens de filets van het karkas. Maak de fazantenfilets schoon.
6. Gebruik het karkas en snijafval voor de saus.
7. Kruid de filets met fleur de Sel en peper en trek vacuüm samen met een beetje boter.
8. De boutjes vacuümtrekken en in de vriezer leggen. Deze worden nu niet gebruikt.
9. Gaar sous-vide op 56°C gedurende 45 minuten.
10. Droog op een handdoek en bak de filets op het laatste moment voor uitgifte kort aan in een pan met schuimende boter (eerst op de velkant).

SAUS

11. Bak het fazantenkarkas en restanten bruin in een braadpan met hete olijfolie.
12. Voeg de rode wijn toe en laat kort inkoken en vul aan met bruine wildfond.
13. Voeg tijm, rozemarijn, grof gesneden knoflookteentje, het afval van de beukenzwammen en het poeder van gedroogde paddenstoelen bij.
14. Laat zo lang mogelijk intrekken. Zeef de saus.
15. Laat inkoken tot de gewenste dikte.
16. Breng op smaak met de rode wijnazijn, peper en zout.

CANNELLONI VAN SAVVOIEKOOL

17. Verwijder de buitenste lelijke bladeren van de savooiekool en gebruik de volgende 6 bladeren. Je hebt ½ savooi-blad per persoon nodig.
18. Verwijder hiervan de nerf en was deze bladeren.
19. Kook de bladeren iets meer dan beetgaar in kokend water met zout, koel af in ijswater.

100 g ui
100 g boter
125 ml kippenbouillon
peper
zout
nootmuskaat
100 g boter

KNOLSELDERIJ KROKANTJE

1 st knolselderij
peper
zout
100 g bloem
100 g eiwit
1 citroen
250 g panko
frituurolie
room
boter

BEUKENZWAMMEN

1 pakje beukenzwammen
boter
peper
zout

GARNITUUR

tuinkruiden

20. Snijd de rest van de kool in 4 en verwijder ook hiervan de stronk, snijd daarna in fijne reepjes.
21. Snijd het Zeeuws spek en de ui zeer fijn.
22. Stoof het spek en de ui in een ruime kookpan kort aan in boter en voeg de reepjes kool toe, bevochtig met de kippenbouillon en kruid met peper, zout en nootmuskaat.
23. Laat op een klein vuurtje garen onder een deksel, laat daarna uitlekken in een vergiet.
24. Vul telkens ½ blad geblancheerde savooiekool met de uitgelekte gestoofde savooiekool en rol zeer stevig op.
25. Snijd de zijkanten af en de cannelloni daarna nog eens in twee, zetklaar op een bakplaat en kruid met peper en zout.
26. Maak Beurre Noisette van de boter en smeer hiermee de koolrolletjes in.
27. Warm op het laatste moment kort op onder stoom

KNOLSELDERIJ KROKANTJE

28. Splits het ei.
29. Schil de knolselderij en snijd in dikke plakken van 2 cm. Smeer in met wat olie. Gaar deze in de oven op 180°C in 25 minuten beetgaar.
30. Snijd in rechthoekige stukken en kruid bij met peper en zout, paneer met (1) bloem, (2) losgeklopt eiwit met de rasp van 1 citroen en (3) de panko. De geraspte citroen aan gerecht 5 geven.
31. Bak op het laatste moment lichtbruin en krokant in de frituur op 175°C.
32. Maak van de resten knolselderij een puree met room en boter.

BEUKENZWAMMEN

33. Maak de beukenzwammen schoon (de voetjes zijn voor in de saus)
34. bak deze op het laatste moment kort in een pan met schuimende boter, kruid pas op het einde met peper en zout.

PRESENTEREN

35. Leg een bedje van de knolselderij puree op het bord.
36. Snijd de filets in de lengte in vieren en dresseer twee op elk bord.
37. Leg er 2 kool cannelloni, dotjes gel van granaatappel, wat beukenzwammen en 2 stuks knolselderij-krokantje op het bord.
38. Schenk wat saus op het bord.
39. Werk af met tuinkruiden.



POMPOENCAKE | YOGHURTSCHUIM | GLÜHWEIN IJS

INGREDIËNTEN

GLÜHWEIN IJS

150 ml rode wijn
150 ml rode port
2 kaneelstokken
1 kardemompeul
1 steranijs
1 kruidnagel
3 cm gember
2 citroen
2 sinaasappel
2 g vanille extract
300 ml melk
300 ml room
6 eierdooiers
140 g suiker
90 g Pro Sorbet
rode voedingskleurstof

POMPOENCAKE

1 flespompoe (600 g)
1 g kurkuma
1 g five spice
(vijfkruidentpoeder)
1 g kaneelpoeder
Fleur de Sel
35 ml Sansa olijfolie
65 g boter
65 g donkerbruine suiker
65 g lichtbruine suiker
2 eieren
20 ml zure room
180 g pompoe puree
150 g zelfrijzend bakmeel
7,5 g bakpoeder

GEKONFIJTE CITROEN

4 citroenen
85 ml water
85 g suiker

BEREIDINGSWIJZE

GLÜHWEIN IJS

1. Plet de kardemompeul en snijd de gember in plakken.
2. Rasp de citroen en sinaasappel. Gebruik de geraspte citroen bij regel 19.
3. Warm voor het ijs de rode wijn op samen met de port, alle specerijen, de zeste van citroen en sinaasappel en de vanille extract.
4. Laat alles inkoken tot er ca. 100 ml over blijft.
5. Warm ondertussen de melk op met de room en de Pro Sorbet - en meng de wijnreductie erdoor.
6. Klop de eierdooiers met de suiker en giet de warme glühwein-massa hierop.
7. Meng goed met een garde en giet terug in de kookpan, breng al roerend met een spatel tot juist onder het kookpunt en passeer door een fijne zeef.
8. Voeg 8 druppels rode voedingskleurstof bij en roer koud op ijswater, draai de ijsbasis in de ijsmachine tot de juiste dikte.

POMPOENCAKE

9. Verwarm de oven voor op 170°C.
10. Schil de pompoe en snijd het pompoevlees in blokjes van ca. 2 cm.
11. Meng 400 g van deze blokjes op een plateau met alle specerijen, fleur de Sel en olijfolie.
12. Bak in de oven tot de pompoeblokjes volledig zacht zijn, roer enkele keren om.
13. Mix kort fijn in de keukenmachine.
14. Klop 65 g boterblokjes samen met de 2 soorten suiker zeker 2 min op tot een smeuge massa in de KitchenAid.
15. Klop er stuk voor stuk de eieren onder en meng telkens goed tot elk ei eerst volledig is opgenomen.
16. Meng er de zure room en 180 g pompoe puree door en voeg daarna de gezeefde bloem samen met het bakpoeder toe.
17. Spatel dit door elkaar met een pannelikker en strijk het mengsel ca. 1,5 cm dik open op een bakplaat met een groot bakmatje.
18. Bak ca. 17-20 min op max. 170°C in de oven en laat afkoelen.

GEKONFIJTE CITROEN

19. Verwijder de gele schil van de citroenen met een dunschiller en snijd deze met een groot mes in zeer fijne julienne.
20. Bedek met koud water en kook op, giet uit in een zeef.
21. Herhaal dit nog 3 keer en kook de 5de keer op met water en suiker, laat konfijten op een zeer klein vuurtje op de kookplaat.

YOGHURTSCHUIM

8 g blad gelatine
40 g poedersuiker
300 ml melk
100 ml room (40%)
100 g Griekse yoghurt
2 kiddepatronen

GEKARAMELLISEERDE POMPOENPITTEN

50 g pompoenpitten
gedroogd
30 g suiker
Fleur de Sel

GEMARINEERDE BLOEDSINAASAPPEL

1 bloedsinaasappel
45 g poedersuiker
4 limoenen

FILODEEG

25 ml water
25 g suiker
4 vel filodeeg
30 g boter

GARNITUUR

Atsina cress
poedersuiker

YOGHURTSCHUIM

22. Week blaadjes gelatine in koud water.
23. Warm 100 ml melk al roerend licht op samen met de poedersuiker en de uitgeknepen gelatine (de melk mag max. 50°C warm worden).
24. Haal de pan van het vuur en voeg nog eens 200 ml melk, de room en de Griekse yoghurt.
25. Passeer door een fijne zeef en vul daarna een sifon met 2 gaspatronen.
26. Schud de sifon goed en bewaar al liggend in de koelkast.

GEKARAMELLISEERDE POMPOENPITTEN

27. Laat de suiker karamelliseren.
28. Voeg de pompoenpitten aan de suiker toe.
29. Kruid licht bij met fleur de Sel en laat afkoelen op een bakmatje.

GEMARINEERDE BLOEDSINAASAPPEL

30. Schil de bloedsinaasappel en snijd a vijf.
31. Knijp de limoenen uit en meng het sap van de limoenen met de suiker.
32. Voeg hier als laatste de partjes bloedsinaasappel aan toe en spatel dit voorzichtig door elkaar.

FILODEEG

33. Laat de boter smelten.
34. Kook het water op met de suiker.
35. Beboter 1 vel filodeeg en leg er het volgende vel op en herhaal dit bij vel 3 en 4. Snijd in 10 stroken.
36. Bak kort lichtbruin in de oven op 170°C.
37. Bestrijk de gebakken filodeeg met de suikersiroop.

PRESENTEREN

38. Dresseer een rond uitgestoken stukje pompoencake (diameter 6 cm) met hierop gekaramelliseerde pompoenpitten en het glühwein ijs.
39. Werk af met de uitgelekte citroenschil, Atsina cress, een strook filodeeg, de bloedsinaasappelpartjes, het yoghurtschuim en poedersuiker.

G - Menu maart 2025



KAASKROKET NIEUWE STIJL

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

BEREIDINGSWIJZE

CRUMBLE 1

1. Droog de Parmaham in de warmhoudkast op een plaat bekleed met keukenpapier. Zodra goed gedroogd, verkruimelen.
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

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

GARNITUUR

Shiso purple cress

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.
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.



INGREDIËNTEN

BROODJE

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

ZEEBAARS

3 zeebaarzen
pekewater, 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
1 citroen
peper
zout

ZEEBAARS | KOMKOMMER | HANGOP

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 pekewater.
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.
28. Reserveer in een spuitzakje.

KOMKOMMER

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

GARNITUUR

Borage cress
radijs
125 g boter

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 schaaltje wat boter.



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

150 ml droge witte wijn

DOPERWTEN | GAMBA'S | PASTA

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.

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

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

boter

peper

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.

24. Draai er puree van met wat boter.

25. Maak op smaak met peper en zout.

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

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

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

KLETSKOPPEN

- 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

PRESENTEREN

23. Snijd de sinaasappels a vif.
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.

H - Menu april 2025



INGREDIËNTEN

VISBOUILLON

500 ml visbouillon

TARBOT

2 st tarbot (800/900)

150 g boter

2 tn knoflook

zout

AARDAPPELPUREE

400 g kruimige

aardappelen

Sansa olijfolie

400 ml melk

1 tn knoflook

1 takje tijm

0,5 st gerookte haring

100 g boter

ASPERGES

30 groene asperges

peper

grof zout

150 g boter

TARBOT | ASPERGE

BEREIDINGSWIJZE

VISBOUILLON

1. Maak 500 ml visbouillon volgens basisreceptuur.

TARBOT

2. Fileer de tarbot, verwijder ook het vel en portioneer de filets in 10 stukken.

3. De filets heel lichtjes zouten, afdekken en bewaren tot uit in de koelkast.

4. Gebruik de graten voor de visbouillon.

5. Smelt de boter op een middelhoog vuur.

6. Hak de knoflooktenen grof.

7. Verwijder het schuim van de warme boter en verhit langzaam tot je een bruin laagje op de bodem van de pan ziet.

8. Voeg vervolgens de gehakte knoflook toe en haal van het vuur. Laat afkoelen.

9. Zeef door een fijne zeef en vang de geklaarde boter op.

10. Bak de tarbot in de geklaarde boter.

AARDAPPELPUREE

11. Verwarm de oven op 220°C.

12. Besprenkel de ongeschilde aardappels met wat Sansa olijfolie en leg met een snufje zout op een bakplaat en zet deze 30 minuten in de oven.

13. Warm de melk zachtjes op en laat de knoflook, tijm, gerookte haring en boter in de warme melk trekken gedurende ongeveer 30 minuten.

14. Haal het door een zeef.

15. Als de aardappels gaar zijn, snijd ze dan in tweeën. Verwijder de schil en druk door een puree knijper.

16. Voeg het warme melkmengsel in kleine hoeveelheden toe totdat je een gladde aardappelpuree hebt.

17. Wrijf als laatste door een fijne zeef.

ASPERGES

18. Klaar de boter.

19. Maak de asperges schoon. Verwijder de houtige onderkanten.

20. Snijd 6 asperges in schuine plakjes, schilfers. Voeg een beetje zeezout toe, dek af en reserveer koud.

21. Neem de andere asperges en rooster die langzaam met geklaarde boter gaar.

22. Breng de asperges op smaak met peper en zout.

GEROOKTE BOTERSAUS

150 g roomboter
500 ml visbouillon
100 ml Medium Sherry
2 sjalotten

RODE WIJN GEL

100 ml water
100 g suiker
200 ml rode wijnazijn
5 g agar agar

GARNITUUR

8 kumquats

GEROOKTE BOTERSAUS

23. Rook de boter 30 minuten in de rookoven.
24. Snipper de sjalotten.
25. Verwarm de sherry en voeg de sjalotten toe.
26. Kook de vloeistof in tot de helft.
27. Voeg de visbouillon toe en laat verder inkoken tot 250 ml.
28. Passeer door een fijne zeef.
29. Voeg al kloppend de gerookte boter toe.
30. Houd warm maar laat niet meer koken.

RODE WIJN GEL

31. Doe de ingrediënten, behalve de agar, in een pan en breng aan de kook.
32. Voeg de agar toe en laat 3 minuten koken.
33. Stort de massa in een gastronoombak en laat opstijven.
34. Blender de gel tot een zachte gel.
35. Doe de gel in een klein spuitzakje en reserveer.

PRESENTEREN

36. Snijd de Kumquats in parten, verwijder de pitjes en snijd tot fijne julienne.
37. Leg 2 asperges op een groot rond bord.
38. Verdeel met een pincet de rauwe asperge schilfers over de hele gegaarde asperge, maar zorg ervoor dat je het kopje van de asperge onbedekt laat.
39. Voorzie de asperges van een dotje rode wijn gel.
40. Leg wat kumquat boven op de asperges.
41. Schep naast de asperges een lepel aardappelpuree.
42. Leg daarop de gebakken tarbot.
43. Besprenkel de vis met een eetlepel gerookte botersaus.



INGREDIËNTEN

GROENTEBOULLON

1000 ml groentebouillon

ZWEZERIK

400 g zwezerik

10 g zout

1000 ml groentebouillon

45 g bloem

peper

zout

olijfolie

90 g roomboter

KNOFLOOKCRÈME

30 g gefermenteerde zwarte knoflook

30 ml groentebouillon

6 ml sojasaus Kikkoman

KNOLSELDERIJ

1 knolselderij

300 ml slagroom

20 g mosterd

peper

zout

OESTERZWAMMEN

150 g oesterzwammen

125 g taugé

boter

peper

zout

RUCOLA OLIE

75 g rucola

75 g walnotenolie

75 g zonnebloemolie

ZWEZERIK | KNOFLOOK | OESTERZWAMMEN

BEREIDINGSWIJZE

GROENTEBOULLON

1. Maak 1000 ml groentebouillon volgens basisreceptuur.

ZWEZERIK

2. Zet de zwezerik 1 uur op koud water met veel zout.

3. Spoel goed en pocheer (net tegen de kook) 20 minuten in de groentebouillon.

4. Zet het vuur uit en laat 1 uur in het kookvocht afkoelen.

5. Pel de zwezerik, dep goed droog met keukenpapier en snijd in plakken ongeveer 2 centimeter dik.

6. Bestrooi de zwezerik met een beetje zout en versgemalen peper en bloem licht.

7. Verhit een scheutje olie en boter in een pan en laat goed heet worden.

8. Bak de zwezerik om en om in ongeveer 4 minuten goudbruin.

9. Laat het vlees uitlekken op keukenpapier.

KNOFLOOKCRÈME

10. Verwarm de bouillon met de knoflook en de sojasaus.

11. Pureer met staafmixer tot een homogene massa.

KNOLSELDERIJ

12. Schil de knolselderij en snij deze in kleine blokjes.

13. Kook de knolselderij gaar in de room en pureer in de blender.

14. Kook in tot de juiste dikte.

15. Druk de puree door een fijne zeef.

16. Breng op smaak met mosterd, peper en zout.

OESTERZWAMMEN EN TAUGÉ

17. Trek/scheur de oesterzwammen in julienne.

18. Bak de oesterzwammen en taugé kort aan.

19. Breng op smaak met peper en zout.

RUCOLA OLIE

20. Reserveer wat blaadjes van de rucola voor de opmaak.

21. Doe alle ingrediënten in de Thermomix en laat deze draaien met de volgende instelling; 4 minuten, 50°C, stand 5. Spatel naar beneden en herhaal 4 minuten, 50 °C , stand 5.

GARNITUUR

Rucola (paar blaadjes)

22. Zeef de olie met een kaasdoek en reserveer.

PRESENTEREN

23. Trek wat strepen van de knoflookcrème over het bord.

24. Leg de oesterzwammen en taugé midden op het bord.

25. Leg een quenelle knolselderij ernaast.

26. Leg de zwezerik op de paddenstoelen.

27. Garneer met de rucola olie en een paar blaadjes rucola.



ZEEUWSE BLOEMKOOL

INGREDIËNTEN

LINZEN

50 g Beluga linzen
gemalen komijn
gemalen venkelpoeder
zout
zonnebloemolie

BITTERBAL VAN OESTERZWAM

30 g boter
1 sjalot
2 tn knoflook
150 g oesterzwam
5 takjes tijm
60 g boter
75 g bloem
400 ml
paddenstoelbouillon
3 blaadjes gelatine
5 eieren
30 ml slagroom
60 ml water
40 g bloem
paneermeel
frituurolie
panko
peper
zout

BEREIDINGSWIJZE

LINZEN

1. Kook de linzen volgens aanwijzing op verpakking.
2. Giet de linzen af in een zeef, dep ze droog.
3. Verhit voldoende zonnebloemolie in een ijzeren koekenpan en frituur de linzen (max 2 minuten, controleren!).
4. Giet de linzen af in een zeef en laat afleken en afkoelen op keukenpapier.
5. Meng de linzen vervolgens met wat komijnpoeder, venkelpoeder en reserveer.

BITTERBAL VAN OESTERZWAM

6. Zet 500 ml water op met een blokje paddenstoelenbouillon.
7. Snipper de sjalot en de knoflook zeer fijn.
8. Snijd de oesterzwammen in kleine stukjes en rits de blaadjes van de tijm.
9. Verhit 30 gram boter in een koekenpan en fruit daarin de sjalotjes en knoflook op laag vuur zo'n 5-10 minuten, tot de sjalot glazig zijn.
10. Zet het vuur iets hoger en voeg de stukjes oesterzwam en de tijmblaadjes toe.
11. Breng op smaak met wat peper en zout en bak de paddenstoelen 5-10 minuten, tot ze zacht zijn.
12. Haal de pan van het vuur en zet opzij.
13. Verwarm in een andere pan de overige 60 gram boter totdat deze gesmolten is.
14. Voeg de bloem toe en bak deze op middelhoog vuur al roerend ongeveer 2 minuten mee.
15. Voeg $\frac{1}{3}$ van de paddenstoelenbouillon toe en roer door tot een gladde massa.
16. Voeg vervolgens de rest van de bouillon in delen toe, roer daarbij het mengsel tussendoor glad.
17. Laat het mengsel aan de kook komen en laat de ragout al roerend nog enkele minuten koken.
18. Voeg tot slot de gebakken oesterzwammen toe en roer goed door.
19. Haal de pan van het vuur.
20. Roer de in koud water geweekte gelatineblaadjes door de ragout.
21. Splits drie eieren.
22. Klop de eidooiers los met de slagroom en roer dit door de ragout.
23. Breng de paddenstoelenragout goed op smaak met zout en peper en proef tussendoor.
24. Stort de massa in een diepe schaal, dek af met plasticfolie en laat de ragout afkoelen en opstijven in de koelkast (mag ook vriezer).
25. Klop de overgebleven eiwitten plus de 2 overige eieren met water los met een eetlepel bloem.
26. Vorm ballen van ongeveer 20 gram per stuk van de afgekoelde ragout.
27. Rol de ragout door het fijne paneermeel, daarna door het eiwitmengsel en vervolgens door het grove paneermeel.

BLOEMKOOL

2 bloemkolen
zonnebloemolie
peper
zout

BLOEMKOOL CRÈME

afsnijdsels van 1
bloemkool
45 ml melk
peper
zout
nootmuskaat

BOTERSAUS

100 g roomboter
20 g allesbinder
10 ml room
100 ml melk
50 ml water

GARNITUUR

Enoki bundelzwammen
bloemkoolrijst
gasbrander

28. Laat de bitterballen minimaal 30 minuten rusten in de koelkast voordat je ze gaat frituren (180°C).

BLOEMKOOL

29. Verwarm de oven voor op 220°C.
30. Maak de bloemkool schoon door de bladeren en de stronk te verwijderen en snijd 10 grote rozen uit de bloemkool.
31. Reserveer de bladeren en stronk van 1 bloemkool voor de crème.
32. Rasp de rest 1 bloemkool rauw tot 'bloemkoolrijst' en reserveer voor de garnering.
33. Leg de rozen in een ovenschaal en besprenkel ze met zonnebloemolie.
34. Strooi er wat peper en zout overheen en schuif de ovenschaal in de oven (20 minuten). Daarna kun je de bak in de warmhoudkast reserveren tot uit.

BLOEMKOOL CRÈME

35. Snijd de resten van 1 bloemkool, ook de stelen en de bladen, in gelijke stukken en spoel schoon.
36. Kook daarna gaar in ruim kokend water met een snufje zout.
37. Giet af en plaats de gare bloemkool in de Thermomix.
38. Voeg de melk toe met de kruiden en mix tot een gladde crème (ongeveer 1 minuut, stand 9).
39. Reserveer de crème in een afgedekte pan in de warmhoudkast.

BOTERSAUS

40. Zet de steelpan op laag vuur en doe hierin de boter. Laat het zeker 30 minuten zachtjes bruin worden.
41. Roer de boter regelmatig door. Wanneer de boter licht bruin is en nootachtig ruikt, schenk je de heldere boter door de bolzeef in een andere pan.
42. Voeg hier de room, melk en 50 ml water aan toe en breng op smaak met peper en zout.
43. Breng vervolgens de saus aan de kook en bind deze met de allesbinder.

PRESENTEREN

44. Neem warme grote platte borden en leg een schepje van de warme bloemkoolcrème in het midden van het bord.
45. Leg hier de warme gepofte bloemkoolroos en de bitterbal op en schep royaal de botersaus over de bloemkool heen.
46. Leg nu stukjes enoki bundelzwam bij de bitterbal en brand af met de gasbrander.
47. Maak het geheel af door de bloemkoolrijst en de krokante linzen eroverheen te strooien.



INGREDIËNTEN

LAMSSCHOUDER

2 kg lamsschouder
zout
zwarte peper
opbindtouw

LAMS BOUILLON

500 ml lams bouillon

GEITENKAAS-CHORIZO

BALLETJE

40 g chorizo
100 g geitenkaas
40 g paneermeel

KRUIDENKORST

75 g platte peterselie
150 g paneermeel
75 g boter

LAMSFILET

800 g lamsfilet
75 g roomboter

LAMSJUS

500 ml lamsbouillon
100 g roomboter

PESTO

45 g pijnboompitten
1 tn knoflook
75 g Parmezaanse kaas
75 ml olijfolie
45 g verse basilicum

LAM – GEITENKAAS - PESTO

BEREIDINGSWIJZE

LAMSSCHOUDER

1. Verwarm de oven voor op 150°C.
2. Ontbeen de schouder; gebruik de botten en parures voor de bouillon.
3. Kruid de lamsschouder met peper en zout, bind de lamsschouder op en plaats deze in de oven.
4. Zet na 2 uur de oven uit en laat de schouder rusten in de oven.

LAMS BOUILLON

5. Maak 500 ml lams bouillon volgens basisreceptuur, botten komen van de lamsschouder.

GEITENKAAS-CHORIZO BALLETJE

6. Snij de chorizo in kleine blokjes.
7. Meng de chorizo en geitenkaas door elkaar.
8. Maak balletjes van 15 g en rol deze door het paneermeel.
9. Zet in de koelkast om stevig te worden.
10. Verwarm de oven voor op 170°C.
11. Bak de geitenkaasballetjes goudbruin in de voorverwarmde oven.

KRUIDENKORST

12. Hak de peterselie fijn.
13. Mix de peterselie, paneermeel en boter in de blender.
14. Rol de korst uit tot een gelijkmatige rechthoek tussen 2 vellen bakpapier.
15. Reserveer in koelkast.

LAMSFILET

16. Kruid de lamsfilet met peper en zout en leg die voorzichtig in de pan.
17. Bak de lamsfilet op middelhoog vuur gedurende 4 min aan elke kant.
18. Voeg een klontje boter toe en haal van het vuur.

LAMSJUS

19. Zet de boter koud.
20. Kook de bouillon in tot een kwart.
21. Monteer de saus met de koude boter.

PESTO

22. Rooster de pijnboompitten zonder olie of boter lichtjes in een pannetje. Laat ze afkoelen op een bordje.
23. Doe de knoflook, kaas en geroosterde pijnboompitten en de blaadjes basilicum in de keukenmachine en maal tot een groene massa.
24. Voeg de olijfolie er beetje bij beetje bij en mix goed door.

zwarte peper

PAPRIKA

3 paprika

Sansa olijfolie

GARNITUUR

rucola

25. De pesto moet niet te droog zijn maar ook niet te olieachtig.

26. Breng de pesto op het laatst op smaak met een snufje zwarte peper.

PAPRIKA

27. Verhit de oven tot 200°C.

28. Doe de paprika's in een bekken, besprenkel ze met Sansa olijfolie en rooster ze in de oven.

29. Als de buitenkant bijna zwart is, haal ze uit de oven en doe ze in een plastic zak.

30. Laat ze afkoelen en verwijder de verkoolde buitenkant en de zaadlijsten.

31. Snij de paprika's in lange stroken en vervolgens tot tartaar.

PRESENTEREN

32. Snijd de lamsschouder in 10 gelijke stukken.

33. Bedek elk stuk lamsschouder met de kruidenkorst en plaats ze 2 min onder een warme grill of salamander.

34. Snijd de lamsfilet in 10 gelijke stukken, leg ze in het midden van het bord.

35. Maak een bodempje van de gegrilde paprika's.

36. Voeg een stukje schouder en een geitenkaaskroketje op de gegrilde paprika's.

37. Spuit 3 dotjes pesto op het bord en garneer met verse kruiden en lamsjus



INGREDIËNTEN

KOFFIE TUILLE

70 g boter
2 eiwit
100 g bruine basterdsuiker
3,5 g poederkoffie
65 g bloem

SORBET VAN AVOCADO

2 st avocado
300 ml water
½ limoen, sap en rasp
50 g Pro Sorbet
70 g suiker
3 g zout

PANNA COTTA VAN KOKOS

200 ml kokosroom
25 g suiker
100 ml slagroom
4 g gelatine

GANACHE MET KOFFIE EN CHOCOLADE

75 ml slagroom
7 ml water
40 g roomboter
40 g glucosestroop
3,5 g poederkoffie
150 g chocolade puur
150 g witte chocolade

CITRUSGEL

60 g citroencoulis
45 g limoencoulis
30 g mandarijncoulis
15 ml sushi azijn
75 g suiker
75 ml water
5 g agar agar

AVOCADO-IJS | KOKOS | KOFFIE

BEREIDINGSWIJZE

KOFFIE TUILLE

1. Verwarm de oven voor op 170°C.
2. Meng alle ingrediënten tot een samenhangend deeg.
3. Bak de kletsoppen in 10-12 minuten.

SORBET VAN AVOCADO

4. Rasp de ½ limoen en pers uit.
5. Draai alle ingrediënten samen glad in de blender.
6. Draai er een sorbet van in de ijsmachine.

PANNA COTTA VAN KOKOS

7. Verwarm de kokosroom met de suiker en laat voor de helft inkoken.
8. Voeg de slagroom toe en breng weer aan de kook.
9. Week de gelatine in koud water.
10. Los de gelatine in het warme kokosmengsel op en laat afkoelen.
11. Stort in de kleine halve bol vorm en laat stevig worden in de koeling.

GANACHE MET KOFFIE EN CHOCOLADE

12. Breng de room, water, roomboter, glucosestroop en koffiopoeder aan de kook.
13. Haal de kookpan van de warmtebron en roer de chocolade er doorheen tot een gladde massa.
14. Giet de ganache uit in een kader of een plaat bedekt met vetvrijpapier.
15. Laat deze stevig worden.

CITRUSGEL

16. Breng de citroen-, limoen- en mandarijncoulis, sushiazijn, suiker en water samen aan de kook.
17. Voeg dan tegelijk de agar agar en citras toe.
18. Kook al roerend 3 minuten door en stort vervolgens in een gastronomobak.
19. Laat zo lang mogelijk geleren in de koeling.
20. Draai tot een gladde gel in de thermoblender.

1 g citras

SPONGECAKE VAN PISTACHE

137 g suiker

275 g pistachenoten

330 g eiwit

44 g tempurabloem

Kartonnen bekers

ZOETE AVOCADO CRÈME

1 avocado

50 ml water

16 g glucose

32 g suiker

0,6 g citroenzuurpoeder

0,5 g zout

GARNITUUR

Viooltjes

21. Bewaar in een spuitflesje of spuitzak.

SPONGECAKE VAN PISTACHE

22. Draai de suiker en de pistache glad in een blender.

23. Voeg het eiwit en de tempurabloem toe en draai deze glad.

24. Prik gaatjes in de onderkant van de kartonnen bekertjes.

25. Zeef het mengsel en giet het in een sifon, belucht met twee patronen.

26. Schud goed en spuit de massa in kartonnen bekertjes.

27. Spuit de bekertjes maximaal voor 30% vol, want ze gaan flink souffleren. Gaar ze direct voor 70 seconden op vol vermogen in de magnetron.

28. Laat de cake op zijn kop afkoelen en haal deze uit het bekertje door de bekertjes kapot te knippen.

ZOETE AVOCADO CRÈME

29. Breng water aan de kook.

30. Doe alle ingrediënten in de blender, voeg het kokende water toe en draai glad op stand 10.

31. Wrijf het mengsel door een fijne zeef.

32. Reserveer koel in een spuitfles.

PRESENTEREN

33. Leg een bolletje avocado sorbet op het bord.

34. Daarnaast een quenelle van de koffie ganache.

35. Plaats de pannacotta erbij.

36. Leg de spongecake van pistache ernaast.

37. Maak de opmaak verder af met dotjes zoete avocado crème en citrusgel.

38. Plaats de koffie-tuille erbij.

I - Menu mei 2025



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

EI, PALING, TUINBOONTJES, ASPERGES, MOSTERD 🌱

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

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 houderige uiteindes eraf.
2. Snijd de kopjes van de asperges met een stukje van de steel (\pm 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.
22. Roer voorzichtig met een lepel alle grapefruitcellen los.

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

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 $\frac{1}{2}$ of $\frac{1}{4}$, 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

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

WALNOTENSCHUIM

50 ml aspergevocht
125 ml slagroom
2,5 g agar agar
5 g bladgelatine

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

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.

200 ml walnotenolie
2 kidde patronen

GARNITUUR

handje walnoten
Gele bloemetjes

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.



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

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

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

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. Bedruipt 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.

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 dichten.
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

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.

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

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

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
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
1 pompje vanille
1 druppel vanille-aroma

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

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

VANILLE-CRUMBLE

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

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
spuitzak

GARNITUUR

4 mandarijnen

CITROENGEL

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

GEKONFIJTE CITROENSCHIL

30. Los de suiker op in een pannetje water en breng aan de kook.
31. Haal van het vuur.
32. 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.
33. Kook de zestes 3 x op met koud water.
34. Voeg de citroenschil toe aan de suikersiroop en breng nog één keer aan de kook.
35. Stort in een bak en koel terug in de koeling.
36. Laat de citroenschillen zo lang mogelijk trekken voor gebruik.

MASCARPONE

37. Week de gelatine in koud water.
38. Klop de mascarpone los en zet opzij.
39. Klop de slagroom (bijna) stijf met een beetje poedersuiker.
40. Voeg beetje bij beetje toe aan de mascarpone. Klop dit voorzichtig door.
41. Verwarm dan het sap. Knijp de gelatineblaadjes uit en los ze één voor één op in het sap.
42. Laat dit circa 5 minuten afkoelen en voeg dan door een zeef toe aan het mascarponemengsel.
43. Giet in een spuitzak en reserveer.

PRESENTEREN

44. Ontvlies de partjes mandarijn.
45. Plaats links een rechthoek mascarpone.
46. Plaats hierboven op de volgende componenten:
 - Turks fruit
 - Citroengel
 - Gekonfijte citroenschil
 - Spongecake plukjes
 - Stukjes mandarijn
47. Plaats ernaast een bodem van crumble en daarop een quenelle yoghurt-citroenijs.

J - Menu juni 2025



AUBERGINE | WALNOOT | RADICCHIO 🌿

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

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 schaalje.

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 | GARNAAL | KROPSLA

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 Verveine
3 takjes munt
200 ml room
60 g crème fraîche
Sansa olijfolie
peper
zout

PREI MOZAÏEK

10 st prei⁴
2 st citroen
10 st norivellen

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.

PREI MOZAÏEK

19. Was de preistengels en snijd deze dezelfde lengte als dat het norivel breed is.
20. Prik enkele gaatjes in de preistengels.

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

⁴ Als de prei dik is, dan zijn 5 preien voldoende

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

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.



RUND-KOFFIE-BANAAN

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
50 g eiwit
1 st oploskoffie

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.
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 bijvoorbeeld op een ijzeren buis en laat volledig afkoelen.
27. Reserveer vocht vrij in een goed afgesloten bak.

GARNITUUR

bieslook

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

POMMES GAUFRETTES

700 g aardappelen (Bonken)

frituurolie

zout

KALFSUKADE STROGANOFF

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 stooft 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

24. Schil de aardappel en schaf deze tot wafeltjes "Pommes Gaufrettes".

25. Was het zetmeel er af en dep droog.

GARNITUUR

0,5 bos bladpeterselie

26. Frituur op 180°C goudbruin.

27. Bestrooien met zout.

PRESENTEREN

28. Neem verwarmde borden.

29. Verwarm de saus en dresseer een spiegelkje 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

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.⁵
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.

⁵ 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.

Index

A

aardappel · 69, 97, *Zie*
vastkokend · 16, 19, 88
aardappelen
Bildstar · 86
bonken · 99
kruimig · 72
Aardappelpuree · 72
aardappels · 26
kruimig · 88
Affilla olie · 67
agar agar · 9, 58, 62, 73, 80, 86, 92, 97
agave siroop · 97
allesbinder · 77
amandelen
geschaafd · 12, 85
witte · 62
amandelpoeder · 12, 91
Amsterdamse uitjes · 16
ananas · 101, 102
Ananas Sorbet · 101
Ananassaus · 102
ansjovis · 88
ansjovisfilets · 53
appel
Elstar · 21, 22, 34, 35, 47, 109
Granny Smith · 47
appelazijn · 7, 86
appelsider azijn · 38
Arborio risotto rijst · 8
asperges · 82
groen · 72
ingemaakt · 85
wit · 84
Asperges · 72
aubergine · 93, 94
avocado · 80, 81

B

bacon · 28
Baileys · 12, 13
bakpoeder · 40, 60, 91
Ballotine · 10, 44
balsamico · 19, 29
banaan · 97
banaan puree · 97
basilicum · 42, 43, 44, 78, 109
basterdsuiker · 30, 31, 80, 91
beukenzwammen · 20, 58, 59, 99
Beurre blanc · 56
Beurre Rouge · 16

bieslook · 6, 54, 55, 82, 83, 98, 109
Bieslookcrème · 7
Bieslookolie · 6
biet
chioggia · 23
rode · 19, 23, 33, 46, 49, 62, 63, 109
bieten · 32
bietensap · 23, 32, 52, 62
Bietenschuim · 23
Bietensoep · 46
Bisque · 36, 66
Bitterbal · 6, 39
Bitterbal van Oesterzwam · 76
bladerdeeg · 21, 22, 54, 55
Bladerdeeg krokantje · 54
bladgelatine · 86, 101
bladpeterselie · 32, 100
bleekselderij · 10, 26, 36, 38, 66, 95
bloedsinaasappel · 61
bloedsinaasappel-puree · 101
bloedworst · 35
bloem
eetbaar · 53
bloemen
eetbaar · 35, 87
bloemkool · 8, 56, 77, 109
Bloemkool crème · 77
Bloemkoolcrème · 56
bloemkoolrijst · 77
blue d 'Auvergne · 53
Bonbon · 50
Bonito vlokken · 32
bospenen · 36
boterham
wit · 36
Botersaus · 77
bouquet garni · 10, 54
Boursin Cuisine · 27
bramen · 7
Brioche · 34
Broodje · 46, 64
broodkruim
gekruid · 44

C

cacaopoeder · 12, 97
Caesar vulling · 53
Caesarsalade · 53
cajunkruiden · 52
Cake · 40
calvados · 38
Calvados · 21, 34, 38
Cannelloni van savoieekool · 58
Cèpes poeder · 26

champignons · 19, 20, 54, 96, 99
chilipeper · 23
chilipepers · 93
chilipoeder · 39, 46
chocola · 30, 31
 witte · 30
chocolade
 puur · 50, 80
 wit · 80
Chocolade biscuit · 12, 13
chocoladesaus · 12
chorizo · 78
citras · 80, 92
citroen
 gekonfijt · 60
Citroen crème · 64
Citroen ijs · 40
Citroenblaadje · 41
citroencoulis · 80
citroenen · 40, 60, 92, 102
Citroengel · 92
citroentijm · 4
citroenzuurpoeder · 81
Citrusgel · 80
cognac · 36, 54, 66
Cookie dough ijs · 13
coquilles · 47, 56
courgette · 42, 43, 89
Courgette linten · 43
courgettes · 42, 89
couscous · 101
Couscous Crème · 101
crème fraîche · 47, 95
Crème van gorgonzola · 86
cress
 affilla · 5, 11, 23, 24, 29, 33, 35, 47, 61, 63, 65, 67, 85, 90
 borage · 65
 Shiso purple · 23
Crumble · 12, 41, 51, 62

D

dashi · 32
diamanthaas · 97
dille · 37
Dille Olie · 37
doperwten · 64, 89
Doperwten crème · 67
Doperwtenrouleau · 89
dragon · 38, 39
druivenpitolie · 86, 93
duinkonijnen · 10
Duxelles van garnalen · 96

E

eekhoorntjesbrood · 26
 gedroogd · 8
eend · 48

 mallard · 28
eenden bouillon · 48
eendenborsten · 49
eendenborstfilet · 6, 20
eendenbouten · 14
eendenvet · 19
eidooiers · 13, 19, 21, 30, 50, 70, 76, 84, 86, 101
eieren · 6, 10, 18, 19, 30, 31, 34, 40, 41, 45, 60, 67, 76, 82,
 84, 86
eigeel · 19, 30, 31, 101
eiwit · 12, 18, 26, 39, 41, 46, 52, 56, 59, 64, 67, 80, 81, 91, 97
eiwitpoeder · 91
enoki · 54
Enoki bundelzwammen · 77
entrecote · 23
espresso
 Nespresso · 12
Espresso mousse · 30
espressobonen · 31
espressopoeder · 12

F

fazant · 58
Filodeeg · 61
Flan van gruyère · 62
Flan van paddenstoelen · 19
flespompoen · 60
Fleur de Sel · 61
foelie · 84
Fondant Knolselderij · 38
forel · 18
frambozen
 gevriesdroogd · 41

G

gamba's · 66, 67
Ganache · 31, 50
Ganache met koffie en chocolade · 80
ganzenvet · 38, 39
garnalen · 36, 37, 66, 96, 109
Geblakerde courgette puree · 42
geitenkaas · 9, 78
Geitenkaas-chorizo balletje · 78
geitenkaasmousse · 9
geitenyoghurt · 64
Gekarameliseerde uien puree · 42
Gekaramelliseerde pompoenpitten · 61
Gekonfijte citroen · 60
Gekonfijte citroenschil · 92
Gel van granaatappel · 58
gelatine · 12, 21, 30, 39, 52, 61, 62, 70, 76, 80, 86, 89, 90, 92,
 101
gemarineerde bloedsinaasappel · 61
gember · 45, 60, 68, 102
Gepocheerde courgette · 42
Gepocheerde peer · 50
Gerookte Botersaus · 73

gevogelte bouillon · 38
gevogeltebouillon · 54
gevogeltefond · 52
Gezouten Mascarponecrème · 13
gin · 65
gist · 34, 46, 64
Glazuur · 52
glucose · 81
glucosestroop · 80
Glühwein ijs · 60
gorgonzola · 86
goudsbloem · 93
granaatappelsap · 58
grapefruit · 84
groentebouillon · 4, 5, 6, 8, 42, 46, 74
Groentebouillon · 4
Gruyère · 62

H

Haagsche hopjes · 13
Hangop · 64
haring kaviaar · 37
Hayani Kombu kelp · 32
hazelnooten · 34, 57
hennepzaad · 5
Hojiblanca olijfolie · 23, 54
honing · 19, 48, 71
Hopjes
 chips · 13
Hopjescrème · 13

I

Ierse whisky
 alcoholvrij · 12
ijs
 citroen · 40
 glühwein · 60
 kaneel · 50
 mandarijn · 70
 yoghurt-citroen · 91
inktvissinkt · 56, 66

J

Jack Daniel's bourbon · 5
jalapeño peper
 groene · 14
Jam van peer en vanille · 34
jeneverbessen · 28
Jus de lapin · 11
jus met kruiden · 68

K

Kaantjes · 97

Kaaskoekje · 53
Kaaskrokot · 62
kalfsfond · 5, 99
Kalfssukade · 99
kalfswang · 68
kaneel · 21, 50, 51, 109
Kaneelblaadje · 51
Kaneelparfait · 21
kaneelstokjes · 50
kaneelsuiker · 21
kappa · 52
kappertjes · 53
Karamel · 21
kardemompeul · 60
kardemompeulen · 16
kastanjes · 26, 27, 54, 55, 109
Kataifi · 52
katenspek · 56
kaviaar
 rood · 45
 zwart · 45
kelp
 Hayani Kombu · 32
kerrievoeder · 88
kervel · 18
kikkererwtentpuree · 14
kipfilet · 53
kippenbouillon · 18, 26, 28, 58, 59
Kletskoppen · 70
knoflook · 5, 6, 8, 10, 11, 19, 25, 26, 36, 37, 38, 39, 42, 44,
 45, 48, 54, 58, 66, 68, 69, 72, 74, 76, 78, 88, 90, 99, 109,
 110
 gefermenteerde zwarte · 74
 zwart · 8
Knoflookcrème · 74
knolselderij · 19, 38, 58, 59, 68, 74, 75, 109
Knolselderij krokantje · 59
koffie · 97
Koffie tuille · 80, 97
koffiebonen · 31
Koffie-gel · 97
Koffiemousse · 12
koffievoeder · 12
Koffiesiroop · 31
kokosrasp · 91
kokosroom · 80
komijn · 76
komijnzaad · 14
komkommer · 64, 65, 110
Konijn · 10
kookcognac · 54, 66
kool · 58
koolrabi · 63
 krokant · 4
koolrabilinten
 gezouten · 4
koolzaadolie · 5, 8, 11, 42, 97
koriander · 14, 15, 42
krokantje
 pittig · 46
Krokantje · 26, 52, 56

kropsla · 18, 95
Kropsla jus · 95
Kruidenkorst · 78
kruidenwater · 14
kumquats · 73
kurkuma · 60

L

Lams bouillon · 78
lamsbout · 88
Lamsfilet · 78
lamsfond · 88, 90
Lamsjus · 78
lamsschouder · 78
laurier · 8, 16, 26, 36, 38, 68, 84, 85, 95
lecithine · 56
Lemon Curd · 40
limoen · 14, 23, 64, 66, 80
limoencoulis · 80
limoenen · 61
Limoncello · 91, 92
linzen
 Beluga · 76
 bitterbal · 6
Linzen · 76
linzen Le Puy · 6

M

Maldonzout · 18
mandarijncoulis · 80
mandarijnen · 70, 92
mandarijnen sap · 91
mandarijnen-sap · 70
Mandarijnijs · 70
mascarpone · 12, 13, 45, 51, 86, 92, 109
Mascarponecrème · 13
mayonaise · 7, 53, 64, 65, 82
Medium Sherry · 73
melba toast · 37
Melbatoast · 82
melk · 5, 30, 31, 34, 40, 44, 49, 50, 60, 61, 62, 70, 72, 77, 101, 102
 gecondenseerde · 12
Melous ui
 gekonfijt · 48
Melousuitjes · 48
Merengue · 41
mergpijp · 23
mierikswortel · 47
Mirin · 63
Miso Pasta · 93
mosterd · 7, 11
 Dijon · 82, 86
 groen · 82
Mosterdcrème · 52
munt · 14, 89, 95, 102

N

Nespresso · 12, 97
nootmuskaat · 5, 28, 49, 56, 58, 59, 62, 69, 77, 95
norivellen · 95
notenolie · 20

O

oestersaus · 42
oesterzwam · 76
oesterzwammen · 74, 75, 76, 110
olijfolie
 Picudo · 85
olijven · 10, 11, 16
 groen · 10
 zwart · 10
Oost-Indische kers · 86
oploskoffie · 30, 97

P

paddenstoelbouillon · 76
paddenstoelen
 poeder van gedroogd · 58
paling · 52, 54, 82
palingfilet · 54
paneermeel · 39, 76, 78
Pani puri · 14
panko · 6, 44, 59, 62, 67, 76
Panko · 67
Panna cotta · 70, 101
Panna cotta van kokos · 80
paprika · 38, 79
 geel · 99
 groen · 99
 rood · 99
 zoete · 99
Paprikagelei · 89
paprikapoeder · 14, 23, 38, 39, 67, 99
 gerookt · 14
parelcouscous · 102
Parmaham · 62
Parmezaan · 8, 9, 54, 56, 62, 86
Parmezaanse kaas · 53, 78
pasta · 8, 9, 25, 53, 66, 67, 93, 110
pastadeeg · 66
pastinaak · 29, 48, 49, 109
patentbloem · 34
pekewater · 64
peper
 rode · 66
 roze · 16
peperkorrels · 5, 26, 36, 43, 48, 68
 witte · 16
peren · 34, 35, 50, 51
Pesto · 78
peterselie · 25, 39, 43, 44, 45, 47, 62, 64, 78

plat · 78
Peterselie saus · 45
Philadelphia · 52
pietermannen · 95
pijnboompitten · 78
pistachenoten · 20, 50, 51, 81, 102
poederkoffie · 80
poedersuiker · 12, 13, 23, 26, 30, 41, 46, 51, 61, 92, 97
poldergans · 38
Pommes duchesse · 88
Pommes Gaufrettes · 99
Pompoencake · 60
pompoenpitten · 61
pompoenpuree · 60
port · 16, 50, 60, 90
prei · 10, 36, 54, 64, 95, 96
Prei Mozaïek · 95
Pro Sorbet · 60, 80, 101
puntpaprika
 rood · 89

Q

quinoa · 20

R

radicchio · 93
radijs · 4, 5, 65, 109
 creme van blad · 5
 zoetzuur · 4
radijskiemen · 86
Ragout van gerookte paling · 82
ravioli
 koolrabi · 4
Ravioli · 66
ricotta · 4
rietsuiker · 46, 91
rijstazijn · 23
Risotto · 8, 68, 69, 109
 van bloemkool · 8
risottorijst · 69
rode kool · 16, 17, 109
Rode wijn gel · 73
Rode wijnsaus · 48
Roerei · 82
Romeinse sla · 53
roodlof · 16
rookmot · 18
room · 5, 9, 11, 12, 18, 19, 21, 25, 29, 30, 31, 38, 49, 50, 52,
 54, 55, 56, 59, 60, 61, 62, 74, 77, 80, 82, 84, 86, 89, 95,
 97, 99, 101
roomboter
 gezouten · 35
Rouille · 36
rozemarijn · 10, 38, 48, 58, 88, 90
rucola · 74, 79
Rucola · 75
Rucola olie · 74

runderbouillon · 68
runderhaas · 97

S

saffraandraadjes · 85
Salade glazuur · 53
Salade van waterkers · 86
Sandwich · 21
savooikool · 58
scheermessen · 54
Schuim van groene mosterd · 82
sinaasappel · 28, 31, 50, 60, 65, 70
Sinaasappel mousse · 30
sinaasappels · 30, 31, 71
Siroop van ui · 42
sjalot · 5, 6, 16, 18, 19, 26, 38, 39, 45, 46, 48, 49, 56, 69, 76,
 85, 89, 90, 95, 96, 99
slagroom · 5, 9, 10, 11, 12, 13, 30, 31, 32, 39, 40, 45, 49, 50,
 52, 54, 70, 74, 76, 80, 86, 88, 92, 101
snijbonen · 66
sojamelk · 7, 13
sojasaus · 54, 74
Sorbet van avocado · 80
Soubise Van Gerookte Ui · 88
Spaghetti van snijbonen · 66
Speculaas crumble · 70
speculaaskruiden · 70
spek
 gerookt · 26
 schuim van gerookt · 5
spekblokjes · 5
Spicy mayo · 23
spinazie · 10, 11, 28, 29, 86, 109, 110
 wilde · 11
spinaziepoeder · 86
Sponge cake · 30
Spongecake · 91
spruiten · 69
steranijs · 16, 50, 60, 102
stokbrood · 37, 82
stoofperen · 50
Stoofpotje eendenpoot · 48
Stroganoff saus · 99
suiker
 donkerbruin · 60
 lichtbruin · 60
sushi azijn · 63, 64, 67, 80
sushi seasoning · 32
sushi-azijn · 42

T

tamarinde pasta · 14
tarbot · 16, 17, 72, 73
TARTAAR · 23
Tartalette short crust · 28
taugé · 74, 75
tempurabloem · 81



Tia Maria · 30, 31
tijn · 5, 7, 8, 10, 16, 18, 19, 26, 38, 39, 48, 50, 54, 58, 68, 72,
76, 84, 88, 90
Tomasu beurre blanc · 32
Tomasu sojasaus · 32
tomaten · 43
 zongedroogd · 10
tomatenpuree · 19, 36, 38, 66, 68, 99
tonijnfilet · 14
trostomaatjes
 mini, op steel · 67
tuinbonen · 82
tuinkers · 16, 17, 52
tuinkruiden · 59
Turks fruit · 91

U

ui
 wit · 84
 witte · 29
Uien tarte tatin · 29

V

vanille · 13, 34, 35, 40, 50, 60, 70, 91, 97, 101, 102, 110
vanille extract · 13
Vanille-Crumble · 91
Vanille-essence · 34
vanille-extract · 40
Vegetal · 53
venkelknol · 36, 66
venkelpoeder · 76
venkelzaad · 36, 66
Verveine · 95
vijfkruidenpoeder · 60
vijgen · 48
vinaigrette · 86
viool · 53
viooltjes · 71
Violtjes · 81
visbouillon · 16, 36, 56, 66, 72, 73, 95
Visbouillon · 16, 36, 56, 66, 72
 van pieterman · 95
viseitjes
 zwart · 57
visgraten · 36
Vismousse · 52
voedingskleurstof
 rood · 60

vongole · 25

W

walnoot · 93
walnoten · 11, 87
walnotenolie · 74, 86
Walnotenschuim · 86
wasabi · 89
waterkers · 86
Waterkersemulsie · 86
wilde eend · 19
wildfond · 58
winterpeen · 66
winterwortel · 19, 38, 68
Witte asperge flan · 84
witte chocolade koffie-ijs · 30
Wodka · 99
Wortel mousse · 45
Wortelharten · 68
Wortelpuree · 68
wortelsap · 69

X

Xantana · 53

Y

yoghurt · 52, 61, 67, 91, 92
 Griekse · 61
Yoghurt-citroenijs · 91
Yoghurtschuim · 61

Z

zalmforellen · 44
Zeebaars · 64
zeeduivelfilet · 5
Zeeuws spek · 58
zilverui
 gekonfijt · 8
zilveruitjes · 8, 99
Zoete avocado crème · 81
Zoetzure groenten · 63
zout
 Maldon · 18, 39, 97
zwezerik · 74

Overzicht bijpassende wijnen

Maand	Gerecht	Wijn
september 2024	Zeeduivel gerookt spek koolrabi radijs	La Mascota Chardonnay 2021, Argentina
	Linzen bieslook eend	William Hardy Shiraz Langhorne Creek & Limestone Coast 2019, Australië
	Risotto bloemkool zwarte knoflook zilverui geitenkaasmousse	Segura Viudas Reserva Cava Semi Seco
	Konijn spinazie walnoot olijf	Château Beauchene Grande Réserve, 2021 Côtes du Rhône
	Hopjes mascarpone baileys chocolade	Baileys
oktober 2024	Pani puri	Baron d'Alsace Pinot Blanc
	Tarbot rode kool olijf	Robert Mondavi Private Selection Buttery Chardonnay
	Kropsla forel ei	Dr Pauly Fritz Fisk Riesling Trocken
	Eend gratin biet	Coteaux de Narbonne
	Kaneelparfait appel	Coteaux du Layon Arpege
november 2024	Tartaar van entrecote merg rode biet spicy mayo	Domäne Wachau Gruner Veltliner Federspiel Himmelstiege
	Linguine alle vongole	Beranger Picpoul de Pinet
	Kastanje soep eekhoortjesbrood gerookt spek	Höpler Blaufränkisch 2020
	Eend pastinaak tarte tatin	Les Hauts d'Arboras Terrasses du Larzac
december 2024	Millefeuille van biet	Domaine de L'Aigle Chardonnay 2022
	Bloedworst appel brioche	Fritz Fisk Riesling 2023
	Bisque garnalen	Muscadet La Briaudiere
	Poldergans calvados knolselderij	Domaine de L'Aigle Pinot Noir 2022
	Lamington citroen	Lergenmuller Eiswein 2018
januari 2025	Courgette basilicum ui	Reinberger Gruner Veltliner Rose Grun 2022
	Zalmforel wortel groene kruiden	Casa Saint Pierre Viognier 2022
	Eend pastinaak vijg	La Magnolia Questa Terra 2021
	Peer bonbon kaneel	Huxelrebe Beerenauslese 2018
februari 2025	Tomaat en caesarsalade amuses	Domaine D'orfeilles Vouvray
	Soep van kastanjes gerookte paling scheermessen	Bassermann-Jordan Riesling trocken 2022
	Coquille bloemkool hazelnoot	Hérésie Blanc, AOP Corbières 2022
	Fazant savooiekool beukenzwam knolselderij	2019 Montefalco Rosso Arnaldo-Caprai

Maand	Gerecht	Wijn
	Pompoencake yoghurtschuim glühwein ijs	Santa Alicia Muscatel Late Harvest
maart 2025	Kaaskroket nieuwe stijl	Kaltern Kellerei Cantina, Pinot Grigio
	Zeebaars komkommer hangop	Joseph Cattin - Riesling 2019
	Doperwten gamba pasta	Hofmann - Grauer Burgunder Trocken 2022
	Kalfswang risotto wortel	La Roverina - Valpolicella 2021 Classico Superiore
	Panna cotta kletskep mandarijnijs	Witte muscat
april 2025	Tarbot asperge	El Esteco Blend de Extremos Torrontes 2024
	Zwezerik zwarte knoflook oesterzwammen	Heresie Corbières 2020, Gérard Bertrand
	Zeeuwse bloemkool	Dr. Von Bassermann-Jordan, Weissburgunder
	Lam geitenkaas pesto	El Esteco Don David, Reserve, Tannat 2021 Argentina
	Avocado-ijs kokos koffie	Brut Dargent Chardonnay ICE Demi-Sec
mei 2025	Ei, paling, tuinboontjes, asperges, mosterd	Segura Viudas Reserva CAVA
	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
juni 2025	Aubergine walnoot radicchio	Prosecco
	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