



# Maandmenu's




## 19e kookseizoen




**2023 – 2024**

# Inhoud<sup>1</sup>

## Amuses

|  |    |
|--|----|
| Venkel   tomaat   Champignon              | 4  |
| Kreukels / Bleekselderij / Lavas   | 13 |
| Paprika en Anchoïade   | 22 |
| Coquilles   Witte chocolade  | 32 |
| Kippenlever   Witlof   Appel   | 41 |
| Rammenasravioli met krab   | 50 |
| Ui   Zalm  | 58 |
| Asperges Brabançonne   | 69 |
| Bloemkool   harissa   labneh   Man'ouche  | 79 |
| Chawan Mushi                              | 89 |

## Soepen


|   |    |
|---|----|
| Amandel   | 8  |
| Tomatensoep finish it Yourself  | 42 |
| Coquilles   Inktvis   | 60 |
| Broccoli   Venkel   Appel  | 71 |
| Saffraan bouillon   heilbot   schaaldieren   groenteflensje   | 83 |

## Voor- / tussengerechten

|   |    |
|---|----|
| Inktvis   | 6  |
| Pulpo carpaccio / Zwarte quinoa kroepoek  | 15 |
| Gepofte Knolselderij / Cantharellen  | 17 |
| Passie/Makreel/Venkel   | 24 |
| Eend/bataat   | 26 |
| Mini Magnum   Lever   Sherry gel  | 34 |
| Skrei   Vanille   Paprika   | 35 |
| Zeeduivel   karnemelk   Sambai  | 44 |
| Carpaccio van Zeebaars met Citrus   | 52 |
| Risotto met selderij en gorgonzola  | 53 |
| Knolselderij  | 62 |
| Ravioli   Hollandse garnaal   | 73 |
| Zalmforel   Bulgur   Aardpeer   | 81 |
| Daikon – Miso                        | 90 |
| Yakitori - Tempura  | 92 |

---

<sup>1</sup> Alle receptuur is voor 10 personen, tenzij anders vermeld

 dit zijn vegetarische gerechten

## Hoofdgerechten

|   |    |
|---|----|
| Rouleau van Konijn, Dadel, Pata Negra en Gelei Van Sherry .....           | 9  |
| Hertenbiefstuk / Rillette / Churros / Saffraan pudding / Dadelpuree ..... | 18 |
| Hertensukade .....  | 28 |
| Beef Wellington   (Aard) Peer   Pommes Duchesse .....                     | 37 |
| Boerderij eend met zuurkool en paddenstoelen .....                        | 46 |
| Reebout met pompoentaart .....  | 55 |
| Kalfsoester   Poffertjes   Groente.....                                   | 64 |
| Rouleau van kip met pistache .....  | 75 |
| Lam   aubergine   jalapeño   koolrabi2.....                               | 85 |
| Entrecote - Rendang – Pastinaak.....                                      | 94 |

## Nagerechten

|   |    |
|---|----|
| Pistache   Chocolade   Walnoten .....   | 11 |
| Peer / Chocolade-kardemonsaus / Crème crue .....                                  | 20 |
| Oosters zoet.....   | 30 |
| Vanille   Chocolade   Koffie .....  | 39 |
| Brownie   Stoofpeer.....  | 48 |
| Red Velvet.....   | 57 |
| Stroopwafels.....   | 67 |
| Gepocheerde peer met roomijs van vijg en amandel met een crunch van amandel ..... | 77 |
| sinaasappel   witte chocolade   zwarte olijf.....                                 | 87 |
| Sesam - Purin - Matcha.....   | 96 |

## Menu's

|                              |    |
|------------------------------|----|
| A - Menu september 2023..... | 4  |
| B - Menu oktober 2023.....   | 13 |
| C - Menu november 2023.....  | 22 |
| D - Menu december 2023.....  | 32 |
| E - Menu januari 2024 .....  | 41 |
| F - Menu februari 2024.....  | 50 |
| G - Menu maart 2024 .....    | 58 |
| H - Menu april 2024.....     | 69 |
| I - Menu mei 2024 .....      | 69 |
| J - Menu juni 2024 .....     | 89 |

## Index en overzicht bijpassende wijnen

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| Index.....                        | 98  |
| Overzicht bijpassende wijnen..... | 105 |

# A - Menu september 2023



## INGREDIËNTEN

### BRUSCHETTA

1 grof ongesneden brood, bijv.  
Batard of Boule

### BELEG

15 g boter  
Sansa olijfolie  
2 uien  
2 venkelknollen  
50 ml witte wijn  
8 zwarte olijven  
zeezout  
verse peper  
tijm

### CROSTINI

1 robuust stokbrood  
Picudo olijfolie van Valderrama  
300 g tomaten  
gezouten kappertjes  
1 tn knoflook  
oregano  
1 sjalot  
1 citroen  
zwarte peper

## VENKEL | TOMAAT | CHAMPIGNON<sup>2</sup> 🌿

BRUSCHETTA MET VENKEL, UIEN EN OLIJVEN

CROSTINI MET TOMAAT, KAPPERTJES, UI EN CITROEN

CHAMPIGNONS MET GROENE SAUS

## BEREIDINGSWIJZE

### BRUSCHETTA

1. Snijd 5 sneden af.
2. Steek 20 rondjes uit de sneden met een steker.

### BELEG

3. Schil de uien en snijd in dunne ringen.
4. Maak de venkel schoon, snij in vieren en vervolgens in dunne plakken.
5. Ontpit de olijven en snij in plakjes.
6. Smelt de boter en de Sansa olijfolie in een pan met antiaanbaklaag en dikke bodem.
7. Roer de uienringen en plakjes venkel erdoor en laat het geheel onder af en toe roeren 45 minuten zachtjes stoven, of tot de groenten goud bruin en gaar zijn.
8. Voeg de wijn en de olijven toe en laat het geheel pruttelen tot de wijn is ingekookt. Voeg peper en zout naar smaak toe en houd het venkelmengsel warm.
9. Gril de rondjes brood goudbruin, zonder olie bijvoorbeeld onder de salamander (blijf erbij!).
10. Schep het warme venkelmengsel erop en garneer met wat verse tijm.

### CROSTINI

11. Verwarm oven voor op 190°C .
12. Snijd het stokbrood in dezelfde dikte als het sneden brood.
13. Smeer de sneetjes in met olie.
14. Zet 8 minuten in de oven totdat ze goudbruin en krokant zijn.
15. Pliceer de tomaten en snijd concassé.
16. Spoel de kappertjes af.
17. Rasp de schil van de citroen en pers de citroen uit.
18. Meng de tomaat, kappertjes, fijngehakte knoflook, oregano, de fijngesnipperde sjalot en citroenrasp en voeg mondjesmaat citroen sap toe. PROEVEN!

<sup>2</sup> Gebruikte bronnen voor het maandmenu zijn: Hemels Italië - Ursula Ferrigno, The Lemon Kitchen Sicilië, - Jadis Schreuder, Vis Enz, Gastronomix

## CHAMPIGNONS

100 ml Sansa olijfolie  
4 tn knoflook  
2 gedroogde chilipepers  
800 g witte champignons

## SAUS

20 g bloem  
2 tn knoflook  
0,5 bos peterselie  
100 ml witte wijn  
zout  
peper

## GARNITUUR

19. Roer door elkaar en laat de smaken intrekken.

## CHAMPIGNONS IN GROENE SAUS

20. Hak de knoflook fijn.  
21. Hak de chilipeper fijn.  
22. Wrijf de champignons schoon.  
23. Verwarm de Sansa olijfolie in een pan en bak de knoflook op een laag vuur glazig.  
24. Voeg de chilipeper en de champignons toe en zet het vuur hoger.  
25. Roer totdat al het vocht uit de champignons is gelopen en bak ze dan op een niet te hoog vuur nog 10 minuten totdat het vocht verdampt is.

## SAUS

26. Blancheer de 2 tenen knoflook licht in kokend water en snijd ze fijn.  
27. Snijd de blaadjes peterselie fijn.  
28. Meng de knoflook met de peterselie, de wijn en zout en peper naar smaak in een kommetje.  
29. Strooi als de champignons klaar zijn de bloem erover en roer goed door.  
30. Haal de pan van het vuur en voeg al roerend de saus toe.  
31. Zet de pan weer op het vuur en breng het gerecht al roerend aan de kook.  
32. Laat alles 5 minuten pruttelen. De saus moet tamelijk dik worden.  
33. Proeven en eventueel nog wat citroensap toevoegen.

## PRESENTEREN

34. Leg op een tapas plankje om en om 2 crostini en 2 bruschetta.  
35. Plaats een kleine tajine naast het plankje en vul deze met de champignons.  
36. Leg de deksel van de tajine schuin op het bakje.  
37. Serveer.



## INGREDIËNTEN

### PASTA

16 g inktvisinkt  
300 g basisreceptuur pastadeeg

### VULLING

10 gamba's  
15 g kappertjes  
25 g Taggiasche olijven  
1 tn knoflook  
150 ml slagroom

### INKTVIS

20 st pijlstaart babyinktvisjes of  
10 grotere  
bloem  
3 tn knoflook  
3 tak rozemarijn  
Sansa olijfolie

### SAUS

500 ml witte wijn  
100 ml witte wijnazijn  
2 tn knoflook  
5 laurierblaadjes  
2 sjalot  
1 plukje saffraan (4-5 draadjes)  
100 g koude boter

### GARNITUUR

10 g gezouten kappertjes  
Sansa olijfolie

## INKTVIS

## BEREIDINGSWIJZE

### PASTA

1. Maak volgens basisreceptuur zwart pastadeeg.
2. Maak met behulp van de pastamachine tagliatelle van zwarte pasta.
3. Kook de pasta in goed gezouten water al dente.

### VULLING

4. (Ontdooi eventueel de gamba's) en pel de gamba's.
5. Hak de olijven klein.
6. Hak de kappertjes klein.
7. Pureer de gamba's met de knoflook en de slagroom tot een gladde farce en meng deze met de kappertjes en de olijven.

### INKTVIS

8. Maak de inktvis schoon; trek voorzichtig het onderlichaam met de tentakels los van het bovenste gedeelte. Als het goed gaat, komen de ingewanden er automatisch mee uit. Controleer of de baleinen en alles er uit is. Bij de minipijlinktvisjes kan er ook nog een grijs vliesje omheen zitten, deze dan ook verwijderen.
9. Snijd het deel met de tentakels net boven de ogen door. De 'rommel' van weg, de tentakels reserveren.
10. Vul de inktvislijfjes met de farce en sluit ze af met een cocktailprikkertje.
11. Wentel de inktvis door wat bloem en bak ze rondom goudbruin in Sansa olijfolie met wat knoflook en rozemarijn.
12. Gaar de inktvis in een ovenschaal op 170°C (ong. 15 min).
13. Bak vervolgens de tentakels nog even in dezelfde olie.

### SAUS

14. Snijd de sjalot en hak de knoflook fijn.
15. Voeg wijn, azijn, laurier en saffraan toe en reduceer tot de helft en passeer door een zeef.
16. Monteer de saus met de koude boter, klontje voor klontje en breng op smaak met zout en peper.
17. Schuim het vlak voor uit even op met de staafmixer.

## PRESENTEREN

18. Spoel de kappertjes af.
19. Bak de kappertjes knapperig in een klein beetje Sansa olijfolie.

Affilla cress

20. Plaats een hoopje pasta in een diepbord.
21. Snij de inktvisjes in 2-en en verdeel deze over de pasta.
22. Dresseer de inktvisjes op de pasta en verdeel de saus er over.
23. Versier met Affilla cress, de gebakken tentakels en gebakken kappertjes.



## AMANDEL

### AJOBLANCO

#### INGREDIËNTEN

1500 ml kippenbouillon  
200 g witbrood  
600 g gepelde amandelen  
20 g knoflooktenen  
(± 5 tenen)  
zout  
peper  
35 ml Picudo olijfolie van  
Valderrama  
125 ml sherryazijn  
kaasdoeken

#### GARNITUUR

500 g pitloze witte druiven  
100 g geschaafde  
amandelen

#### BEREIDINGSWIJZE

1. Maak kippenbouillon volgens basisreceptuur.
2. Snijd het brood eventueel in plakken en week het brood in wat bouillon.
3. Blancheer de amandelen en blancheer de knoflook.
4. Pureer de amandelen vervolgens met de knoflook, zout en het brood (in de Thermomix 60 seconden, stand 10).
5. Voeg de olijfolie al roerend toe, meng er aan het einde de azijn door.
6. Voeg bouillon toe tot de gewenste dikte.
7. Breng het mengsel op smaak met zout en eventueel wat extra azijn.
8. Maal nogmaals in de Thermomix, tot het nauwelijks of niet meer korrelig is.
9. Wrijf eventueel nog het door een fijne zeef (al of niet met kaasdoek).
10. Reserveer koud (bij voorkeur in de koeling).

#### PRESENTEREN

11. Verwijder alle schilletjes van de druiven en halveer ze.
12. Rooster in een droge pan de amandelen.
13. Garneer met de gehalveerde druiven.
14. Garneer met paar druppels Picudo olijfolie van Valderrama en met wat gesnipperde geroosterde amandelen.



## ROULEAU VAN KONIJN, DADEL, PATA NEGRA EN GELEI VAN SHERRY

### INGREDIËNTEN

#### ROULEAU

1000 g konijnenrugfilet  
25 dadels  
350 ml water  
650 ml sherry  
60 g ahornsiroop  
70 g Vegetal  
10 plakjes Pata Negra  
(dungesneden)

#### ZOETE AARDAPPEL

3 zoete aardappels  
roomboter  
zout

#### POMPOEN

1 flespompoen  
10 g honing  
100 g roomboter  
Sansa olijfolie

### BEREIDINGSWIJZE

#### ROULEAU

1. Ontvries de filets en bestrooi lichtjes met peper en zout.
1. Verdeel in twee porties en rol deze als een toffee mooi strak op met plasticfolie, vacumeer deze en gaar ze in de sous vide op 62°C voor minimaal 1 uur.
2. Ontpit de dadels en sla deze plat tussen bakpapier. Rol deze met de deegroller uit tot een mooie dunne rechthoekige plak (om het makkelijk van het papier te halen is het handig om het licht aan te vriezen).
3. Verdun de sherry met water en voeg de ahornsiroop toe, verwarm.
4. Bind deze af met Vegetal<sup>3</sup> en giet de vloeistof mooi dun uit op een plateau, bekleed met folie. (gebruik 2 plateaus om dunne geleï te krijgen).
5. Laat de geleï afkoelen. NIET IN DE VRIEZER!!
6. Leg op de geleï een plak dadels en bedek die met de Pata Negra.
7. Leg het konijn op het uiteinde van de plak, en rol deze mooi strak in (met de folie).
8. Verwarm kort voor dat je uit gaat tot maximaal 60°C.

#### ZOETE AARDAPPEL

9. Schil de aardappels.
10. Snij de aardappels in een fijne brunoise.
11. Was de aardappelstukjes en droog deze.
12. Bak de aardappels tot knapperige kaantjes.
13. Breng op smaak met zout (indien nodig).

#### POMPOEN

14. Verwarm de oven voor op 180°C
15. Schil de pompoen en snij het vruchtvlees in kleine stukjes.
16. Meng de pompoen met de honing en Sansa olijfolie.
17. Doe de pompoen op een ovenblad en laat in de oven garen.
18. Klaar de roomboter tot een beurre noisette.
19. Laat de pompoen afkoelen en doe deze, met de beurre noisette in de blender.

<sup>3</sup> Toepassing: Ingrediënten bij kamertemperatuur mengen en verhitten tot tenminste 65°C. Als het onvoldoende verwarmd wordt dan wordt de vloeistof enkel verdikt en wordt het geen 'gel'. Hetzelfde ontstaat als de dosering verlaagd wordt. Niet geschikt om in te vriezen.

## **RODE BIET**

5 rode bieten (gekookt)  
rookmot

## **ARTISJOK**

2 artisjok

## **DRAGONOLIE**

150 ml zonnebloemolie  
75 g dragonblaadjes

## **GARNITUUR**

25 hazelnoten  
1 bakje beukenzwammen (150 g)  
notenolie

20. Zorg dat de puree een mooie zachte consistentie heeft.
21. Indien nodig, druk de puree door een fijne zeef.
22. Reserveer warm.

## **RODE BIET**

23. Doe een wat rookmot in de rookoven.
24. Maak kleine cilinders van de biet.
25. Doe de biet in de rookoven.
26. Sluit de rookoven bijna helemaal en zet deze op halfhoog vuur.
27. Sluit de pan zodra de rook te ruiken is en haal de rookoven van het vuur.
28. Laat de bieten zo lang mogelijk de rookgeur opnemen.
29. Reserveer.

## **ARTISJOK (CHIPS)**

30. Maak de artisjok schoon zodat je enkel de bodem overhoudt.
31. Blancheer deze in licht gezouten water met een halve citroen, net niet gaar,
32. Snijd de artisjokken met behulp van de snijmachine, stand 3, in dunne plakjes.
33. Dep goed droog.
34. Frituur in een frituur op 160°C tot de artisjokkenchips krokant zijn.

Bestrooi met zout en peper.

## **DRAGONOLIE**

35. Blancheer de dragonblaadjes kort, droog ze en doe ze samen met de olie in de Thermomix. 1 minuut op stand 5 dan 10 minuten op 50°C stand 2.
36. Zeef de olie en doe over in spuitflacon.
37. Reserveer de olie.

## **PRESENTEREN**

38. Hak de hazelnoten fijn en rooster in een droge koekenpan.
39. Besprenkel de beukenzwammen met wat notenolie en gebruik de crème brûlée brander om de zwammetjes af te branden.
40. Trek een streep van de pompoenpuree op het bord.
41. Plaats een rouleau op het bord, garneer met gehakte hazelnoten, zwammen en artisjokchips.
42. Plaats de biet op het bord, en "strooi" de kaantjes eroverheen.
43. Garneer met druppels dragonolie.



## PISTACHE | CHOCOLADE | WALNOTEN

CANNOLI DE DULCE DE LECHE, CHOCOLATE Y NUEZ EN GELATO DI PASTACCHIO

### INGREDIËNTEN

#### PISTACHEPASTA

100 g pistachenoten, gepeld,  
geblancheerd en  
ongezouten  
34 g witte basterdsuiker  
1 ei  
35 g boter  
35 g slagroom 30%

#### IJS

300 ml volle melk  
200 ml slagroom  
3 eieren  
100 g rietsuiker  
pistachepasta

#### DEEG

250 g bloem + om te  
bestrooien  
30 g geklaarde boter  
30 g rietsuiker  
100 ml Marsalawijn  
10 g citroensap  
zout  
35 g eiwit  
5 g kaneel  
zonnebloemolie

### BEREIDINGSWIJZE

#### PISTACHEPASTA

1. Snijd de boter in stukjes.
2. Doe de pistachenoten en de suiker in de Thermomix en hak 20 sec/snelheid 9.
3. Schraap met een spatel de zijanten van de mengbeker naar beneden.
4. Voeg het ei, de boter en room toe en mix 20 sec/snelheid 6.
5. Reserveer.

#### IJS

6. Splits de eieren en reserveer het eiwit.
7. Meng de melk met de slagroom en breng kort aan de kook.
8. Doe over in de Thermomix.
9. Klop de eidooiers los met suiker in de KitchenAid voor 10 minuten.
10. Giet het suikermengsel in de Thermomix met slagroom en melk en verwarm 3 minuten/80°C /snelheid 3,5.
11. Voeg de pistachepasta erbij, en verwarm 3 minuten/80°C /snelheid 3.
12. Koel het mengsel afgedekt af in de vriezer.
13. Maak het ijs in de ijsmachine.

#### DEEG

14. Zeef de bloem.
15. Meng voor de deegrolletjes de bloem met de geklaarde boter, de suiker, de Marsalawijn, citroensap, kaneel en zout door elkaar, tot dat je een glad en soepel deeg krijgt.
16. Laat het deeg minimaal 1 uur rusten in een bak met een natte doek er op.
17. Bestrooi het werkblad met bloem en rol het deeg uit tot een dunne plak.
18. Druk er met een steekring cirkels uit, pak de deegroller en bestrooi deze ook met bloem.
19. Rol de plakken nog iets horizontaal en verticaal uit tot ongeveer 3 mm dikte.
20. Rol de plakken om de cannolivorm en gebruik een kwastje met eiwit om dicht te plakken, zorg dat er GEEN eiwit op de vorm komt!
21. Verwarm zonnebloemolie tot 180°C . Bak de cannoli goudbruin tot krokant en gaar. Laat uitlekken op keukenpapier.

### **SNELLE KARMEL**

1 blikje gecondenseerde melk  
60 g ongezoeten roomboter  
40 g donkerbruine basterdsuiker

### **VULLING**

40 g boter  
100 g fondantchocolade voor desserts (50% cacao)  
100 g gepelde walnoten  
500 g mascarpone kaas  
140 g Dulce de Leche  
40 g poedersuiker

### **ZWARTE BESSENGELEI**

100 g zwarte bessen  
25 g suiker  
2 g agar agar

### **GARNITUUR**

30 g pistachenootjes  
25 g zwarte bessen

22. Als de cannoli zijn afgekoeld, kun je de cannolivorm indrukken en de cannoli 's van de vorm afschuiven, zodat je de volgende batch kunt maken.

23. Spuit de cannoli vol met de crème.

### **SNELLE KARMEL**

24. Smelt de boter in een pannetje, als dit helemaal gesmolten is, voeg je de suiker toe. Roer dit snel door elkaar.

25. Voeg dan de gecondenseerde melk toe.

26. Roer met een garde tot het mengsel een egale kleur heeft.

27. Blijf roeren tot het mengsel begint te koken. Dan begint het pas wat dikker te worden.

28. Blijf constant roeren in je karamel, tot deze dik genoeg is (heet!). Je hebt nu Dulce de Leche.

29. Laat afkoelen.

### **VULLING**

30. Smelt de boter.

31. Doe de chocolade en walnoten in de Thermomix en hak 10 sec/snelheid 5.

32. Voeg mascarpone en Dulce de Leche toe en mix 10 sec/snelheid 4.

33. Giet de vulling in een spuitzak en vul de cannoli.

34. Bestrooi met poedersuiker en serveer.

35. Zwarte bessengelei

36. Verwarm de bessen met de suiker en een beetje water.

37. Voeg de agar toe en kook 2 minuten.

38. Koel de massa en pureer als deze koud is.

39. Reserveer in spuitzak.

### **PRESENTEREN**

40. Maal de pistachenootjes kort in de Thermomix (4 sec/snelheid 6).

41. Garneer op een bordje een mooi quenelle of bol pistache ijs.

42. Plaats een cannoli naast het ijs.

43. Versier het bordje nog met wat pistachekruidels.

# B - Menu oktober 2023



## INGREDIËNTEN

### BLEEKSELDERIJ

5 brede stengels  
bleekselderij  
100 ml water  
3,5 g zeezout  
vacuüm zak  
wasknijpers

### KREUKELS

1000 g alikruiken  
1 bos lavas  
selderij afsnijdsels  
5 g zwarte penja peper  
2 knopjes foelie  
2 sjalotten  
2 tn knoflook

### LAVASCRÈME

150 ml koolzaadolie  
2 eieren  
100 g yoghurt  
selderijzout  
peper  
ISI patronen

## KREUKELS / BLEEKSELDERIJ / LAVAS<sup>4</sup>

## BEREIDINGSWIJZE

### BLEEKSELDERIJ

1. Schil de stengels bleekselderij en zorg dat alle draden weg zijn. Reserveer de afsnijdsels voor de kreukels.
2. Halveer de stengels, in stukken van 10 cm lang en doe samen met water en zout in een vacuüm zak en gaar deze sous vide 40 minuten op 83°C.
3. Haal de batonnets eruit en laat droog afkoelen, bewaar het kookvocht voor nr. 5.

### KREUKELS

4. Haal de blaadjes van de stelen en reserveer de blaadjes voor de lavascrème.
5. Maak een bouillon van het restant kookvocht en zoute water, voeg hierbij 500 ml water, de lavas stelen en de rest van de ingrediënten.
6. Breng tegen de kook aan en laat 10 minuten trekken.
7. Was de kreukels zeer goed en voeg aan de bouillon toe en laat 6 à 8 minuten koken.
8. Giet af in een ruim vergiet en laat afkoelen.
9. Peuter met een speld de kreukels uit hun huisje en reserveer.

### LAVASCRÈME

10. Lavasolie maken: Reserveer 10 blaadjes voor de presentatie. Doe de rest van de blaadjes met de koolzaadolie in de Thermomix stand 5 op 80°C voor 6 à 8 minuten (controleer of het fijn genoeg is).
11. Giet door een fijne zeef en laat uitlekken.
12. Lavascrème: Splits de eieren, je hebt 30 g eiwit nodig. (Eidooiers reserveren voor 4e gang).
13. Roer de eiwitten los vermeng met de yoghurt en roer de lavas olie er door heen. Breng hoog op smaak met selderijzout en gemalen witte peper.
14. Doe over in een ISI-fles en belucht met 2 of 3 patroon.

<sup>4</sup> Gebruikte bronnen voor het maandmenu zijn: Edwin Vinke - de Kromme Watergang, Seger Abels, Sjeffetshe Utrecht

### **PETERSELIEWORTEL**

250 g peterseliewortels  
Sansa olijfolie

### **GARNITUUR**

Borage cress

### **PETERSELIEWORTEL**

15. Snij 20 plakken (evt. in de lengte) peterseliewortel op 2mm.
16. Droog in de oven op 90°C (ongeveer 20 min).
17. Snij de rest van de wortel in een fijne brunoise. Bak de brunoise in Sansa olijfolie totdat deze krokant is.

### **PRESENTEREN**

18. Droog de batonnets goed af, plaats ze op een bord en verdeel de kreukels op de selderij.
19. Spuit de crème over de kreukels en garneer met klein blaadje lavas, peterseliewortel en Borage Cress.



## PULPO CARPACCIO / ZWARTE QUINOA KROEPOEK

### INGREDIËNTEN

#### PULPO

800 g pulpo tentakels  
2 witte uien  
2 bosui  
20 witte peperkorrels  
2 laurierblaadjes  
zout  
Sansa olijfolie

#### QUINOA KROEPOEK

100 g zwarte quinoa  
10 g aardappelzetmeel  
250 ml water  
zout

#### DILLE-OLIE

1 grote bos dille  
200 ml zonnebloemolie

#### AARDAPPEL BLOKJES

4 grote vastkokende  
aardappels  
frituurolie  
45 g pijnboompitten

### BEREIDINGSWIJZE

#### PULPO 1

1. Verwarm de oven voor op 130°C.
2. Snijd de witte ui fijn en de bosui in de lengte en snij ook in stukjes, kneus de witte peperkorrels.
3. Vul een pan met 2 liter water, voeg wat zout toe en dan de gesneden witte ui, bosui en laurierblaadjes en de peper.
4. Breng tegen de kook aan en laat 5 minuten trekken.
5. Laat de pulpo tentakels in de bouillon 30 minuten zachtjes koken met deksel op de pan. De pulpo is gaar, wanneer je er in prikt en deze van je vork afglijdt.
6. Haal uit de pan, droog af, leg in een schaal besprenkel met Sansa olijfolie en zet afgedekt in de oven voor 20 min.
7. Koel af en plaats in de vriezer voor 10-20 min.

#### QUINOA KROEPOEK

8. Kook de quinoa in ruim gezouten water gaar, giet af en laat uitstomen.
9. Verwarm 250 ml water tot 100°C, voeg de quinoa toe en het aangelengde zetmeel, laat even doorkoken en draai glad in de TM ( mag ook nog structuur in zitten).
10. Smeer dun uit op een bakmatje, droog in de oven op 90°C in een uur.
11. Breek of snijd in stukken en frituur af op 190°C.
12. Laat uitlekken op keukenpapier en zout eventueel na.

#### DILLE-OLIE

13. Blancheer de dille kort in kokend water en koel direct terug in ijswater.
14. Sla uit, doe over in een theedoek en pers al het water eruit, snij grof.
15. Doe in de TM met de olie en laat draaien op 70°C, mix alles zeer glad.
16. Schenk de olie door een fijne bolzeef en schenk over in een spuitflesje.

#### AARDAPPEL BLOKJES

17. Schil de aardappels, snijd ze in plakken van 3 mm dik en snijd deze in blokjes van 3 bij 3 mm.
18. Spoel ze goed af onder koud water, dep ze zeer goed droog en frituur op 150°C.
19. Rooster de pijnboompitten en vermeng direct na het frituren met elkaar.

## **PULPO II / SALSA**

0,5 bos dille  
0,5 bos kervel  
100 ml dille-olie  
3 tn knoflook  
2 rode chili  
2 citroenen

## **GARNITUUR**

Chili cress

## **PULPO II / SALSA**

20. Snij de pulpo in plakjes ter breedte van de nopjes, reserveer.
21. Snijd de dille en kervel fijn, de chilipeper in zeer dunne ringetjes, hak de knoflook ragfijn. Rasp de citroenen en pers uit.
22. Doe alles in een kom vermeng met dille-olie en citroenrasp, breng op smaak.

## **PRESENTEREN**

23. Verdeel de pulpo over de borden, druppel naar smaak citroen erover.
24. Verdeel de salsa lekker ruim over de pulpo en wees royaal met het aardappel/pijnboompitten mengsel.
25. Garneer af met cress en een stuk kroepoek.



## GEPOFTE KNOLSELDERIJ / CANTHARELLEN

### INGREDIËNTEN

#### KNOLSELDERIJ

- 1 grote knolselderij
- 100 g boter
- 0,5 bos tijm
- 2 bol gerookte knoflook

#### CANTHARELLEN

- 500 g cantharellen
- 80 ml Sansa olijfolie
- 60 ml ciderazijn
- 60 g kappertjes (uitgelekt)
- 50 g boter

#### GARNITUUR

- Tahoon Cress
- Arbequina olijfolie

### BEREIDINGSWIJZE

#### GEPOFTE KNOLSELDERIJ

1. Verwarm de oven voor op 200°C. Schil de knolselderij, bestrooi met peper en zout en wrijf de knolselderij in met de boter.
2. Neem 2 grote vellen alu-folie kruislinks over elkaar, leg er wat takjes tijm op en leg daarop de knolselder met de 2 bollen knoflook erop, vouw de folie goed dicht.
3. Pof de bol in ca. 1 uur gaar. Controleer met een scherp mesje dat je er moeiteloos doorheen kan prikken.
4. Verwijder de alu-folie en als de knolselderij bleek ziet kleur dan met de brander tot donker bruin.
5. Laat de knolselderij iets afkoelen en snijd dan overlans door en snijd dan in dunne plakken b.v. met de snijmachine. Snijmachine stand 15.
6. Houd de plakken afgedekt warm in de warmkast.

#### CANTHARELLENCRÈME

7. Druk de zachte pulp uit de teentjes gepofte knoflook (van nr.3) en zet apart. Droog de kappertjes op keukenpapier en zet apart.
8. Maak de cantharellen schoon en scheur in gelijke stukken.
9. Bak de paddenstoelen in weinig Sansa olijfolie kort aan, maal er zout en peper overheen. Schep de cantharellen uit de pan in een bolzeef en vang het vocht op.
10. Haal de mooiste stukjes cantharel eruit, 3 p.p. en laat ze op keukenpapier uitlekken.
11. Bak in dezelfde pan in de overgebleven Sansa olie de kappertjes knapperig, laat uitlekken op keukenpapier.
12. Pureer de overige paddenstoelen met de boter en de gepofte knoflook tot een crème en voeg de uitgelekte olie van de cantharellen geleidelijk toe. Breng de paddenstoelen crème op smaak met een drup azijn; voeg niet meteen alle azijn toe, maar proef tijdens het pureren, meer azijn, meer peper, meer zout blijf proeven!

#### PRESENTEREN

13. Steek met een steker mooie rondjes uit de plakken knolselderij (3 pp).
14. Smeer de lauwwarme cantharellen crème uit op warme borden.
15. Leg hier de warme plakken knolselderij op. Verdeel de gebakken cantharellen en kappers erover.
16. Strooi de tahoon cress erop en druppel er goede olijfolie erop.



## HERTENBIEFSTUK / RILLETTE / CHURROS / SAFFRAAN PUDDING / DADELPUREE

### INGREDIËNTEN

#### HERTEN RILLETTE -1

500 g wildbotten  
650 g hertenschouder  
800 g hertenbiefstuk  
10 g korianderzaad  
2 g gemalen kardemom  
4 g komijnzaad  
1 g kaneel  
20 g venkel zaad  
5 g zwarte peper  
5 g kurkuma  
100 g koolzaadolie  
100 g sjalot  
150 g roomboter  
10 g zout  
60 g Sansa olijfolie  
filmfolie

#### SAFFRAAN PUDDING

250 ml geitenmelk  
0,1 g saffraandraadjes  
3 g zout  
20 g suiker  
2 g agar-agar

#### DADELPUREE

250 g dadels (zonder pit)  
10 g komijnzaad  
250 ml wildbouillon  
250 ml water  
75 ml sherry azijn

#### CHURROS

300 g kruimige aardappels  
100 g patentbloem  
40 g roomboter  
80 ml water  
115 ml melk  
3 eieren  
frituurolie

### BEREIDINGSWIJZE

#### HERTEN RILLETTE -1

1. Maak 1000 ml wildbouillon volgens basis receptuur.
2. Brand voor de rilette de specerijen in een droge pan en vermaal tot een poeder.
3. Ontbeen de hertenschouder. Snijd in plakken.
4. Verwarm in de snelkookpan de koolzaadolie, wrijf het vlees in met de specerijenmelange en bak rondom aan.
5. Giet het vet uit de pan en bedek het vlees met 750 ml wildbouillon, sluit de pan en gaar het vlees in ca. 2 uur gaar. Controleren en evt. langer doorgaren.
6. Haal het vlees uit de pan, reduceer het stoofvocht tot een stroopje, pluk het vlees en voeg toe aan de reductie.
7. Braad in de boter de fijn gesneden sjalotten goudbruin, voeg toe aan het vlees samen met de Sansa olijfolie en het zout.
8. Stort dit geheel in een platte slede en koel zeer snel terug.
9. Zodra iets afgekoeld en opgesteven, rol dan de rilette in filmfolie en laat verder opstijven, bijv. in de diepvries.
10. Portioneer de hertenbiefstukken (laat de folie erom heen zitten!).

#### SAFFRAAN PUDDING

11. Breng voor de pudding alle ingrediënten aan de kook, zorg dat de suiker geheel is opgelost, laat 2 minuten doorkoken.
12. Stort in vormpjes en zet koel weg.

#### DADELPUREE

13. Breng de dadels aan de kook met de wildbouillon, het water en de komijn.
14. Verwarm net zo lang dat de dadels puree worden en de jus is gereduceerd tot 2/3.
15. Blender de dadels tot een gladde massa.
16. Reserveer warm.

#### CHURROS

17. Schil en was de aardappels, kook ze met zout gaar, giet af en laat goed droog stomen. Knijp er puree van.
18. Breng het water, melk en boter aan de kook, voeg zout toe, haal van de plaat en voeg in één keer alle bloem toe en roer goed door, zet weer op de plaat en al roerende de deegbal laten garen.
19. Haal de pan van de plaat en voeg één voor één de eidooiers aan toe en roer steeds goed door totdat er een glimmend zachte massa wordt.

## HERTEN RILLETTE -2

200 g bloem  
3 eieren  
200 g panko  
boter

## GARNITUUR

Granaatappel (pitjes)  
Mustard cress  
100 g boter

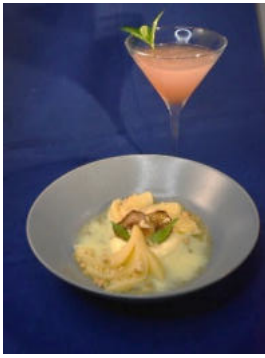
20. Roer de aardappelpulp doorheen.
21. Klop de eiwitten stijf en vouw dit erdoor heen, schep deze massa in een grote spuitzak met een groot kartelspuitmondje.
22. Knip boven de hete frituur steeds 8 cm lange deegslinteren, bak 3 à 4 min.

## HERTEN RILLETTE -2

23. Snijd de rillette in plakken en paneer ze door eerst in de bloem te wentelen, door losgeklopt ei te halen en dan door de panko te drukken.
24. Bak ze in boter goudbruin en knapperig af en laat uitlekken op keukenpapier.
25. Kruid de hertenbiefstukjes, grill ze en geef ze cuisson, laat afgedekt rusten
26. Trancheer de biefstuk.

## PRESENTEREN

27. Zet de boter koud.
28. Monteer het gereduceerde stoofvocht van de rillette met de boter
29. Dresseer de biefstukjes met de rillette op het bord.
30. Dresseer de dadelpuree en de saffraan pudding.
31. Plaats hiernaast een stapeltje churros en garneer met granaatappelpitjes en cress.



## PEER / CHOCOLADE-KARDEMONSAUS / CRÈME CRUE

### INGREDIËNTEN

#### SIROOP

1400 ml witte wijn  
150 g suiker  
300 g honing  
2 citroenen  
5 kneepjes vanille-pasta  
15 kardemompeulen  
1 blaadjes laurier  
10 peren  
1 bakje kweeperengelei

#### CRÈME CRUE

340 ml slagroom  
20 kardemompeulen  
260 g witte chocolade

#### COCKTAIL

500 ml alcoholvrije gin  
5 rode grapefruits  
300 ml kweeperensiroop  
ijsblokjes

### BEREIDINGSWIJZE

#### KWEEPEREN SIROOP

1. Breng de wijn tegen de kook aan. (Gebruik de aparte inductieplaat hiervoor).
2. Voeg de suiker, honing, vanille, laurier, gekneusde kardemompeulen en de in kwarten gesneden citroen aan het wijn mengsel toe, en laat op middelmatige stand rustig 30 min. trekken.
3. Neem wat vocht uit de wijnmassa en roer de inhoud van 1 bakje kweeperengelei los in dit vocht.
4. Voeg deze massa toe aan de pan met wijn.
5. Schil de peren met een dunschiller. Snijd ze doormidden. Haal het klokhuis eruit met een parisiennebootje.
6. Laat de peren in de zacht kokende siroop glijden. Vul, indien nodig aan met water totdat de peren onder water staan.
7. Dek de pan af met een cartouche (dat is een opmaat geknipte cirkel van bakpapier, vouw in vieren en knip het puntje eraf).
8. Doe het deksel half op de pan en laat minstens 1,5 uur zachtjes koken, test daarna de peren op gaarheid en indien nodig laat rustig doorkoken.
9. Haal de peren uit het vocht en laat de peren afkoelen.
10. Zeef het vocht en laat verder inkoken.
11. Als het vocht voor de helft gereduceerd is, deel de siroop dan in 2 delen. 1 deel wordt gereserveerd voor de Gin-Kwee cocktail.
12. Het andere deel wordt nog verder ingekookt.

#### CRÈME CRUE

13. Kneus de kardemompeulen in een vijzel.
14. Verwarm de room met de gekneusde kardemompeulen tegen de kook aan, zet de plaat laag en laat 30 min zachtjes trekken.
15. Zet de plaat uit en voeg de stukjes witte chocolade en een snuf zout toe, roer als de chocolade is gesmolten door tot een egale saus.
16. Laat afkoelen en zeef de kardemom eruit.
17. En plaats in de vriezer.

#### GIN-KWEE COCKTAIL

18. Pers de grapefruits uit.
19. Doe 6 ijsblokjes in de Thermomix en maal 15 seconden op stand 7.
20. Voeg grapefruitsap, kweeperensiroop (1e deel van stap 10) en de gin toe,
21. Maal 1 minuut op stand 8 in de TM en zeef daarna het drankje in een rvs maatbeker en reserveer in de vriezer.

## GARNITUUR

1 bakje kweeperengelei  
Maldon zout  
3 kidde patronen  
Campari (of Grodino)<sup>5</sup>

## PRESENTEREN

22. Snijd de kweeperengelei horizontaal in 3 plakken en snijd 2 plakken in brunoise (3e plak kun je reserveren voor volgende kookavond).
23. Neem witte diepe pastaborden en snijdt de peren in mooie brunoise en plaats deze op het bord.
24. Schenk er de perensiroop overheen.
25. Doe de Crème Crue in de kidde en schudt op met 3 patronen.
26. Spuit op ieder bord een of twee grote bollen saus.
27. Garneer met kweeperenbrunoise.
28. Bestrooi met weinig gekneusde zoutvlokken.
29. Doe een druppeltje Campari of Grodino bij de gin-kwee cocktail en schenk deze uit in cocktail glazen.

---

<sup>5</sup> *Neem Grodino voor de non-alcohol variant.)*

# C - Menu november 2023



## INGREDIËNTEN

### TARTAAR VAN PAPRIKA

- 4 st rode paprika
- 3 st rode puntpaprika
- 4 takjes tijm
- 2 takjes rozemarijn
- 2 tn knoflook
- Sansa olijfolie
- 1 st sjalot
- citroenolie
- zout
- peper
- 1 citroen

### KWARTELEI

- 10 st kwartelei
- azijn

### ANCHOÏADE

- 1 ei
- 35 g ansjovis
- Pernod
- citroensap
- 100 ml zonnebloemolie
- zout
- peper

## PAPRIKA EN ANCHOÏADE

## BEREIDINGSWIJZE

### TARTAAR VAN PAPRIKA

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Leg de hele paprika's op een ovenschaal en voeg er de tijm, rozemarijn, geplette knoflook en een royale scheut Sansa olijfolie aan toe.
3. Kruid rijkelijk met zout en peper.
4. Plaats in de oven en laat in ongeveer 35 minuten roosteren (halverwege de paprika's omdraaien).
5. Was en rasp de citroen. Snijd de citroen a viv en vervolgens in fijne brunoise. Meng dit bij de presentatie door de tartaar.
6. Doe de geroosterde paprika's in een plastic zak en laat 10 minuten nagaren.
7. Verwijder de schil van de paprika's en verwijder de zaadlijsten.
8. Snipper het sjalotje zeer fijn.
9. Snijd het paprika vruchtvlees in een zeer fijne brunoise, meng met de gesnipperde sjalot.
10. Breng op smaak met citroenolie, zout en peper en wat van het vocht uit de oven.
11. Zet afgedekt weg in de koeling.

### KWARTELEI

12. Schenk azijn in een kom, breek er de kwarteleitjes in en laat enkele minuten staan.
13. Breng water aan de kook, maak een draaikolk en pocheer de eitjes ongeveer 1,5 minuut. Schep ze er voorzichtig uit en reserveer op een plat bord.

### ANCHOÏADE

14. Voeg alle ingrediënten samen behalve de olie.
15. Voeg al kloppend druppelsgewijs de olie toe tot een gladde "mayonaise".
16. Doe in een spuitzakje en bewaar voor de garnering.
17. NB als de massa te dun wordt, maak dan een mayonaise volgens basisreceptuur. Meng vervolgens de massa met wat mayonaise, totdat je wel een mooie dikke Anchoïade krijgt.

## KAPPERTJES

40 g kappertjes  
frituurolie  
zout

## GARNITUUR

citroenolie  
Mustard Cress  
Parmezaan  
10 sprietjes bieslook  
10 eetbare bloemetjes

## KAPPERTJES

18. Dep de kappertjes goed droog.
19. Frituur ze kort in hete olie in een ijzeren koekenpan, zodat ze open gaan staan.
20. Laat uitlekken op keukenpapier en kruid met een snufje zout.

## PRESENTEREN

21. Dresseer de tartaar met behulp van een ring op een grijs kom bord.
22. Leg er het gepocheerde kwarteleitje op.
23. Spuit enkele dotjes Anchoïade rondom.
24. Garneer met de gefrituurde kappertjes en druppel er nog wat citroenolie langs.
25. Maak het geheel af met wat Cress en een krul Parmezaan, 2 sprietjes bieslook en een viooltje.



## PASSIE/MAKREEL/VENKEL

### INGREDIËNTEN

#### MAKREEL

5 st makreel  
5 st passievruchten  
fijn zeezout  
100 ml Picual-olijfolie  
1 st spitskool

#### AVOCADO

2 st avocado  
100 g crème fraîche  
1 st limoen

#### VENKEL

1 st venkel  
15 ml Pernod  
Sansa olijfolie  
zout

#### GARNITUUR

2 st witlof  
2 st passievruchten  
50 g zeekraal  
75 g zeebanaan  
(venkel groen)  
Shiso cress purple  
Picual-olijfolie

### BEREIDINGSWIJZE

#### MAKREEL

1. Fileer de makreel, maar laat het vel er op zitten.
2. Leg de makreelfilets 30 minuten met de huidkant op fijn zeezout.
3. Trek daarna voorzichtig het vel er af. De strepen moeten nog zichtbaar blijven.
4. Snijd de passievruchten open en haal ze leeg.
5. Meng het passievruchtvlies met de olijfolie.
6. Marineer de makreelfilets in de passievrucht-olie.
7. Haal genoeg spitskoolbladeren los.
8. Blancheer de spitskoolbladeren in zout water en koel terug op ijswater.
9. Halveer de makreelfilets in de lengte en verwijder de graten.
10. Rol 5 makreelfilets, zonder graten, ieder in een spitskoolblad als een rolletje.
11. Snijd elk rolletje in zes stukken, zorg dat het koolblad er omheen blijft zitten.
12. Snijd de overige makreelfilets schuin in chinoise in 6 stukken.

#### AVOCADO

13. Maak van de avocado, crème fraîche en limoensap een fijne crème.
14. Naar smaak zout toevoegen.
15. Doe in een spuitzak en bewaar koel.

#### VENKEL

16. Verwijder het groen van de venkel, als deze aanwezig is en bewaar voor de presentatie.
17. Snijd de venkel zeer dun en maak deze aan met wat olijfolie en Pernod en bestrooi met een beetje zout.

### PRESENTEREN

18. Dresseer een beetje venkel op de glazen borden.
19. Verdeel de chinoise gesneden makreel en de makreel met spitskoolblad om en om op het bord.
20. Zet er puntjes avocado crème tussen.
21. Haal de passievruchten leeg en dresseer het vruchtvlies ertussen.
22. Pluk de zeekraal en maak op smaak met wat Picual olie.

23. Snijd het topje van de witlofstronk en gebruik de puntjes voor garnering.
24. Garneer verder met de zeebanaantjes, zeekraal, dille en Shiso cress en eventueel venkelgroen.
25. Druppel er nog wat olie over.



## INGREDIËNTEN

### WILDE EEND

3 st wilde eend  
3 st sinaasappel  
3 tn knoflook  
6 cm verse gember  
15 g vijfkruidenpoeder  
250 g roomboter  
30 g zout  
cocktailprikkers

### LAKSAUS

3 perssinaasappels  
60 g honing  
70 ml sojasaus  
6 cm verse gember  
80 g rietsuiker  
5 st steranijs

### DUMPLING

10 st dumplingvellen  
25 g bieslook  
60 ml oestersaus

### BATAAT

700 kg bataat  
175 g roomboter  
frituurolie  
zout

## EEND/BATAAT

### BEREIDINGSWIJZE

#### WILDE EEND

1. Maak de wijn op tijd open en laat op temperatuur komen.
2. Spoel de eend af en dep deze droog.
3. Meng het zout met de vijfkruidenpoeder en wrijf er de eend zowel van binnen als van buiten mee in.
4. Rasp de sinaasappel en snijd de sinaasappel vervolgens in vieren.
5. Rasp de gember en knoflook.
6. Meng de geraspte sinaasappelschil met de gember en knoflook, wrijf er de binnenkant mee in en stop de partjes sinaasappel in de eend.
7. Bind de poten samen en zet het nekvel vast met een prikker.
8. Laat rusten/marineren.
9. Verwarm de oven voor op 180°C.
10. Rooster de eend ongeveer 3 kwartier in de oven. Overgiet de eend regelmatig met het braadvocht. Maak ondertussen de laksaus.
11. Lak af met de laksaus en herhaal dit een aantal keren.
12. Verwijder de pootjes en reserveer voor de dumplings.

#### LAKSAUS

13. Pers de sinaasappels uit en zeef het sap. Je hebt 500 ml nodig.
14. Breng het sinaasappelsap met de honing, suiker en sojasaus aan de kook.
15. Voeg de gember en steranijs toe en eventueel nog wat van het braadvocht en laat inkoken tot een siroop.
16. Reserveer voor later.

#### DUMPLING

17. Pluk de gestoofde eendenboutjes.
18. Snijd de bieslook fijn.
19. Meng de oestersaus met de geplukte eend en bieslook.
20. Neem een dumplingvel in de hand en doe hierop een klein beetje vulling. Je kunt ook de empanada-vormpjes gebruiken.
21. Maak de randen van het vel vochtig en knijp rondom samen zodat er een "zakje" ontstaat. Knijp de bovenzijde goed dicht.
22. Stoom de dumpling in 7-10 minuten gaar in een stoommandje (maak eventueel een bodem van de koolbladeren, over van het 2e gerecht).

#### BATAAT

23. Schil de zoete aardappelen en snijd in stukken en kook gaar.
24. Bewaar de schillen.
25. Stamp tot puree en roer er de boter door.
26. Snijd de schillen tot stro, was de schillen en dep ze droog.
27. Kort voor uit even frituren. Licht zouten.

## **KROKANTJE**

rijstvellen

## **GARNITUUR**

waterkers

## **KROKANTJE**

28. Breek de rijstvellen in stukken of in repen en frituur (180°C) deze tot kroepoek .

## **PRESENTEREN**

29. Trancheer de gelakte eend.

30. Snijd de eendenfilet in de lengte doormidden.

31. Dresseer deze in het midden van een voorverwarmd bord.

32. Daarnaast de dumpling.

33. Serveer met de zoete aardappelpuree, een paar drupjes laksaus en wat verse waterkers.

34. Maak het geheel af met de gefrituurde stroschillen en krokantje.



## INGREDIËNTEN

### RUNDERFOND

1000 ml runderfond

### HERTSUKADE

1200 g Hert sukade

100 g roomboter

750 ml rode wijn

peper

zout

### PASTINAAKPUREE

500 g pastinaak

50 g roomboter

120 ml slagroom

50 ml gerookte olie

10 g rookmot

zeezout

### WORTELEN

400 g zwarte wortel

400 g oranje wortel

400 g gele wortel

60 g roomboter

3 sinaasappels

frituurolie

zout

0,5 bos koriander

### GARNITUUR

## HERTENSUKADE

### BEREIDINGSWIJZE

#### RUNDERFOND

1. Maak 1 liter runderfond volgens basisreceptuur.

#### HERTSUKADE

2. Snijd de sukade in 10 gelijke stukken, kruid licht met peper en zout.
3. Klaar de roomboter en bak de sukadestukken rondom bruin.
4. Blus het geheel af met de rode wijn en voeg de runderfond toe; het geheel moet net onderstaan.
5. Laat de sukade gedurende ca 2,5 uur rustig garen.
6. Haal het vlees voorzichtig uit de pan en houdt warm.
7. Reduceer de saus naar smaak.

#### PASTINAAKPUREE

8. Schil de pastinaak en rook deze warm 4 minuten in de rookoven.
9. Snijd ze fijn en doe ze met de rest van de ingrediënten in een vacuümzak.
10. Trek de zak NIET vacuüm maar seal deze enkel dicht.
11. Stoom het geheel op 100°C stoom ongeveer 80 minuten (kan samen met de wortelen).
12. Draai de inhoud daarna glad met de blender en zeef de massa.
13. Breng verder op smaak met wat zeezout.

#### WORTELEN

14. Was en schil de winterwortels en bewaar de schillen.
15. Rasp de sinaasappel en pers deze vervolgens uit.
16. Trek de wortelen per kleur vacuüm met 80 ml sinaasappelsap, boter, zout en peper.
17. Gaar de wortelen in ca. 80 minuten in de stoomoven op 100°C stoom (kan bij de pastinaken).
18. Maak de schillen droog en frituur ze (afzonderlijk van elkaar) krokant.
19. Breng de schillen op smaak met wat zout.
20. Haal de wortelen uit het plastic en verdeel het kookvocht over drie pannetjes.
21. Snijd de wortelen in de gewenste vorm en doe ze terug in het kookvocht.
22. Glaceer de wortelen rustig en voeg grof gehakte koriander en sinaasappelrasp toe.

### PRESENTEREN

23. Verwarm grote borden.

24. Trek een dikke streep pastinaakpuree, net uit het midden van het bord.
25. Leg de sukade in het midden, net tegen de puree aan.
26. Verdeel de wortelen rondom.
27. Maak het geheel af met de saus en garneer met de schillen chips en een blaadje koriander.



## INGREDIËNTEN

### TARTALETTES

150 g witte basterdsuiker  
300 g roomboter  
450 g bloem  
10 g citroenrasp  
zout  
60 g ei

### GELE ROOM

500 ml melk  
3 pompjes vanille  
100 g witte suiker  
2 eidooier  
50 g maïzena  
50 g gemberpuree

### KOKOS IJS

450 ml kokosmelk  
100 g suiker  
110 g glucose  
150 ml wortelsap  
1 mandarijn  
1 limoen

## OOSTERS ZOET

## BEREIDINGSWIJZE

### TARTALETTES (HARDE WENERDEEG)

1. Verwarm de oven op 160°C.
2. Meng basterdsuiker, roomboter, citroenrasp, ei en het zout in een bekken met een vlindergarde.
3. Voeg de gezeefde bloem toe en meng goed met elkaar.
4. Verpak het deeg in plasticfolie en laat opstijven in de koeling.
5. Vet ronde bakvormen in met de bakspray.
6. Rol het harde wenerdeeg uit.
7. Bekleed de onder- en zijkant van de bakvorm met het harde wenerdeeg.
8. Maak gaatjes in het harde wenerdeeg met behulp van een vork of een speciale roller.
9. Bak 12 minuten op 160°C.
10. Maak wat crumble van het restant deel en meng er wat roze peper door. Gebruik de crumble onder ijs, zodat deze niet wegglijdt.

### GELE ROOM

11. Breng 400 ml melk met de vanille aan de kook.
12. Doe de overige melk met de suiker en de eidooier in een kom en klop dit goed door elkaar.
13. Klop als laatste de maïzena erdoor en maak er een glad papje van.
14. Giet al roerend de helft van de hete melk op het suikermengsel.
15. Roer het goed door.
16. Giet dit mengsel vervolgens bij de hete melk in de pan en breng alles onder voortdurend roeren aan de kook.
17. Het mengsel zal gaan binden en dikker worden. Blijf goed roeren en laat 1 tot 2 minuten zachtjes doorgaren.
18. Voeg de gemberpuree toe.
19. Laat de gele room in de pan afkoelen en dek af met plasticfolie zodat er geen velvorming kan plaats vinden.
20. Roer de gele room voor het uitgaan goed door en voeg eventueel een scheutje melk toe.

### KOKOS IJS

21. Maak yuzusap door 1 mandarijn en 1 limoen uit te persen en te mengen. Je hebt 40 ml nodig.
22. Verwarm de kokosmelk, suiker, glucose, wortelsap en yuzusap tot de suiker volledig is opgelost.
23. Gebruik vervolgens een staafmixer om de Cortina er goed doorheen te mengen.
24. Passeer de sorbetbasis en laat volledig afkoelen.
25. Draai er in de ijsmachine in 45 minuten ijs van.

## CHOCOLADE

300 g witte chocolade  
10 g Ras el Hanout

## GARNITUUR

suiker  
1 rode peper (Spaans)  
1 st mango  
30 g gedroogde papaja  
Atsina Cress  
gedroogde rozenblaadjes

## CHOCOLADE

26. Smelt de witte chocolade au bain marie en voeg er de Ras el Hanout aan toe.
27. Roer de massa door met een spatel en stort de chocolade op een plateau met vetvrij papier.
28. Strijk de massa glad en vries de chocolade aan in de vriezer.

## PRESENTEREN

29. Strooi wat suiker over de room van de tartalettes en karamelliseer met de brander.
30. Snijd de mango in plakken en steek er rondjes en daarna halve maantjes of dobbelsteentjes van.
31. Hak de papaja wat kleiner.
32. Snijd de Spaanse peper in ragfijne ringetjes.
33. Spuit de gele room met gember in de tartalettes.
34. Bouw de tartalettes verder op met een bol kokosijs, mango en gedroogde Papaja.
35. Breek de aan-gevroren chocolade in schotsjes en steek deze in het gerecht.
36. Garneer met enkele ringetjes rode peper en de Atsina cress.
37. Strooi als laatste wat gedroogde rozenblaadjes op het bord.

# D - Menu december 2023



## COQUILLES | WITTE CHOCOLADE<sup>6</sup>

### INGREDIËNTEN

#### GARNALEN OLIE

150 ml zonnebloemolie  
400 g garnalen (koppen indien leverbaar)  
Cayennepeper  
Paprikapoeder

#### VISBOUILLON

#### ZIE BASISRECEPTUUR

#### CHOCOLADE SCHUIM (BASIS)

40 ml druivenpitolie  
150 g wortel  
50 g prei  
30 g venkel  
60 g champignons  
1 sjalot  
1 tn knoflook  
20 witte peperkorrels  
6 g korianderzaad  
100 ml vermout  
2 takje bladpeterselie  
140 ml slagroom  
160 ml halfvolle melk  
4 g lecithine

#### COQUILLE TARTAAR

20 coquilles (450 g)  
40 ml citroensap  
bieslook  
20 ml walnoot olie  
12 ml sherry azijn

### BEREIDINGSWIJZE

#### GARNALEN OLIE

1. Verhit de olie in een pan totdat deze zeer heet is.
2. Hak de garnalen klein.
3. Voeg de garnalen toe en laat deze roze worden.
4. Voeg paprikapoeder en cayennepeper naar smaak toe.
5. Haal de pan van het vuur en laat de olie afkoelen.
6. Giet de olie door een fijne zeef en reserveer.

#### VISBOUILLON

7. Maak 200 ml visbouillon volgens basisreceptuur.

#### CHOCOLADE SCHUIM (BASIS)

8. Verhit de olie op matig vuur.
9. Snij de wortel, venkel, prei (wit), champignons, sjalot en knoflook fijn.
10. Voeg toe aan de olie met de peperkorrels en korianderzaad.
11. Bak tot de groenten zacht zijn.
12. Voeg de Vermout toe en laat het inkoken tot stroop.
13. Voeg de peterselie, visbouillon, slagroom en melk toe; breng het aan de kook en laat afkoelen.
14. Zeef de vloeistof in een schone pan.
15. Voeg de lecithine toe en klop door de vloeistof.
16. Reserveer warm.

#### COQUILLE TARTAAR

17. Snij de coquilles in een fijne tartaar.
18. Meng de coquilles met het citroensap, bieslook walnoot olie en azijn.
19. Voeg zout toe naar smaak.
20. Zeef de tartaar voor serveren.

<sup>6</sup> Gebruikte bronnen voor het maandmenu zijn: Heston Blumenthal, La Rive, Amsterdam, De Lindenhof, Giethoorn, La table de Caron, Amsterdam

## GARNITUUR

40 g witte chocolade  
5 coquilles  
Haring kuit  
Affilla Cress

## PRESENTEREN

21. Hak de chocolade in kleine stukjes.
22. Warm het schuim zachtjes op en voeg de chocolade en zout toe.
23. Snij de coquille door (2 plakjes per coquille).
24. Kwast de coquilles in met de garnalen-olie en gaar ze met een brander.
25. Verdeel de tartaar over de borden met een kleine steekring.
26. Leg de gebrande coquille op de tartaar.
27. Garneer met haringkuit, erwten scheuten en chocolade schaafsel.
28. Schuim de saus op met een staafmixer en dresseer om de tartaar.
29. Sprengel wat garnalenolie over het schuim.



## MINI MAGNUM | LEVER | SHERRY GEL

### INGREDIËNTEN

#### MOUSSE

- 1 sjalot
- 70 ml witte port
- 70 ml Madeira
- 150 g kippenlever
- 150 g eendenlever
- 1 ei
- 2 g witte peper
- 8 g zout
- 4 g kleurzout
- 175 g roomboter
- 10 g gelatine
- 1 pot kippenfond

#### CHOCOLADEDIP

- 250 g cacaoboter
- 125 g witte chocolade

#### SHERRY GEL

- 250 ml sherry
- 20 g poedersuiker
- 2 g agar agar

#### GARNITUUR

- Zwarte knoflook
- Rock Chives Cress

### BEREIDINGSWIJZE

#### MOUSSE

1. Snipper de sjalot.
2. Reduceer de port en Madeira samen met de sjalot tot ongeveer 50 ml.
3. Snij de kippenlever en de eendenlever in kleine stukjes.
4. Meng de levers, eieren, peper en zout en voeg het sjalottenmengsel toe.
5. Smelt de boter.
6. Draai het levermengsel in een blender en voeg de vloeibare boter toe.
7. Draai tot een glad geheel (kijk uit voor shiften).
8. Verwarm de massa au bain-marie voor ongeveer 20 minuten.
9. Week de gelatine in koud water.
10. Verwarm 70 ml kippenfond en los de gelatine op.
11. Voeg de kippenfond aan het mengsel toe en roer goed door.
12. Zeef de mousse en doe deze in de magnum mallen (vergeet het stokje niet!!)
13. Zet de mallen in de koelkast en laat opstijven. (ongeveer 1 ½ uur); het laatste half uur in de vriezer (voor betere hechting chocolade).

#### CHOCOLADE DIP

14. Smelt de cacaoboter met de witte chocolade.
15. Tempereer de chocolade naar 32°C.

#### SHERRY GEL

16. Voeg de ingrediënten samen en breng deze aan de kook.
17. Laat 2 minuten koken.
18. Stort de gel in een bak en laat afkoelen.
19. Plaats de zwarte knoflook in de vriezer (ongeveer 30 min) voor presentatie.
20. Draai de gelei met een staafmixer tot een mooie gladde gel.

#### PRESENTEREN

21. Haal de magnums uit de mal en doop deze in de chocoladedip. Laat drogen op bakpapier.
22. Snij flinterdunne plakjes van de knoflook.
23. Plaats de magnum op een zwart bord, doe er een plakje knoflook op en garneer met een dopje sherrygel en de cress.



## SKREI | VANILLE | PAPRIKA

### INGREDIËNTEN

#### PAPRIKA CRÈME

5 punt paprika's  
Sansa olijfolie  
zout  
5 g agar agar

#### GEKONFIJTE SJALOT

Zonnebloemolie  
500 g sjalotten  
400 ml rode wijn  
250 ml bruine ponzu  
65 ml rode wijn azijn  
80 ml gembersiroop  
Zout  
Peper

#### SKREI

500 g kabeljauwfilets  
Sansa olijfolie  
Zout  
Peper

#### WITTE WIJN-VANILLES AUS

zonnebloemolie  
2 sjalotten  
2 laurier blaadje  
2 pompjes vanille  
10 peperkorrels  
20 venkelzaadjes  
300 ml witte wijn  
200 ml visbouillon  
60 g roomboter

### BEREIDINGSWIJZE

#### PAPRIKA CRÈME

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Besprenkel de paprika's met olijfolie en strooi en zout over.
3. Pof de paprika's in de oven voor ongeveer 20 minuten totdat het vel geblakerd is.
4. Doe de paprika in een plastic zak en laat afkoelen.
5. Verwijder de schil, zaadlijsten en de zaadjes.
6. Pureer de paprika's met een staafmixer.
7. Breng de puree met de agar agar aan de kook en laat 3 minuut koken.
8. Laat het mengsel afkoelen.
9. Pureer het mengsel glad en breng op smaak.
10. Verwarm het mengsel au bain marie tot opmaak.

#### GEKONFIJTE SJALOT

11. Snij de sjalotten in dunne ringen.
12. Verhit de olie en bak de ringen totdat ze glazig zijn.
13. Blus af met mengsel van rode wijn, bruine ponzu, rode wijnazijn en gembersiroop.
14. Kook in totdat vocht verdampt is.
15. Breng op smaak met zout en peper.

#### SKREI

16. Verwarm de oven voor op 80°C.
17. Dep de vis droog met keukenpapier
18. Smeer in met olijfolie en bestrooi met peper en zout.
19. Leg de filets op een bakplaat en gaar ze in de oven (ongeveer 15/20 min).

#### WITTE WIJN-VANILLES AUS

20. Maak visbouillon volgens basisrecept.
21. Snipper de sjalot.
22. Verhit een scheutje olie in de pan en fruit de sjalot totdat deze glazig is.
23. Voeg laurier, vanille, peperkorrels, venkelzaad en witte wijn toe en breng aan de kook.
24. Kook dit in tot de helft.
25. Voeg de bouillon toe en kook nogmaals in tot de helft.
26. Zeef de saus.

60 g slagroom  
Zout

## **GARNITUUR**

Honny Cress

27. Klop de slagroom.
28. Voeg al kloppend blokjes boter aan de saus toe.
29. Blijf goed kloppen totdat de saus en boter goed gemengd is.
30. Mix de geklopte room door de saus en breng op smaak met peper en zout.

## **PRESENTEREN**

31. Leg de skrei filet in het midden van het bord.
32. Maak een quenelle van de gekonfijte sjalot en leg die naast de skrei.
33. Leg aan de andere kant een quenelle van de paprika crème.
34. Lepel de witte wijn-vanillesaus eromheen



## BEEF WELLINGTON | (AARD) PEER | POMMES DUCHESSÉ

### INGREDIËNTEN

#### RUNDERFOND

#### ZIE BASISRECEPTUUR

#### BEEF WELLINGTON

1000 g filet mignon  
Sansa olijfolie  
100 g roomboter  
6 takken rozemarijn  
2 rode ui  
2 tn knoflook  
1000 g gemengde champignons  
9 ml Worcestersaus  
100 g broodkruimels  
4 grote vellen bladerdeeg  
1 ei  
peper  
zout

#### JUS MET CANTHARELLEN

70 g boter  
2 ui  
2 tn knoflook  
750 ml runderfond  
500 ml rode wijn  
6 takjes tijm  
300 g cantharellen

### BEREIDINGSWIJZE

#### RUNDERFOND

1. Maak 750 ml runderfond volgens basisrecept.

#### BEEF WELLINGTON

2. Snij de filet in 2 gelijke stukken.
3. Verhit een koekenpan op hoog vuur.
4. Wrijf zout en peper op de filet; doe een scheutje olijfolie in de hete pan en, samen met de filet, 30 g boter en 1 tak rozemarijn.
5. Schroei het vlees aan in 2 minuten, draai regelmatig en haal uit de pan en reserveer.
6. Snij de ui en knoflook fijn, maak de champignons schoon en snij ook deze fijn.
7. Doe de ui, knoflook en champignons in de pan met de resterende boter en een scheutje olijfolie.
8. Haal de rozemarijn van de 2 takjes af en laat deze meebakken totdat deze zacht zijn.
9. Voeg de worcestersaus in de pan en laat enkele minute meekoken.
10. Haal van het vuur en laat de massa afkoelen.
11. Snij de massa tot een gelijke consistentie, breng op smaak met peper en zout en voeg de broodkruimels toe.
12. Verhit de oven voor op 210°C.
13. Rol het deeg uit (zodanig dat er 1 filet in kan).
14. Smeer het champignonmengsel op het deeg, maar laat de randen vrij.
15. Klop een ei en smeer de randen van het deeg in.
16. Leg de filet op het mengsel en vouw het deeg dicht.
17. Leg de pakketjes op een bakplaat, met bakpapier, en smeer in met eigeel.
18. Zet in de oven voor ongeveer 30 minuten (kerntemperatuur 55°C).
19. Als het deeg mooi bruin is, haal je het uit de oven.
20. Laat rusten tot serveren.

#### JUS MET CANTHARELLEN

21. Smelt 15 g boter in een pan en fruit de ui en knoflook zachtjes totdat deze glazig is.
22. Schenk de wijn en fond erbij en leg de takjes tijm erin.
23. Kook het vocht op matig vuur in tot nog 1/3 over is.
24. Veeg de cantharellen schoon en snijd een klein stukje van de voetjes weg.
25. Smelt 20 g boter in een hapjespan en bak de cantharellen op matig vuur in 4 minuten mooi bruin en gaar.

2 bosui  
20 g platte peterselie  
zout  
peper  
150 g koude boter

### **POMMES DUCHESSE**

1000 g bloemige  
aardappelen  
3 ei  
nootmuskaat

### **BIMI**

500 g bimi

### **GEDROOGDE PEER**

2 Doyenne du Comice peren

### **AARDPEER**

3 aardperen  
Maldon zout  
Frituurolie

### **GARNITUUR**

26. Voeg de cantharellen toe aan de saus.
27. Snij de bosui in heel fijne ringetjes en hak de peterselie.
28. Haal de pan van het vuur af, zeef de saus en reserveer de vloeistof en cantharellen.
29. Monteer de saus met koude boter en voeg de bosui, cantharellen en peterselie toe.
30. Breng op smaak met zout en peper.

### **POMMES DUCHESSE**

31. Verwarm de oven voor op 200°C.
32. Schil de aardappelen en snij ze in gelijke stukken. Leg ze in een pan met koud gezouten water en breng aan de kook.
33. Giet ze af wanneer ze gaar zijn en schud ze droog; zo vermijd je overtollig water in de aardappelen, waardoor de pommes duchesse te slap worden.
34. Pureer de aardappelen met een roerzeef en kruid ze met peper, zout en nootmuskaat naar smaak.
35. Voeg het ei toe en meng goed met een garde. Als je niet onmiddellijk roert, zullen het ei direct garen en niet voldoende binden.
36. Leg bakpapier op een bakplaat om te voorkomen dat de pommes duchesse aan de bakplaat plakken.
37. Doe de puree in een spuitzak en spuit torentjes met een gekarteld spuitmondje.
38. Bestrijk de aardappel met geklutst ei.
39. Bak ze 10 minuten in de oven (net voor uitgaan).

### **BIMI**

40. Blancheer de Bimi en koel terug op ijswater.
41. Grill ze kort voor uitgaan in de grillpan met wat olie.
42. Breng op smaak.

### **GEDROOGDE PEER**

43. Was de peer, snij doormidden en maak op de mandoline flinterdunne plakjes (vanuit het midden zodat je de hele peer hebt).
44. Dep de peer droog en leg deze te drogen in een warme oven op 90°C.

### **AARDPEER**

45. Was de aardpeer, snij doormidden en maak op de mandoline heel dunne plakjes (vanuit het midden zodat je de hele aardpeer hebt).
46. Frituur de stukjes en zout licht na.

### **PRESENTEREN**

47. Snij de beef wellington in tranches en leg op een bord.
48. Plaats de pommes duchesse naast de beef.
49. Lepel de saus met de cantharellen om de ingrediënten en garneer met de gedroogde peer, aardpeer en bimi.



## INGREDIËNTEN

### VANILLE ROOMIJS

375 ml slagroom  
375 ml melk  
100 g suiker  
6 eieren  
2 pompjes vanille

### MERINGUE

100 g eiwitten  
200 g poedersuiker  
75 g cacaopoeder

### CHOCOLADEMOUSSE

160 g chocolade puur  
250 ml slagroom  
70 g suiker  
4 eieren

### CHOCOLADECHIPS

200 g chocolade puur

## VANILLE | CHOCOLADE | KOFFIE

## BEREIDINGSWIJZE

### VANILLE ROOMIJS

1. Verwarm de slagroom, melk, suiker en voeg 2 pompjes vanille toe.
2. Laat dit mengsel 15 minuten trekken.
3. Splits de eieren en gebruik het eiwit in volgende onderdeel.
4. Klop met een garde langzaam de eidooiers door het mengsel en verwarm langzaam tot 82°C.
5. Zeef het mengsel en koel terug.
6. Draai het roomijs in de ijsmachine.

### MERINGUE

7. Verwarm de oven voor op 90°C.
8. Meng de eiwitten met mespuntje zout en klop deze lobbig.
9. Voeg geleidelijk de suiker toe en klop tot er stijve pieken ontstaan.
10. Spatel de cacaopoeder door het mengsel.
11. Spreid de meringue uit op een met bakpapier bekleedde bakplaat en laat ongeveer 1 ½ uur drogen boven in de oven.
12. Neem uit de oven en laat afkoelen.
13. Snijd in smalle repen.

### CHOCOLADEMOUSSE

14. Smelt de chocolade au bain-marie. Tot maximaal 42°C.
15. Splits de eieren en bewaar de dooiers.
16. Klop de slagroom lobbig en 30 g eiwit stijf.
17. Smelt de suiker met 20 ml water.
18. Klop de 4 dooiers los en voeg, met draaiende mixer, het suikerwater toe.
19. Klop het geheel tot een licht gele massa.
20. Spatel er vervolgens de gesmolten chocolade, room, en in 3 porties de eiwitten door.
21. Behoud zoveel mogelijk lucht in de mousse.
22. Vul de donutmal en dek af. Zet ze in de vriezer.

### CHOCOLADECHIPS

23. Hak indien nodig de chocolade in kleine brokken.
24. Smelt de chocolade au bain-marie.
25. Als de chocolade 45°C is, stort ¾ van het mengsel op de marmeren plaat, en strijk met een paletmes van links naar rechts totdat de temperatuur 27°C is.

### **KOFFIE TUILLES**

325 ml water  
120 ml zonnebloemolie  
40 g bloem  
1 kopje espresso  
20 g suiker  
35 ml Tia Maria

### **SAUS**

150 ml melk  
60 g suiker  
40 g cacaopoeder  
80 g chocolade puur  
40 ml Jameson whisky

### **GARNITUUR**

30 verse frambozen  
Gedroogde  
frambozenkrumels  
Atsina cress

26. Meng de afgekoelde chocolade bij de ¼ warme chocolade. En verwarm tot een verwerktemperatuur van 32°C.
27. Knip 4 stroken acetaatfolie en leg op de marmeren plaat.
28. Smeer de chocolade als een dunne laag op folie.
29. Laat dit ongeveer 30 minuten opstijven in de vriezer.
30. Breek in stukken.

### **KOFFIE TUILLES**

31. Vermeng alles tot een glad beslag.
32. Bak in pan met anti-aanbak laag op laag vuur de 12 tuilles (apart).
33. Neem uit de pan, laat uitharden.

### **SAUS**

34. Verwarm 50 ml water met de melk, suiker en een mespunt zout.
35. Roer het cacaopoeder erdoor.
36. Haal van het vuur en klop met de garde de chocolade erdoor.
37. Voeg de whisky toe, zeef de vloeistof en laat afkoelen.

### **PRESENTEREN**

38. Verdeel een eetlepel saus over het bord.
39. Leg een quenelle mousse in het midden en ijs ernaast.
40. Maak af met koffie tuilles, merengue en chocoladechips.
41. Dresseer de frambozen en krumels erbij.

# E - Menu januari 2024



## KIPPENLEVER | WITLOF | APPEL

### INGREDIËNTEN

#### CRÈME VAN

##### KIPPENLEVER

- 4 blaadjes gelatine
- 1 sjalot
- 300 g kippenlever
- 200 ml kippenbouillon
- 50 ml witte port
- 10 ml Sansa olijfolie
- peper
- zout
- 100 ml room
- 25 ml kookcognac

#### SALADE VAN WITLOF EN

##### APPEL

- 1 limoen
- 1 appel
- 2 stronkjes witlof
- 3 kastanjechampignons
- 10 ml Valderrama olijfolie
- 10 g poedersuiker

#### GARNITUUR

- Bieten cress (rood)
- Affilla cress

### BEREIDINGSWIJZE

#### CRÈME VAN KIPPENLEVER

1. Controleer de kippenlever op gal en zenen.
2. Week de gelatineblaadjes in koud water.
3. Pel en snipper de sjalot fijn.
4. Verhit de Sansa olijfolie in een koekenpan en bak hierin de
5. sjalot en kippenlevertjes op middelhoog vuur.
6. Voeg naar smaak zout toe.
7. Blus vervolgens af met de cognac, de witte port en kippenbouillon (verkregen van de makers van het 4e gerecht).
8. Knijp de gelatineblaadjes uit en voeg toe aan de pan met kippenlevertjes.
9. Haal van het vuur, breng op smaak met peper en roer even kort door.
10. Doe vervolgens de inhoud van de pan in de Thermomix en mix 1 minuut, stand 10.
11. Zet de massa afgedekt in de vriezer voor 30 minuten.
12. Klop de room op tot een lobbige substantie.
13. Haal het mengsel van kippenlever uit de vriezer en spatel voorzichtig de lobbige room door het kippenlever mengsel.
14. Plaats terug in de vriezer tot uit.

#### SALADE VAN WITLOF EN APPEL

15. Maak ondertussen de vinaigrette voor de salade door het sap van een limoen te mengen met de poedersuiker, olijfolie en wat peper.
16. Schil de appel.
17. Snijd de appel en de witlof in julienne en gelijke lengte, en meng dit met de helft van de vinaigrette.
18. Ontvel de champignons.
19. schaaf met de truffelrasp dunne plakjes/schilfers van de (rauwe) champignons.

### PRESENTEREN

20. Neem de diepe komborden.
21. Schep de salade van witlof en appel in het bord.
22. Maak een mooie quenelle van de kippenlever crème.
23. Garneer het gerecht met de rest van de vinaigrette, de cressen en champignonschilfers.



## INGREDIËNTEN

### GROENTEBOULLON

Zie basisreceptuur

### TOMAAT-KANEELSOEP

700 ml groentebouillon  
20 ml Sansa olijfolie  
3 sjalotjes  
2 tn knoflook  
150 g champignons  
100 g bleekselderij  
135 g wit van prei  
800 g tomaten in blik  
1 blikje tomatenpuree  
3 kaneelstokjes  
15 blaadjes basilicum  
200 ml crème fraîche

### GROENE KRUIDEN GEL

100 g verse tuinkruiden  
(peterselie, bieslook,  
dragon, kervel)  
200 ml water  
2 g agar agar

### SPEK EN UI

100 g pancetta  
50 g gebakken uitjes  
(Indonesische keuken)

### AUBERGINECRÈME

1 aubergine  
2 teen knoflook  
Sansa olijfolie

## TOMATENSOEP FINISH IT YOURSELF

## BEREIDINGSWIJZE

### GROENTEBOULLON

1. Maak 1 liter groentebouillon volgens basisreceptuur.

### TOMAAT-KANEELSOEP

2. Snijd de sjalot en knoflook fijn.
3. Snijd de champignons, de bleekselderij en het wit van de prei fijn.
4. Verhit de olijfolie in een grote pan en fruit hier de sjalot, knoflook, champignons, bleekselderij en wit van prei in. Voeg de tomatenpuree toe.
5. Voeg de kaneelstokjes, basilicum en de tomaten toe en stoof alles 10 minuten op een zacht vuurtje.
6. Voeg de groentebouillon toe en laat alles nog eens 20 minuten trekken.
7. Haal de kaneelstokjes uit de soep en pureer de vloeistof.
8. Druk de soep door een zeef.
9. Klop de crème fraîche door de soep en breng op smaak met zout en peper.
10. Reserveer.

### GROENE KRUIDEN GEL

11. Blancheer de groene kruiden en laat ze in ijswater snel afkoelen.
12. Draai glad in een keukenmachine of blender met 100 ml water.
13. Zeef het mengsel.
14. Verhit 100 ml water en los hier de agar agar in op.
15. Meng het kruidenmengsel door het warme water.
16. Laat afkoelen in de koelkast.
17. Draai de gelei tot een gel in de keukenmachine of blender en bewaar in een spuitzak.

### SPEK EN UI

18. Bak de pancetta zachtjes uit en laat op keukenpapier uitlekken.
19. Verkrummel de pancetta en meng met de gebakken uitjes.

### AUBERGINECRÈME

20. Snijd de aubergine in de lengte in 2 helften.
21. Het vruchtvlies kruislings insnijden en insmeren met doorgesneden teentje knoflook.

10 g verse koriander  
1 limoen  
75 g crème fraîche  
zeezout  
peper  
rozemarijn

### **PARMEZAANSE KAAS**

#### **MARSHMALLOWS**

300 g melk  
13 g bladgelatine  
150 g Parmezaanse kaas  
30 ml extra vierge olijfolie  
zout

### **GARNITUUR**

100 ml room

22. Bedruppelen met olijfolie, bestrooien met zeezout en takjes rozemarijn en inpakken in aluminiumfolie.
23. Ongeveer 30 minuten poffen in een oven van 200°C.
24. De aubergine leegscheppen met een lepel en fijnsnijden.
25. Verhit het vruchtvlees in een koekenpan met een beetje olie en laat het water laten verdampen.
26. Doe het vruchtvlees in een maatbeker en vermeng met limoensap en crème fraîche.
27. Voeg de koriander toe en maak fijn met een staafmixer.
28. Breng op smaak met peper en zout en reserveer.

### **PARMEZAANSE KAAS MARSHMALLOWS**

29. Koel 240 g van de melk terug tot 3°C.
30. Week de gelatine in koud water.
31. Verwarm de rest van de melk tot ongeveer 60°C en los de gelatineblaadjes erin op.
32. Koel de melk met de gelatine tot 40°C en klop de vloeistof in de KitchenAid.
33. Voeg na ongeveer 30 seconden de koude melk in 1 keer toe.
34. Klop dit geheel luchtig tot er pieken ontstaan en voeg de olijfolie toe.
35. Nog even doorkloppen en vervolgens in een spuitzak met gladde spuitmond doen.
36. Spuit op een bakplaat met bakpapier mooie gladde doppen en bestrooi deze met zout.
37. Rasp de kaas zeer fijn met een Microplane rasp en bestrooi er de marshmallows mee.
38. Bewaar tot gebruik in de koeling.

### **PRESENTEREN**

39. Klop de room tot yoghurt dikte en voeg al kloppend toe aan de soep.
40. Neem een langwerpige bord en zet daar een klein leeuwenkopje op en vier soeplepels.
41. Schuim de soep op en schep in warme leeuwenkopjes.
42. Leg/spuit de vier garnituren ieder op een eigen lepel en garneer naar wens.
43. Serveer direct.



## ZEEDUIVEL | KARNEMELK | SAMBAI

### INGREDIËNTEN

#### LAVASOLIE

½ bosje lavas  
100 ml druivenpitolie  
zout  
peper  
groene kleurstof

#### GEGRILDE COURGETTE

1 groene courgette  
1 gele courgette  
zout  
peper  
Sansa olijfolie

#### JUS VAN KARNEMELK EN

#### SAMBAI

2 sjalotjes  
6 limoen  
200 ml droge witte wijn  
500 ml karnemelk  
50 ml sambai  
150 ml room  
150 ml crème fraîche  
50 g roomboter  
zout  
peper

#### KROKANTJE VAN VADOUVAN

2 eieren  
zout  
peper  
Vadouvan  
Siliconen mal alvéolé 3  
(bijenmal)

### BEREIDINGSWIJZE

#### LAVASOLIE

1. Doe alle ingrediënten in een blender en draai ongeveer 7 minuten tot deze mooi glad is.
2. Passeer door een doek en zet koud weg.

#### GEGRILDE COURGETTE

3. Snijd de courgettes in de lengte in dunne plakken op de snijmachine stand 8.
4. Leg op een schaal en besprenkel met olijfolie.
5. Kruid met peper en zout.
6. Gril in een grillpan.
7. Leg een plak groene courgette op een plak gele courgette en rol strak op.

#### JUS VAN KARNEMELK EN SAMBAI

8. Snipper de sjalot.
9. Schil de limoen.
10. Fruit de gesnipperde sjalotjes samen met de limoenschillen aan in olijfolie en blus af met de witte wijn. Laat dit tot de helft inkoken.
11. Zeef de vloeistof.
12. Breng de karnemelk aan de kook, vervolgens eerst zeven en daarna door een kaasdoek zeven. Alleen het vocht van de karnemelk blijft over.
13. Voeg het karnemelkvocht, witte wijn – limoen, sambai, de room en crème fraîche samen en laat voor een derde inkoken.
14. Monteer de saus vlak voor het serveren op met 50 g koude roomboter.
15. Breng op smaak met zout en peper.

#### KROKANTJE VAN VADOUVAN

16. Klop de eieren los in een bekken en breng op smaak met zout en peper en een beetje Vadouvan.
17. Leg de siliconen bijenmal op een bakplaat en giet het ei hierin.
18. Strijk de mal strak af met je wijsvinger.
19. Bak het in 5 minuten krokant op 150°C, laat in de mal afkoelen voordat je het eruit haalt.
20. Leg de krokantjes voor uitgaan in een warme oven.

## MOUSSELINE

100 g roomboter  
100 ml melk  
500 g kruimige aardappel  
(schoon)  
bieslook  
zout  
peper  
fijne rookmot

## VLAK VOOR UIT

1 kg zeeduivelfilet  
boter  
10 g Gambero Rosso poeder  
50 ml zonnebloemolie

## GARNITUUR

## MOUSSELINE

21. Leg de roomboter en de melk in een rookoven met wat rookmot.
22. Laat iets roken en zet een 30 min op de werkbank.
23. Kook de aardappelen gaar en stamp deze samen met de gerookte roomboter en de melk tot een mooie puree.
24. Wrijf de puree door een fijne bolzeef en breng op smaak met wat zout en peper.
25. Snijd de bieslook fijn en spatel deze kort voor uit door de warme puree.

## VLAK VOOR UIT

26. Maak de olie aan met de Gambero Rosso poeder.
27. Leg de zeeduivel voor het bakken even in de helft van de Gambero Rosso olie
28. Bak de zeeduivelfilet in z'n geheel en kruid met zout.

## PRESENTEREN

29. Schep de gerookte aardappelmousseline in het midden van het bord.
30. Snij de zeeduivelfilet en leg op de mousseline.
31. Schep rondom ruim de saus van karnemelk en sambai.
32. Halveer een rolletje gele en groene courgette en steek ertussen.
33. Druppel in de saus een beetje essence van Gambero Rosso olie en wat lavasolie.
34. Plaats het krokantje van Vadouvan op het gerechtje.



## BOERDERIJ EEND MET ZUURKOOL EN PADDENSTOELEN

### INGREDIËNTEN

#### KIPPENBOUILLON

Zie basisreceptuur

#### ZUURKOOL

400 g zuurkool  
80 g spek gesneden  
320 g ganzenvet  
400 ml witte wijn  
3 blad laurier  
15 st jeneverbes

#### ZUURKOOLBOUILLON

400 g zuurkool  
2 teen knoflook  
2 st sjalot  
4 blaadjes laurier  
10 g karwij  
75g spek gesneden  
100 ml Noilly Prat  
600 ml kippenbouillon  
xanthaangom

#### EENDEN JUS

1 kg karkassen en halzen van eend  
4 st ui  
5 g Sechuan peper  
100 ml sherry  
100 ml Pedro Ximénez sherry  
350 ml kalfsfond  
350 ml kippenbouillon  
Sansa olijfolie  
100 g boter

#### GEKARAMELISEERDE UI

4 uien  
20 ml zonnebloemolie  
20 ml sushi-azijn  
zout  
peper

### BEREIDINGSWIJZE

#### KIPPENBOUILLON

1. Maak 1200 ml kippenbouillon volgens basisreceptuur. Geef hiervan 200 ml kippenbouillon door aan de makers van het 1e gerecht.

#### ZUURKOOL

2. Smelt een beetje boter in een pan en voeg het spek, de laurier en jeneverbessen toe.
3. Voeg dan de zuurkool, wijn en het ganzenvet toe.
4. Laat dit op zacht vuur voor ongeveer een uur sudderen.

#### ZUURKOOLBOUILLON

5. Spoel de zuurkool met koud water.
6. Snipper de sjalot en knoflook. Snijd het spek klein.
7. Fruit de sjalot, knoflook en zuurkool aan in iets zonnebloemolie.
8. Voeg het spek toe en laat kort bakken.
9. Voeg de laurier en karwij toe en blus dit af met Noilly Prat.
10. Voeg de kippenbouillon toe.
11. Laat dit trekken voor ongeveer 45 minuten op laag vuur.
12. Zeef de bouillon.
13. Bindt de bouillon met wat xanthaangom en breng deze op smaak.

#### EENDEN JUS

14. Plaats de boter in de vriezer.
15. Doe de klein gehakte karkassen en halzen in een grote pan met een scheutje olijfolie en bak ze tot ze licht bruin worden.
16. Snijd de ui, voeg deze toe en laat even meebakken.
17. Afblossen met de twee sherry's.
18. Kneus de Sechuan peper en voeg de Sechuan peper, de kalfsfond en de kippenbouillon toe. Laat de jus gedurende 1 uurtjes trekken.
19. Kook de vloeistof in tot de helft.
20. Passeer de vloeistof door een zeef.
21. Kook verder in tot de helft (totaal  $\frac{1}{4}$ ) en monteer met ijskoude boter.

#### GEKARAMELISEERDE UI

22. Snij de ui in kleine stukjes.
23. Verhit een pan, voeg de ui toe met 10 ml olie en zout.
24. Laat de pan op laag vuur staan totdat de uit gekarameliseerd is.
25. Voeg de sushi-azijn toe en laat afkoelen.
26. Pureer tot een gladde massa.

## EEND

4 st eendenborst  
7 g Shichimi Togarashi

## PADDENSTOELEN

### CROUTONS

2 st sjalot  
2 teen knoflook  
3 tak tijm  
100 g roomkaas  
Paddenstoelen mix  
(cantharel, bundelzwam,  
oesterzwam)  
5 plak casinobrood  
boter  
Affilla cress

### SPRUITJES

30 kleine spruitjes  
Sansa olie

## GARNITUUR

145 g spek gesneden

27. Breng op smaak met peper en zout.

28. Bewaar in een spuitzak.

## EEND

29. Snijd de vetkant van de eendenborst kruislings in.

30. Wrijf de vleeskant in met de Shichimi Togarashi en zout.

31. Verwarm dan een koekenpan op zacht vuur en leg de eend met vet naar beneden.

32. Laat dit rustig uitbakken.

33. Wanneer het vet mooi is uitgebakken, de eend omdraaien en deze zijde ook bruin bakken.

34. Haal dan de eendenborst uit de pan en laat deze rusten.

35. Gebruik de jus om de paddenstoelen in te bakken.

36. Vlak voor het serveren de eendenborst verwarmen en instrijken met de jus.

37. Snijd daarna in dunne plakken.

## PADDENSTOELEN CROUTONS

38. Snijper de sjalot en knoflook fijn.

39. Bak kort aan in olie en voeg de tijm toe.

40. Laat afkoelen en meng dan door de roomkaas. Breng op smaak met peper en zout.

41. Maak de paddenstoelen schoon en verdeel in gelijke grootte.

42. Snijd het brood in rechte banen zonder korst. Smeer in met boter.

43. Vlak voor het serveren het brood goudbruin bakken.

44. De paddenstoelen dan kort in de jus (34) bakken en op smaak brengen met zout.

45. Verdeel dan de roomkaas over de gebakken croutons en verdeel de paddenstoelen en cress erover heen.

## SPRUITJES

46. Haal de buitenste blaadjes van de spruitjes, reserveer de mooiste blaadjes.

47. Deze blaadjes vlak voor het serveren aanmaken met een beetje olie en zout.

48. De rest van de spruitjes afhankelijk van de grootte halveren.

49. Kook de schoongemaakte spruiten ongeveer 3 minuten in kokend water.

50. Vlak voor het serveren de spruitjes frituren op 180°C.

## PRESENTEREN

51. Bak de spek uit.

52. Plaats de zuurkool op het bord.

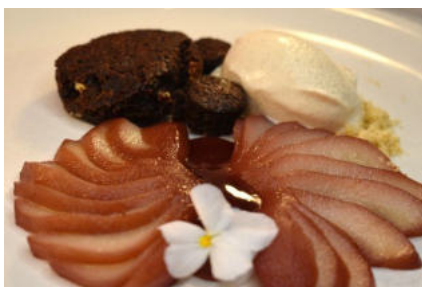
53. Leg de eend erop.

54. De croutons ernaast.

55. Plaats wat dotjes uien crème rondom.

56. Dresseer de spruitjes en spekjes erom heen tezamen met de zuurkoolbouillon.

57. Schenk de jus over de eend.



## INGREDIËNTEN

### SMOKY BROWNIE

- 200 g boter
- 300 g suiker
- 1 druppel vanille-extract
- 3 eieren
- 60 g cacao poeder
- 7 g bakpoeder
- 1 g zout
- 100 g bloem
- 80 g witte chocoladecouverture
- 40 g pecannoten

### ROOMIJS

- 500 ml melk
- 150 g slagroom
- 100 g suiker
- 30 g dextrosepoeder
- 20 g magere melkpoeder
- 3 g Cortina
- 3 g kaneelpoeder
- 3 pippali peper
- 2 st steranijs

### VANILLE-CRUMBLE

- 25 g zachte boter
- 35 g rietsuiker
- 22 g bloem
- 30 g amandelpoeder
- 4 g bakpoeder
- 1 druppel vanille-extract

### STOOFPEREN

- 7 stoofperen

## BROWNIE | STOOFPEER

## BEREIDINGSWIJZE

### SMOKY BROWNIE

1. Vul de Green Egg met houtskool.
2. Leg twee bruine aanmaakblokjes in het midden van de kolen.
3. Steek deze aan, wacht tot de houtskool rondom de aanmaakblokjes begint te smeulen.
4. Plaats de ConvEGGtor/ pizzasteen op het rooster (zodat indirecte verwarming ontstaat) en leg daarna het RVS-rooster erop.
5. Verwarm tot 220°C.
6. Smelt de boter in een grote pan.
7. Roer er de suiker, het vanille extract en de eieren een voor een door.
8. Voeg cacao poeder, bakpoeder en zout toe en roer alles tot een glad mengsel.
9. Roer er de bloem, chocolade en de noten doorheen.
10. Schenk het beslag in een ingevette grote springvorm.
11. Bak de brownies in 30 à 35 minuten in de gesloten Green Egg.
12. Laat in de vorm op een rooster afkoelen tot kamertemperatuur.

### ROOMIJS

13. Zet de melk, slagroom, suiker, dextrose, magere melkpoeder, kaneel, geraspte pippali peper, Cortina en steranijs samen op laag vuur tot net tegen de kook en alle suikers zijn opgelost.
14. Haal de steranijs uit de mix en laat afkoelen in de koeling.
15. Draai de mix op in de ijsmachine.

### VANILLE-CRUMBLE

16. Meng de boter met de suiker tot het mengsel helemaal glad is.
17. Voeg daarna de rest van de ingrediënten toe tot er een mooie kruimel ontstaat.
18. Laat 2 uur in de koeling opstijven.
19. Bak in 20 minuten mooi licht bruin af in een voorverwarmde oven van 150°C.

### STOOFPEREN

20. Verwarm de rode wijn, rode Port en suiker en los de suiker op.

300 ml rode wijn  
300 ml rode port  
60 g suiker  
1 kaneelstokje  
2 steranijs  
1 kruidnagel  
1 blaadjes laurier  
1 sinaasappel  
1 citroen

### **GEL VAN STOOFPEREN**

50 ml triple sec  
50 ml crème de cassis  
3 g agar agar  
2 stoofperen

### **GARNITUUR**

10 viooltjes  
120 ml room  
14 g vanillesuiker

21. Voeg de specerijen, het sap en schil van de citroen en sinaasappel toe en laat even trekken.
22. Schil de peren, halveer ze en voeg deze toe. Reserveer 2 stoofperen voor de gel.
23. Pocheer ze zachtjes gaar.
24. Laat afkoelen en vang 300 ml van het vocht op voor de gel.
25. Kook het restant van het vocht in tot een siroop.

### **GEL VAN STOOFPEREN**

26. Weeg het pocheervocht af op 300 ml.
27. Voeg de triple sec en crème de cassis toe aan het pocheervocht en breng aan de kook.
28. Voeg al roerende de agar agar toe en kook zo voor 2-3 minuten door.
29. Stort de gelbasis en laat uur geleren.
30. Draai de gelbasis samen met de stoofperen (punt 22) tot een gladde gel in de Thermomix.
31. Passeer door een fijne zeef en bewaar in spuitzakjes.

### **PRESENTEREN**

32. Klop de room met de vanillesuiker stijf en reserveer in de koelkast.
33. Vlinder de Stoofperen. Leg ze net uit het midden op het bord.
34. Snijd de brownie in gelijke stukken. Zet een brownie naast de gevlinderde stoofpeer.
35. Zet stippen Gel.
36. Garneer de brownie met de slagroom.
37. Schep een quenelle roomijs en dip de onderkant in de Crumble en leg met de crumble naar onder op het bord.
38. Strooi nog wat extra crumble naast het ijs en schenk de siroop over de peer.
39. Garneer het ijs met een viooltje.

# F - Menu februari 2024



## INGREDIËNTEN

### RAMMENASRAVIOLI I

250 g rammenas (rettich)  
3 st limoen  
Picual olijfolie  
zout

### KRAB

350 g King krab  
1 st avocado  
1 st komkommer  
50 g roomkaas

### RAMMENASRAVIOLI II

Gemarineerde plakjes

### RETTICH SOEP

3 uien  
400 g rettich  
60 ml volle melk  
650 ml gevogelte bouillon  
komijnpoeder  
peper  
gekneusde Maldon zout

### GARNITUUR

Kervel  
Rettich  
Zalmeitjes

## RAMMENASRAVIOLI MET KRAB

## BEREIDINGSWIJZE

### RAMMENASRAVIOLI I

1. Snijd de rammenas in dunne plakjes 2 mm.
2. Rasp de limoenen (garnituur) en pers de limoenen.
3. Maak een marinade van limoensap, olijfolie en wat zout.
4. Laat de plakjes rammensas minstens 15 minuten marinieren.

### KRAB-AVOCADO-KOMKOMMER SALADE

5. Pluk de krab en controleer op harde kraakbeen stukjes.
6. Snijd de avocado en komkommer in fijne brunoise. Meng met de krab.
7. Meng de krab-salade met de marinade naar smaak en roomkaas.

### RAMMENASRAVIOLI (VERVOLG)

8. Schep een beetje krab-salade op een plakje gemarineerde rammenas (rettich) en bedek deze met een tweede plakje.
9. Maak er 3 per persoon.

### RETTICH SOEP

10. Verwarm 1 eetlepel olijfolie.
11. Snij de uien fijn en laat stoven.
12. Snijd ondertussen de rettich in kleine stukjes (reserveer een beetje voor garnituur) en stoof mee. Zet het vuur wat hoger, roer zo nu en dan om en bak tot de uien beginnen te bruinen en de rettich glazig kleurt.
13. Voeg bouillon en melk toe. Breng aan de kook en laat sudderen tot alle groenten gaar zijn.
14. Pureer de rettich soep.
15. Breng verder op smaak met wat gekneusde Maldon zout en komijnpoeder en serveer met fijngesneden rettich en flink wat verse groene tuinkruiden.

## PRESENTEREN

16. Snijd de chioga biet in dunne plakjes van 2 mm.
17. Snij met de kleinste ring een rondje uit de biet.
18. Meng de limoenrasp met de olijfolie en zonnebloemolie.

1 Chioga biet  
50 ml olijfolie  
50 ml zonnebloemolie  
Tuinkruidengarnering  
(munt, bieslook, peterselie)  
Rettich  
crème fraîche  
chilipoeder

19. Dresseer 3 ravioli op een bord met het soepje.
20. Garneer de ravioli met enkele zalmeitjes en een takje kervel.
21. Vul het kleine soepglasje met crème fraîche en plaats een rondje biet met wat chilipeper op de rand.
22. Versier Chioga biet met tuinkruidengarnering en plaats deze op het glas.
23. Bedruip het geheel met enkele druppels limoenrasp olie.



## INGREDIËNTEN

### GEDROOGDE

#### APPELKAPPERTJES

20 appenkappertjes

#### ZEEBAARS

5 st zeebaars

2 roze pompelmoes

2 limoen

6 mandarijn

2 citroen

90 ml Picudo olijfolie

### CITROEN GEL

120 ml citroensap

75 ml water

15 ml citroenlikeur (Limocello)

20 g suiker

1,5 citroenen, rasp

2 g agar agar

1 g citras

### GARNITUUR

grof zeezout

zwarte peper

1 bosje bieslook

roze peperbolletjes

## CARPACCIO VAN ZEEBAARS MET CITRUS

## BEREIDINGSWIJZE

### GEDROOGDE APPELKAPPERTJES

1. Snijd de kappertjes in plakjes en droog deze op een ovenblad in de warmhoudkast op 80°C in ongeveer twee uur.

### ZEEBAARS

2. Fileer de zeebaars en snijd in flinterdunne plakjes, zet koel weg.
3. Rasp de citroen, mandarijn en limoen.
4. Snij het vruchtvlees uit de pompelmoes, citroen, mandarijn en limoen. Vang het sap op in een aparte kom.
5. Maak van het vruchtvlees een "fruitsalade".
6. Meng het citrussap en rasp met de olijfolie. Peper en zout naar smaak. Zeef de marinade.
7. Besprenkel de zeebaars met het mengsel en laat 1 uur afgedekt marineren in de koelkast.

### CITROEN GEL

8. Breng het citroensap, water, citroenlikeur, suiker en citroenrasp aan de kook.
9. Voeg al roerend de agar agar en citras toe en kook 3 minuten door onder continu roeren.
10. Stort in een bak en koel terug om volledig te laten geleren.
11. Draai de gel glad in de thermoblender.
12. Passeer door een fijne zeef en bewaar in spuitzakjes, flesjes of een bakje in de koelkast.

### PRESENTEREN

13. Neem gekoelde borden.
14. Verdeel de zeebaars over de borden.
15. Dresseer de fruitsalade en de schijfjes gedroogde appenkappertjes.
16. Zet enkele dotjes citroengel.
17. Garneer met grof zeezout, roze peperbolletjes, bieslooksprietjes en versgemalen peper.



## INGREDIËNTEN

Kippenbouillon  
(zie basisreceptuur)

## GEDROOGDE ZWARTE OLIJVEN

½ potje zwarte olijven op water

## KNOLSELDERIJSCHIJFJES

½ knolselderij  
Ocal olijfolie

## RISOTTO

3 sjalotjes  
½ knolselderij  
300 g risottorijst (Arborio)  
1 scheut witte wijn  
1 l kippenbouillon  
125 g gorgonzola  
50 g Parmezaanse kaas

## INGEMAAKT MOSTERDZAAD

60 g mosterdzaad  
80 ml witte wijnazijn  
80 ml water  
25 g suiker  
3 g zout

## PETERSELIEOLIE

50 g peterselie

# RISOTTO MET SELDERIJ EN GORGONZOLA

## BEREIDINGSWIJZE

1. Maak 1 liter kippenbouillon volgens basisreceptuur.

## GEDROOGDE ZWARTE OLIJVEN

2. Giet de olijven af, hak fijn en droog met keukenpapier.  
3. Droog 2 uur in de warmhoudkast op 80°C.

## KNOLSELDERIJSCHIJFJES

4. Snijd plakken van de knolselderij op de snijmachine, stand 2.  
5. Steek hier rondjes uit met een steker (diameter 2-3cm), 9 per persoon.  
6. Kook de schijfjes 5 minuten, spoel af met koud water en laat uitlekken op keukenpapier.  
7. Strooi hier wat peper en zout over.  
8. Besprenkel vlak voor het opdienen met Ocal olijfolie.

## RISOTTO

9. Snipper de sjalot en snijd de restant knolselderij in een fijne brunoise.  
10. Verhit een scheutje olijfolie en fruit hierin de gesnipperde sjalot.  
11. Voeg de in brunoise gesneden knolselderij toe en bak even mee.  
12. Voeg de risottorijst toe en bak mee tot die glazig begint te worden.  
13. Blus af met een scheut witte wijn en laat even inkoken.  
14. Schenk per soeplepel de bouillon bij de risotto tot die opgenomen is, voeg dan de volgende toe. Blijf regelmatig roeren, dit duurt zo'n 15 minuten.  
15. Haal de pan van het vuur en roer de gorgonzola door de risotto. Bestrooi met de Parmezaanse kaas, leg het deksel op de pan en laat 2 minuten rusten.  
16. Breng op smaak met (flink wat) versgemalen zwarte peper en waar nodig zout.

## INGEMAAKT MOSTERDZAAD

17. Breng alle ingrediënten aan de kook en laat zo'n 45 minuten op laag vuur pruttelen met het deksel schuin op de pan.  
18. Zorg voor een schone pot en giet hier het mosterdzaad in; inclusief het resterende vocht.  
19. Laat afkoelen, bewaar het in de koelkast.

## PETERSELIE

20. Pluk de verse peterselie en doe in een blender.

250 ml zonnebloemolie

## **BOSUI**

4 bosui

## **GARNITUUR**

21. Schenk hier zonnebloemolie bij en verwarm tot 50 °C.
22. Pureer de olie tot hij mooi egaal groen is.
23. Zet een zeef op een bakje en leg hier keukenpapier in. Giet hier de olie op en laat rustig uitlekken.
24. Reserveer de olie in een spuitflesje.

## **BOSUI**

25. Snijd het groen van de bosui in stukken van 2-3cm en vervolgens in julienne.
26. Leg de julienne 30 minuten in ijswater zodat ze gaan krullen.
27. Laat uitlekken op keukenpapier.

## **PRESENTEREN**

28. Zet de opbouwing midden op het bord en schep hier risotto in. Druk aan zodat het een plat geheel wordt.
29. Leg hier de schijfjes knolselderij op, vorm een cirkel en leg tot slot een schijfje in het midden.
30. Verdeel hierover de olijven, mosterdzaad en bosui.
31. Schenk flink wat peterselieolie rond.



## INGREDIËNTEN

### REEBOUT

1 st reebout (± 2,3 kg)  
1 x wildfond volgens  
basisreceptuur  
Sansa olijfolie  
roomboter

### MARLOES UITJES

50 st Marloesuitjes  
1 tn knoflook  
2 takjes tijm  
100 ml rode port  
1 st sinaasappel  
250 ml wildfond

### POMPOENTAART

voor de bodem:  
200 g bloem  
5 g bakpoeder  
125 g roomboter  
50 ml karnemelk  
Zout  
Blindbakbonen

Voor de vulling:  
250 g pompoenpuree (fles)  
½ blikje gecondenseerde melk  
1 st ei  
1 st eidooier  
3 g kaneelpoeder  
3 g piment (gemalen)  
3 g gemberpoeder  
Kardemonpoeder  
Nootmuskaatpoeder

## REEBOUT MET POMPOENTAART

## BEREIDINGSWIJZE

### REEBOUT

1. Ontbeen en ontvlies de reebout en maak van het karkas en de afsnijdsels een wild fond volgens basisreceptuur.
2. Laat de ree biefstukjes op kamertemperatuur komen.
3. Dep droog met wat keukenpapier.
4. Verhit een koekenpan met 2 el Sansa- olijfolie.
5. Schroei beide zijden van de biefstuk in 10 seconden goed dicht. Zet het vuur wat lager, voeg een klont roomboter toe en bestrooi de biefstukken met grof zout en peper.
6. Laat rusten in aluminiumfolie.

### MARLOES UITJES

7. Maak de Marloesuitjes schoon.
8. Bak de Marloesuitjes aan met wat knoflook en tijm.
9. Blus af met de rode port.
10. Voeg de wildfond toe.
11. Schil de sinaasappel met een dunschiller en pers deze vervolgens uit.
12. Voeg beide toe aan de Marloesuitje.
13. Stoof de Marloesuitjes gaar.

### POMPOENTAART

14. Schil en snijd de pompoen in stukken, verwijder de pitten. Bak deze in ongeveer 30 gaar in een oven van 180 °C.
15. Laat de gegaarde pompoen afkoelen en pureer en haal door een fijne zeef.
16. Kneed een deegje van de ingrediënten voor de bodem en laat het 30 minuten rusten.
17. Rol uit en steek voldoende rondjes. Neem een blauwe 3x4 siliconen bakvorm.
18. Vet lichtjes in en bekleed de vormpjes met een deeg rondje.
19. Knip van bakpapier rondjes en leg op het deeg, vul ze met blindbakbonen en bak af op 200 °C ongeveer 15 minuten.
20. Laat afkoelen en zet de oven op 175 °C.
21. Vermeng alle ingrediënten voor de vulling.
22. Verwijder de blindbakbonen en vul deze met de pompoenvulling.
23. Bak de pompoentaartjes in ongeveer 30-45 minuten gaar.
24. Snijd de pompoen voor de topping in een fijne brunoise.
25. Kook het water, azijn en suiker tot de suiker is opgelost.
26. Voeg de brunoise gesneden pompoen toe het suikerwater en kook beetgaar.

Zout  
topping:  
250 g pompoen  
50 g suiker  
100 ml water  
100 ml blanke azijn

#### **PASTINAAK**

500 g pastinaak  
300 g kruimige aardappel  
Kruidnagel  
Laurier  
30 ml melk  
30 ml kookroom  
10 g boter  
Nootmuskaat  
Zout  
Peper  
Rucola

#### **WILD SAUS**

500 ml wildfond  
1 plak ontbijtkoek  
15 g appelstroop

#### **GARNITUUR**

Rucola

27. Haal de pompoen eruit en kook het vocht in tot lichte siroop.
28. Voeg de pompoen weer toe en laat afkoelen en reserveer.

#### **PASTINAAK**

29. Schil de pastinaak en snijd in grove stukken.
30. Kook deze in ruim licht gezouten water met laurier en kruidnagel.
31. Schil de aardappelen en kook in een andere pan gaar.
32. Giet beiden af en haal de laurier en kruidnagel eruit.
33. Knijp de gekookte aardappelen tot puree en meng met melk en klontje boter.
34. Giet de kookroom bij de pastinaak en pureer fijn.
35. Voeg aardappelpuree en pastinaakpuree bij elkaar en breng op smaak met peper en zout.
36. Voeg eventueel wat olijfolie toe.
37. Snijd de rucola grof en meng net voor uit door de puree.

#### **WILD SAUS**

38. Passeer de wildfond en kook in tot er een smaakvolle saus ontstaat.
39. Verkruiemel een plak ontbijtkoek en meng door de saus. Blijf roeren tot de ontbijtkoek volledig is opgelost.
40. Eventueel wat appelstroop voor de smaak

#### **PRESENTEREN**

41. Zet een quenelle pastinaakpuree op het bord.
42. Leg daar enkele plakken reebiefstuk tegen aan.
43. Schep enkele Marloesuitjes erbij.
44. Zet er een pompoentaartje bij en top deze met de pompoen topping.
45. Maak het geheel af met de saus en iets rucola.



## RED VELVET

### INGREDIËNTEN

#### BESLAG

340 g witte bloem  
8 g bakpoeder  
300 ml melk  
150 ml karnemelk  
75 g boter  
3 st eieren  
40 g suiker  
5 g zout  
rode kleurstof

#### FRAMBOZEN MOUSSE

250 g frambozenpuree  
8 blaadjes gelatine  
100 ml water  
300 g suiker  
200 g eiwit  
100 g suiker  
200 ml slagroom

#### ROOMKAAS CRÈME

120 g boter  
100 g poedersuiker  
225 g roomkaas  
2 pufjes vanille extract  
10 ml rozenwater  
bakpapier

#### GARNITUUR

frambozen (gevroesdroogde)  
1 doosje frambozen (vers)  
munt  
suiker

### BEREIDINGSWIJZE

#### BESLAG

1. Meng de bloem met het bakpoeder, suiker en zout.
2. Smelt de boter en voeg samen met de losgeklopte eieren toe. Voeg er dan de karnemelk en melk bij en klop tot een luchtig beslag.
3. Voeg op het laatst druppels rode keurstof toe tot een mooie diepe rode kleur (Red Velvet).
4. Bak 10 pannenkoeken en laat afkoelen.
5. Steek uit iedere pannenkoek 3 gelijke rondjes.

#### FRAMBOZEN MOUSSE

6. Week de gelatine in koud water.
7. Voeg de geweekte gelatine toe aan de frambozenpuree en verwarm tot de gelatine is opgelost. Laat afkoelen in de koeling.
8. Kook het water met 300 g suiker tot 120°C.
9. Klop het eiwit (vetvrij) met 100 g suiker tot stijf.
10. Voeg vervolgens de nog warme suikerstoop toe en klop tot koud.
11. Spatel eerst 1/3 eiwit door de afgekoelde frambozenpuree. Daarna pas de rest van het eiwit.
12. Klop slagroom tot stand en spatel deze als laatste er doorheen.
13. Vul een grote spuitzak en bewaar licht gekoeld (evt. kort in de koeling en daarna eruit. Laat niet te lang in de koeling liggen, dan verdwijnt de mooie luchtige textuur).

#### ROOMKAAS CRÈME

14. Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn.
15. Meng boter en poedersuiker en klop deze romig.
16. Voeg vervolgens de roomkaas en de vanille/rozenwater naar smaak toe.
17. Klop het geheel tot een gladde crème.
18. Spuit 40 rozetjes op een vel bakpapier en zet koel weg.

### PRESENTEREN

19. Spuit op 1 pannenkoekje frambozen mousse en leg er een pannenkoekje op, spuit hierop ook weer frambozen mousse en dek af met het 3e pannenkoekje.
20. Plaats roomkaas rozetjes op ieder kwartier en plaats er frambozen tussen. Plaats ook een framboos op de top van het torentje.
21. Garneer ieder bord met 1 gecrushte bevroren framboos.
22. Vijzel de munt en suiker tot mint suiker en bestrooi het bord.

# G - Menu maart 2024



## Ui | ZALM

### INGREDIËNTEN

#### ZALM

- 350 g zalm
- 50 g bruine basterdsuiker
- 55 g zeezout fijn
- 3 g peperkorrels (4 kleuren)

#### UIEN

- 7 witte uien
- Sansa olijfolie
- 20 ml witte wijnazijn
- 50 g roomboter

#### MOSTERDZAAD

- 8 g mosterdzaad
- 25 ml azijn
- 75 ml water
- 20 g suiker

#### CROUTONS

- 4 sneetjes Casino wit brood
- Sansa olijfolie
- peper

### BEREIDINGSWIJZE

#### ZALM

1. Maak een pekel door de basterdsuiker, zout en peper te mengen.
2. Dep de zalm droog en snijd horizontaal in drie plakken en wentel deze plakken vervolgens door het pekelmengsel.
3. Vacumeer de zalm met wat aanhangend droge pekel en reserveer zo lang mogelijk (minimaal 1 uur).
4. Spoel vervolgens de zalm af en dep droog.
5. Laat even drogen en snijd vervolgens in mooie blokjes.

#### UIEN

6. Verwarm de oven voor op 200°C.<sup>7</sup>
7. Halveer de uien van wortel tot kop, laat de schil zitten.
8. Bestrijk de snijvlakken met wat olie met een kwastje.
9. Rooster de uien met de snijkant omlaag in een grillplan donkerbruin, bijna zwart.
10. Leg de uien in een ovenschaal met de snijvlakken omhoog.
11. Voeg de azijn en in stukjes gesneden boter toe.
12. Bak de uien gaar in de oven (ongeveer 30 minuten).

#### MOSTERDZAAD

13. Breng azijn, water en suiker aan de kook.
14. Voeg mosterdzaad toe en reserveer in het vocht.

#### CROUTONS

15. Snijdt de korsten van het brood en snijd het brood vervolgens in kleine blokjes.
16. Meng de blokjes met olijfolie en peper.
17. Bak de blokjes totdat ze knapperig zijn in een verder droge koekenpan. Er bij blijven en goed roeren.
18. Haal uit de pan en reserveer op keukenpapier.

<sup>7</sup> Eventueel kun je de uien ook in een schaal doen en samen met de knolselderij van het 3e gerecht in de oven plaatsen.

## GARNITUUR

1 limoen  
10 takjes selderij  
Sansa olijfolie  
Evt. violen uit buitenbak

## PRESENTEREN

19. Giet het mosterdzaad af. Je hebt de zaadjes nodig.
20. Was en rasp de limoen.
21. Hak 8 blaadjes selderij zeer fijn en reserveer 10 kleine topjes.
22. Meng de zalmblokjes met de citroenrasp en de fijn gesneden selderij.
23. Druppel er wat citroensap door en werk af met zout en peper.
24. Van iedere halve ui neem je de binnenste schillen er af en neem ongeveer 3 -5 mooie schillen uit het midden. Je hebt totaal 30 schillen nodig. Die fungeren als schuitje.
25. Plaats op grijs diep bord 3 schuitjes per bord.
26. Plaats blokjes zalm in de uien-schaaltjes.
27. Plaats in ieder schaalpje 2 croutons en een schepje mosterdzaad.
28. Garneer een schuitje met een blaadje selderij.
29. En evt. op een ander schuitje een viooltje.
30. Werk het bord af met wat druppels Sansa.



## COQUILLES | INKTVIS

### INGREDIËNTEN

#### VISBOUILLON

1000 ml visbouillon

#### VIS VELOUTÉ

8 sjalotten

20 g roomboter

400 ml vermout

500 ml visbouillon

500 ml room

#### INKTVIS

24 pijlinktvisjes

50 g gember

zonnebloemolie

limoensap

zout

peper

#### COQUILLES

20 coquilles

limoensap

peper

zout

#### GEMBER

20 g gember

zonnebloemolie

#### SAUS

1 liter vis velouté

1 limoen

20 g gember

24 g inktvisinkt

zout

peper

### BEREIDINGSWIJZE

#### VISBOUILLON

1. Maak 1 liter visbouillon volgens basisreceptuur.

#### VIS VELOUTÉ

2. Snij de sjalotten klein.

3. Zet de sjalotten aan in de boter totdat deze glazig zijn.

4. Voeg de vermout toe en laat inkoken totdat deze stroperig is.

5. Voeg de visbouillon toe en laat inkoken tot de helft.

6. Kook de slagroom apart in en voeg naar smaak toe.

7. Voeg de room toe en breng aan de kook.

8. Laat 10 minuten trekken en zeef de vloeistof.

#### INKTVIS

9. Maak de inktvisjes schoon (kopje en mond verwijderen en de ingewanden en baleinen).

10. Snij de gember in fijne julienne. De rest van de bereiding vindt plaats vlak voordat je uitgaat.

#### COQUILLES

11. Dep de coquilles droog.

12. Snij de coquilles in twee schijven.

#### GEMBER

13. Snij de gember in een fijne julienne.

14. Frituur de gember en reserveer.

#### SAUS

15. Snij de gember in een fijne julienne.

16. Verwarm de velouté tot 80 °C en voeg de gember toe.

17. Voeg de inktvisinkt toe.

18. Breng op smaak met een weinig zout, peper en wat limoensap.

19. Houd saus warm (niet koken) en zeef voor serveren.

## GARNITUUR

roomboter

## PRESENTEREN

20. Verhit de zonnebloemolie in een pan, voeg gember en inktvis toe en bak 1 minuut onder regelmatig roeren.
21. Breng op smaak met limoensap, zout en peper.
22. Verhit de boter in een koekenpan en verhit totdat deze heet is.
23. Bak de coquilles totdat ze mooi gekarameliseerd zijn.
24. Breng op smaak met een weinig zout, peper en limoensap.

### Opmaak

25. Centreer 2 inktvisjes op het bord.
26. Dresseer de coquilles eromheen.
27. Schenk de saus over het warme bord.
28. Snij de resterende inktvis in stukken en leg deze tussen de coquilles.
29. Plaats de gefrituurde gember op de inktvis.



## INGREDIËNTEN

### GROENTEBOUILLON

1000 ml groentebouillon

### KNOLSELDERIJ

3 knolselderij

150 g boter

150 ml Sansa olijfolie

alufolie

peper

zout

### BAGNA CAUDA

3 tenen knoflook

50 g roomboter

60 ml zonnebloemolie

5 sjalotten

7 ansjovis filets

500 ml witte wijn

8 eidooiers

zout

3 ISI fles patronen

## KNOLSELDERIJ

### BEREIDINGSWIJZE

#### GROENTEBOUILLON

1. Maak 1 liter groentebouillon volgens basisrecept.

#### KNOLSELDERIJ

2. Snij de knolselderij doormidden en leg met de snijkant naar beneden op aluminiumfolie.
3. Doe een scheut olijfolie, een flinke klont boter en zout en peper bij de knolselderij en vouw helemaal dicht.
4. Laat 60 minuten garen in een oven van 200°C.
5. Verwijder aluminiumfolie en plaats terug op een bakplaat, (op de snijkant) met de boter/olie.
6. Snij de knol in plakken van ongeveer 1 cm.
7. Steek met een steker mooie rondjes uit de plakken.
8. Bak de ronde schijven knolselderij in de koekenpan in de boter gaar.

#### BAGNA CAUDA

9. Snij de knoflooktenen flinterdun en bak goudbruin in een laagje zonnebloemolie.
10. Laat uitlekken op keukenpapier.
11. Snipper sjalot en bak in boter en olijfolie tot glazig.
12. Voeg de uitgelekte en in stukjes gesneden ansjovis, krokante knoflook en wijn toe en roer tot de vis opgelost is.
13. Breng aan de kook en laat een paar minuten doorkoken.
14. Doe de dooiers in de blender en laat draaien.
15. Voeg geleidelijk het wijn-mengsel toe.
16. Zeef de mengsel en breng op smaak met zout.
17. Verwarm de saus tot 75°C.
18. Doe over in de ISI-fles en breng op druk met drie patronen. Reserveer de ISI-fles in een bak warm water.

## UIENSAUS

500 g sjalotten  
750 ml groentebouillon  
aardappelzetmeel  
Sambai azijn<sup>8</sup>

## KNOLSELDERIJ

1 knolselderij

## KAPPERTJES

60 g gezouten kappertjes  
150 ml zonnebloemolie

## GARNITUUR

Shiso Purper Cress

## UIENSAUS

19. Wikkel de sjalotten (met schil en al) in aluminiumfolie en doe ze 45 minuten bij de knolselderij in een oven van 200°C. (zie punt 4)
20. Haal de sjalotten uit de folie en doe ze in hun geheel (schil en al) in de Thermomix.
21. Voeg groentebouillon toe en draai glad.
22. Bind eventueel iets met aardappelzetmeel.
23. Zeef de saus en breng op smaak met zout en Sambai azijn.

## KROKANTE KNOLSELDERIJ

24. Schil de knolselderij.
25. Snij 2 plakken op de snijmachine stand 10.
26. Snijd van deze plakken dunne julienne (met de mandoline).
27. Neem een schijf knolselderij van ongeveer 1 cm dik. Halveer deze en snijd de lange kant van de halve maan op de snijmachine stand 2 om dunne krullen te verkrijgen.
28. Blancheer de julienne samen met de krullen, koel terug op ijswater en droog.
29. Frituur de julienne en de krullen in olie van 150°C krokant en goudbruin.
30. Bestrooi met wat zout en laat uitlekken op keukenpapier.

## KAPPERTJES

31. Was en droog de kappertjes.
32. Doe de zonnebloemolie in een kleine pan en verhit tot 180 °C.
33. Frituur de kappertjes totdat deze knapperig zijn.
34. Laat uitlekken op keukenpapier.

## PRESENTEREN

35. Verwarm de uiensaus en lepel wat op de borden.
36. Verdeel de uitgestoken rondjes knolselderij over de borden.
37. Spuit Bagna Cauda bij de knolselderij.
38. Versier met krokante knolselderij, kappertjes en cress.

---

<sup>8</sup> Tip: Worcestershiresaus toevoegen



## INGREDIËNTEN

### KALFSFOND

1 l kalfsfond

### AARDAPPELPOFFERTJES

300 g kruimige aardappels

50 g roomboter

2 st ei

3 filets ansjovis

150 ml water

80 g roomboter

70 g bloem

2 st ei

melk

peper

zout

### CROÛTE VAN GROENE KRUIDEN

75 g roomboter

5 g kerrie

30 g dragon

75 g panko

peper

zout

### AUBERGINEMOUSSELINE

2 st aubergine

2 tn knoflook

peper

zout

20 ml Sansa olijfolie

## KALFSOESTER | POFFERTJES | GROENTE

## BEREIDINGSWIJZE

### KALFSFOND

1. Maak een 1liter kalfsfond (jus de veau) volgens basis receptuur.

### AARDAPPELPOFFERTJES

2. Kook voor de poffertjes de aardappels gaar. Laat ze droogstomen.

3. Knijp de aardappels door een pureeknijper en meng er de roomboter en 1 voor een de eieren doorheen.

4. Snijd de ansjovisfilets ragfijn.

5. Maak een soezenbeslag en breng daarvoor het water met de roomboter aan de kook.

6. Voeg de bloem toe en gaar het mengsel.

7. Voeg een voor een de eieren toe en meng het soezenbeslag door de aardappelpuree.

8. Voeg de ansjovis toe en meng goed door. Breng verder op smaak met peper en zout.

9. Voeg, zo nodig, wat melk toe om het mengsel (licht) te verdunnen. Doe het mengsel in een spuitzak.

10. Neem de 2 blauwe siliconenmallen en spuit 24 rozetten met de gladde spuit. Bak af in de oven 200 °C 25 minuten.

11. Reserveer warm in de warmhoudkast tot uit.

### CROÛTE VAN GROENE KRUIDEN

12. Meng de kerrie door de, op kamertemperatuur gebrachte, boter.

13. Doe dit mengsel, samen met de andere ingrediënten in een blender en maal dit tot een stevig mengsel.

14. Rol het mengsel tussen 2 stukken plasticfolie dun uit (ca 2 mm).

15. Leg het mengsel (tussen de folievellen) op een plaat in de vriezer.

16. Laat het een uur opstijven/bevriezen.

17. Steek 10 rondjes van 10 cm doorsnee.

18. Zet de boter terug in de vriezer.

### AUBERGINEMOUSSELINE

19. Schil de aubergine en snijd ze in de lengte doormidden.

20. Snijd de helften daarna nogmaals in de lengten doormidden.

21. Snijd het vruchtvlees in kleine stukken.

22. Doe de olijfolie in een smalle pan en stoof samen met de knoflook, met deksel er op, gaar.

23. Breng verder op smaak met peper en zout.

24. Maal het mengsel in een blender tot een gladde puree.

### **KALFSJUS**

1000 ml kalfsfond  
150 ml Marsala  
bakvocht kalfsoester  
50 g roomboter  
peper  
zout

### **GEKONFIJTE TOMAATJES**

30 st honingtomaatjes  
50 ml Sansa olijfolie  
1 tn knoflook  
takje tijm  
blaadjes salie  
30 ml aceto balsamico  
peper  
zout

### **GEFRITURDE SALIE**

250 ml zonnebloemolie  
30 salieblaadjes  
zeezout

### **KALFSLENDE**

1100 g kalfsbiefstuk  
roomboter

### **GROENE ASPERGES**

30 groene asperges

### **GARNITUUR**

25 g koude roomboter

25. Doe het mengsel in een spuitzak en houd warm in de warmhoudkast.

### **KALFSJUS**

26. Snijd de roomboter in kleine stukjes en leg tenminste 1/2 uur voor serveren in de vriezer.  
27. Kook de kalfsfond voor de helft in.  
28. Kook de Marsala in tot licht stroperig.  
29. Voeg bakvocht van de kalfsoesters toe.  
30. Voeg samen met de ingekookte kalfsfond en breng op smaak met peper en zout.

### **GEKONFIJTE TOMAATJES**

31. Kruis de tomaatjes aan de onderkant in en zet ze in een kleine pan.  
32. Voeg de olijfolie, de knoflook, de salie en de tijm toe en stooft, op laag vuur met deksel op de pan, de tomaatjes in een paar minuten gaar.  
33. Blus af met de balsamico en breng op smaak met peper en zout.  
34. Houd warm in de warmhoudkast.

### **GEFRITURDE SALIE**

35. Breng olie in een kleine pan op 160°C.  
36. Doe de blaadjes erin en blijf erbij.  
37. Als er geen bellen meer van de blaadjes afkomen, deze uit de olie halen en uit laten lekken op keukenpapier.  
38. Licht zouten.

### **KALFSLENDE**

39. Haal het vet van de kalfslede en portioneer in 5x2 lendestukken.  
40. Bestrooi met zout en peper.  
41. Verwarm wat boter in een koekenpan en bak de lendestukken ca 3 minuten aan beide kanten.  
42. Haal ze uit de pan en houd warm onder aluminiumfolie.  
43. Gebruik (een deel van) het bakvocht voor de saus.

### **GROENE ASPERGES**

44. Verhit een grillpan.  
45. Snijd de houtige onderkant van de asperges af en snijd ze in de lengte doormidden.  
46. Bestrijk de gehalveerde asperges dun met olijfolie en grill ze kort op de grillpan.

### **PRESENTEREN**

47. Leg een stukje kruidenkorst op elke stuk kalfslede en gratineer enkele seconden onder de salamander.  
48. Monteer de saus met de stukjes boter uit de vriezer.  
49. Plaats de gegrilde asperges in het midden van het bord en leg daarop de kalfsbiefstuk met de kruidenkorst.  
50. Schep er wat saus omheen.  
51. Spuit op een poffertje een dotje auberginemousseline.

52. Leg er een ander poffertje op, alsof het een makaron is.
53. Voeg de gekonfijte tomaatjes en tenslotte de gefrituurde salieblaadjes toe.



## INGREDIËNTEN

### STROOPWAFELS

250 g bloem  
bakpoeder  
65 g bruine basterdsuiker  
15 g witte basterdsuiker  
15 g speculaaskruiden  
3 ei  
125 g roomboter  
30 ml melk

### ROZEMARIJN-STROOP

225 g room  
1 tak rozemarijn  
125 g suiker  
70 g glucose  
7 g zout  
125 g roomboter

### STROOPWAFEL-IJS

375 ml slagroom  
250 ml gecondenseerde melk  
15 g kaneel  
200 g rozemarijn-stroop  
wafel-kruimels

### CRÈME

110 g suiker  
90 g eiwit

## STROOPWAFELS

### BEREIDINGSWIJZE

#### STROOPWAFELS

1. Meng de bloem met bakpoeder, basterdsuiker, zout en specerijen.
2. Voeg ei, boter en melk toe.
3. Meng tot een glad deeg en maak balletjes van ongeveer 25 g.
4. Bak de stroopwafels mooi bruin (20 stuks) en reserveer.
5. Gebruik de afsnijsels als kruimels onder het ijs (punt 39).

#### ROZEMARIJN-STROOP

6. Breng de room aan de kook en voeg de rozemarijn toe.
7. Haal van het vuur en laat 1 uur trekken.
8. Verhit langzaam een pan en voeg de suiker toe.
9. Laat de suiker langzaam karamelliseren.
10. Verwijder de rozemarijn uit de room.
11. Verwarm de glucose, room en het zout en voeg deze langzaam toe aan de suiker.
12. Voeg de boter toe en laat opstijven in de koelkast.
13. Reserveer 100 g voor het ijs.

#### STROOPWAFEL-IJS

14. Klop de slagroom stijf en spatel de gecondenseerde melk en de kaneel door de slagroom tot je een gladde crème hebt.
15. Snij de stroopwafels in kleine stukjes.
16. Maak het ijs in de ijsmachine.
17. Voeg, als het ijs hard begint te worden de koud geworden stroop en de kruimels toe aan het slagroom mengsel.

#### CRÈME

18. Klop in een schoon bekken het eiwit stijf.
19. Voeg langzaam de resterende suiker toe en blijf kloppen totdat de pieken overeind staan.
20. Reserveer in koelkast.

### **MASCARPONE VULLING**

100 ml espresso  
600 g mascarpone  
50 ml Tia Maria

### **STROOPWAFELS**

90 ml stroopwafellikeur

### **GARNITUUR**

45 ml espresso  
300 ml slagroom  
cacao poeder  
stroop

### **MASCARPONE VULLING**

21. Maak de espresso en laat afkoelen.
22. Spatel de mascarpone door de crème tot een mooie massa.
23. Voeg vervolgens het eiwit (in 3 keer) toe en roer goed (maar luchtig) door.
24. Meng de espresso en de Tia Maria door het mengsel en reserveer in een spuitzak.

### **STROOPWAFELS**

25. Maak de stroopwafels van de gekoelde stroop en gebakken wafels.
26. Breek een aantal wafels in stukjes en giet de stroopwafellikeur erover.
27. Reserveer.
28. Steek kleine rondjes uit de (overgebleven) wafels en reserveer.

### **PRESENTEREN**

29. Verdeel de stroopwafelstukjes over de glazen.
30. Spuit mascarpone mengsel erover.
31. Schenk een beetje espresso erover en reserveer in koelkast.
32. Klop slagroom stijf en maak quenelles.
33. Leg de quenelles op de mousse en strooi wat kruimels erover.
34. Maak verder af met cacao poeder.
35. Leg wat kruimels op het bord en doe het ijs hierop.
36. Leg de kleine wafel naast (in) het ijs en maak af met wat stroop.

# H - Menu april 2024



## INGREDIËNTEN

### ASPERGES

- 10 verse eitjes
- 100 g gekookte beenham
- platte peterselie
- 8 st groene asperge

### AARDAPPELSCHUIM

- 200 g aardappels, bloemig
- 50 g room
- 50 ml kookvocht van de aardappels
- 50 g roomboter
- zout
- peper
- nootmuskaat
- 1 extra eidooier
- 2 x Kidde patroon

### WONTON-KROKANT

- 5 velletjes Wonton diepvries
- 10 st kleine groene asperges

## ASPERGES BRABANÇONNE<sup>9</sup>

## BEREIDINGSWIJZE

### ASPERGES

1. Maak de groene asperge schoon en kook deze op de klassieke wijze.
2. Tik de kopjes van de eierschalen met een eiertikker.
3. Giet de inhoud uit de eitjes, vang de dooier op en leg deze ieder op een lepel.
4. Spoel de eierschalen schoon, zet ze in de eierdoos en droog ze in de warmkast of niet te hete oven.
5. Snijd de ham in fijne brunoise en bak even aan. Hak de peterselie en voeg toe.
6. Schep een lepel onder in de eitjes-schalen (houd nog iets over voor de topping).
7. Laat er de dooier van de lepel op glijden. Snijd de asperges in fijne brunoise en schep deze op de dooier.
8. Bewaar tot service in de koeling.
9. Plaats de eitjes met eierdoos en al 4 minuten in een oven van 180°C tot de dooier zacht gegaard is, ongeveer 64 °C.

### AARDAPPELSCHUIM

10. Kook de aardappels in water met zout tot ze gaar zijn.
11. Giet de aardappels af en vang het vocht op (NIET WEGGOOIEN DUS!!).
12. Wrijf de aardappels door een zeef en meng met de eidooier, de room, het afgewogen kookvocht en de boter.
13. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat, (versgemalen peper of nootmuskaat kan de sifon verstoppem. Giet daarom door een zeer fijne zeef).
14. Giet nog warm in de kleine sifon.
15. Plaats een patroon en serveer direct of houd warm op maximaal 70°C.

### WONTON-KROKANT

16. Laat de Wonton velletjes ontdooien, snijd er strookjes van en omwikkel de kleine groene asperges en frituur op 180°C tot

<sup>9</sup> Gebruikte bronnen voor het maandmenu zijn: Jonathan Zandbergen -Chefflix, Sligro, Gastronomix,

frituurolie

## GARNITUUR

goudbruin krokant in olie.

### PRESENTEREN

17. Top het ei af met het warme aardappelschuim en nog wat hamtopping. Plaats eventueel een servetje in een driehoek gevouwen op het bordje.
18. Presenteer op een schaal met grof zeezout. (Na gebruik graag het restant van het zout, als schoon, reserveren voor hergebruik.)



## BROCCOLI | VENKEL | APPEL

### INGREDIËNTEN

#### VENKEL KROKANT

1 venkel  
100 g suiker  
siliconenmatje

#### BROCCOLI SOEP

600 g broccoli  
10 ml Sansa olijfolie  
1 tn knoflook  
1000 ml groentebouillon  
80 ml room  
12 g munt  
10 g lavas  
60 g Parmezaan  
zout  
peper  
bakpapier

#### APPEL

400 g Granny Smith

#### BROCCOLISTELEN FONDANT

Broccoli stelen  
50 g boter  
4 takjes tijm  
1 tn knoflook  
3 g korianderzaad  
zout

### BEREIDINGSWIJZE

#### VENKEL KROKANT

1. Maak suikerwater in verhouding 1:1.
2. Snijd de venkelknol in flinterdunne plakken van 1 mm dik op snijmachine (stand 3). Je hebt per bord 2 plakken nodig, de rest van de venkel geef je door aan de makers van de ravioli.
3. Haal de venkel door het suikerwater en strijk er met je vingers langs om het overvloedige suikerwater te verwijderen.
4. Verspreid de venkel vervolgens over een bakplaat dat vooraf bekleed is met een siliconenmatje.
5. Plaats in een (droog)oven van 85°C en droog ongeveer 2 uur, als het nog niet droog is, dan nog even in de oven.
6. Draai na ongeveer een uurtje alle plakjes venkel een keer om.

#### BROCCOLI SOEP

7. Maak 1 liter groentebouillon. Het restant van de groente gaat naar de botersaus van de Hollandse garnaltjes.
8. Rasp de Parmezaanse kaas.
9. Snijd de broccoli in kleine roosjes. Reserveer de stelen.
10. Doe de roosjes met olijfolie en knoflook in een pan en verwarm.
11. Voeg 600 ml groentebouillon toe.
12. Stoof onder een cartouche<sup>10</sup> langzaam tot de broccoli gaar is.
13. Draai de soep glad in een blender of Thermomix met de room, munt, lavas en Parmezaanse kaas.
14. Voeg meer groentebouillon toe tot de juiste dikte.
15. Breng op smaak met zout en peper.

#### APPEL

16. De appels op de snijmachine in dunne plakken snijden (stand 3).
17. Droog in de warmhoudkast (eventueel nog een even in de oven).

#### BROCCOLISTELEN FONDANT

18. Snijd van de grote stronk de zijstronken en snijd de grote stronk in stukjes van dezelfde grootte als de zijstronken.
19. Schil de broccolistelen en snijd in de lengte in kwarten en snijd netjes alle zijkanten eraf.
20. Smeer de boter egaal uit over de bodem van de pan en druk daar de broccoli in.

<sup>10</sup> Maak een cartouche (papieren deksel) van bakpapier. Maak hem onder de kraan nat, bestrijk hem met wat olijfolie en leg hem over de inhoud van de pan. Leg het deksel op de pan zodat tijdens het stoven zo veel mogelijk vocht in de pan blijft.

## **BIMI**

10 bimi's

## **KRUIDENOLIE**

20 g basilicum  
20 g peterselie  
20 g dragon  
100 ml druivenpitolie

## **KNOLSELDERIJ**

800 g knolselderij  
1000 ml melk  
zout

## **GARNITUUR**

geschaafde amandelen

21. Voeg de takjes tijm, in tweeën gesneden knoflook en het korianderzaad en weinig zout toe en zet net onder water.
22. Bedek met een cartouche en zet op middelhoog vuur.
23. Stoom de broccoli tot net niet beetgaar, alvorens de cartouche te verwijderen (kan wel een uur duren).
24. Verwijder de takjes tijm en de knoflooktenen en laat nu het vocht verdampen, waardoor de boter zal karamelliseren en de broccolistelen goudbruin kleuren.

## **BIMI**

25. Gebruik een tourneermesje om eventuele uitstulpingen en kleine aangroeiingen weg te snijden van de steel.
26. Schil de steel van de bimi met een dunschiller, zodat de donkergroene toplaag netjes weg is en hij over de gehele lengte dezelfde dikte heeft.
27. Stoom de bimi tot deze prachtig beetgaar is.

## **KRUIDENOLIE**

28. Pluk de kruiden en blancheer ze enkele seconden in kokend water.
29. Koel direct terug op ijswater.
30. Knijp de kruiden goed uit, snijd grof en blender vervolgens met de olie.
31. Laat de olie door een fijne zeef lopen.
32. Reserveer in een spuitflesje.

## **CRÈME VAN KNOLSELDERIJ**

33. Schil de knolselderij en snijd in grove blokken.
34. Zet de knolselderij onder met melk en dek af met een deksel.
35. Kook gaar.
36. Laat eventueel het vocht iets verder reduceren.
37. Draai de knolselderij tot een gladde crème in de Thermomix.

## **PRESENTEREN**

38. Bruineer de geschaafde amandelen kort.
39. Leg in een diep bord een quenelle van de knolselderij crème.
40. Zet hierin rechtop de gedroogde venkel en de plakjes appel.
41. laats de broccoli stelen ernaast.
42. Leg de gestoomde bimi's schuin overheen.
43. Spuit wat kruidenolie eromheen en strooi de geschaafde amandel erover.
44. Serveer de broccolisoepp in aparte kommetjes, zodat deze aan tafel uitgeschonken kunnen worden.



## RAVIOLI | HOLLANDSE GARNAAL

### INGREDIËNTEN

#### BOTERSAUS VAN HOLLANDSE GARNAAL

500 g Hollandse garnalenkarkassen  
0,5 ui  
venkel (van 2e gerecht)  
0,5 winterwortel  
0,3 prei  
2 tn knoflook  
15 ml zonnebloemolie  
120 ml balsamicoazijn  
100 g cherrytomaatjes  
3 g tijm  
3 g peterselie  
3 g dragon  
3 peperkorrels  
2,5 g korianderzaad  
1,5 liter water  
boter

#### BIESLOOKOLIE

100 g bieslook  
150 ml koolzaadolie  
passeerdoek

#### CHLOROFYL VAN PETERSELIE

300 g peterselie  
300 ml water  
passeerdoek

### BEREIDINGSWIJZE

#### BOTERSAUS VAN HOLLANDSE GARNAAL

1. Verwarm de oven voor op 150°C.
2. Zet de boter in de koeling.
3. Plaats de Hollandse garnalenkarkassen 1 uur in de voorverwarmde oven.
4. Halveer de uien, venkel, winterpenen, prei en knoflook en bak aan in de zonnebloemolie.
5. Voeg de garnalenkarkassen toe.
6. Blus het geheel af met de balsamicoazijn en laat inkoken tot een stroop.
7. Voeg dan de cherrytomaatjes, kruiden, specerijen en water toe.
8. Breng aan de kook en laat zo lang mogelijk rustig trekken.
9. Passeer de Hollandse garnalenbouillon en kraak de karkassen om alle smaak eruit te drukken.
10. Kook de Hollandse garnalenbouillon vervolgens helemaal in tot een dikke glace.
11. Monteer met de koude boter.

#### BIESLOOKOLIE

12. Draai de bieslook en koolzaadolie in de Thermomix 5 minuten op 80°C op snelheid 6.
13. Passeer door een passeerdoek voor een mooie, heldere olie.

#### CHLOROFYL VAN PETERSELIE

14. Pureer voor de kleurstof de rauwe peterselie met het water heel glad in een blender of Thermomix; zeef de massa door een fijne zeef.
15. Verwarm het vocht in de pan tot ongeveer 80°C; schep het eiwit, dat boven komt drijven, in een met zeefdoek beklede zeef, met een grove spaanlepel.
16. Passeer het vocht door een passeerdoek en laat uitlekken tot al het vocht eruit is. Wat achterblijft op de passeerdoek is het chlorofyl.
17. Laat goed uitlekken.
18. Leg het doek op een groene snijplank en schraap het chlorofyl ervan af (er is ongeveer 10 g nodig).

## LAURIEROLIE

35 ml Sansa olijfolie  
3 g laurierpoeder

## RAVIOLI

300 g pastabloem  
3 eieren  
6 ml Sansa olijfolie  
300 g pastabloem  
3 eieren  
6 ml Sansa olijfolie  
10 g peterseliechlorofyl  
120 g Noorse garnalen, gepeld  
10 ml laurierolie  
45 g eiwit  
30 g visfond  
120 g Hollandse garnalen,  
gepeld  
4 g bieslook  
50 g sjalot  
zout  
peper

## GARNITUUR

## LAURIEROLIE

19. Verwarm de olie met de laurierpoeder.
20. Controleer de smaak.
21. Zeef de olie met passeerdoek en reserveer.

## RAVIOLI

22. Meng voor het naturel deeg 300 g pastabloem met 3 eieren en 6 milliliter olijfolie en kneed tot een elastisch deeg. Indien nodig, voeg iets water toe.
23. Laat het vervolgens een halfuur rusten.
24. Meng voor het groene deeg 300 g pastabloem met 3 eieren, 6 milliliter olijfolie en de peterseliechlorofyl en kneed tot een elastisch, knalgroen deeg.
25. Laat het vervolgens een halfuur rusten.
26. Snipper de bieslook en snij de sjalot zeer fijn.
27. Blancheer de sjalot.
28. Draai in een blender 320 g Noorse garnalen, laurierolie en eiwit tot een gladde farce.
29. Voeg dan al draaiend de visfond toe.
30. Spatel er nu de 320 g Hollandse garnalen, bieslook en sjalot doorheen en breng op smaak met zout en peper.
31. Rol beide pasta's uit tot de dunste stand op de pastamachine.
32. Haal de peterseliepasta door de tagliatellesnijder.
33. Bestrijk de normale pastavellen met wat water en leg hier, in de lengte mee, heel strak de peterselietagliatelle op.
34. Bestrooi met het deeg wat bloem, gebruik in eerste instantie een deegroller om de twee pasta's goed aan elkaar te laten hechten.
35. Haal het gestreepte pastavel nogmaals door de pastamachine tot de dunste stand.
36. Leg het vel met de strepen naar beneden op de werkbank.
37. Lepel vervolgens de vulling erin en vouw de pasta dicht.
38. Druk de randen goed aan zodat de deegrand ook gaar wordt bij het koken van de ravioli.
39. Gaar de ravioli in 3 tot 4 minuten in ruim gezouten, kokend water tot deze gaan drijven (proef er een of deze gaar is).

## PRESENTEREN

40. Verwarm de diepe borden.
41. Drapeer de botersaus in het bord en leg de ravioli erop.
42. Garneer met bieslookolie.



## INGREDIËNTEN

### ROULEAU VAN KIP

3 kipfilets  
4 kipdijfilets  
20 g geroosterde pistachenoten  
zonder schil  
35 g cranberry's  
2 eiwit  
70 g kookroom  
10 plakjes Parmaham  
zout  
peper  
diepvrieszak  
plastic folie

### GESMOORDE GROENTEN

150 g radijsjes  
5 meiraapjes  
3 gele biet  
boter  
versie doperwt of verse  
tuinbonen  
zout  
peper

### PETERSELIEOLIE

50 g peterselie  
250 ml zonnebloemolie

## ROULEAU VAN KIP MET PISTACHE

## BEREIDINGSWIJZE

### ROULEAU VAN KIP MET EEN FARCE VAN PISTACHE

1. Verwarm de oven voor op 120°C.
2. Snijd de kipdijfilet in kleine stukjes en draai deze in de keukenmachine met de eiwitten en de kookroom tot een gladde massa.
3. Voeg er de pistachenoten en de cranberry's toe en breng stevig op smaak met zout en peper.
4. Bak een klein beetje farce licht aan en proef of deze voldoende op smaak is.
  5. Snijd de kipfilets in de lengte net NIET doormidden en stop ze in de diepvrieszak en sla plat.
6. Leg 3 laagjes folie op het aanrecht/snijplank en leg de Parmaham dakpansgewijs erover heen.
7. Leg er de platgeslagen kipfilet op en kruid met zout en peper.
8. Schep in het midden van de kipfilet een streep van de farce en rol het geheel met behulp van de folie zo strak mogelijk op. Gebruik voldoende folie, om goed af te sluiten.
9. Knoop de uiteinden van de folie dicht en leg de rouleau in een ovenschaal.
10. Steek er een kernthermometer in en stel deze in op 65°C.
11. Laat garen in de oven tot de kerntemperatuur is bereikt.

### GESMOORDE GROENTEN

12. Maak de groenten schoon en tourneur de radijs, meiraap en biet naar eigen inzicht.
13. Kook alle groente apart tot beetgaar.
14. Verwarm een klontje roomboter en smoor de groenten op een laag pitje.
15. Maak de bonen klaar en smoor op het laatst mee.
16. Kruid met zout en peper.

### PETERSELIEOLIE

17. Pluk de verse peterselie, blancheer, koel terug op ijswater en doe in de Thermomix.
18. Schenk hier zonnebloemolie bij en verwarm tot 50 °C.
19. Pureer de olie tot hij mooi egaal groen is.
20. Zet een zeef op een bakje en leg hier keukenpapier in. Giet hier de olie op en laat rustig uitlekken.
21. Reserveer de olie in een spuitflesje.

## SABAYON

0,5 citroen  
5 eieren  
50 ml witte wijnazijn  
150 ml witte wijn  
20 g milde gladde mosterd  
150 g boter  
versgemalen peper  
zout  
alu folie

## GARNITUUR

boter

## SABAYON

22. Splits de eieren en klaar de boter.
23. Laat de witte wijn met de wijnazijn en het sap en de rasp van een halve citroen in een steelpan inkoken tot de helft.
24. Roer er de eidooiers doorheen en klop er au bain-marie een stevige sabayon van.
25. Neem van het vuur en klop nog 2 minuten door.
26. Voeg er al kloppende druppelsgewijs de lauwwarme geklaarde boter aan toe.
27. Klop er ten slotte de mosterd doorheen en breng eventueel op smaak met zout en peper.
28. Houd de saus warm aan de rand van het fornuis onder aluminiumfolie.

## PRESENTEREN

29. Neem de rouleau uit de folie, bak in zijn geheel licht aan en snijd in mooie tranches.
30. Dresseer met de gesmoorde groenten op het borden, serveer er de sabayon bij.
31. Dresseer met druppels peterselieolie.



## INGREDIËNTEN

### ROOMIJS VAN VIJG EN AMANDEL

200 g gedroogde vijgen  
400 ml amandelmelk  
400 ml slagroom  
160 g suiker  
6 eieren

### CRUNCH VAN AMANDEL

bakpapier  
100 g amandelschaafsel  
50 g poedersuiker  
2 eiwitten

### GEOPOTHEERDE PEER

200 ml witte (kook-)wijn  
80 g suiker  
5 Conference peren  
4 kaneelstokjes  
4 stuk steranijs  
vanille

## GEOPOTHEERDE PEER MET ROOMIJS VAN VIJG EN AMANDEL MET EEN CRUNCH VAN AMANDEL

## BEREIDINGSWIJZE

### ROOMIJS VAN VIJG EN AMANDEL

1. Laat de gedroogde vijgen ongeveer 10 minuten weken in warm water.
2. Doe de amandelmelk, de slagroom en 80 g van de suiker in een steelpan.
3. Verwijder het steeltje van de gewelde vijgen, halveer ze en voeg toe aan de pan.
4. Breng het geheel aan de kook op middelhoog vuur.
5. Scheid de eieren (reserveer 2 eiwitten voor de crunch).
6. Klop de eierdooiers los met 80 g van de suiker.
7. Maal de vijgen fijn met een staafmixer wanneer het amandelroom mengsel kookt.
8. Giet vervolgens dit mengsel al roerende bij de eierdooiers.
9. Doe het geheel terug in de pan en breng al roerend aan de kook op middelhoog vuur. Als het mengsel begint te walsen is het klaar en gebonden. (Tip: gebruik de achterkant van een lepel om te controleren of het mengsel al voldoende gebonden is. Trek met je vinger een baan over de achterkant van de lepel, wanneer deze niet doorloopt heb je een goede binding).
10. Laat de compositie ongeveer 15 minuten afkoelen in de koelkast.
11. Na deze 15 minuten heeft het ijs al een mooie binding.
12. Draai er ijs van in de ijsmachine.

### CRUNCH VAN AMANDEL

13. Verwarm de oven voor op 160°C.
14. Leg een stuk bakpapier op een bakplaat.
15. Meng het amandelschaafsel met de poedersuiker en de eiwitten (30 g) goed door elkaar in een kom.
16. Spreid het dun uit over het bakpapier.
17. Schuif het amandelschaafsel in de oven voor 15 minuten en roer iedere 5 minuten even goed door tot het mooie bruin gekleurde amandel schotsen zijn geworden. Gaat snel!
18. Laat daarna goed afkoelen.

### GEOPOTHEERDE PEER

19. Doe 1000 ml water, de witte wijn en de suiker in een steelpan.
20. Schil de peren, halveer ze in de lengte (laat de steeltjes zitten) en verwijder het klokhuis.
21. Voeg de peren toe aan de pan met de kaneelstokjes, de steranijs, vanille (3x pompen).
22. Breng op hoog vuur aan de kook. Zet daarna op middelhoog vuur en laat circa 15 minuten zachtjes koken.
23. Laat hierna 5 minuten afkoelen in het vocht en koel daarna op een plateau in de koelkast.
24. Reserveer het vocht.

## COULIS

250 g diepvries  
frambozen  
citroensap  
30 ml frambozenlikeur  
45 g suiker

## PERENGEL

500 ml perenvocht  
3 g agar agar

## GARNITUUR

5 verse vijgen  
20 verse frambozen  
Gevriesdroogde  
frambozen

## COULIS

25. Meng de frambozen met de citroensap en de suiker.
26. Breng aan de kook en zeef het geheel.
27. Breng op smaak met de frambozenlikeur.
28. Reserveer in een spuitfles.

## PERENGEL

29. Zeef het perenvocht.
30. Met de agar agar door het perenvocht en breng al roerend aan de kook.
31. Kook 2 minuten door.
32. Stort het vocht in een platte bak en laat afkoelen en opstijven in de koeling.
33. Als het hard is geworden, snijd de gel in brunoise of steek rondjes uit.

## PRESENTEREN

34. Garneer het bord met de amandelcrunch.
35. Leg het ijs hierop.
36. Snijd halve peren in waaivorm en plaats naast het ijs.
37. Schil de vijgen en plaats in een waaivorm gesneden halve vijg erbij en garneer met perengel.
38. Versier met de verse frambozen, de frambozencoulis en wat gevriesdroogde frambozen (even vijzelen).

# I - Menu mei 2024



## INGREDIËNTEN

### HARISSADIP

- 2 rode paprika
- 1 rode peper
- 2 tn knoflook
- 1 sjalot
- 8 g komijnzaad
- 2 g karwijzaad
- 8 g gerookt paprikapoeder
- 1 limoen
- 15 ml Sansa olijfolie
- 10 ml rode wijnazijn
- 65 g zure room
- zout

### BLOEMKOOL (1)

- ½ kasbloemkool
- Sansa olijfolie
- zout
- peper
- 1 citroen

### BLOEMKOOL (2)

- ½ kasbloemkool
- 45 g eiwit
- 200 g panko

## BLOEMKOOL | HARISSA | LABNEH | MAN'OUCHE <sup>11</sup>



## BEREIDINGSWIJZE

### HARISSADIP

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Snijd de rode peper in stukjes, verwijder de zaadjes en pers de knoflook.
3. Snipper de sjalot.
4. Was en rasp de limoenschil.
5. Pof de paprika's 30 minuten in de oven, laat ze 20 minuten rusten in een plastic zakken en verwijder het vel.
6. Snijd de paprika's in stukken en doe ze in een maatbeker, gevolgd door alle overige ingrediënten voor de harissa, behalve de zure room en het zout.
7. Pureer tot een gladde pasta. Roer vervolgens wat harissa door de zure room; hoe meer harissa, hoe pittiger de dip.
8. Voeg zout naar smaak toe.

### BLOEMKOOL (1)

9. Was en rasp de limoenschil.
10. Snijd de bloemkool verticaal in plakken. Vervolgens uit de plakken roosjes met voldoende 'vlees' uitsnijden.
11. Blancheer circa 4 minuten.
12. Bestrijk vervolgens met olijfolie en bestrooi met zout en peper naar smaak.
13. Bak de bloemkool 5 minuten in de oven op 200°C.
14. Bestrooi ze tot slot met de citroenrasp.

### BLOEMKOOL (2)

15. Snijd de bloemkool verticaal in plakken. Vervolgens uit de plakken roosjes met voldoende 'vlees' uitsnijden.
16. Blancheer circa 4 minuten.
17. Wentel de bloemkool door de eiwit en panko zodat deze goed bedekt is.
18. Frituur totdat deze mooi bruin is.

<sup>11</sup> Gebruikte bronnen voor het maandmenu Nopi van Yotam Ottolenghi

## BLOEMKOOL (3)

½ kasbloemkool

### LABNEH

500 ml yoghurt  
5 g zout  
1,5 tn knoflook  
50 g granaatappelpitjes  
Sumakpoeder  
Za'atar  
Extra vierge olijfolie

### MAN'OUCHE LIBANEES

#### BROOD

360 g patentbloem  
150 g zelfrijzend bakmeel  
10 g zout  
5 g suiker  
4.5 g gedroogde gist  
Za'atar  
250 ml lauwwarm water  
Sansa olijfolie

### GARNITUUR

30 g gepelde pistachenoten

## BLOEMKOOL (3)

19. Steek de Green Egg aan.
20. Snijd de bloemkool verticaal in plakken. Vervolgens uit de plakken roosjes met voldoende 'vlees' uitsnijden.
21. Blancheer circa 4 minuten.
22. Grill de bloemkool en reserveer.

### LABNEH

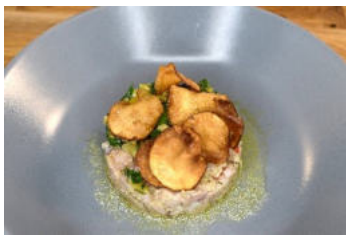
23. Blancheer de knoflook en snij de knoflook fijn.
24. Leg een kaasdoek in een zeef en hang deze in een kom. Giet de yoghurt op het doek en laat zo lang mogelijk uitlekken.
25. Meng de labneh met het zout en de knoflook. Garneer met de overige ingrediënten.

### MAN'OUCHE LIBANEES BROOD

26. Meng de patentbloem, het bakmeel, zout en suiker goed.
27. Los de gist op in het water en laat het mengsel even rusten om de gist te activeren.
28. Voeg het gistmengsel samen met 15 ml olijfolie geleidelijk toe aan het bloem mengsel.
29. Kneed het in 10 minuten tot een egaal en soepel deeg.
30. Laat het deeg afgedekt 1 uur rijzen (op de warmhoudkast).
31. Kneed het deeg opnieuw en vorm er 10 kleine bolletjes van.
32. Laat het deeg nogmaals een half uur rijzen (op de warmhoudkast).
33. Druk de bolletjes met de handen plat tot een soort dunne ronde pizza.
34. Besmeer met olijfolie en strooi er za'atar over.
35. Bak de broodjes in een hete oven van 200°C circa 5 minuten gaar. (controleer op gaarheid met een houten prikker).

### PRESENTEREN

36. Neem de tajine potjes. Plaats in 1 schaalje de labneh, gearneerd met wat gekneusde pistachenoetjes.
37. Plaats in een ander schaalje de Harissa.
38. Serveer met het brood en de bloemkool.



## ZALMFOREL | BULGUR | AARDPEER

### INGREDIËNTEN

#### TARTAAR

150 g bulgur  
600 g zalmforel  
1 rode chilipeper  
6 kleine sjalotten  
4 g komijnzaad  
4 g korianderzaad  
1,5 g gemalen piment  
75 ml Sansa olijfolie  
grof zeezout  
peper

#### SALSA

135 g groene olijven zonder  
pit  
4 kleine ingemaakte  
citroenen  
25 g peterselie  
100 ml Sansa olijfolie

#### AARDPEERCHIPS

150 g aardpeer  
1 citroen  
300 ml zonnebloemolie  
grof zeezout  
keukenpapier

### BEREIDINGSWIJZE

#### TARTAAR VAN ZALMFOREL

1. Ontvel en ontgraat de zalmforel.
2. Snijd de filet in blokjes van 0,5 cm.
3. Verwijder de zaden van de chilipeper en snijd in ragfijne brunoise.
4. Snij de sjalotten in fijne brunoise, je hebt 75 g nodig.
5. Spoel de Bulgur onder de koude kraan goed af en doe over in een kleine schaal.
6. Overgiet met 75 ml kokend water en roer er 3 g zout door.
7. Zet 30 minuten opzij tot de vloeistof is opgenomen en de bulgur nog steeds stevig is. Giet eventueel het teveel aan water af en laat de bulgur drogen.
8. Meng in een grotere kom de droge bulgur met de overige ingrediënten voor de tartaar, voeg zout en royaal versgemalen zwarte peper toe. Vermeng alles en zet maximaal 1 uur afgedekt in de koelkast.

#### SALSA

9. Hak de olijven grof.
10. Hol de citroenen uit, het vruchtvlees heb je niet nodig. Snijd de schil in kleine blokjes.
11. Snijd de peterselie fijn.
12. Vermeng alle ingrediënten voor de salsa met wat versgemalen zwarte peper.
13. Reserveer

#### AARDPEERCHIPS

14. Pers de citroen uit.
15. Borstel de aardperen schoon, en snijd in dunne schijfjes (mandoline of snijmachine), reserveer in water tot gebruik met klein scheutje citroensap tegen verkleuring.
16. Giet de aardperen af en dep ze goed droog.
17. Frituur de aardperenchips in de zonnebloemolie goudbruin en krokant in 1,5 minuten.
18. Schep over in een met keukenpapier beklede schaal, bestrooi licht met zout en reserveer.

## KORIANDEROLIE

1 bos koriander  
150 ml zonnebloemolie

## GARNITUUR

1 citroen  
30 ml Valderrama  
Hojiblanca olijfolie  
½ limoen

## KORIANDEROLIE

19. Was de koriander en droog deze goed.
20. Snij de koriander in stukken en doe in de Thermomix.
21. Voeg de olie toe en verhit tot 60°C en mix op stand 3 voor 5 minuten.
22. Zeef de olie in een kaasdoek en reserveer.

## PRESENTEREN

23. Pers de citroen uit.
24. Neem de tartaar uit de koeling en roer het citroensap er goed door.
25. Maak een dressing van de olijfolie met wat limoensap.
26. Gebruik een kookring van 10 cm ø om de tartaar op het bord te schikken.
27. Schep wat salsa in een schuine band aan 1 kant (zie afbeelding) diagonaal over de tartaar.
28. Garneer met aardpeerchips en dresseer de korianderolie eromheen.



## SAFFRAAN BOUILLON | HEILBOT | SCHAALDIEREN | GROENTEFLENSJE

### INGREDIËNTEN

#### KIPPENBOUILLON

250 ml kippenbouillon

#### BOUILLON VAN ZEEBANKET

250 ml kippenbouillon  
20 ml Sansa olijfolie  
2 grote banaansjalotten  
3 tn knoflook  
2 stengels bleekselderij  
450 ml droge vermout  
300 ml droge witte wijn  
1000 g venusschelpen  
250 g vongole  
1000 g mosselen  
10 saffraandraadjes  
4 tomaten  
grof zeezout  
zwarte peper  
800 g heilbot

#### GREMOLATA

20 g peterselie  
1 citroen  
50 ml Valderrama Hojiblanca  
olijfolie  
1 g gedroogde chilivlokken  
grof zeezout  
zwarte peper

### BEREIDINGSWIJZE

#### KIPPENBOUILLON

1. Maak 250 ml kippenbouillon volgens basisreceptuur.

#### BOUILLON VAN ZEEBANKET

2. Snij de sjalotten, knoflook en bleekselderij fijn.
3. Was de schaaldieren goed.
4. Pliceer de tomaten, verwijder de zaadjes en snij brunoise.
5. Giet de olie in een pan met deksel en zet op halfhoge temperatuur.
6. Voeg de sjalot en knoflook toe en smoor 3-4 minuten. Schep af en toe om.
7. Voeg de bleekselderij toe en smoor nog 1 minuut.
8. Zet de plaat hoger, giet de vermout en de wijn er bij en laat tot de helft inkoken.
9. Voeg de schaaldieren toe, zet de deksel op de pan en laat 2-4 minuten zachtjes koken tot de schelpen open zijn (alle gesloten schelpen verwijderen).
10. Zeef de bouillon en reserveer. Als deze voldoende zijn afgekoeld, 2/3 van de schaaldieren uit de schalen halen. De rest blijft in de schalen.
11. Draai de temperatuur terug naar halfhoog en voeg toe: de saffraan, tomaten, kippenbouillon, zout en versgemalen peper.
12. Sluit de pan en laat 3 minuten zachtjes koken.
13. Peper de heilbot en schep deze vervolgens in een hoog bakblik en voeg de hete bouillon toe.
14. Gaar in stoomoven 180°C (± 4 minuten).
15. Reserveer warm.

#### GREMOLATA

16. Snijd het blad van de peterselie fijn.
17. Was en rasp de citroenschil.
18. Meng alle ingrediënten voor de gremolata met wat zout en vers gemalen peper en reserveer.

## GROENTEFLENSJES

150 g tarwebloem  
zout  
1 ei  
375 ml halfvolle melk  
12 g boter  
100 g verse spinazie  
0,5 bos basilicum

## GARNITUUR

## GROENTEFLENSJES

19. Was de spinazie en pluk de blaadjes van de basilicum.
20. Zeef de bloem met een snufje zout boven een kom, maak een kuiltje in het midden en breek de eieren erboven.
21. Schenk beetje bij beetje de melk erbij en roer met een garde tot een glad beslag zonder klontjes. Roer de boter erdoor.
22. Maal de spinazie en de basilicum in de keukenmachine en meng de spinazie door het beslag.
23. Bak 5 flensjes en rol ze op. Snij de uiteinden netjes bij en halveer.

## PRESENTEREN

24. Schep de heilbot uit de bouillon en reserveer warm.
25. Plaats de schaaldieren en de losse zeevruchten in de borden en plaats de heilbot er op.
26. Verdeel de gremolata over de heilbot.
27. Plaats er een half flensje naast.
28. Giet de hete bouillon erbij.



## LAM | AUBERGINE | JALAPEÑO | KOOLRABI2

### INGREDIËNTEN

#### GROENTEBUILLON

1000 ml groentebouillon

#### LAM

Lamsrack (20 koteletjes)

50 g koriander

4 tn knoflook

4 cm verse gember

150 g rode ui

75 ml zonnebloemolie

#### KOOLRABI

300 g koolrabi

150 ml rijstazijn

100 ml Mirin

15 g fijne kristalsuiker

Zwarte peperkorrels

2 kruidnagels (heel)

2 anijssterren

zout

#### AUBERGINEPUREE

3 grote aubergines

60 ml Sansa olijfolie

3 tn knoflook

30 ml citroensap

30 g tahinpasta

5 g gemalen komijnzaad

bakpapier

zout

### BEREIDINGSWIJZE

#### GROENTEBUILLON

1. Maak 1000 ml groentebouillon volgens basisrecept.

#### LAM

2. Hak de koriander grof (blad en steeltjes).

3. Hak de knoflook fijn.

4. Schrap de gemberwortel en hak deze grof, je hebt 30 g nodig.

5. Pel en snipper de ui grof.

6. Lamsvlees marinade: doe de koriander, gember, rode ui en 100 ml zonnebloemolie in een keukenmachine en pureer fijn.

7. Giet de marinade in een schaal en wentel de lamsrack erdoor, zodat het vlees gelijkmatig is bedekt. Zet zo lang mogelijk in de koeling.

8. Reserveer het restant van de marinade voor punt 35.

#### KOOLRABI

9. Schil de koolrabi. Halveer deze en snijd elke helft in plakken op de snijmachine, stand 2.

10. Voor het zoetzuur doe je de rijstazijn, Mirin, suiker, enkele peperkorrels, kruidnagels, steranijs en iets zout in een steelpan.

11. Breng aan de kook en laat de vloeistof op halfhoog tot laag vuur 3-4 minuten pruttelen en roer een- of tweemaal tot de suiker is opgelost.

12. Neem de pan van het vuur en laat 10 minuten rusten.

13. Doe de koolrabi in een schaal en overgiet met de zoetzuurmarinade.

14. Sluit de schaal af en reserveer in de koeling.

#### AUBERGINEPUREE

15. Snij de knoflook in dunne plakjes.

16. Verhit de oven tot 220°C. Snijd de stelen van de aubergines en snijd ze overlangs doormidden.

17. Kerf met een klein mesje het vruchtvlees van de aubergines 5 of 6 keer in en leg op de schilkant op een met bakpapier beklede bakplaat.

18. Bestrijk het vruchtvlees met olijfolie, druk de plakjes knoflook in de kerven en bestrooi met zout.

19. Zet de bakplaat in de oven en rooster de aubergines 40 minuten tot het vruchtvlees gaar en goudbruin is. Haal uit de oven.

20. Schep met een lepel het vruchtvlees en de knoflook uit de aubergines en voeg de tahinpasta, komijn, citroensap, iets olie, beetje zout en royaal versgemalen peper toe.

21. Pureer alles glad en houd warm tot gebruik.

## JALAPEÑOSAUS

100g verse groene jalapeñopepers  
10 g kappertjes  
20 g korianderblaadjes  
zonnebloemolie  
zout

## LAMSVLEES VERVOLG

rookmot  
aluminiumfolie

## PILAV

300 g basmati rijst  
200 g wortel  
500 ml groente bouillon  
100 g rozijnen  
zonnebloemolie  
2 ui  
3 g kaneel  
3 g kardemom  
10 g kurkuma  
1 sinaasappel  
30 g pistachenootjes  
25 g bladpeterselie

## GARNITUUR

grof zeezout  
zwarte peper

## JALAPEÑOSAUS

22. Verwijder de zaadjes uit de helft van de jalapeñopepers en hak de overgebleven 2 pepers fijn.
23. Doe alles in een blender en mix de pepers met de kappertjes, koriander, zonnebloemolie en 3 gl zout tot een gladde puree. Als de saus te dik wordt, iets aanlengen met water.
24. Reserveer in de koeling.

## LAMSVLEES VERVOLG

25. Steek een half uur van tevoren de bbq aan met voldoende kolen. Verwarm tot 225 °C en maak de bbq klaar met rookmot.
26. Haal het lamsvlees 30 minuten voordat je gaat roken uit de koelkast. Het vlees moet op kamertemperatuur zijn.
27. Wrijf zoveel mogelijk marinade van de lamsracks. Als de rookmot gaat roken, plaats de racks rechtop 7 minuten op de bbq. Neem van de bbq en zet nog 5 min. in alufolie opzij. Snij de racks in koteletjes en laat rusten.

## PILAV

28. Snipper de ui. Fruit deze even aan in wat zonnebloemolie.
29. Snijd de wortel in een fijne brunoise en bak even mee met de ui.
30. Voeg kaneel, kardemon en kurkuma toe en bak nog even aan.
31. Voeg de rijst en rozijnen toe.
32. Rasp de sinaasappel, voeg toe en giet de bouillon erbij.
33. Laat het geheel 15 minuten zachtjes doorkoken.
34. Hak de peterselie en pistachenootjes fijn en voeg vlak voor uit toe aan de Pilavrijst.

## PRESENTEREN

35. Leg de koteletjes in een schaal met de overgebleven zonnebloemolie en voeg zout en peper en het restant van de marinade toe. Meng goed en gril de koteletjes kort op de bbq.
36. Strijk de jalapeñosaus op een bord en schep de warme aubergine puree erop. Zet de koteletjes naast de puree, zodat ze er tegen aan leunen.
37. Maak een timbaaltje Pilavrijst en serveer met de (uitgelekte) zoetzure koolrabi.



## INGREDIËNTEN

### GEDROOGDE KALAMATA OLIJF

50 g Kalamata olijven

### WITTE CHOCOLADEMOUSSE

125 g melk

25 g suiker

40 g eidooier

3 g bladgelatine

250 g Callebaut witte chocolade (W2)

375 ml slagroom

### WITTE CHOCOLADE MET

#### ZWARTE OLIJF

150 g witte chocolade

150 g zwarte olijven zonder pit

3 stroken acetaatfolie

### MADELEINE VAN SINAASAPPEL

3 eieren

140 g suiker

20 g honing

vanille extract

3 g zout

## SINAASAPPEL | WITTE CHOCOLADE | ZWARTE OLIJF

## BEREIDINGSWIJZE

### GEDROOGDE KALAMATA OLIJF

1. Hak de olijven grof, dep ze droog en spreid ze uit op een bakplaat.
2. Droog ze in de warmhoudkast op 80°C, ongeveer 2,5 u.
3. Hak ze eventueel nog wat fijner tot kruim.

### WITTE CHOCOLADEMOUSSE

4. Week de gelatine in koud water.
5. Verwarm de melk tot net tegen het kookpunt aan.
6. Meng met een garde de suiker door het eigeel, en tempereer met je hete melk.
7. Gaar tot 80°C en tot crème anglaise dikte (goed op gaarheid controleren!).
8. Los de gelatine op in de crème anglaise, laat het afkoelen tot ongeveer 50°C.
9. Schenk in 1 keer op de witte chocolade, en laat 1 minuten staan.
10. Roer de crème anglaise en witte chocolade tot een gladde massa en laat terug koelen tot ongeveer 30°C.
11. Klop ondertussen de slagroom tot yoghurt dikte.
12. Spatel de slagroom door het chocolademengsel.
13. Spuit het mengsel in siliconenmallen, dek af met plastic folie en plaats eerst even in de koeling en vervolgens in de vriezer totdat je uitgaat.

### WITTE CHOCOLADE MET ZWARTE OLIJF

14. Laat de zwarte olijven goed uitlekken en dep ze droog en hak fijn.
15. Smelt de witte chocolade in de Thermomix op 40°C.
16. Beleg de marmeren plaat met 3 stroken acetaatfolie.
17. Zodra de chocolade is gesmolten, uitgieten over de acetaatfolie en met een paletmes glad strijken.
18. Bestrooi met de zwarte olijven en gebruik het paletmes om 10 gelijke stukken in de zachte chocolade te markeren (hier breek je de chocolade na afkoeling op).
19. Laat boven in de koeling afkoelen.

### MADELEINE VAN SINAASAPPEL

20. Rasp de sinaasappels en reserveer de sinaasappels voor de restverwerking.
21. Smelt de boter.

1 sinaasappel  
130 g boter  
175 g bloem  
8 g bakpoeder  
Madeleine vormpjes

### **GEKONFIJTE SINAASAPPEL**

125 ml water  
125 g suiker  
2 sinaasappels

### **REST VERWERKING VAN DE SINAASAPPEL**

4 sinaasappels

### **GARNITUUR**

22. Doe de eieren, suiker, honing, 2 pompjes vanille-extract en zout in een kom en klop deze enkele minuten luchtig op met een handmixer en gardes.
23. Zeef de bloem en het bakpoeder boven de kom met het beslag.
24. Meng de gesmolten boter en de geraspte sinaasappel door de luchtig geklopte eieren.
25. Spatel de bloem en het bakpoeder voorzichtig door het beslag.
26. Doe het beslag in een spuitzak en laat het minimaal 1 uur rusten in de koelkast.
27. Verwarm de patisserie-oven voor op 220°C en vet de Madeleine vormpjes in.
28. Schep of spuit in elk vormpje een beetje beslag, NIET TE VOL! (het beslag gaat nog behoorlijk rijzen tijdens het bakken).
29. Bak de Madeleine gedurende 4 minuten.
30. Verlaag dan de oventemperatuur naar 200°C en bak nog 3-5 minuten, tot ze goudbruin zijn.
31. Haal direct na het bakken uit de vorm en laat afkoelen op een rooster.

### **GEKONFIJTE SINAASAPPEL**

32. Maak van het water en de suiker een suikersiroop en laat afkoelen.
33. Schil de sinaasappels met een dunschiller en let er hierbij op dat er geen wit van de sinaasappel aan de schil zit. Reserveer de sinaasappels voor de restverwerking.
34. Snijd van de schil een fijne julienne.
35. Breng de sinaasappeljulienne met koud water aan de kook. Herhaal dit proces driemaal. Hierdoor verliest de sinaasappel de bitterheid.
36. Verwarm de driemaal gekookte sinaasappelschillen en de suikersiroop samen in een pan rustig tot deze net begint te koken.
37. Verlaag de temperatuur en konfijt tot de schillen doorzichtig worden.

### **REST VERWERKING VAN DE SINAASAPPEL**

38. Pers 2 sinaasappels uit en kook het vocht in toe stroopdikte.
39. Snij 2 sinaasappels à vif en schep de mootjes door de stroop.

### **PRESENTEREN**

40. Los de mousse uit de mal en laat een bord ontdooien.
41. Plaats de Madeleine naast de witte chocolademousse.
42. Garneer met de gekonfijte sinaasappel, de sinaasappelpartjes, een schots witte chocolade met olijf, en krummels gedroogde olijf.
43. Plaats nog wat druppels ingekookt sinaasappelvocht.

# J - Menu juni 2024



## INGREDIËNTEN

### DASHI

- 100 g Kombu
- 120 g Bonitovlokken

### CHAWAN MUSHI

- 10 eieren
- 1000 ml Dashi
- 150 g kipfilet
- 170 g winterwortel
- 10 shiitakes
- 75 g beukenzwammen
- 2 bosui
- 40 ml mirin
- 60 ml sojasaus (less salt)
- 5 g theelepel zout

### GARNITUUR

- 10 blad van Oost-Indische kers
- zalmeitjes

## CHAWAN MUSHI

## BEREIDINGSWIJZE

### DASHI

1. Veeg de Kombu met een vochtige doek schoon.
2. Leg de Kombu in 2,5 liter koud water en laat ongeveer een half uur trekken (zorg dat de Kombu onder blijft staan).
3. Zet de pan op het vuur en verwarm langzaam, laat daarna even koken en haal de Kombu eruit.
4. Voeg de Bonitovlokken toe en breng aan de kook.
5. Zet de plaat uit en laat de vlokken naar de bodem zakken en zeef de vloeistof.
6. Reserveer 1500 ml voor 2e gerecht.

### CHAWAN MUSHI

7. Snij de kipfilet in kleine stukjes.
8. Snij de winterwortel in een fijne brunoise en blancheer de wortel.
9. Snij de bosui in dunne ringetjes.
10. Verwarm de oven voor tot 180°C.
11. Klop de eieren goed los en haal ze door een zeef.
12. Meng de afgekoelde Dashi (deze moet kouder zijn dan 80°C) met wat zout en Mirin door de eieren.
13. Zet even weg, totdat er geen luchtballen meer in zitten.
14. Giet de sojasaus over de kip en laat 5 minuten staan.
15. Ciseleer de shiitakes.
16. Verdeel de kip, de shiitakes en wat wortel over de Chinese schaalpjes.
17. Giet hierover het eimengsel, tot een vingerdikte onder de rand.
18. Leg hier heel voorzichtig de lente-ui en beukenzwam op (laatste 5 minuten).
19. Dek af met een beetje aluminiumfolie.
20. Vul een ovenschaal met een laagje kokend water (zo'n 2,5 cm) en zet de Chinese schaalpjes erin. Plaats de ovenschaal in de oven.
21. Stoom de Chawan Mushi in 30 minuten gaar. Controleer tussentijds met een satéprikker of de custard klaar is.

## PRESENTEREN

22. Garneer met de Oost-Indische kers blaadjes en zalmeitjes.



## INGREDIËNTEN

### NOBU MISO

75 ml sake  
75 ml mirin  
225 g witte Miso  
105 g poedersuiker

### NOBU MISO AZIJN

200 g Nobu miso  
90 ml rijst azijn

### QUINOA SALSA

70 g 3 kleuren Quinoa  
50 g rode ui  
50 g tomaat  
50 g komkommer  
14 ml sojasaus  
30 ml citroensap  
30 ml Sansa olijfolie  
peper  
zout

### DAIKON STEAK

2 daikon  
1500 ml dashi  
60 ml mirin  
20 g zout  
zwarte peper  
zout

## DAIKON – MISO

## BEREIDINGSWIJZE

### NOBU MISO

1. Kook de sake en mirin ongeveer 20 seconden.
2. Voeg op laag vuur de miso toe en laat deze volledig oplossen.
3. Voeg de poedersuiker toe en zet het vuur weer hoger totdat de suiker volledig is opgelost.
4. Laat de miso afkoelen.

### NOBU MISO AZIJN

5. Gebruik 200 g van de Nobu Miso en voeg, al roerend, langzaam de rijstazijn toe.
6. Meng alles zeer goed door elkaar tot één gladde massa.

### QUINOA SALSA

7. Was en kook de quinoa tot gaar.
8. Snipper de ui.
9. Pliceer de tomaat en snij deze concassé.
10. Snij de komkommer in fijne brunoise,
11. Mix alles door elkaar, maar bewaar de olijfolie tot het laatst.
12. Laat afkoelen.

### DAIKON STEAK

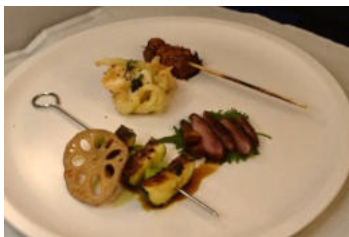
13. Schil de daikon en snijd deze in plakken van 1-2 centimeter dik.
14. Snijd daarna de onderste en bovenste randen op een hoek af zodat je gladde randen krijgt.
15. Doe de dashi (van de makers van gang 1) in een pan en leg de daikon er in.
16. Zorg ervoor dat de daikon volledig onder water zit.
17. Breng dan de dashi aan de kook en laat de daikon zachtjes koken tot deze vorkgaar is (ongeveer 25 minuten).
18. Zet dan het vuur laag en voeg de mirin en het zout toe (doe dit NIET tijdens het koken, dan gaart je daikon niet meer).
19. Laat nog even een paar minuutjes borrelen en laat de daikon daarna afkoelen tot kamertemperatuur.
20. Dep de daikon droog, zet een pan met wat olijfolie op het vuur, en wanneer de pan goed heet is, leg je de rondjes daikon er in.
21. Laat ze aan beide kanten even bakken tot ze goudbruin worden. (Ongeveer twee minuten per zijde.)
22. Breng op smaak met peper en zout.

## GARNITUUR

Shiso purple cress

## PRESENTEREN

23. Leg een daikon rondje middenin, en daar dresseer daar de quinoa salsa en een Shiso purple blaadje op.
24. Schep wat van de Nobu miso vinegar rond de daikon steak.



## YAKITORI - TEMPURA

### INGREDIËNTEN

#### KWARTEL

5 kwartels  
50 ml sojasaus light  
150 g suiker  
30 ml mirin  
2 bosui  
koolzaadolie  
sojasaus

#### ZALM

400 g zalm  
100 g miso  
30 ml sake  
30 ml mirin

#### GROENTE

1 courgette  
10 Cherry tomaten  
2 prei  
30 ml mirin  
50 ml sojasaus light  
10 g Togarashi  
satéprikkers

#### INKTVIS TEMPURA

230 g inktvis tube  
200 g tempura bloem  
1 prei  
1 courgette  
50 g eiwit  
2 eieren  
250 ml ijswater  
20 g zout  
frituurolie

### BEREIDINGSWIJZE

#### KWARTEL - TERRIYAKI

1. Fileer de kwartel, laat de huid er aan zitten.
2. Bak de pootjes in wat zonnebloemolie en voeg er wat sojasaus aan toe.
3. Maak een terriyakisaus door de suiker op te lossen in sojasaus en mirin.
4. Breng aan de kook tot het iets stroperig is geworden.
5. Laat afkoelen en giet deze dan in een vacumeerzak met de kwartelfilets, en de in dunne ringen gesneden bosui.
6. Vacumeer en leg deze gedurende 30 min. in de sous vide op 65°C.
7. Haal de filets uit de sous vide en bak de filets op de huid met wat koolzaadolie in een koekenpan en gebruik de marinade om deze daarin te glaceren.

#### ZALM - MISO

8. Snij de zalm in dobbelstenen van 4 cm x 4 cm.
9. Meng een saus van de miso, sake en mirin en kook in tot een stroop.
10. Bestrijk de zalm met de stroop en reserveer.
11. Rijg de zalm op een stokje.

#### GROENTE

12. Snij de courgette in 2 stukken en iedere helft in stukjes van 1 cm.
13. Snij de prei in stukken van 1 cm.
14. Rijg de courgette, tomaat en prei op een prikker.
15. Maak een dressing van de soja saus, mirin en Togarashi.

#### INKTVIS TEMPURA

16. Maak de inktvis schoon en snij in kleine ringen.
17. Was de prei en snij in dunne reepjes van 3 cm lengte.
18. Snij de courgette in stukken en verwijder de zaadlijsten.
19. Snij de courgette in dunne reepjes van 3 cm lengte.
20. Meng de groenten met het zout en laat 10 minuten rusten.
21. Maak tempura beslag: klop de eiwitten met een snuf zout totdat deze schuimig is.
22. Splits de eieren en voeg de eidooiers aan het ijswater toe en roer goed.
23. Voeg ijswater en eiwit toe aan de Tempura mix en roer goed door.
24. Haal de groente en de inktvis apart door de tempura .
25. laat even uitdruipen (dunne laag beslag).

## **GARNITUUR**

lotuswortel  
Shiso purple cress  
frituurolie

26. Verhit de olie tot 175°C.
27. Frituur kleine porties groente en inktvis apart en laat uitdruipen op keukenpapier.

## **PRESENTEREN**

28. Grill de groente op de Green Egg.
29. Grill de zalm op de Green Egg.
30. Snij de lotuswortel op de snijmachine in plakjes, stand 8.
31. Frituur de lotuswortel op 170°C 2x (1e keer 2 minuten, 2e keer tot krokant).
32. Garneer met gesneden bladeren Shiso purple.



## ENTRECOTE - RENDANG – PASTINAAK

### INGREDIËNTEN

#### PETERSELIEWORTEL

200 g peterseliewortel  
2 sjalot  
6 takjes tijm  
3 tn knoflook  
1 ei  
zout  
peper  
zonnebloemolie

#### ZOETE AARDAPPEL

250 g zoete aardappel  
zonnebloemolie

#### SAMBAISAUS

2 sjalot  
1 tn knoflook  
80 g gember  
1 chilipeper  
100 ml sake  
100 ml mirin  
100 ml jus de veau  
100 ml Sambai azijn

### BEREIDINGSWIJZE

#### GEGRILDE PETERSELIEWORTEL CRÈME

1. Splits het ei, je hebt de dooier nodig.
2. Verhit de grillpan.
3. Was de peterseliewortel en schil deze.
4. Snijd deze in stukken en grill de peterseliewortel. (dit hoeft niet netjes, het gaat om de grillsmaak).
5. Zodra de peterseliewortel gegrild is, zet je deze nog in de oven met zonnebloemolie, sjalot, tijm en knoflook en dek af met aluminiumfolie (20 min).
6. Zodra deze zacht is, fijn draaien in de blender met 1 eidooier, zout en peper.
7. Voeg langzaam de zonnebloemolie toe tijdens het fijn draaien tot gewenste dikte.
8. Deze crème vervolgens niet meer te warm maken, anders gaat hij schiften!!!

#### GEGRILDE ZOETE AARDAPPEL

9. Verhit de grillpan.
10. Verwarm de zonnebloemolie tot 100°C.
11. Snijd de zoete aardappel in schijfjes van 0,5 cm en deel in vieren.
12. Blancheer de schijfjes zoete aardappel.
13. Olie de schijfjes licht in met zonnebloemolie en grill er een ruit op.
14. Reserveer.

#### SAMBAISAUS

15. Snijd sjalot, knoflook, gember en chilipeper fijn.
16. Fruit deze aan in een pan en blus af met sake en Mirin.
17. Zodra dit voor de helft is ingekookt voeg je de Jus de veau toe.
18. Voeg hierbij ook de Sambai azijn en laat dit voor 30 minuten trekken.
19. Zeef daarna de saus en laat het inkoken tot de gewenste dikte.

### **PASTINAAK LUCIFERS**

- 1 pastinaak
- 1 citroen

### **PASTINAAK RENDANG**

- 400 g pastinaak
- 3 sjalotten
- 3 Rawit pepers
- 2 tn knoflook
- 18 g gember
- 5 g kurkuma
- 3 cm laos
- 10 g gemalen koriander
- 5 g komijn
- 5 kruidnagels
- 1 kaneelstokje
- 1 stengel sereh
- 400 ml kokosmelk
- 4 daun jeruk (Salam) blaadjes
- zonnebloemolie
- 20 ml zoete ketjap
- 20 ml zoute ketjap

### **PASTINAAK CHIPS**

- schillen van de pastinaak

### **ENTRECOTE**

- 1000 g entrecote
- 3 takje rozemarijn
- 9 takjes tijm
- roomboter

### **GARNITUUR**

- Maldon zout

### **PASTINAAK LUCIFERS**

- 20. Was de pastinaak zodat al het zand eraf is.
- 21. Schil de pastinaak en snij in lucifers (± 7 cm lang).
- 22. Leg deze lucifers op weinig ijswater, met een beetje citroensap (het citroensap zorgt ervoor dat ze minder snel verkleuren).
- 23. Reserveer de schillen.

### **PASTINAAK RENDANG**

- 24. Was de pastinaak en schil vervolgens.
- 25. Snijd ze daarna diagonaal in plakjes.
- 26. Schil de gember, kunjit en laos en snij in kleine stukjes.
- 27. Schil en snij de sjalotten, Rawits en knoflook fijn en doe ze samen met de gember, kunjit, laos en kruiden in de blender. (Je kunt eventueel van 1 Rawit de pitjes behouden.)
- 28. Voeg wat olie toe voor smeugheid.
- 29. Schil de sereh en gebruik alleen het binnenste van de stengel (is zacht en wit)
- 30. Zet de rendangpasta aan in een pan en voeg de pastinaak toe.
- 31. Voeg vervolgens de kokosmelk, sereh en kaneelstok toe en laat inkoken.
- 32. Voeg daarna de zoete en zoute ketjap toe. (Proeven!)
- 33. Laat dit rustig verder garen.
- 34. Reserveer de schillen.

### **PASTINAAK CHIPS**

- 35. Frituur de schillen voor pastinaak chips en bestrooi met wat zout.

### **ENTRECOTE**

- 36. Bak de entrecote met de tijm en rozemarijn in de roomboter.
- 37. Laat rusten en trancheer voor uitgaan.

### **PRESENTEREN**

- 38. Leg de groente op het bord, naast de entrecote.
- 39. Spuit de peterseliewortel crème-toefjes bij.
- 40. Plaats de pastinaak lucifers- en de chips erover.
- 41. Voeg de Sambaisaus toe.
- 42. Strooi nog iets gekneusd Maldon zout over het gerecht.



## INGREDIËNTEN

### ZWART SESAM IJS

70 g zwart sesamzaad  
250 ml melk  
200 ml slagroom  
4 dooiers  
80 g suiker

### PURIN

Bakspray  
200 g witte basterdsuiker  
Kirsch  
125 ml room  
500 ml melk  
4 pompjes vanille-pasta  
8 eieren

### BONBON

250 g witte chocolade  
125 g room  
10 g honing  
10 g Matcha poeder

## SESAM - PURIN - MATCHA

## BEREIDINGSWIJZE

### ZWART SESAM IJS

1. Rooster het sesamzaad in een droge panen laat afkoelen.
2. Maal het sesamzaad fijn.
3. Meng de melk en de slagroom en breng aan de kook; haal van het vuur af.
4. Meng de eieren met de suiker en klop tot een stevige massa.
5. Roer het sesamzaadpoeder door het warme melkmengsel.
6. Giet wat warme melk bij de suikermassa, meng vervolgens de suikermassa bij de rest van de warme melk. Al roerend verwarmen tot het bindt. NIET KOKEN!
7. Koel terug in ijswater.
8. Draai ijs in de ijsmachine.

### PURIN

9. Spray de individuele puddingvormen in (hoge metalen vormen).
10. Verwarm 150 g witte basterdsuiker tot licht bruin, niet roeren.
11. Voeg een scheutje Kirsch toe en trek het vel los van de bodem.
12. Als de Kirsch is verdampt voeg je 125 ml slagroom toe en kook in tot een karamel.
13. Giet de karamel in de vormpjes.
14. Doe melk in een middelgrote pan en verwarm tot ongeveer 60°C.
15. Los de resterende suiker op in de melk en voeg vanille-pasta toe.
16. Haal van het vuur.
17. Klop de eieren lichtjes los in een kom.
18. Voeg geleidelijk de warme melk toe aan het eimengsel.
19. Zeef het eimengsel.
20. Schep wat bubbels uit het oppervlak van het gezeefde eimengsel.
21. Giet het resterende eimengsel over de saus in de vormpjes.
22. Gaar de Purin au bain-marie voor ongeveer 45 minuten, 110°C oventemperatuur.
23. Laat afkoelen buiten de koeling.
24. Haal de pudding uit de vormen en serveer op borden.

### MATCHA BONBON

25. Bekleed een klein bakblik met bakpapier.
26. Verwarm de slagroom en honing in een kleine steelpan tot aan de kook. Pas op dat de slagroom niet kookt.
27. Hak de chocolade in kleine stukjes en doe deze in een bekken.
28. Giet vervolgens langzaam de warme slagroom erbij.
29. Roer met een rubberen spatel tot alles goed gemengd is en de chocolade gesmolten en romig is.

## **KORAAL VAN WIT**

### **SESAMZAAD**

20 g bloem  
75 ml water  
37 ml zonnebloemolie  
37 ml sesamololie  
20 g wit sesamzaad

## **GARNITUUR**

bakje frambozen  
muntblaadjes  
bakje aardbeien

30. Zeef 7 g matchapoeder door het mengsel. Spatel voorzichtig met een rubberen spatel en meng tot de kleur homogeen is en er geen klontjes meer zijn.

31. Giet de gesmolten Matcha-chocolade in de voorbereide vorm, dek af met plasticfolie en koel terug op ijswater.

32. Reserveer in de koelkast tot hij stevig is.

33. Gebruik een heet mes en snijd de chocolade in vierkanten.

34. Reserveer in koelkast.

## **KORAAL VAN WIT SESAMZAAD**

35. Maal het sesamzaad fijn.

36. Meng de olie, het water, sesampoeder en de bloem goed door elkaar met een garde tot je geen klontjes meer hebt.

37. Verhit de koekenpan op laag vuur. Roer de mix nogmaals goed door met een garde.

38. Schenk een lepel van de mix in de koekenpan en laat dit net zo lang bakken totdat het niet meer bubbelt.

39. Schep voorzichtig met een spatel de het koraal uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.

## **PRESENTEREN**

40. Strooi met een fijne zeef matchapoeder over de chocolade.

41. Plaats de Purin in het midden en dresseer de overige ingrediënten erbij.

42. Doe als laatste het ijs en het koraal.

Bestrooi de rest van de Matcha poeder met een zeefje erover.

# Index

---

## A

aardappels · 15  
    bloemig · 38, 69  
    kruimig · 18, 45, 56, 64  
    zoet · 9, 94  
Aardappelschuim · 69  
aardappelzetmeel · 15, 63  
aardbeien · 97  
aardpeer · 81  
Aardpeer · 38  
Aardpeerchips · 81  
acetaatfolie · 87  
ahornsiroop · 9  
aliskruiken · 13  
amandelen · 8  
amandelmelk · 77  
amandelpoeder · 48  
amandelschaafsel · 77  
Anchoïade · 22  
anijsterren · 85  
ansjovis · 22  
ansjovis filets · 62  
appel · 41  
Appel · 71  
    Granny Smith · 71  
appelkappertjes · 52  
appelstroop · 56  
artijok · 10  
asperges  
    groen · 65, 69  
aubergine · 42, 64  
Auberginecrème · 42  
Auberginemousseline · 64  
Auberginepuree · 85  
aubergines · 85  
avocado · 24, 50  
azijn  
    blank · 55  
    sherry · 32  
    sushi · 46

---

## B

babyinktvijesjes · 6  
bakmeel  
    zelfrijzend · 80  
bakpoeder · 48, 87  
balsamicoazijn · 73  
banaansjalotten · 83  
basilicum · 72, 84  
basterdsuiker  
    bruin · 67

    bruine · 58  
    donkerbruin · 12  
    wit · 11, 30, 67, 96  
Bataat · 26  
Batard · 4  
Beef Wellington · 37  
beenham · 69  
beukenzwammen · 10, 89  
bieslook · 23, 26, 32, 42, 45, 52, 73, 74  
Bieslookolie · 73  
biet  
    Chioga · 50  
    geel · 75  
bieten  
    rood · 10  
bijenmal · 44  
bimi · 38  
bimi's · 72  
bladerdeeg · 37  
bladgelatine · 43, 87  
bladpeterselie · 32, 86  
bleekselderij · 13, 42, 83  
bloem · 97  
Bloemkool · 79  
Bonbon · 96  
Bonitovlokken · 89  
bosui · 15, 54, 89, 92  
boter  
    geklaard · 11  
Botersaus van Hollandse garnaal · 73  
Bouillon van zeebanket · 83  
broccoli · 71  
Broccoli · 71  
Broccoli soep · 71  
Broccolistelen fondant · 71  
brood  
    Casino · 58  
broodkruimels · 37  
Bruschetta · 4  
bulgur · 81

---

## C

cacao poeder · 68  
cacaoboter · 34  
cacaopoeder · 39, 40, 48  
Campari · 21  
cantharellen · 17  
Cantharellen · 37  
Carpaccio van Zeebaars · 52  
casinobrood · 47  
Cayennepeper · 32  
champignons · 5, 32, 37, 42  
Chawan Mushi · 89  
cherrytomaatjes · 73

chili  
  rood · 16  
chilipeper · 94  
  rood · 81  
chilipepers · 5  
chilivlokken · 83  
Chlorofyl van Peterselie · 73  
chocolade  
  fondant · 12  
  puur · 39, 40  
  wit · 20, 31, 33, 34, 87, 96  
Chocolade · 31  
chocolade schuim · 32  
Chocoladechips · 39  
chocoladecouverture  
  wit · 48  
ciderazijn · 17  
citras · 52  
citroen · 22, 48, 52, 76, 79, 81, 82, 83, 95  
Citroen gel · 52  
citroenen · 52  
  ingemaakt · 81  
citroenlikeur · 52  
citroenolie · 22  
Cocktail · 20  
Coquille tartaar · 32  
coquilles · 32, 60  
Cortina · 48  
Coulis · 78  
courgette · 44, 92  
  geel · 44  
cranberry's · 75  
crème de cassis · 49  
crème fraîche · 24, 42, 44  
Crème van kippenlever · 41  
cress  
  Affilla · 6, 33, 41, 47  
  Atsina · 31, 40  
  bieten (rood) · 41  
  Borage · 14  
  Honny · 36  
  Mustard · 19  
  Musterd · 23  
  Rock chives · 34  
  Shiso Purper · 63  
  Shiso purple · 24, 91, 93  
  Tahoon · 17  
Croûte van groene kruiden · 64  
Croutons · 58  
Crunch van amandel · 77

---

## D

Dadelpuree · 18  
dadels · 9, 18  
daikon · 90  
Daikon Steak · 90  
Dashi · 89  
daun jeruk · 95

dextrosepoeder · 48  
dille · 15, 16  
Dille-olie · 15  
doperwt · 75  
dragon · 10, 42, 64, 72, 73  
druiven · 8  
druivenpitolie · 32, 44, 72  
Dulce de Leche · 12  
Dumpling · 26  
dumplingvellen · 26

---

## E

eend  
  wilde · 26  
Eenden jus · 46  
eendenborst · 47  
eendenlever · 34  
eieren · 18, 69, 76, 77, 89, 96  
eiwitten · 39  
entrecote · 95  
espresso · 40, 68

---

## F

filet mignon · 37  
filets ansjovis · 64  
flespompoen · 9  
foelie · 13  
frambozen · 40, 57, 78, 97  
  gevriesdroogd · 57, 78  
Frambozen mousse · 57  
frambozenlikeur · 78  
frambozenpuree · 57

---

## G

gamba's · 6  
Gambero Rosso poeder · 45  
ganzenvet · 46  
garnalen · 32, 73, 74  
  Hollandse · 74  
  Noorse · 74  
Garnalen olie · 32  
Gedroogde Peer · 38  
geitenmelk · 18  
Gekonfijte sinaasappel · 88  
Gel van stoofperen · 49  
gelatine · 34, 41, 57  
gele room · 30  
gember · 26, 60, 85, 94, 95  
gemberpoeder · 55  
gemberpuree · 30  
gembersiroop · 35  
Gepocheerde peer · 77  
gevogelte bouillon · 50  
gin  
  alcoholvrij · 20

gist · 80  
glucose · 30, 67  
gorgonzola · 53  
Granaatappel · 19  
granaatappelpitjes · 80  
grapefruits · 20  
Gremolata · 83  
Grodino · 21  
Groene kruiden gel · 42  
groentebouillon · 62, 71, 85  
Groentebouillon · 42  
Groenteflensjes · 84

---

## H

Haring kuit · 33  
harissadip · 79  
hazelnooten · 10  
heilbot · 83  
Herten Rillette · 18  
hertenbiefstuk · 18  
hertenschouder · 18  
hertsukade · 28  
honing · 9, 20, 26, 87, 96  
honingtomaatjes · 65

---

## I

Ingemaakt mosterdzaad · 53  
inktvis · 92  
Inktvis Tempura · 92  
inktvisinkt · 6, 60

---

## J

jalapeñopepers  
    groen · 86  
Jalapeñosaus · 86  
jeneverbes · 46  
jus de veau · 94  
Jus van karnemelk en sambai · 44

---

## K

kaas  
    Parmezaan · 53  
kabeljauwfilets · 35  
kalfsbiefstuk · 65  
kalfsfond · 46, 64  
Kalfsjus · 65  
Kalfslende · 65  
kaneel · 11, 18, 86  
kaneelpoeder · 48, 55  
kaneelstokje · 48, 77, 95  
kappertjes · 4, 6, 17, 63, 86  
Kappertjes · 23  
kardemom · 18, 86

kardemompeulen · 20  
Kardemonpoeder · 55  
karnemelk · 44, 55, 57  
karwijzaad · 79  
kasbloemkool · 79, 80  
kastanjechampignons · 41  
kerrie · 64  
kervel · 16, 42  
Kervel · 50  
ketjap  
    zoet · 95  
    zout · 95  
King krab · 50  
kipdijfilets · 75  
kipfilet · 89  
kipfilets · 75  
kippenbouillon · 8, 41, 83  
Kippenbouillon · 46  
kippenlever · 34, 41  
kleurstof  
    groen · 44  
    rood · 57  
kleurzout · 34  
knoflook  
    gerookt · 17  
    zwart · 34  
knolselderij · 17, 53, 62, 63, 72  
Koffie tuilles · 40  
Kokos IJs · 30  
kokosmelk · 30, 95  
Kombu · 89  
komijn · 95  
Komijnpoeder · 50  
komijnzaad · 18, 79, 81, 85  
komkommer · 50, 90  
konijnenrugfilet · 9  
kookcognac · 41  
kookroom · 56, 75  
Koolrabi · 85  
koolzaadolie · 73, 92  
Koraal van wit sesamzaad · 97  
koriander · 28, 42, 82, 85, 95  
korianderblaadjes · 86  
Korianderolie · 82  
korianderzaad · 18, 32, 71, 73, 81  
Krab · 50  
kristalsuiker · 85  
krokantje · 27  
Krokantje van Vadouvan · 44  
kruidnagel · 48  
Kruidnagel · 56  
kruidnagels · 85, 95  
kurkuma · 18, 86, 95  
Kwartel · 92  
kwartelei · 22  
kweeperengelei · 20, 21  
kweeperensiroop · 20

---

## L

Labneh · 80  
Laksaus · 26  
Lamsrack · 85  
laos · 95  
laurier · 20, 35, 46, 48  
Laurier · 56  
Laurierolie · 74  
laurierpoeder · 74  
lavas · 13, 44, 71  
Lavasolie · 44  
lecithine · 32  
Limocello · 52  
limoen · 24, 30, 41, 42, 44, 50, 52, 59, 79, 82  
limoensap · 60  
lotuswortel · 93

---

## M

Madeira · 34  
Madeleine van sinaasappel · 87  
Makreel · 24  
mandarijn · 30, 52  
mango · 31  
Man'ouche Libanees brood · 80  
Marloesuitjes · 55  
Marsala · 65  
Marsalawijn · 11  
mascarpone · 12, 68  
Mascarpone vulling · 68  
Matcha poeder · 96  
meiraapjes · 75  
melk · 11, 30, 56, 84, 87  
    gecondenseerd · 12, 55, 67  
    halfvol · 32  
melkpoeder · 48  
Meringue · 39  
mirin · 89, 90, 92, 94  
Mirin · 85  
miso · 92  
Miso  
    wit · 90  
ml · 90  
mosselen · 83  
mosterd · 76  
mosterdzaad · 53, 58  
Mousse · 34  
munt · 57, 71  
muntblaadjes · 97

---

## N

Nobu Miso · 90  
Nobu Miso Azijn · 90  
Noilly Prat · 46  
nootmuskaat · 38, 69  
Nootmuskaat · 56

Nootmuskaatpoeder · 55  
notenolie · 10

---

## O

oestersaus · 26  
olie  
    gerookt · 28  
olijfolie · 8, 24  
    Arbequina · 17  
    Hojiblanca · 82, 83  
    Ocal · 53  
    Picual · 24, 50  
    Picudo · 4, 52  
    Valderrama · 41  
olijven  
    groen · 81  
    Kalamata · 87  
    taggiasche · 6  
    zwart · 4, 53, 87  
ontbijtkoek · 56

---

## P

Paddenstoelen croutons · 47  
Paddenstoelen mix · 47  
pancetta · 42  
panko · 19, 64, 79  
papaja  
    gedroogd · 31  
paprika · 22, 79  
    punt · 35  
Paprika Crème · 35  
paprikapoeder  
    gerookt · 79  
Paprikapoeder · 32  
Parmaham · 75  
Parmezaanse kaas · 43, 71  
Parmezaanse kaas marshmallows · 43  
passievruchten · 24  
Pasta · 6  
pastabloem · 74  
pastinaak · 28, 56, 95  
Pastinaak chips · 95  
Pastinaak lucifers · 95  
Pastinaak Rendang · 95  
pastinaakpuree · 28  
Pata Negra · 9  
patentbloem · 18, 80  
pecannoten · 48  
peer  
    Doyenne du Comice · 38  
peper  
    pippali · 48  
    rawit · 95  
    rode · 79  
    roze · 52  
    Sechuan · 46  
    Spaans, rood · 31

zwarte penja · 13  
peperkorrels  
  4-kleuren · 58  
peren · 20  
  Conference · 77  
Perengel · 78  
perenvocht · 78  
Pernod · 22, 24  
persinaasappels · 26  
peterselie · 5, 37, 53, 69, 72, 73, 75, 81, 83  
Peterselieolie · 53, 75  
Peterseliewortel · 94  
peterseliewortels · 14  
pijlinktvisjes · 60  
pijnboompitten · 15  
Pilav · 86  
piment · 55, 81  
pistachenootjes · 12, 86  
pistachenoten · 11, 75, 80  
Pistachepasta · 11  
poedersuiker · 57, 77, 90  
pompelmoes  
  roze · 52  
pompoen · 55  
pompoenpuree · 55  
pompoentaart · 55  
ponzu · 35  
port  
  rood · 48, 55  
  wit · 34  
  witte · 41  
prei · 32, 42, 73, 92  
pulpo · 15  
puntpaprika · 22  
Purin · 96

---

## Q

quinoa  
  zwart · 15  
Quinoa  
  3-kleuren · 90  
Quinoa kroepoek · 15  
Quinoa Salsa · 90

---

## R

radijsjes · 75  
rammenas · 50  
Rammenasravioli · 50  
Ras el Hanout · 31  
Ravioli · 74  
Reebout · 55  
rettich · 50  
Rettich · 50  
Rettich Soep · 50  
rietsuiker · 11, 26, 48  
rijst  
  Arborio · 53

  basmati · 86  
rijst azijn · 90  
rijstazijn · 85  
rijstvellen · 27  
Risotto · 53  
rookmot · 10, 28, 45, 86  
room · 41, 43, 44, 60, 69, 71, 96  
  zure · 79  
Roomijs van vijg en · 77  
roomkaas · 47, 50, 57  
Roomkaas crème · 57  
Rouleau van kip · 75  
rozemarijn · 6, 22, 37, 42, 67, 95  
Rozemarijn-Stroop · 67  
rozenblaadjes · 31  
rozenwater · 57  
rozijnen · 86  
Rucola · 56  
runderfond · 28  
Runderfond · 37

---

## S

Sabayon · 76  
saffraan · 6  
Saffraan pudding · 18  
saffraandraadjes · 18, 83  
sake · 90, 92, 94  
Salam · 95  
Salam blad · 95  
salie · 65  
salieblaadjes · 65  
Salsa · 16  
sambai · 44  
Sambai azijn · 63, 94  
Sambaisaus · 94  
selderij · 59  
selderijzout · 13  
sereh · 95  
sesamolie · 97  
sesamzaad  
  wit · 97  
  zwart · 96  
sherry · 34, 46  
  Pedro Ximénez · 46  
sherry azijn · 18  
Sherry gel · 34  
sherryazijn · 8  
Shichimi Togarashi · 47  
shiitakes · 89  
sinaasappel · 26, 48, 55, 86, 87  
sinaasappels · 28, 88  
Siroop · 20  
sjalot · 18, 22, 32, 34, 41, 46, 47, 79, 94  
sjalotjes · 42, 44  
sjalotten · 35, 62, 63, 81, 95  
slagroom · 11, 32, 39, 48, 57, 67, 77, 87, 96  
Smoky brownie · 48  
sojasaus · 26, 92

less salt · 89  
light · 92  
speculaaskruiden · 67  
spek · 46, 47  
spinazie · 84  
spitskool · 24  
spruitjes · 47  
steranijs · 26, 48, 77  
stokbrood  
    robust · 4  
Stoofperen · 48  
stroop · 68  
Stroopwafel-ijs · 67  
stroopwafellikeur · 68  
Stroopwafels · 67  
Sumakpoeder · 80

---

## T

tahinpasta · 85  
tartaar van paprika · 22  
tarwebloem · 84  
tempura · 92  
Tia Maria · 40, 68  
tijm · 4, 17, 22, 37, 47, 55, 71, 73, 94, 95  
Togarashi · 92  
tomaat · 90  
Tomaat-kaneelsoep · 42  
tomaten  
    cherry · 92  
tomatenpuree · 42  
triple sec · 49  
trostomaten · 4  
tuinbonen · 75  
tuinkruiden · 42  
Tuinkruidengarnering · 50

---

## U

ui  
    rood · 37, 85, 90  
uien  
    wit · 15, 58  
Uiensaus · 63  
uitjes  
    gebakken (Indonesische keuken) · 42

---

## V

Vadouvan · 44  
van Oost-Indische kers · 89  
vanille · 30, 35, 39, 48, 57, 87, 96  
Vanille roomijs · 39  
Vanille-crumble · 48  
vanillesuiker · 49  
Vegetal · 9  
venkel · 4, 24, 32, 71, 73  
Venkel krokant · 71

venkel zaad · 18  
venkelzaadjes · 35  
venusschelpen · 83  
vermout · 32, 60, 83  
vijfkruidenpoeder · 26  
vijgen · 78  
    gedroogd · 77  
violen · 59  
viooltjes · 49  
visbouillon · 35, 60  
Visbouillon · 32  
visfond · 74  
visvelouté · 60  
vongole · 83

---

## W

wafel-kruimels · 67  
walnoot olie · 32  
walnoten · 12  
waterkers · 27  
whisky  
    Jameson · 40  
wijn  
    rood · 35, 48  
    wit · 46  
    wit, droog · 44  
    witte · 76, 77, 83  
wijnazijn  
    rode · 79  
    wit · 53  
Wild saus · 56  
wildbotten · 18  
wildfond · 55, 56  
winterwortel · 73, 89  
witbrood · 8  
witlof · 24, 41  
Witte chocolade met zwarte olijf · 87  
Witte chocolademousse · 87  
Wonton · 69  
Wonton-krokant · 69  
Worcestersaus · 37  
wortel · 32, 86  
    geel · 28  
    oranje · 28  
    zwart · 28  
wortelsap · 30

---

## X

xanthaangom · 46

---

## Y

Yakitori · 92  
yoghurt · 13, 80

---

## Z

- Za'atar · 80
- zalm · 58, 92
- zalmeitjes · 89
- Zalmeitjes · 50
- zalmforel · 81
- zeebaars · 52
- zeebanaan · 24
- zeeduivelfilet · 45
- zeezout · 13, 28, 65, 81
- zout
  - Maldon · 21, 38, 50, 95
- Zuurkool · 46
- Zuurkoolbouillon · 46
- Zwart Sesam ijs · 96
- zwarte bessen · 12

# Overzicht bijpassende wijnen

| Maand                 | Gerecht  | Wijn  |
|-----------------------|--|---|
| september 2023        | Venkel   tomaat   champignon                           | Prosecco  |
|                       | Inktvis  | Vinha da Coutada Velha 2021, Vinho Branco, Portugal                         |
|                       | Konijn   | Castelmaure Corbieres   |
| oktober 2023          | Pistache   chocolade   walnoten                        | Muscato di Asti   |
|                       | Kreukels / bleekselderij / lavas                       | Grüner Veltliner Wag vom Berg, Weingut Reinberger, Wag, Oostenrijk          |
|                       | Pulpo carpaccio / zwarte quinoa kroepoek               | IGP OC Viognier, Casa St. Pierre, Zuid-Frankrijk                            |
|                       | Gepofte knolselderij / cantharellen                    | Schwarzriesling trocken, Weingut Borell Diehl, Pfalz, Duitsland             |
|                       | Hertenbiefstuk / rillette / churros / saffraan pudding | Shiraz WO Swartland Brinks Wines 4 Us, Zuid Afrika                          |
|                       | november 2023  | Paprika en anchoïade  |
| Passie/makreel/venkel |  | Robert Mondavi Butterly Chardonnay California 2021                          |
| Eend/bataat           |  | Surani Costarossa Primitivo di Manduria 2021                                |
| Hertensukade          |  | Muriel Viñas Viejas Grand Reserva, Rioja                                    |
| Oosters zoet          |  | Chateau Jolys Doux  |
| december 2023         | Coquilles   witte chocolade                            | Joseph Cattin Pinot Blanc 2022  |
|                       | Mini magnum   lever   sherry gel                       | La Croissade Chardonnay Oak Aged 2022                                       |
|                       | Skrei   vanille   paprika                              | Ribolla Gialla Terre Magre  |
|                       | Beef wellington   (aard) peer   pommes duchesse        | Les Claux Terroir 2021  |
|                       | Vanille   chocolade   koffie                           | Gerard Bertrand Banyuls Traditionnel 2017                                   |
| januari 2024          | Kippenlever   witlof   appel                           | Alsace Pinot Gris 2020, Baron de Alsace, Cave de Turckheim                  |
|                       | Zeeduivel   karnemelk   sambai                         | Josselin Viognier 2022  |
|                       | Boerderij eend   zuurkool   paddenstoelen              | Réserve Chinon, Val de L'oire   |
| februari 2024         | Brownie   stoofpeer                                    | Brachetto   |
|                       | Rammenasravioli met krab                               | Viognier – Denis Marchais – IGP Pays d'OC – Langudoc/Roussillon - Frankrijk |
|                       | Carpaccio van zeebaars met citrus                      | Stories Chenin Blanc/ Viognier – Pulpit Rock Winery – Zuid Afrika           |
|                       | Risotto met selderij en gorgonzola                     | Cabernet Sauvignon trocken van Weingut Jung und Knobloch                    |
|                       | Reebout met pompoentaart                               | Refosco – La Magnolia – Friuli – Italië                                     |
|                       | Red velvet   | Weissherbst Spätburgunder   |

| Maand      | Gerecht   | Wijn  |
|------------|---|---|
| maart 2024 | Ui   zalm   | G. Bertrand Heritage Chardonnay 2020                  |
|            | Coquilles   inktvis   | La Mascota Chardonnay 2021                            |
|            | Knolselderij  | Baudru Dutour Chinon Reserve 2019                     |
|            | Kalfsoester   poffertjes   groente  | Morgon Raousset 2021                                  |
|            | Stroopwafels  | Moscatel de Setúbal                                   |
| april 2024 | Asperges brabantonne  | Touraine Sauvignon                                    |
|            | Ravioli   hollandse garnaal   | Domaine de Nizas, Languedoc 2023 Le Clos              |
|            | Rouleau van kip met pistache  | Blanc de Noir 2021, Dr. Von Bassermann-Jordan         |
|            | Gepocheerde peer met roomijs van vijg en amandel met een crunch van amandel | Domaine de Barroubio Muscat de Saint Jean de Minervos |
| mei 2024   | Bloemkool   harissa   labneh   man'ouche                                    | Alsace Joseph Cattin Muscat                           |
|            | Zalmforel   bulgur   aardpeer   | Vollrads Riesling Feinherb                            |
|            | Saffraan bouillon   heilbot   schaaldieren   groenteflensje                 | Beranger Chardonnay zonder houtrijping                |
|            | Lam   aubergine   jalapeño   koolrabi                                       | L.F. Edwards Carmenere Gr. Res. Terraced              |
|            | Sinaasappel   witte chocolade   zwarte olijf                                | Corderie Royale Pineau des Charent Blanc              |
| juni 2024  | CHAWAN MUSHI  | Superior Junmai Gimjò Sake Hakutsuru                  |
|            | DAIKON - MISO   | Fritz Fisk 2021 Riesling                              |
|            | YAKITORI - TEMPURA  | Moma Umberto Cesari                                   |
|            | ENTRECOTE - RENDANG - PASTINAAK   | Claux Terroir   |



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>