

M

enu mei 2026¹

TOAST | KRUIDENEITJE | ASPERGE-LOEMPIA

Bouchard - Eugenie²



ZALM | RADIJS | ASPERGE-MUFFIN

Wachau Federspiel



STEAK TARTAAR | ASPERGES

Macon Les Epilles



LAMSRUG | ROMANESCO | ASPERGE-KROKANTJE

Angles



AARDBEI | RABARBER | YOGHURT

Muscat d'iversales



¹ Menu samengesteld door Betty Notenboom CdC
(Hap en Tap / Librije / CCN Bunnik)

² Wijnen van De Sligro



INGREDIËNTEN

KRUIDENBOTER

1 tn knoflook
2 takjes rozemarijn
6 takjes kervel
3 takjes dragon
4 takjes platte peterselie
150 g roomboter
citroensap
zeezout
peper

ZUURDESEMTOAST

10 snee zuurdesembrood

KRUIDENEITJE

8 witte asperges
8 eieren
30 ml room
zout
peper
kruidenboter
boterhamzakjes

LOEMPIA

4 vellen brickdeeg
2 groene asperges
2 witte asperges

TOAST | KRUIDENEITJE | ASPERGE-LOEMPIA

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

KRUIDENBOTER

1. Laat de boter op kamertemperatuur zacht worden.
2. Hak de knoflook en de kruiden fijn.
3. Meng de helft van de fijngehakte kruiden door de zachte boter. De ander helft gebruik je bij het kruideneitje.
4. Breng de kruidenboter op smaak met wat citroensap, peper en zeezout.

ZUURDESEMTOAST

5. Laat de kruidenboter langzaam smelten.
6. Steek grote vierkanten uit het zuurdesembrood.
7. Kwast de uitgestoken brood in met de gesmolten kruidenboter.
8. Bak ze krokant in een koekenpan.

KRUIDENEITJE

9. Snijd de onderkant van de asperges.
10. Schil de asperges en snijd de asperges brunoise.
11. Kook ze gaar.
12. Kluts de eieren met de room, voeg wat zout en peper toe.
13. Meng de brunoise gesneden asperges en de fijn gehakte kruiden door het eimengsel.
14. Leg een boterhamzakje in een klein kopje, giet hier het ei-aspergemengsel in en knoop het dicht. Maak op deze manier 10 pakketjes.
15. Plaats de pakketjes in een ruime pan met kokend water. Laat het ei-aspergemengsel in 4-6 minuten garen.

LOEMPIA

16. Snijd de harde onderkant van de asperges en schil de asperges.
17. Snijd de asperges in 4 stukken.
18. Kook de asperges gaar in gezouten water.
19. Snijd het brickdeeg in repen, net zo breed als de stukken asperge.
20. Vet de vellen brickdeeg in met de gesmolten kruidenboter
21. Leg 2 stukken asperge (2 kleuren) op het brickdeeg.
22. Rol de loempia strak op, maak er 10 op deze manier.
23. Bak ze krokant in een pan.

KORIANDER MAYONAISE

4 takjes koriander
2 eidooiers
15 g mosterd
citraensap
100 ml zonnebloemolie
zout
peper

KORIANDER OLIE

20 g koriander
160 ml zonnebloemolie
blauw kaasdoek

GARNITUUR

Sisho purple cress
Maldonzout

KORIANDER MAYONAISE

24. Hak de koriander fijn.
25. Klop de eidooiers schuimig, voeg de mosterd en een scheutje citroensap toe.
26. Voeg de zonnebloemolie in een dun straaltje toe tot de mayonaise de gewenste dikte heeft.
27. Voeg naar smaak de fijngehakte koriander toe.
28. Breng op smaak met zout en peper.

KORIANDER OLIE

29. Draai de koriander samen met de olie gedurende 1 minuut in de Thermomix fijn op snelheid 10. Daarna nog 1,5 minuten op stand 6,5 en op temperatuur 37°C.
30. Zeef de olie in een kaasdoek en laat uitlekken.
31. Reserveer in een spuitflesje.

PRESENTEREN

32. Leg op het bord een zuurdesemtoastje neer.
33. Leg hierop het kruideneitje. Strooi nog wat Maldonzout over het eitje.
34. Schik de loempia ernaast en spuit kleine toefjes koriandermayonaise rondom.
35. Spuit wat korianderolie rondom het gerecht.
36. Garneer met de cress.



INGREDIËNTEN

VISEITJES DRESSING

125 ml kookroom
5 kaffirlimoen blaadjes
7 lavas blaadjes
zout
peper
60 g foreleitjes
60 g tobiko eitjes rood

GEPEKELDE RADIJS

20 radijs
4 sjalotten
100 ml rijstazijn
100 ml witte wijnazijn
200 g poedersuiker

ASPERGE-MUFFIN

150 g witte asperges
1/2 sjalot
120 g boter
50 ml warm water
5 g gedroogde cêpes
1 ei
35 g pijnboompitten
50 g Parmezaanse kaas
140 g zelfrijzende bloem
4 g bakpoeder

ZALM | RADIJS | ASPERGE-MUFFIN

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

VISEITJES DRESSING

1. Breng de kookroom aan de kook, samen met de kaffirlimoenblaadjes en de lavas blaadjes.
2. Voeg wat zout en peper toe.
3. Haal van het vuur en laat infuseren gedurende 1 uur.
4. Meng de foreleitjes met de tobiko eitjes. Voeg de room naar gelang toe.
5. Reserveer op kamertemperatuur.

GEPEKELDE RADIJS

6. Maak de radijs schoon en snijd in partjes.
7. Snijd de sjalotten fijn.
8. Breng de rijstazijn en witte wijnazijn aan de kook met de poedersuiker.
9. Giet dit over de radijsjes en sjalotten en reserveer in de koeling.

ASPERGE-MUFFIN

10. Verwarm de oven op 180°C.
11. Snijd de sjalot fijn.
12. Schil de asperges.
13. Stoof ze samen in wat boter.
14. Maal de gedroogde cêpes in de kruidenmolen fijn.
15. Meng dit poeder met het warme water.
16. Voeg de paddenstoelenmengsel toe aan de asperges en laat verder garen.
17. Mix de asperge mengsel met een staafmixer tot een gladde crème en laat afkoelen.
18. Meng de aspergecrème met het ei.
19. Maal de pijnboompitten en de Parmezaanse kaas fijn.
20. Smelt de resterende boter.
21. Voeg de aspergecrème, de pijnboompitten en Parmezaanse kaas samen met de gesmolten boter.
22. Meng de bloem en de bakpoeder erdoor.
23. Reserveer het beslag in een spuitzak.
24. Verdeel het beslag over de muffinvorm.
25. Bak de muffins af in ca. 15-17 minuten op 180°C.

ASPERGES

10 witte asperges

ZALM

4 pompje vanille extract

20 g roomboter

500 g zalmfilet

GARNITUUR

vene cress

25 g tobiko eitjes rood

ASPERGES

26. Schil de asperges.

27. Verwijder de onderkant.

28. Blanceer de asperges en snij de asperge in de lengte in 4-en.

ZALM

29. Ontvel de zalm en portioneer de zalm in 10 stukken.

30. Pomp de vanille extract op een schaalte en marineer de zalm er in.

31. Bak de zalmfilet in de boter gaar.

PRESENTEREN

32. Verwarm de viseitjes dressing licht.

33. Schik de asperges op het bord.

34. Leg de zalm op de asperges.

35. Dresseer de gepekeld radijsjes en een muffin erlangs.

36. Maak af met de vene cress en tobiko eitjes.



STEAK TARTAAR | ASPERGES

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

STEAK TARTAAR

750 g diamanthaas
5 g gerookte paprika poeder
50 ml Sansa olijfolie
25 g kappertjes
45 g sjalot
7 ml Worcestershire Sauce
tabasco
zout

AARDAPPELCHIPS

1 aardappel - vastkokend
frituurolie
Maldon zout

PAPRIKA CRÈME

200 ml zonnebloemolie
10 g gerookte paprika
45 g eiwit
40 g yoghurt
20 g azijn
zout

RADIJS

4 st radijs
Sushi azijn

DRESSING

1 tn knoflook
½ sjalot
20 ml gember siroop
20 ml azijn
140 ml zonnebloemolie
zout

BEREIDINGSWIJZE

STEAK TARTAAR

1. Snijd het vet van het vlees. Snijd het vlees tot fijn tartaar.
2. Snipper de sjalot.
3. Hak de kappertjes fijn en meng deze met de sjalot en het vlees.
4. Breng hoog op smaak met zout, tabasco, paprika poeder, olijfolie en Worcestershire Sauce.
5. Reserveer in de koelkast.
6. Haal een half uur voordat je uit gaat de tartaar uit de koeling en laat op temperatuur komen.

AARDAPPELCHIPS

7. Verwarm de frituurolie tot 180°C.
8. Schil de aardappel.
9. Snijd op de mandoline dunne plakken van de aardappel.
10. Spoel de plakken en droog ze goed.
11. Frituur de plakken tot goudbruine chips.
12. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat gekneusd Maldon zout.

PAPRIKA CRÈME

13. Meng de zonnebloemolie en gerookte paprika poeder. Laat dit minimaal 1 uur trekken.
14. Meng de eiwit met de yoghurt en azijn met een staafmixer.
15. Voeg hier druppelsgewijs de paprika-olie aan toe, tot een gladde crème.
16. Breng op smaak met zout.
17. Reserveer in een spuitzak in de koeling.

RADIJS

18. Snijd de radijsen tot dunne plakjes op een mandoline.
19. Reserveer de in radijsplakjes een bakje met Sushi azijn; ze zullen dan roze kleuren.

DRESSING

20. Blender de knoflook, sjalot, gember siroop en azijn fijn.
21. Voeg langzaam de olie toe tot een licht gebonden dressing.
22. Breng op smaak met zout.

ASPERGES (1)

2 witte asperges

ASPERGES (2)

5 witte asperges

GARNITUUR

eetbare bloem - geel

ASPERGES (1)

23. Schil de asperges en verwijder het onderste deel.
24. Schil met een dunschiller lange linten.
25. Reserveer de aspergelinten in de dressing.

ASPERGES (2)

26. Schil de asperges en verwijder het onderste deel.
27. Snijd deze vervolgens in de lengte doormidden en gril ze.

PRESENTEREN

28. Neem 2 steekringen en vul de buitenste ring met de steak tartaar. Niet het midden dus!
29. Verdeel 2 stukken gegrilde asperge over de ring heen.
30. Verdeel de radijs en over de ring.
31. Garneer met wat aspergelinten uit de dressing.
32. Spuit royaal dotted paprika crème over de steak tartaar.
33. Plaats de aardappelchips en de eetbare bloem er bovenop.



LAMSRACK | ROMANESCO | ASPERGE-KROKANTJE

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

GROENTEN I

1 winterpeen

50 ml Mirin

50 ml witte wijn azijn

100 ml sinaasappelsap

1 steranijs

10 venkelzaadjes

GROENTEN II

250 g romanesco

150 g sperziebonen

200 g tuinbonen

125 ml Mirin

125 ml witte balsamico azijn

1 kaneelstokje

3 witte peperkorrels

5 g kerriepoeder

LAMSRUG I

3000 g lamsrug

3 takje rozemarijn

5 tn knoflook

50 ml Sansa olijfolie

15 ml citroensap

ASPERGE PUREE

500 g aardappelen - kruimig

10 st witte asperges

zout

peper

BEREIDINGSWIJZE

GROENTEN I

1. Schil de winterpeen en snijd hem in schijfjes van ½ cm.
2. Meng de Mirin, de witte wijn azijn, de sinaasappelsap, steranijs en venkelzaadjes en breng aan de kook.
3. Blancheer hierin de wortelschijfjes.
4. Doe alles in een weckpot en laat afkoelen.
5. Laat de smaken 1 uur intrekken.

GROENTEN II

6. Maak van de romanesco kleine roosjes.
7. Snijd de sperziebonen in kleine ringen.
8. Dop de tuinbonen en blancheer ze kort in gezouten water.
9. Dubbeldop de tuinboontjes.
10. Meng de Mirin, de balsamico azijn, het kaneelstokje, de peperkorrels en kerriepoeder bij elkaar en breng aan de kook.
11. Blancheer hierin de romanesco, sperzieboontjes en tuinboontjes.
12. Doe alles in een weckpot en laat afkoelen.
13. Laat de smaken 1 uur intrekken.

LAMSRUG I

14. Verwijder de botten van de lamsrug. Gebruik de botten en afsnijdsels voor de lamsfond.
15. Rits de rozemarijn en hak de knoflook en rozemarijn fijn.
16. Maak een marinade van de knoflook, rozemarijn, olijfolie, citroensap.
17. Smeer de lamsracks met de marinade in. Laat zo lang mogelijk in de marinade trekken.

ASPERGE PUREE

18. Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes.
19. Schil de asperges, verwijder de onderkant en snijd de kopjes (zo'n 3 cm) er af, houd deze apart.
20. Snijd de rest van de asperges klein.
21. Kook de aardappelen en stukjes asperge in gezouten water gaar.
22. Giet af, bewaar het kookvocht.
23. Pureer tot een gladde puree.
24. Breng op smaak met zout en peper.
25. Kook de asperge kopjes gaar in het kookvocht.

LAMSJUS

afsnijdsels/botten lamsrug
zonnebloemolie
70 g tomatenpuree
75 g ui
75 g prei
50 g bleekselderij
50 g wortel
1 bouquet garni
1 takje rozemarijn
1 tn knoflook
6 peperkorrels
100 g roomboter
30 ml rode port
20 ml Madeira

ASPERGE-KROKANTJE

5 groene asperges
200 g tempurameel
50 g panko
275 ml ijskoud water
frituurolie
zout

LAMSRUG II

lamsrug
roomboter
Sansa olijfolie
aluminiumfolie

GARNITUUR

Affilla cress

LAMSJUS

26. Zet de roomboter kleingesneden in de vriezer.
27. Doe de botten en afsnijdsels in een braadslee en laat ze, onder toevoeging van een scheutje zonnebloemolie, rondom bruin braden in een voorverwarmde oven op 200°C. Voeg de tomatenpuree hieraan toe en laat meegaren.
28. Schep ze na ca. 25 minuten over in een grote pan.
29. Voeg koud water toe tot alles onderstaat en breng het geheel aan de kook, schuim af.
30. Voeg daarna de bouquet garni, rozemarijn en de grof gesneden groenten, de geplette knoflook en de gekneusde peperkorrels erbij en laat de fond zo lang mogelijk trekken op een matig vuur, minimaal 2-3 uur.
31. Schep van tijd tot tijd het schuim af.
32. Als de fond voldoende is getrokken passeer deze.
33. Voeg de rode port en Madeira toe en laat inkoken tot de gewenste sterkte.
34. Monteer met de koude boter tot een glanzende jus.

ASPERGE-KROKANTJE

35. Verwijder de harde onderkant van de asperges.
36. Snijd de asperges met een dunschiller in lange slierten.
37. Meng het tempurameel met koud water tot een beslag.
38. Breng op smaak met wat zout.
39. Verwarm de olie.
40. Haal de aspergeslierten door het beslag. Haal de helft van de aspergeslierten ook nog door de panko. Frituur ze allemaal krokant.
41. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout.

LAMSRUG II

42. Verwarm de oven op 120°C.
43. Verwijder het merendeel van de marinade.
44. Braad in een pan de lamsrug rondom bruin in wat boter en olijfolie.
45. Doe de lamsracks met het braadvocht in een braadslee en gaar verder in de oven tot een kerntemperatuur van 46°C.
46. Haal de lamsrug uit het braadvocht.
47. Wikkel in aluminiumfolie en laat minimaal 10 minuten rusten.
48. Portioneer de lamsrug.

PRESENTEREN

49. Verwarm de asperge puree en leg een flinke lepel puree in het midden van het bord.
50. Rangschik de lamsrug op het bord.
51. Drappeer de groenten erom heen.
52. Steek de aspergekopjes in de puree.
53. Garneer met de asperge-krokantjes en de lamsjus.



AARDBEI | RABARBER | YOGHURT

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

RABARBER

250 g rabarber

350 g suiker

350 ml water

HANGOP

250 g Griekse yoghurt 10%

75 g witte basterdsuiker

15 ml citroensap

1 pompjes vanille extract

AARDBEIEN BOUILLON

400 g aardbeien

100 g suiker

4 takjes verse basilicum

BEREIDINGSWIJZE

RABARBER

1. Was en schil de rabarber (bewaar de schillen).
2. Breng 200 ml water aan de kook en voeg de suiker en de rabarberschillen toe.
3. Laat 5 minuten zachtjes koken totdat de suiker is opgelost.
4. Zeef het mengsel en vang het suikerwater op. De schillen kunnen nu weg.
5. Snijd de rabarber in stukken van 2-3 cm.
6. Leg de rabarber naast elkaar in een bak en schenk het suikerwater erover.
7. Dek af met plasticfolie en laat 2 uur konfijten.
8. Reserveer de gekonfijte rabarber in de warmhoudkast.

HANGOP

9. Hang de yoghurt uit in een theedoek op een bolzeef boven een kom. Laat minimaal 2 uur staan.
10. Bewaar de overgebleven wei voor de aardbeien, stap 34.
11. Roer de basterdsuiker erdoor, voeg citroensap en vanille toe naar smaak.
12. En reserveer in een spuitzak.

AARDBEIEN BOUILLON

13. Maak de aardbeien schoon.
14. Meng de aardbeien en de suiker in een kom.
15. Hak de basilicum fijn en voeg toe.
16. Verwarm de aardbeien in wat water totdat de aardbeien vocht gaan afgeven.
17. Zeef de bouillon.
18. Reserveer 50 ml in een spuitflesje. Gebruik de rest van de bouillon voor het yoghurt aardbeien ijs.
19. Pureer de overgebleven aardbeien en reserveer voor de biscuit, stap 35.

YOGHURT AARDBEIEN IJS

350 g Griekse yoghurt 10%
120 g poedersuiker
250 ml aardbeienbouillon

BISCUIT

175 g ei
100 g suiker
6 g vanillesuiker
75 g bloem
25 g maïzena
bakpapier

AARDBEIEN

200 g aardbeien
wei (van stap 10)

GARNITUUR

aardbeienpuree (van stap 20)

YOGHURT AARDBEIEN IJS

20. Meet het suikergehalte met de Brixmeter van de bouillon.
21. Breng het suikergehalte tot 28°BRIX.
22. Meng het vervolgens de poedersuiker met de yoghurt.
23. Voeg de aardbeienbouillon toe.
24. Draai in de ijsmachine tot ijs.

BISCUIT

25. Verwarm de oven op 180°C.
26. Klop de eieren met de suiker en vanillesuiker in een bekken luchtig.
27. Zeef de bloem en maïzena en spatel dit voorzichtig door het schuim.
28. Schep een deel van het beslag in een met bakpapier beklede bakplaat en smeer uit met een paletmes. Bak tot een luchtig biscuit in 20 minuten.
29. Het overige deel van het beslag in een ronde bakvorm, bekleed met bakpapier, ongeveer 35-40 minuten. Testen met saté prikker.
30. Uit de bakplaat deeg steek je rondjes, zelfde diameter als het ijs.
31. Het restant van het beslagdeeg verkruimelen voor presentatie.
32. Uit de taart bakvorm snij je taartpunten. Deze snij je horizon door.

AARDBEIEN

33. Maak de aardbeien schoon, snijd in partjes.
34. Marineer ze met de wei van de hangop in een afgedekte kom voor zo'n 20 minuten.

PRESENTEREN

35. Smeer de aardbeienpuree op 1 laag en leg de tweede deeglaag er bovenop.
36. Leg het biscuit in het midden van het bord en schik de rabarberstengels erlangs.
37. Spuit doppen hangop langs het biscuit. En spuit wat hangop op de bovenkant van de taartpunt. Garneer nog wat aardbei erbij.
38. Garneer met de gemarineerde aardbeien.
39. Plaats een quenelle aardbeien yoghurt ijs op het biscuitrondje.
40. Druppel wat aardbeienbouillon eromheen.