Kaokklup Biétgaar

alle gerechten van seizoen 25



(2025 – 2026)
v1.0

Inleiding

Op een nazomerse woensdagavond zijn we met een aantal heren in Café de Keulsche Kar in Venlo een glaasje bier gaan drinken. Iemand kwam met een idee om met dit stel en enkele anderen maandelijks te gaan koken. Toen we eenmaal uitgediscussieerd waren en de neuzen dezelfde kant op stonden, was Venlo een nieuwe kookklup rijker: Kaokklup Biétgaar.

Biétgaar is een club van mannen van zowel jonge- als gerijpte heren die op de derde maandag van de maand hun kunsten vertonen bij Studio Portobello in Velden. Iedere keer is iemand anders chef de cuisine, hij zorgt dan voor het menu, receptuur, de boodschappen en is verantwoordelijk voor de presentatie.

U vindt hier menu's die samengesteld zijn door leden van Biétgaar. De leden van Biétgaar wensen u veel kookplezier en smakelijk eten!

Inhoud

Inleiding 2
Inhoud 3
1.) 03-09-2025 Samengesteld door Dave Vercoulen 5
Sop bawang - Pittige uiensoep met ketjap 5
Lalab ketimun - Indonesische komkommersalade 7
Nasi Poetih - Witte rijst 8
Sambal goreng telor - Eieren in pittige saus 9
Nasi goreng 10
Ajam smoor - Kip smoor 11
Sambal goreng kentang kering - Pittige krokante frietjes 12
Kerupuk - Kroepoek 13
Tapioca pudding 14
2.) 29-10-2025 Samengesteld door Rob Drissen 15
Groene aspergesoep met spinazie en knoflook-kaasbrood 15
Caprese taartje met burrata 17
Saltimbocca met truffelpolenta, knolselderij en tomaatjes 18
Citroen tiramisu 20
3.) 12-11-2025 Samengesteld door Bram Jacobs 21
Gyoza 21
Misosoep 23
Zalm, Teriyaki groenten en Yakitori spiezen 25
Nashipeer crumble en bölke ies 27
4.) 10-12-2025 Samengesteld door Frank Theeuwen 28
Geroosterde spitskool 28
Spicy bloemkool 31
Hazenrugfilet met pruimensaus 32
Chocolademousse met vanille ijs 34
5.) 21-01-2026 Samengesteld door Oscar Aarns 37
Gerookte forel met aardappelsalade, sjalotten mayonaise en bieslook crème 37
Knödel met speck in kippenbouillon 39
Traditionele Wiener schnitzel met sauerkraut, gepofte aardappel en oesterzwammen 40
Apfelstrudel met rum rozijnen en vanillesaus en bolletje ijs 43

6.) 04-02-2026 Samengesteld door Bram Joosten 45
Kip Cocktail 45
Doperwtensoep met coquille en zalm 46
Hertenrugfilet met vijgen-wildsaus 48
Pistache crème brûlée 50
7.) 15-04-2026 Samengesteld door Frans Winkelmolen 51
Steak tartare met asperge en tomatendressing 51
Saucijs van witvis met gekookte asperges en een Thaise saus 53
Entrecote met bierjus, aardappelpuree en gekaramelliseerde pastinaak 55
Gepocheerde peer met sabayon en vanille-ijs 56
8.) 27-05-2026 Samengesteld door Dave Buskes 59
Gegrilde garnalenspiesjes met mango-limoensalsa 59
Geroosterde maissoep met chipotle en limoen 61
Pollo en mole poblano met geroosterde paprika met limoen en koriander 62
Churros met kaneelsuiker, vanille ijs en warme chocoladesaus 64

1.) 03-09-2025 Samengesteld door Dave Vercoulen

Aantal personen: 8

- Sop bawang - Pittige uiensoep met ketjap
- Lalab ketimun - Indonesische komkommersalade
- Nasi Poetih - Witte rijst
- Sambal goreng telor - Eieren in pittige saus
- Nasi goreng
- Ajam smoor - Kip smoor
- Sambal goreng kentang kering - Pittige krokante frietjes
- Kerupuk - Kroepoek
- Tapioca pudding

Sop bawang - Pittige uiensoep met ketjap



Ingrediënten:
- 12 grote uien in ringen gesneden
- 2 eetl. plantaardige boter
  (of roomboter)
- 4 tenen knoflook fijngehakt
- 6 laurierbladen
- 6 kruidnagels
- 2 steranijs
- 1 eetl. sambal badjak
- 4 theel. sambal oelek
- 2 theel. Suiker
- 3 eetl. ketjap manis
- 1 eetl. bloem
- 2 tot 3 liter water
- 3 eetl. Groentebouillonpoeder (of bouillonblokjes)
- zout naar smaak
- halve theelepel zwarte peper
- 2 eetl. verse bieslook als garnering

Bereiding:
Snijd de uien in ringen en hak de tenen knoflook fijn. Laat de boter langzaam bruisen in een grote soeppan.

Fruit de uien en de knoflook aan in de boter en voeg sambal badjak en sambal oelek toe. Steek de kruidnagels in een uienschil en doe de schil in de pan samen met de laurierbladen en de steranijs.

Laat dit nu langzaam zacht worden en schep af en toe om. Dit mag gerust 25 minuten of langer duren.

Als de uien zacht zijn geworden en glazig zien doe je de bloem erbij. Schep dit goed om zodat de alle uien bedekt worden met een laagje bloem. Schenk het water erbij.

Voeg de suiker toe, en de groentebouillonpoeder (of de bouillonblokjes) en de ketjap. Laat dit nu op een zacht vuurtje rustig warm worden.

Proef de soep en voeg indien nodig nog sambal, zout of ketjap toe. Als laatste voeg je de vers gemalen zwarte peper toe. Vis de laurierbladen, kruidnagels en steranijs eruit.

Schep de soep in kommen en garneer vers gehakte bieslook.

Lalab ketimun - Indonesische komkommersalade



Ingrediënten:
- 2 komkommers
- 2 theel. sambal oelek
- 2 theel. sambal manis
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 2 eetl. ketjap manis
- 1 limoen (het sap)
- 4 eetl. ongezouten geroosterde pinda's, fijngehakt

Bereiding:
Was de komkommers en snijd deze in dunne plakjes met behulp van een kaasschaaf of mandoline.

Schik de plakjes dakpansgewijs in een cirkel op twee grote borden en maak laagjes net zolang tot de komkommer plakjes op zijn.

Maak de dressing in een glazen potje. Doe de sambal oelek, sambal manis, ketjap manis, fijngehakte knoflook en het sap de limoen in een potje, draai de deksel erop en schud de dressing om deze te mengen. Als de dressing iets te dik is kun je een klein beetje water toevoegen om het te verdunnen.

Rooster de pinda's in een droge koekenpan tot ze licht verkleuren en hak ze fijn. Snijd of pluk eventueel verse kruiden om de salade mee te garneren.

Schenk de dressing over de komkommer. Garneer met de fijngehakte pinda's en verse kruiden.

Nasi Poetih - Witte rijst

Ingrediënten:
- 400 g Pandanrijst

Bereiding:
Doe de rijst in een pan met ruim kokend water. Breng opnieuw aan de kook en laat de rijst 8 minuten doorkoken. Neem de pan van de warmtebron en giet de rijst af. Laat de rijst nog 15 minuten staan met de deksel op de pan. Schep de rijst voor het serveren even om.

Sambal goreng telor - Eieren in pittige saus



Ingrediënten:
- 16 hardgekookte eieren
- 4 (rode) uien
- 4 tenen knoflook
- 1,5 eetl. sambal oelek
- 2 theel. gemalen laos
- 1 eetl. suiker
- 4 tot 6 blaadjes djeroek poeroet
- 2 blikjes tomatenblokjes (a 400 gram)
- 200 milliliter kokosmelk
- 1 eetl. groentebouillonpoeder (of een bouillonblokje)
- 2 eetl. ketjap manis
- 4 tot 8 eetl. water
- 2 eetl. olie
- zout en peper naar smaak

Bereiding:
Begin met het koken van de eieren. Kook ze hard, spoel ze af onder koud water, pel ze en bewaar ze in een schaal met water.
Snijd de uien en knoflook in grove stukken. Doe deze samen met de sambal, laos en suiker in een foodprocessor of een vijzel en maal alles fijn tot en boemboe (kruidenmengsel). Eventueel kan het ook met behulp van een staafmixer.

Verhit de olie in een wok en fruit de boemboe hierin aan. Kneus de djeroek poeroet bladeren door deze in je handen te verfrommelen en leg ze (heel) bij de boemboe in de pan. Schep alles goed om.

Voeg de tomatenblokjes, groentebouillonpoeder, kokosmelk en ketjap manis toe. Leg de eieren erin en laat het staan op zacht vuur. Als je de saus te dik vindt, verdun deze dan met een beetje water.

Proef of de saus op smaak is. Voeg indien nodig nog wat van de ingrediënten uit de lijst toe (of naar smaak zout en peper). Laat een aantal eieren heel en snijd er een aantal door de helft zodat de smaak van de saus goed kan intrekken.

Nasi goreng

Ingrediënten:
- 400 g gekookte en afgekoelde rijst
- 400 g kipdijfilet
- 1 flinke ui, grof gesneden
- 1 rode peper (zaadlijsten en zaden verwijderd)
- 1 theel. verkruimelde trassi (optioneel)
- 1 theel. verse gember, geraspt
- 3 tenen knoflook, grof gesneden
- 3 eetl. ketjap manis
- 2 theel. sambal oelek
- 1 eetl. sesamolie
- 1 eetl. groentebouillonpoeder
- halve spitskool in dunne reepjes gesneden
- 3 bosuien in ringetjes (wit en groen apart)
- zout en peper naar smaak
- 1 eetlepel olie
- 2 eetlepels water
- 4 eieren

Bereiding:
Zorg dat je rijst afgekoeld is en zet dit apart tot gebruik.
Maak de halve spitskool schoon en snijd deze in dunne reepjes en snijd de bosuien in ringetjes. Gebruik het witte gedeelte straks om mee te bakken en het groene gedeelte leg je apart. Deze voeg je op het laatst toe, zo blijft het mooi groen van kleur.Snijd de kip in blokjes. Bestrooi met zout en peper. Zet apart tot gebruik.
Snijd de ui, de tenen knoflook en rode peper grof en rasp de verse gember. Doe dit samen met de trassi, sambal oelek, 1 eetlepel ketjap manis en het water in een hoge beker. Maak er met een staafmixer een pasta (boemboe) van.

Verhit de olie in een wok en fruit hierin de pasta (boemboe) aan voor 3 tot 5 minuten. Als deze is aangefruit voeg de blokjes kip toe. Bak dit bruin en gaar. Voeg de reepjes spitskool en het witte gedeelte van de bosui toe. Bak dit goed totdat de kool zacht is geworden. Schep vervolgens de afgekoelde rijst erdoor. Blijf omscheppen tot alles goed vermengd is.
Breng de nasi goreng op smaak met de rest van de ketjap (2 eetlepels). Schenk deze aan de zijkant in de pan en werk het met de spatel door de rijst heen. Voeg het groentebouillonpoeder (of een blokje) toe en meng dit er samen met het groene gedeelte van de bosui er doorheen.

Bak (in een aparte pan) van de geklutste eitjes een roerei. Meng het roerei door de rijst.

Ajam smoor - Kip smoor



Ingrediënten:
- 1 kg kip
- 6 uien, gesnipperd
- 6 tenen knoflook, fijngehakt
- 4 grote rijpe tomaten
- 2 mespuntjes kruidnagelpoeder
- 6 losse kruidnagels
- 1 tot 2 theel. nootmuskaat
- 2 eetl. plantaardige boter
- 14 eetl ketjap manis
- sambal oelek naar smaak
- zout en peper naar smaak
- 400 milliliter water
- 2 eetlepel groentebouillonpoeder of 2 bouillonblokjes

Bereiding:
Doe de kip in een kom en doe hierbij 4 eetlepels ketjap manis, sambal oelek naar smaak, nootmuskaat, peper en zout. Schep alles goed om en laat dit even marineren terwijl je de rest van de ingrediënten voorbereid.
Snipper de uien en hak de tenen knoflook fijn. Laat de boter bruisen in een stoofpan en fruit hierin de ui en knoflook met een snufje zout zacht en glazig. Fruit de uien ongeveer 5 tot 7 minuten.

Druk de kruidnagels in een uienschil zodat je ze straks makkelijk terug kan vinden. Snijd de rijpe tomaten in blokjes en bak deze 5 minuten mee met de uien. Voeg ook de kruidnagels in de uienschil toe. Als de tomaten zacht zijn, voeg je de kip toe.

Bak dit samen op hoog vuur ongeveer 5 minuten. Voeg groentebouillonpoeder of verkruimelde bouillonblokje toe. Doe er 10 eetlepels ketjap manis en water bij. Voeg gemalen kruidnagel toe. Meng alles goed door elkaar. Laat dit ongeveer 25 tot 30 minuten zachtjes sudderen (smoren) tot de saus is ingedikt.

Proef de saus. Voeg indien nodig naar smaak nog iets extra’s toe (ketjap, sambal, nootmuskaat of zout).

Sambal goreng kentang kering - Pittige krokante frietjes

Ingrediënten:
- 2 zakjes fritessticks of mini friet naturel (150 gram)
- 2 eetl. sambal oelek (meer of minder naar smaak)
- 6 djeroek poeroet blaadjes (limoenblad)
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 2 uien, gesnipperd
- 2 theel. gemalen laos
- 4 laurierblaadjes
- 2 eetl. ketjap manis
- 3 eetl. suiker
- 2 eetl. olie



Bereiding:
Snipper de ui en rasp de knoflook. Verhit de olie in een koekenpan. Fruit de ui en de knoflook aan tot de ui glazig is en voeg dan de gemalen laos, sambal oelek, djeroek poeroet blaadjes en de laurierbladen toe. Bak dit samen aan.

Doe er de suiker bij, schep alles goed om tot het goed vermengd is. Vervolgens mag er de ketjap manis erbij. Je krijgt nu een soort papje, bak dit even aan. Voeg nu de fritessticks toe en schep dit op een redelijk hoog vuur goed om.

Zorg dat alle fritessticks met een laagje van de boemboe (ui/knoflookmengsel) bedekt zijn. Na een minuutje of 3 tot 5 is het klaar. De frietjes zijn een beetje sticky en smaken zoet/pittig.

Spreid de fritessticks uit op twee grote borden en laat het afkoelen.

Tip:
Bewaar het in een glazen pot of vershoudbakje. Het is een paar dagen houdbaar.

Vers gebakken zijn ze het lekkerst. In een pot of bakje worden ze snel zacht. Je kunt ze kort verwarmen in de oven of airfryer zodat ze weer een beetje crispy worden. Let dan wel op dat je de temperatuur niet te hoog zet (ongeveer 180 graden) en blijf erbij in de buurt, ze kunnen snel verbranden.

Kerupuk - Kroepoek

Ingrediënten:
- Ongebakken kroepoek
- Zonnebloemolie of arachideolie



Bereiding:
Vul een pan of frituurpan met voldoende zonnebloemolie of arachideolie. Verhit de olie tot een temperatuur van ongeveer 180 graden. Een te lage temperatuur zorgt ervoor dat de kroepoek niet goed opzwelt en te veel olie absorbeert; een te hoge temperatuur kan de kroepoek verbranden.

Om te controleren of de olie de juiste temperatuur heeft, kun je een klein stukje kroepoek in de olie laten vallen. Als het stukje onmiddellijk opzwelt en naar de oppervlakte komt, is de olie heet genoeg.

Voeg voorzichtig een paar stukken ongebakken kroepoek toe aan de hete olie. Bak niet te veel kroepoek tegelijk, omdat ze snel aan elkaar kunnen plakken. De kroepoek zal binnen enkele seconden opzwellen en goudbruin kleuren.

Gebruik een metalen schuimspaan om de gebakken kroepoek uit de pan te halen. Laat de kroepoek uitlekken op keukenpapier om overtollige olie te verwijderen.

Herhaal de stappen 3 en 4 tot alle kroepoek gebakken is.

Laat de kroepoek volledig afkoelen voordat je hem serveert. Tijdens het afkoelen wordt de kroepoek nog knapperiger.

Tapioca pudding

Ingrediënten:
- 160 g kleine tapioca parels
- 500 ml melk
- 400 ml kokosmelk
- 1 theel. zout
- 2 theel. vanille extract
- 160 g suiker
- fruit zoals: mango / blauwe bessen / frambozen / aardbeien / banaan



Bereiding:
Doe de melk, kokosmelk, suiker, vanille extract en het zout in een steelpannetje. Roer het mengsel goed door elkaar en breng het zachtjes aan de kook.

Als het mengsel kookt zet je het vuur lager en voeg je de mini tapioca parels toe.

Zet het vuur laag tot middelhoog en roer er af en toe met een spatel doorheen. Blijf erbij in de buurt, roer regelmatig en zorg dat de pudding niet verband. Na ongeveer 20 minuten begint de pudding in te dikken en na 25 minuten zie je dat de parels doorzichtig worden. Als alle parels doorzichtig zijn en je geen witte puntjes meer ziet is de pudding klaar.

Schep de pudding over in de schaaltjes of glaasjes en laat het afkoelen. Zet ze daarna in de koelkast. Je kunt deze pudding ook warm eten. Voeg naar wens vers fruit toe.

Deze pudding is ook goed voor te bereiden. In de koelkast kun je het prima een dag of twee bewaren. Je kunt voor een etentje dus prima de pudding maken en bewaren. Vers fruit kun je het beste net van tevoren toevoegen.

2.) 29-10-2025 Samengesteld door Rob Drissen

Aantal personen: 8

- Groene aspergesoep met spinazie en knoflook-kaasbrood
- Caprese taartje met burrata
- Saltimbocca met truffelpolenta, knolselderij en tomaatjes
- Citroen tiramisu

Groene aspergesoep met spinazie en knoflook-kaasbrood

Ingrediënten:
- 200 g jonge kaas, geraspt
- 8 tenen knoflook, fijngesneden
- 150 g boter, op kamertemperatuur
- 1 wit brood, stevig, ongesneden
- 4 sjalotjes, fijngesneden
- 1000 g groene asperges, in stukjes
- 600 g jonge bladspinazie, gewassen
- 2 l groentebouillon, van tabletten
- 2 bakjes tuinkers
- 2 eieren



Bereiding:
Verwarm de oven voor op 220 graden. Prak de kaas en 3 tenen knoflook door 100 g boter. Voeg zout en peper naar smaak toe. Snijd vanaf de bovenkant een blokpatroon van ongeveer 2 cm in het brood. Stop op ongeveer 1,5 cm van de onderkant zodat het brood heel blijft. Verdeel het boter-kaasmengsel over de snedes. Pak het brood in aluminiumfolie en bak het 12-14 minuten in de oven. Vouw de folie open en bak het brood in nog 6 minuten goudbruin en krokant.

Smelt in een soeppan de laatste 50 g boter. Bak de laatste 5 tenen knoflook met de sjalot 1 minuten zachtjes. Schep de aspergestukjes erdoor en bak 3 minuten mee zonder te kleuren. Voeg de spinazie toe (houd een handvol apart om de soep straks af te maken) en laat het blad al omscheppend slinken. Schenk de bouillon bij de groenten en breng aan de kook.

Kook de asperges in 6-8 minuten zachtjes gaar.

Pureer de soep met de staafmixer en breng op smaak met zout en peper. Schep de soep in 8 kommen. Verdeel het bewaarde spinazieblad over de soep. Serveer met het knoflook-kaasbrood en bestrooi met afgeknipte tuinkers. Kook de eieren hard en snij in vier parten en leg een part als garnering op de soep.

Caprese taartje met burrata



Ingrediënten:
- 8 kleine bollen burrata
- 12 grote tomaten
- 2 eetl. kappertjes
- 8 eetl. pesto
- 6 takjes verse basilicum
- 2 theel. oregano
- peper
- zout
- steekring van ca. 7 cm

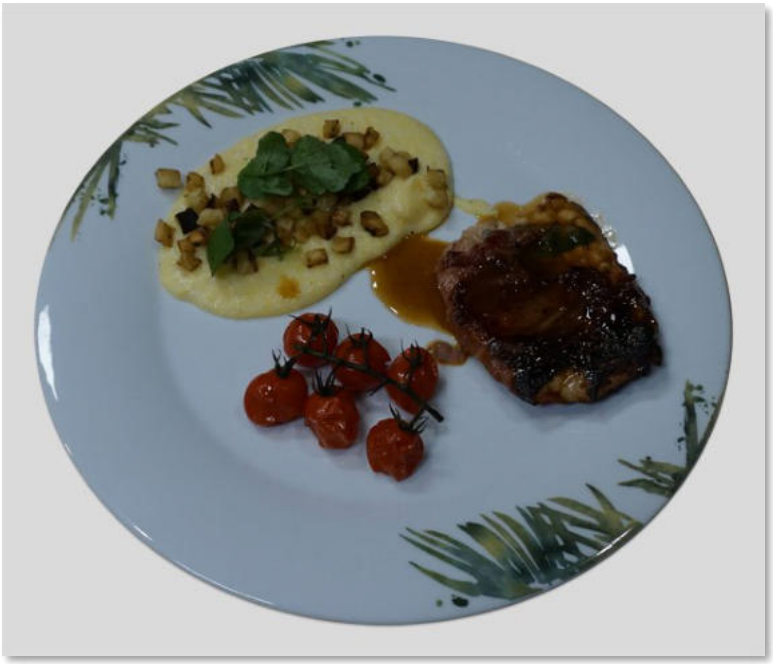
Bereiding:
Was de tomaten en snijd ze in parten. Verwijder de zaadlijsten en snijd de tomaten in kleine blokjes. Doe de blokjes in een kom. Voeg de kappertjes toe en breng op smaak met oregano, peper en zout. Laat het mengsel goed uitlekken.

Leg een steekring op een bordje en verdeel een achtste van de tomatenvulling over de ring. Druk het een beetje aan. Je kan dit het beste vlak voor het serveren doen, want er loopt altijd nog wat vocht uit de tomaten.

Leg een bol burrata op de tomaten. Garneer het geheel met pesto en verse basilicum. Herhaal dit met overgebleven tomaat. Serveer de caprese taartjes meteen.

Saltimbocca met truffelpolenta, knolselderij en tomaatjes

Ingrediënten:
Truffelpolenta, knolselderij en tomaatjes:



- 8 takjes cherry tomaatjes
- 4 eetl. olijfolie
- 500 g knolselderij
- 4 eetl. olijfolie
- 2 tenen knoflook
- 1.6 l water
- 3 theel. zout
- zwarte peper
- 250 g polenta
- 4 theel. truffelolie
- 40 g waterkers

Saltimbocca:
- 8 kalfsschnitzels
- 16 plakken parmaham
- 32 blaadjes salie
- Scheut witte wijn
- boter

Bereiding:
Saltimbocca:
Het is handig om de kalfsschnitzels ruim voordat je ze gaat bakken alvast in de ham in te pakken en even weg te zetten in de koelkast. De ham kan op deze manier een beetje aan het vlees "plakken". Uiteindelijk bakt dat een stuk fijner.

Leg twee plakken ham met een kleine overlap naast elkaar op een plank of bord. Leg de schnitzel erop. Leg er 4 blaadjes salie op. De salie maakt dit gerecht, dus liever iets meer salie dan minder. Vouw de ham om de schnitzel heen en druk het een beetje aan. Herhaal dit voor de andere schnitzels. Leg ze vervolgens op een bord in de koelkast. Haal ze daar een 20 minuten voordat je ze gaat bakken weer uit.

Verwarm de borden voor, wij doen dat meestal in een bak warm water. Smelt boter in een koekenpan en leg de vleespakketjes in de pan. Leg eerst de kant met de salie naar beneden, dan kan de smaak van de salie zich met de boter mengen. Draai de schnitzel na 2 minuten om. Bak de andere kant ook nog 2 minuten.

Truffelpolenta, knolselderij en tomaatjes:
Verwarm de oven voor op 200 graden. Doe de tomaatjes in een ovenschaal en besprenkel met de helft van de extra vierge olijfolie. Rooster ze 15 minuten in de oven.

Snijd ondertussen de knolselderij in blokjes van een halve cm. Verhit de milde olijfolie in een koekenpan en bak 12 minuten op middelhoog vuur. Roer regelmatig. Pers de knoflook erbij en bak nog 1 minuut.

Breng ondertussen het water met het zout aan de kook. Voeg al roerend de polenta toe en breng opnieuw aan de kook. Laat de polenta 10 minuten zachtjes koken. Roer de rest van de extra vierge olijfolie en de wittetruffelolie erdoor.

Verdeel de polenta over kommen. Schep de gebakken knolselderij erop. Leg de tomaatjes erop en verdeel de waterkers erover. Bestrooi met zwarte peper.

Citroen tiramisu

Ingrediënten:
- 260 g lange vingers
- 375 g mascarpone
- 2 eetl. poedersuiker
- 300 ml slagroom
- 3 citroenen
- 3 eieren
- 120 g suiker
- limoncello



Bereiding:
Begin met het schoonmaken van de citroenen. Rasp de gele schil en houd deze apart. Snijd de citroenen doormidden en pers het sap eruit. Splits de eieren in eiwitten en dooiers. Klop in een schone kom de eiwitten stijf met de poedersuiker.

In een andere kom, klop je de eidooiers samen met de suiker tot een licht en schuimig mengsel, dit duurt ongeveer 3 minuten. Voeg nu de mascarpone, de helft van de citroenrasp en 3 eetlepels citroensap toe aan de opgeklopte eidooiers. Klop dit samen goed door.

In een aparte kom, klop je de slagroom stijf. Schep daarna de slagroom voorzichtig door het mascarponemengsel. Spatel als laatste het opgeklopte eiwit door het mengsel. Maak een mengsel van het overgebleven citroensap en een scheut limoncello op een diep bord.

Doop de lange vingers één voor één in het limoncellomengsel. Leg dan een laagje van deze gedoopte lange vingers in de weckpot. Verdeel de helft van het roommengsel over de lange vingers. Herhaal dit met nog een laag gedoopte lange vingers. Eindig met een laag van het roommengsel.

Strooi de rest van de citroenrasp over de citroen tiramisu. Doe de deksel dicht en laat het geheel minstens 4 uur, of liever een hele nacht, opstijven in de koelkast. Zorg dat de koelkast goed koud is zodat de tiramisu goed kan opstijven.

3.) 12-11-2025 Samengesteld door Bram Jacobs

Aantal personen: 8

- Gyoza
- Misosoep
- Zalm, Teriyaki groenten en Yakitori spiezen
- Nashipeer crumble en bölke ies

Gyoza



Ingrediënten:
Gyoza:
- 50 g mie
- 4 eetl. kimchi
- 10 g bieslook
- 2 tenen knoflook
- 4 cm gember
- 1 theel. lichte sojasaus
- 2 theel. sesamolie
- 1 eetl. sesamolie op te bakken
- 200 g kipgehakt
- 20 gyozalvellen (diepvries ontdooid)
- 2 takjes koriander
- 50 ml dumplingsaus
- 1 eetl. chrispy chiliolie
- peper
- zout

Dupplingsaus:
- 4 eetl. Sojasaus
- 2 eetl. zwarte rijstazijn
- 2 eetl. mirin
- 2 theel. chrispy chilie olie
- 1 theel. sesamolie
- 1 theel. gehakte knoflook
- 1 theel. gehakte gember
- 1 theel. suiker

Bereiding:
Gyoza:
Bereid de mie volgens de aanwijzingen op de verpakking, giet af en spoel kort onder koud stromend water. Hak de mie en kimchi grof. Snij de de bieslook en knoflook fijn. Schil de gember en rasp grof. Meng de kimchi, bieslook, knoflook, gember, sojasaus en 1 theelepel sesamolie door het kipgehakt. Breng op smaak met peper en zout.

Leg een gyozavel op je hand en schep een eetlepel kipgehakt in het midden. Bestrijk het randje van het vel met water, vouw de randjes naar elkaar toe, plak de randen aan elkaar knijp drie keer langs de rand stevig dicht. Maak er in totaal 20 stuks.

Bak ze gaar in een koekenpan met deksel: verhit 2 eetlepels sesamolie in de pan en leg de gyoza erin. Schenk 100 milliliter kokend water erbij en stoom met deksel op de pan in ca. 10 minuten, tot het water verdampt is en ze goudbruin zijn aan de onderkant.

Snijd intussen de koriander fijn. Meng de koriander met de dumplingsaus, crispy chiliolie en 1 theelepel
sesamolie. Server de gyoza met de saus.

Dupplingsaus:
Groene deel van 1 lente-ui fijne ringetjes snijden en alles bij elkaar mixen tot saus.

Misosoep



Ingrediënten:
Soep:
- 8 eieren
- 4 teentjes knoflook
- 150 g shintakes
- 400 g Chinese kool
- 2,4 liter groenteboillon
- 300 g gepelde jonge sojabonen (edamame)
- 6 eetl. witte misopasta
- 160 g babyspinazie

Gefrituurde tofoe:
- 600 g stevige tofoe
- 6 eetl. aardappelzetmeel of maizena
- 2 theel. versgemalen zwarte peper
- 2 theel. zout
- 1 theel. vijfkruidenpoeder
- neutrale olie om in te bakken/frituren

Voor het serveren:
- geroosterd sesamzaad
- chilipeper in dunne plakjes, zaad verwijderd

Bereiding:
Kook de eieren 6 minuten. Laat ze schrikken door ze even aan Rob Drissen te laten zien :-), of onder koud water. Pel en snijd ze doormidden.

Snijd de knoflook fijn, hak de paddenstoelen in plakjes en hak de kool grof. Fruit de knoflook in 2 minuten zacht in wat olie in een grote kookpan. Voeg de paddenstoelen en kool toe en fruit ze 2 minuten mee. Giet de boillon erbij en laar ca. 15 minuten koken. Zeef de boillon.

Snijd de tofoe in stukjes. Haal die door het aardappelzetmeel en of bak de tofoe ca. 5 minuten in olie. Laat de tofoe uitlekken op keukenpapier, Meng de peper, het zout en de vijfkruidenpoeder en bestrooi de tofoe hiermee.

Breng de boillon opnieuw aan de kook en voeg de sojabonen toe. Klop de misopasta erdoor en warm door zonder nog te laten koken.

Verdeel de halve eieren samen met de spinazie over de borden. Giet de warme bouillon erover. Maak af met tofoe, sesamzaad en chilipeper.

Zalm, Teriyaki groenten en Yakitori spiezen



Ingrediënten:
Zalm en Teriyaki groenten:
- 1400 g groene asperges
- 1000 g bimi
- 4 rode ui
- 1200 g zalm zonder huid
- zonnebloemolie
- 4 tenen knoflook
- 20 sprieten bieslook
- 16 eetl. teriyakisaus
- 8 eetl. geroosterd sesamzaad

Yakitori spiezen:
- 1 kg kippendijfilet
- 2 eetl. kippenboillonpoeder
- 4 bosuitjes
- zonnebloemolie
- 12 eetl. terriyakisaus
- 2 eetl. geroosterd sesamzaad
- sateprikkers

Bereiding:
Zalm en Teriyaki groenten:
Verwijderd de houtachtige onderkant van de asperges en halveer ze. Snijd de bimi ook in iets kleinere stukken. Blancheer de asperges en bimi 1 minuut in kokend water Giet af en spoel onder koud stromens water. Snijd de ui in grove stukken.

Snijd de zalm in de breedte in plakken (indien het al stukken zijn hoef je dit niet te doen) Verhit zonnebloemolie in een koekenpan op hoog vuur en vak de zalm 2 minuten per kant. Snijder intussen de knoflook fijn. Verhit de rest van de olie in een wok op hoog vuur en roerbak de knoflook met de asperges bimi en ui in 2 minuten.

Snijd de bieslook fijn. Verdeel de groenten en zal over de borden Zigzag de terriyakisaus erover en garneer met bieslook en het sesamzaad.

Yakitori spiezen:
Doe de stateprikkers in een hoog glas en zet onder met water. Snijd de kip in blokjes van ca. 3 cm en doe in een kom. Voeg het kippenbouillonpoeder toe, breng op smaak met peper en schep om. Snijd de bosuitjes in stukken van ca. 3 cm. Rijg de kip en bosui om en om aan de prikkers.

Verhit zonnebloemolie in een ruime koekenpan met deksel op middelhoog vuur en bak de spiesjes 1 minuut per kant. Voeg 100 milliliter water toe en stoom. 4 minuten met de deksel op de pan. Haal de deksel eraf en laat vocht inkoken. Voeg 4 eetlepels teriyakisaus toe en bak de kip 1 minuut per kant in de saus.

Verdeel de yakatori over een bord en besprenkel met de rest van de teriyakisaus. Serveer met rijst.

Nashipeer crumble en bölke ies



Ingrediënten:
- 4 Nashi peren
- Sap en rasp van 1 sinaasappel
- 2 eetl. bruine suiker
- 1 theel. kaneel
- 240 g tarwebloem
- 70 g haver(mout)vlokken
- 160 g ongezouten roomboter
- 70 g kristalsuiker
- 70 g bruine suiker
- 1 theel. kaneel
- 1 theel. nootmuskaat
- 1 theel. gember
- snufje zout

Bereiding:
Verwarm de oven voor op 180 graden.

Schil en snijd de nashi peren in kleine blokjes. Rasp en pers de 1/2 sinaasappel. Meng de nashipeer met de sinaasappel rasp en sap, samen met de 1/2 theelepel kaneel en eetlepel bruine suiker. En zet opzij.

In een andere kom meng je de bloem, haver(mout)vlokken, kristalsuiker, bruine suiker, kaneel, nootmuskaat, gember en zout goed door elkaar. Voeg daarna de zachte roomboter in blokjes toe aan de mix. En kneed tot een grove, losse structuur. De korrels en stukken mogen niet meer aan je handen plakken, maar je mag ook geen stukken droge haver of bloem hebben.

Verdeel het nashi peren mengsel over de ovenschaaltjes (probeer niet teveel vocht mee te scheppen). Schep vervolgens de kruimelmix over de bakjes heen. Bak de nashipeer crumble in ongeveer 30 a 35 minuten goudbruin en krokant.

4.) 10-12-2025 Samengesteld door Frank Theeuwen

Aantal personen: 8

- Geroosterde spitskool
- Spicy bloemkool
- Hazenrugfilet met pruimensaus
- Chocolademousse met vanille ijs

Geroosterde spitskool

Ingrediënten:
Spitskool:
- 2 spitskolen
- 2 eetl. miso
- citroenschil en sap van 1 citroen
- 50 ml sesamolie



Beurre blanc:
- 2 sjalotten
- 5 tenen knoflook
- 5 g gember
- 30 g gochujang
- 60 ml witte wijn
- 100 ml (vegan)room
- 30 ml rijstazijn
- 250 g koude (vegan)boter

Quinoasalade:
- 330 g quinoa
- 50 g extra vergine olijfolie
- 1 citroen
- 50 g rozijnen
- 50 g cashewnoten
- 4 takjes peterselie
- 6 stengels bieslook

Bereiding:
Spitskool:
1. Verwarm een oven voor op 160 graden hete lucht.
2. Snijd de spitskool in kwarten, zonder de kern te verwijderen. Deze houdt de kwarten mooi bij elkaar.
3. Maak de marinade door de miso, sesamolie en citroensap van een citroen te mengen.
4. Breng de marinade op smaak met zout en peper.
5. Leg de spitskool kwarten op een, met bakpapier beklede, ovenplaat. Kwast hier wat marinade over.
6. Rooster de spitskool in de oven voor 50 minuten, tot hij boterzacht is. Ga ondertussen door met de volgende stappen.

Beurre blanc:
1. Snij de sjalotten, knoflook en de gember grof.
2. Verwarm het mengsel van de gochujang, witte wijn, room en de rijstazijn. Voeg hier de sjalotten, knoflook en de gember aan toe.
3. Laat dit inkoken tot er ongeveer de helft van over is.
4. Passeer dit mengsel door een zeef en zet weg tot later gebruik. Controleer de spitskool in de oven. Ga ondertussen door met de volgende stappen.

Quinoasalade:
1. Zet een pan water op, en breng aan de kook. Voeg de quinoa toe en kook voor 10 minuten.
2. Rooster ondertussen de cashewnoten in de oven bij de spitskool, of in een droge koekenpan tot goudbruin.
3. Rasp de schil van de andere citroen (dit heet de zest), en pers de citroen uit.
4. Giet de quinoa af en splits er 4 eetlepels uit om te poffen. Meng de rest met de olijfolie, sap en zest van de citroen, rozijnen en cashewnoten.
5. Pluk de blaadjes van de peterselie en snij ze fijn. Snij de bieslook in kleine ringen. Voeg de peterselie en bieslook toe aan de quinoasalade.
6. Zet een koekenpan met een laag olie op het vuur en laat heet worden.
7. Pof de quinoa in de olie voor 2-3 minuten, tot het goudbruin kleurt, blijf opletten het kan snel verbranden.
8. Haal de gepofte quinoa uit de hete olie met een schuimspaan en leg op keukenpapier om te ontvetten. Zout de quinoa meteen en bewaar voor de garnering.

9. Controleer de spitskool nogmaals, en houd de spitskool warm op 60 graden.

À la minute:
1. Verwarm de spitskool indien nodig.
2. Doe de basis van de beurre blanc saus in een steelpan, en verhit.
3. Snij koude boter in klontjes, voeg deze klontje voor klontje, roerend, toe aan de saus basis.
4. Breng de beurre blanc op smaak met zout en peper.
5. Verdeel de quinoasalade in steekringen over de borden.
6. Leg hier een kwart spitskool op.
7. Verdeel de gepofte quinoa over de spitskool.
8. Maak af met een kleine scheut van de beurre blanc saus en serveer uit.

Spicy bloemkool

Ingrediënten:
Beslag:
- 1 bloemkool
- 1 teen knoflook
- 100 g bloem
- 2 theel. paprikapoeder
- 240 ml melk



Mayonaise:
- 150 g Japanse mayonaise
- 3 takjes peterselie
- 3 takjes kervel
- 3 takjes dragon
- 100 g panko

BBQ-saus:
- 250 ml BBQ-saus
- 1 eetl. sriracha chilisaus
- 2 stuks bosui

Bereiding:
1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Pers de teen knoflook en meng met de bloem, paprikapoeder met wat zout en cayennepeper en voeg al roerend scheutje voor scheutje de melk toe tot een beslag en laat 10 minuten staan.
3. Snijd de bloemkool in roosjes die in één keer in je mond passen.
4. Haal de blaadjes van de takjes kruiden, hak fijn en meng alles met de Japanse mayonaise.
5. Dip een bloemkoolroosje tot aan het steeltje door het beslag, haal direct door de panko en leg op een met olie ingesmeerde bakplaat. Herhaal dit met alle roosjes.
6. Zet de bakplaat met de bloemkoolroosjes 10 minuten in de oven.
7. Meng BBQ saus met de sriracha chilisaus en haal hier de bloemkoolroosjes doorheen. Leg terug op de bakplaat en zet ze nog 15 minuten in de oven totdat ze mooi krokant en bruin zijn.
8. Snijd de bosui in dunne ringetje, bestrooi de bloemkoolroosjes hiermee en serveer met de kruidenmayonaise.

Hazenrugfilet met pruimensaus

Ingrediënten:

Hazenrugfilet:
- 2 eetl. olijfolie extra vergine
- 2,5 eetl. grof zeezout
- 4 hazenruggen

Pruimensaus:
- 160 g licht bruine basterdsuiker
- 225 ml rode wijnazijn
- 7 hele gedroogde chilipepers
- 4 stuks steranijs
- 2 kaneelstokjes
- 700 g rijpe pruimen, gehalveerd

Aardappelrösti, romige zuurkool & paddenstoelen:
- 11 grote vastkokende aardappelen (Nicola of Charlotte)
- 1 kg gemengde paddenstoelen naar keuze:
  pied de mouton, cantharel, bundelzwam, shiitake.
- 135 ml Rieslingwijn (of andere niet te droge, iets kruidige witte wijn)
- 350 ml zure room, voor warme bereidingen
- 4 takken tijm
- 350 g zuurkool
- 4 verse laurierblaadjes
- 2 flinke eetl. mierikswortelpuree
- 11 eetl. pompoenpitolie
- 4 theel. truffelpuree
- 90 g rucola



Bereiding:

Hazenrugfilet:

Peper en zout de hazenrugfilet. Zie hier hoe je de hazenrug fileert. Vouw het uiteinde van het haasje wat terug over de rest van het vlees en zet vast met een cocktailprikker voor een evenwichtige dikte. Verhit de olie in de pan tot deze goed heet is en voeg dan de roomboter toe. Bak de haasjes aan beide zijden zeer kort, (beide kanten maximaal 1,5 minuut, totaal 3 minuten.) Wikkel de haasjes in aluminiumfolie en laat het 3 minuten rusten.

Pruimensaus:
Breng de suiker, azijn, chili ’s, steranijs en de kaneelstokjes in een middelgrote antiaanbakpan op hoog vuur zachtjes aan de kook. Voeg de pruimen toe en laat 8-10 minuten sudderen of tot ze zacht zijn en de saus is ingekookt; roer af en toe om.

Aardappelrösti:
Schil de aardappels. Rasp ze op het grove deel van de rauwkostschaaf. Bestrooi met 1 eetlepel zeezout en meng goed door elkaar. Dek af met plasticfolie en laat 15 min staan. Knijp daarna met beide handen al het vocht uit de aardappelrasp. Verwarm een grote antiaanbakpan met 3 eetlepels olijfolie. Verdeel de aardppelrasp in de ringvormen (1 cm dik) en druk het goed plat. Bak ze (met de ringvormen) op laag vuur eerst 5 – 7 minuten. Rösti is het lekkerst als ze a-la-minuut wordt gebakken. Het kan eventueel ook een paar uur vooraf, de rösti kan dan in de oven opgewarmd worden.

Paddenstoelen:
Veeg de paddenstoelen schoon met keukenpapier en snijd de harde stukken van de stelen.

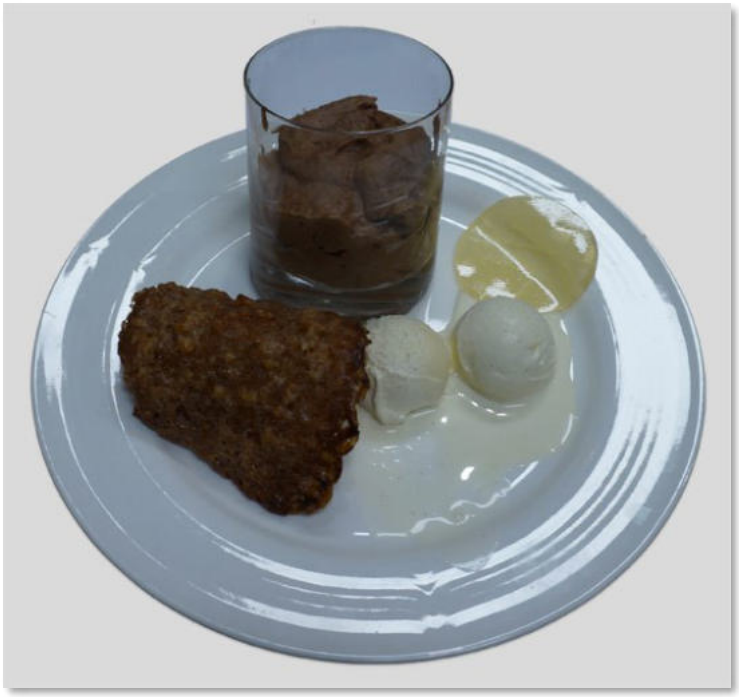
Zuurkool:
Laat de zuurkool op de zeef uitlekken. Voeg Riesling, tijm en laurier toe en laat 5 minuten zacht koken. Voeg de mierikswortel en zure room toe en verwarm nog 2 minuten. Roer de truffelpuree door de pompoenpitolie. Bak de paddenstoelen in een antiaanbakpan in 5-7 minuten tot ze goudbruin zijn. Breng op smaak met zeezout en zwarte peper uit de molen.

Presentatie:
Bedek de warme rösti met een laagje romige zuurkool. Verdeel de paddenstoelen en rucola. Lepel de pompoenpitolie er over.

Chocolademousse met vanille ijs

Ingrediënten:

Chocolademousse:
- 250 g pure chocolade
- 500 ml flora room
- 35 g suiker



Kletskoppen:
- 25 g plantaardige boter
- 100 g witte basterdsuiker
- 50 g bloem
- 3 g kaneel
- 30 ml water
- 40 g amandelen
- snuf zout

Garnering:
- 0,5 bakje basil cress
- 200 ml biologisch perensap
- 50 g suiker
- 2 g agar agar
- 10 g citroensap

Vanille ijs:
- 1 vanillestokje, in de lengte opengesneden
- 500 ml volle of halfvolle melk
- 5 eierdooiers
- 150 g suiker
- 250 ml slagroom

Bereiding:

Chocolademousse:

1. Doe de chocoladedruppels in een hittebestendige kom.
2. Zet de kom op een pan met een bodempje heel zacht kokend water. De bodem van de kom mag het water niet raken. Laat de chocolade (onder af en toe roeren) smelten.
3. Neem de kom van de pan en laat de chocolade 5 minuten afkoelen.
4. Klop de slagroom samen met de suiker stijf in een grote kom. De slagroom moet lobbig zijn, dan wordt de chocolademousse het lekkerst!
5. Spatel de gesmolten chocolade voorzichtig door de slagroom. Blijf net zo lang door elkaar spatelen tot alle slagroom en chocolade goed gemengd is.
6. Voeg er nog een snuf zeezout aan toe en roer nog een keer goed door elkaar.
7. Verdeel over de glazen en zet minimaal 1,5 uur in de koelkast om op te stijven.

Kletskoppen:
1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
3. Hak de amandelen.
4. Meng de plantaardige boter met de witte basterdsuiker en het snufje zout in een kom.
5. Voeg de bloem, kaneel, gehakte amandelen en water toe. Meng tot een egaal geheel.
6. Verdeel het beslag in 10 kleine hoopjes op de met bakpapier beklede bakplaat.
7. Laat voldoende ruimte tussen de hoopjes beslag, want tijdens het bakken lopen de kletskoppen uit.
8. Zet de bakplaat in de oven en bak voor 10 tot 15 minuten in de voorverwarmde oven. Houd de kletskoppen goed in de gaten, ze verbranden snel!
9. Laat de kletskoppen afkoelen.

Perengel:
1. Bekleed een bakplaat met slagersfolie.
2. Doe het perensap met de suiker en het citroensap in een steelpan en breng aan de kook.
3. Voeg al roerende met een garde de agar agar beetje voor beetje toe.
4. Stort het mengsel op de beklede bakplaat, vraag de culinair coach voor extra uitleg.
5. Koel gedurende 15 minuten terug in de koelkast.
6. Steek vormpjes naar keuze uit.

Vanille ijs:
1. Schraap de zaadjes met een theelepel of mes uit het vanillestokje. Breng de melk met het vanillestokje én de zaadjes tegen de kook aan en laat het ± 15 min. trekken. Door de melk zachtjes te verwarmen (niet laten koken), wordt het aroma van het vanillemerg beter opgenomen door de melk. Neem de pan van het vuur en zeef de melk.
2. Klop de eierdooiers en de suiker 10-15 min. met een garde tot een romige crème die als een breed lint van de garde loopt. Schenk nadat je het ei/suiker-mengsel romig hebt geklopt, al kloppend de hete vanillemelk in een dunne straal bij het dooiermengsel.
3. Schenk alles terug in de pan. Om een optimale binding te krijgen, wordt het dooiermengsel verwarmd, waardoor de dooiers garen. Doe dit op zo laag mogelijk vuur en onder voortdurend roeren met een houten lepel, zodat alles gelijkmatig warm wordt en bindt. Roer ook goed over de panbodem, zodat het mengsel zo min mogelijk 'aanzet'. De binding of dikte van de vla is goed als de eierdooiers gaar zijn. Dit kun je testen door met je wijsvinger een horizontale streep over de houten lepel te trekken. Als de streep blijft staan, zijn de dooiers gaar. Als de streep meteen vanuit de zijkanten wegzakt, ga dan nog even door met verwarmen en roeren. Met een digitale thermometer kun je de binding snel en eenvoudig testen. De dooiers in de vla zijn gaar bij 80 graden.
4. Schenk de vla uit de pan in een metalen kom en roer er de slagroom door. Laat onder regelmatig roeren afkoelen tot kamertemperatuur. Zet de vla nog een uur in de koelkast.
5. Giet het mengsel in de ijsmachine en draai het in ongeveer 1 uur tot ijs.

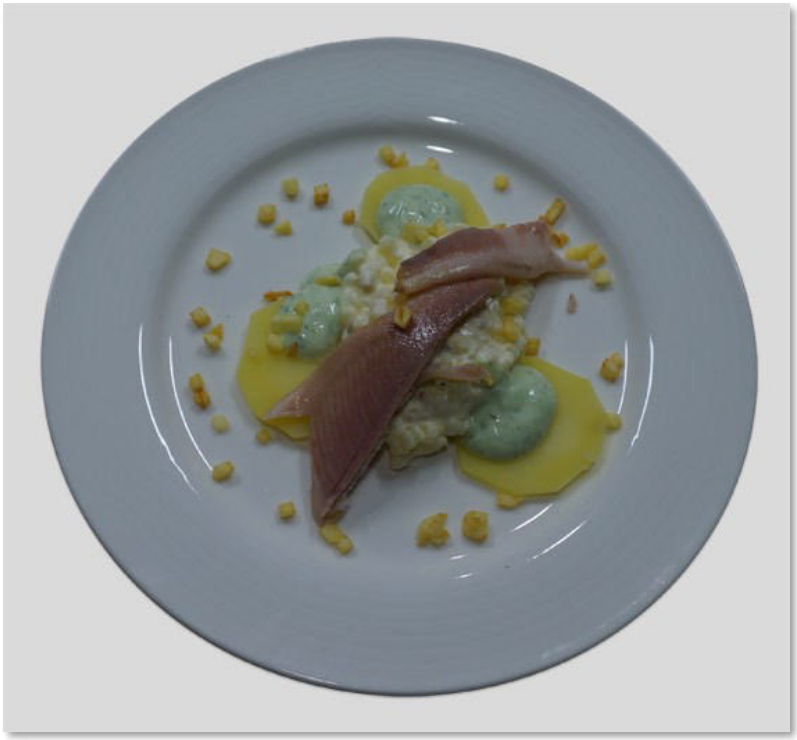
À la minute:
1. Neem de glazen chocolademousse uit de koeling.
2. Garneer met de kletskop, perengel en de basil cress.

5.) 21-01-2026 Samengesteld door Oscar Aarns

Aantal personen: 8

- Gerookte forel met aardappelsalade, sjalotten mayonaise en bieslook crème
- Knödel met speck in kippenbouillon
- Traditionele Wiener schnitzel met sauerkraut, gepofte aardappel en oesterzwammen
- Apfelstrudel met rum rozijnen en vanillesaus en bolletje ijs

Gerookte forel met aardappelsalade, sjalotten mayonaise en bieslook crème



Ingrediënten:
Sjalotmayo:
- eieren
- 1 citroen
- 2 sjalotten
- zonnebloemolie
- peper
- zout

Aardappelsalade:
- 1,5 kg aardappelen

Bieslook crème:
- 1 bos bieslook
- 100 ml zonnebloemolie
- 1 eetl. yoghurt
- 1 eiwit

Serveren:
- 250 g forel

Bereiding:
Sjalotmayo:
Doe de eieren in een hoge smalle plastic litermaat, voeg van de citroen het sap toe en rasp wat van de schil. Voeg met behulp van de staafmixer gelijkmatig de zonnebloemolie toe totdat je een mooie mayonaise dikte hebt. Snij van de sjalotten mega fijne brunoise. Spoel deze brunoise kort in een zeef af onder koud water. Voeg deze toe aan de mayonaise en maak op smaak met peper en zout.

Aardappelsalade:
Schillen, snij ze op de mandoline in plakken van 2 mm. Bewaar 24 aardappelplakken tot later (of iets meer). Snij restant in gelijkmatige blokjes van 3 mm.

Houd 4 eetlepels blokjes apart en spoel koud af zodat het zetmeel verdwijnt. Deze gaan we frituren. Frituur in laagje van 5 cm zonnebloemolie.

Het restant van de blokjes blancheren we kort in zout water, maar zorg dat ze beetgaar zijn. Spoel koud en leg in een zeef. Maak deze aan met de sjalot mayonaise.

Steek uit de bewaarde 36 plakjes pp 6 rondjes uit 3 of 4 cm) uit en blancheer kort tot beetgaar. Leg per bord 3 op het bord, vul met aardappelsalade en dek af met een plakje aardappel.

Bieslook crème:
Snij bieslook zeer fijn, blancheer kort en blender met zonnebloemolie. Laat uitlekken in een fijne zeef. Meng dan met 1 eiwit en 1 eetlepel yoghurt en blender tot een mooie crème. Breng op smaak met peper en zout en doe in een spuitflesje.

Serveren:
De gerookte forellen kunnen zowel warm als koud worden geserveerd. Zet de torentjes in een driehoek op het bord en verdeel de stukjes forel filet en de bieslook crème er mooi tussen. Garneer met fijngehakte bieslook.

Knödel met speck in kippenbouillon



Ingrediënten:
- kippenbouillon
- 2,5 l melk
- 3-4 eieren
- 60 g boter
- 200 g spek
- 1 ui
- peterselie
- bieslook
- 12 sneetjes casino witbrood
- 300 g gerookte ham, gerookt vlees of Kaminwurzen
  (gerookte en gedroogde worstjes met een pittige smaak)
- ongeveer 6 eetl. bloem (120 - 160g)

Bereiding:
Snijd het brood in blokjes, dompel het in melk, knijp, voeg de eieren toe en kneed, dek af en laat het 30 minuten rusten.

Bak de in blokjes gesneden spek en de gehakte ham (of het vlees) apart bruin en voeg ze toe aan het mengsel, voeg dan de gebakken ui, gehakte peterselie en bieslook en zout toe. Bestrooi met bloem en meng goed het mengsel dat vrij consistent maar niet plakkerig moet zijn. Vorm met natte handen 8-12 grote en ronde dumplings.

Eenmaal klaar, moeten de dumplings ongeveer 12 minuten langzaam koken in de bouillon.

Het is raadzaam om een knoedel te proberen om ervoor te zorgen dat hij niet uit elkaar valt tijdens het koken. De testbol moet van buiten lekker glad en van binnen zacht zijn. Als het te zacht is, voeg dan een beetje bloem toe en pas het met je handen aan door er iets meer op te drukken. Goed gemaakte dumplings komen bij de eerste kook aan de oppervlakte.

Kook vervolgens de resterende knoedels. Maak af met verse bieslook en serveer direct.

Traditionele Wiener schnitzel met sauerkraut, gepofte aardappel en oesterzwammen

Ingrediënten:

Paneermeel:
- wit brood

Cranberrycompote:
- 500 g cranberry's
- 250 g suiker
- 1 kaneelstokje
- 4 kruidnagels
- 4 eetl. rode wijn

Zuurkool:
- 1 pak Zuurkool
- 1 bakje Creme fraiche
- 1 theel. Dijon mosterd



Wiener schnitzel:
- 8 kalfsschnitzels, 150 gram elk
- 6 eieren
- 200 g bloem
- 4 eetl. varkensreuzel per bakbeurt
- 1 citroen, in schijfjes
- 2 eetl. krul peterselie, grof gehakt
- zout
- versgemalen peper

Gepofte aardappel:
- 8 grote kruimige aardappelen

Doperwten mousse:
- 500 g doperwten
- zout
- witte peper
- 1 eetl. olijfolie
- 50 g gerookte spekreepjes
- 2 gesnipperde sjalot
- 4 dl groentebouillon

Oesterzwammen:
- 600 g oesterzwammen

Bereiding:
Paneermeel:
Verwarm de oven voor op 150 graden. Snij de korstjes van het brood, en rooster deze 30 minuten in de oven. Laat afkoelen en maal fijn in de keukenmachine. Dit is het zelfgemaakt paneermeel.

Cranberrycompote:
Doe de cranberry's met suiker, kaneelstokje en kruidnagels in een steelpan en voeg daar de rode wijn bij. Breng dit al roerend aan de kook. Zodra de cranberry's gaan 'poffen' mag het vuur lager en laat je het 15 minuten zacht doorkoken. Laat het daarna afkoelen en vergeet voor het serveren niet de kruidnagels en kaneelstokje eruit te halen.

Wiener schnitzel:
Leg de kalfsschnitzels een voor een tussen 2 lagen plasticfolie en sla ze voorzichtig plat met de hamer tot je een dunne schnitzel hebt van 4 millimeter.

Leg de schnitzels voor het paneren eerst 2 minuten in een bak met koud water. Hierdoor zal de korst beter souffleren. Haal het vlees uit het water en dep goed droog met keukenpapier. Bestrooi het vlees aan beide zijden met zout en peper.

Klop de eieren los met 20 ml olie en een beetje peper en zout. Doe de bloem, eieren en het paneermeel in 3 aparte diepe borden. Haal het vlees eerst door de bloem, daarna door het ei en als laatste door het paneermeel, precies in deze volgorde. Zorg dat de schnitzel overal goed bedekt is met paneermeel.

Verhit in een pan 4 ruime eetlepels reuzel totdat deze goed heet is. Leg de schnitzels voorzichtig in de pan en bak in 2 tot 3 minuten per kant goudbruin terwijl je de pan voortdurend schudt. (het vet moet meteen gaan bruisen). Als de schnitzels klaar zijn, in de oven even warm houden tot aan het serveren. Garneer met partjes citroen en peterselie.

Gepofte aardappel:
Wrijf grote aardappelen in met olie en zout, wikkel in aluminiumfolie en pof ze in 45-60 minuten in de oven (200 graden) tot ze gaar zijn. Serveer met zure room of kruidenboter.

Zuurkool:
Meng de zuurkool (bewaar een kwart om te frituren) met de crème fraiche en maak op smaak met theelepel mosterd. Frituur restant zuurkool krokant in een dun laagje olie (mosselpan).

Doperwten mousse:
Houd 200 gram doperwten apart als garnering. Verhit 1 eetlepel olijfolie in een grote pan. Fruit de sjalot met het spek tot goudgeel. Voeg dan de rest van de erwten toe, met peper en zout, en sauteer ze 5 minuten op halfhoog vuur. Giet zoveel hete bouillon op de erwten tot ze net onder staan. Kook de erwten 10 minuten en vooral niet langer, want dan verliezen ze hun kleur. Giet ze af en vang het vocht op en bewaar tot later.

Pureer de doperwten in de blender tot een mousse. Als de mousse te dik blijft, voeg dan een scheutje van het bewaarde vocht toe. Bewaar in een spuitzak.

Oesterzwammen:
Scheur de paddenstoelen in mooie stukjes. Bak de oesterzwammen in het olie goudbruin.

Serveren:
Maak met de ijslepel een bol van de zuurkool salade en zet hier een aantal toefjes doperwten crème langs en decoreer met de oesterzwammen. Garneer met de gefrituurde zuurkool. Leg de warme schnitzel en aardappel op het bord erbij. Maak het af met preiselberen.

Apfelstrudel met rum rozijnen en vanillesaus en bolletje ijs



Ingrediënten:
Apfelstrudel:
- klont boter
- 7 appels
- 60 g paneermeel
- 1,5 citroen (sap)
- 1 a 1,5 theel. kaneelpoeder
- 80 g donkere rozijnen
- 60 g suiker
- 4 eetl. rum
- 2pakjes bladerdeeg

Vanillesaus:
- 70 g suiker
- 1 vanillestokje
- 100 ml melk
- 250 ml slagroom
- 4 eidooiers

Bereiding:
Apfelstrudel:
Meng de rozijnen met de rum en laat dit ongeveer een half uur intrekken.

Smelt voor de vulling de boter in een koekenpan op middelhoog vuur en bak daar het paneermeel in tot het goudbruin is. Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd de appels in plakjes van zo'n halve centimeter dik. Meng de appelpartjes met de helft van het paneermeel, de kaneel, suiker en het citroensap. laat de rozijnen uitlekken en voeg toe aan het appelmengsel.

Verwarm de oven voor op 200 graden en bekleed een bakplaat met bakpapier. Haal de rol bladerdeeg uit de verpakking. Snijd het deeg in een lap van 40 x 30 centimeter. Leg de deeglap op het bakpapier en strooi op een helft de rest van het gebakken paneermeel. Schep de vulling op deze helft van het bladerdeeg. Laat de randjes vrij zodat het bladerdeeg goed vast kan plakken. Vouw de andere helft over het bladerdeeg en druk alle randjes goed aan.

Klop het ei los en bestrijk de apfelstrudel op de boven en zijkanten met het ei, zodat de strudel extra mooi gaat glanzen. Zet de apfelstrudel 20 minuten in de oven tot hij mooi goudbruin is. Haal uit de oven en bestrooi met poedersuiker.

Vanillesaus:
Snijd het vanillestokje doormidden en schraap het merg eruit. Doe dit samen met het stokje en de slagroom in een pan en breng dit aan de kook. Meng in een kom de melk met de eidooiers en de suiker. Giet al roerend de kokende room bij het melkmengsel. Giet alles terug in de pan en verwarm het al roerend op laag vuur tot de vanillesaus dikker wordt.

Om te controleren of de saus klaar is doop je een spatel in de saus en trek je er een streep doorheen; als de vanillesaus niet meer doorloopt, is deze goed. De temperatuur moet ongeveer 82 graden zijn.

Let er op dat je de saus dus niet laat koken! Haal de pan van het vuur en giet deze door een fijne zeef om het stokje en eventuele klontjes eruit te halen. Serveer de vanillesaus (lauw)warm of afgekoeld.

Serveren:
Snijd de strudel in mooi stukken en zet rechtop op het bord. Schenk er met een kannetje een beetje vanillesaus over en maak het af met een bolletje ijs.

6.) 04-02-2026 Samengesteld door Bram Joosten

Aantal personen: 8

- Kip Cocktail
- Doperwtensoep met coquille en zalm
- Hertenrugfilet met vijgen-wildsaus
- Pistache crème brûlée

Kip Cocktail



Ingrediënten:
- 1 appel
- 2 avocado
- 1 komkommer
- 1 eetl. citroensap (1 citroen)
- 4 eetl. crème fraîche
- 2 eetl. cocktailsaus
- 2 theel. paprikapoeder
- peper
- zout
- 150 g rucola
- 400 g gerookte kip (of gebakken kip)

Bereiding:
Snij de kip, appel, avocado en komkommer in kleine blokjes en doe in een ruime kom.
Verdeel hierover de citroensap, crème fraîche, cocktailsaus, paprikapoeder en peper en zout naar smaak. Schep dit door elkaar.
Verdeel een klein beetje rucola over 4 glaasjes en vul ze om een om met een schepje van de kipcocktailsalade en de rucola.

Doperwtensoep met coquille en zalm



Ingrediënten:
Doperwtensoep:
- 2 st sjalot
- 1 st prei 2 cm dik
- 50 g boter
- 2 dl witte wijn
- 11 visbouillon
- 400 g doperwten (diepvries)
- peper
- zout

Afwerking:
- 500 g spinazie
- 40 g boter
- peper
- zout
- 8 st coquilles klein
- 50 g gerookte zalm

Bereiding:
Doperwtensoep:
Maak de sjalotten en de prei schoon. Gebruik van de prei alleen het witte en iets van het lichtgroene gedeelte. Snijd sjalot en prei klein. Fruit beide zachtjes in boter. Blus af met witte wijn en laat de wijn grotendeels verdampen. Voeg de bouillon toe en laat 1 uur trekken. Voeg de laatste 10 min de erwten toe.

Pureer alles in de keukenmachine en passeer door een zeef. Vul eventueel met water aan tot 1 liter. Breng op smaak met peper en zout en bewaar tot afwerking.

Afwerking:
Verwijder van de spinazie de dikke stelen. Doe de spinazie met boter in een pan en stoof 5 min. Giet vocht af, hak grof en kruid met peper en zout.

Verwarm de soep.

Droog de coquilles met keukenpapier en bak ze 30 sec aan iedere kant in een heel hete pan met wat olijfolie. Kruid met peper en zout.

Verdeel de zalm in 10 gelijke repen en rol deze op.

Leg de spinazie in het midden van het bord, hier bovenop de coquille met daarop de zalm. Schenk de soep eromheen.

Hertenrugfilet met vijgen-wildsaus



Ingrediënten:

Vijgen-wildsaus:
- zonnebloemolie
- 50 g wortel
- 100 g knolselderij
- 50 g ui
- 5 dl rode port
- 3 dl rode wijn
- 2 eetl. rode wijnazijn
- 8 dl wildfond
- 3 st kruidnagel
- 5 st laurierblad
- 5 st takje tijm
- 10 st jeneverbes
- peper
- zout
- 5 st vijgen
- koude boter

Hertenrugfilet:
- 1 kg hertenrug filet
- peper
- zout

Aardappelmousseline:
- 600 g aardappels
- 0,5 dl melk
- 50 g boter

Bospeen:
- 10 st bospeen
- 50 gr boter
- 2 st blaadjes laurier
- 3 eetl. water
- peper
- zout

Bereiding:
Hertenrugfilet:
Droog het vlees, bestrooi met peper en zout en bak in een pan rondom bruin. Gebruik dezelfde pan voor het maken van de saus. Leg het vlees op het rooster van een braadslee en zet de oven op 130 graden met en een kerntemperatuur van 58 graden. Haal het vlees uit de oven en laat luchtig rusten onder aluminiumfolie in de warmhoudkast.

Vijgen-wildsaus:
Bak de afsnijdsels aan in wat olie, voeg de wortel, knolselderij en ui toe. Blus af met rode port, rode wijn, wijnazijn en wildfond. Voeg hierna de kruidnagel, laurier, tijm en jeneverbessen toe. Breng het geheel aan de kook en reduceer tot 1/3. Zeef de saus door een fijne zeef en breng op smaak met peper en zout. Halveer de vijgen en leg deze minimaal 30 minuten in de warme saus.

Haal de vijgen eruit breng de saus aan de kook. Roer met een garde enkele ijskoude klontjes boter er doorheen zodat een gladde gebonden saus ontstaat. Bewaar in de warmkast.

Aardappelmousseline:
Schil de aardappels en kook in gezouten water gaar. Verwarm in een pannetje de melk met de boter lauwwarm. Druk de gekookte aardappelen door een zeef. Giet naar behoefte de warme melk en boter bij de aardappelpuree en spatel door elkaar tot een gladde aardappelmousseline. Bewaar in de warmkast.

Bospeen:
Schil de bospeen, snijd doormidden en werk met een dunschiller bij tot 20 mini bospeentjes. Zet de gesneden bospeentjes op laag vuur op in een pannetje met boter, laurier, water en peper en zout. Zet de deksel op de pan en kook (onder regelmatig bewegen) op laag vuur in 12 minuten bietgaar.

Pistache crème brûlée



Ingrediënten:
Crème brûlée:
- 5 dl room
- 100 g eigeel (6 eidooiers)
- 50 g kristalsuiker
- 100 g pistachepasta
- 30 g pistachenoten, ongezouten, gepeld

Afwerking:
- 50 g rietsuiker

Bereiding:
Crème brûlée:
Verwarm de oven op 135 graden. Breng de room aan de kook en laat 1 min zachtjes doorkoken. Klop de eigelen met de kristalsuiker tot een luchtige crème. Meng de pistachepasta door de crème. Giet de kokende room langzaam en al kloppend bij de crème. Schenk de warme massa in kleine cocottes. Zet deze in een braadslee en giet er heet water bij tot halverwege de cocottes. Plaats de braadslee ca. 40 min in het midden van de oven. Als de bovenkant gestold is, is de crème goed.

Haal de cocottes uit het water en laat 30 min afkoelen. Dek de schaaltjes daarna af met vershoudfolie en laat minimaal 2 uur afkoelen in de koeling. Rooster de pistachenoten 8 minuten in een oven van 170 graden. Zet tussendoor een keer om. Hak de afgekoelde noten grof.

Afwerking:
Bestrooi de crème brûlée met rietsuiker en karamelliseer de suiker met een brander. Verdeel de pistachenoten daarna over de crème.

7.) 15-04-2026 Samengesteld door Frans Winkelmolen

Aantal personen: 8

- Steak tartare met asperge en tomatendressing
- Saucijs van witvis met gekookte asperges en een Thaise saus
- Entrecote met bierjus, aardappelpuree en gekaramelliseerde pastinaak
- Gepocheerde peer met sabayon en vanille-ijs

Steak tartare met asperge en tomatendressing

Ingrediënten:
- 1 klein stokbrood
- 400 g asperges
- 400 g bief
- 2 sjalotten
- 1 eetl. mayonaise
- tabasco
- 1 eetl. olijfolie
- 1,5 theel. tomatenpuree
- 2,5 eetl. suiker
- 3 tomaten
- 2,5 eetl. peterselie
- 1,5 eetl. rode wijnazijn
- peper
- zout



Bereiding:
Verwarm de oven voor op 180 graden. Snijd het stokbrood in kleine blokjes, meng met olijfolie en een snuf zout en bak in ongeveer 5 minuten goudbruin en krokant. Schil de asperges, kook ze beetgaar en laat ze iets afkoelen. Snijd vervolgens in plakjes. Snijd de bief en sjalotten zeer fijn en meng met mayonaise, tabasco, peper en zout tot een tartaar.
Meng olijfolie, tomatenpuree, rode wijnazijn en suiker tot een gladde dressing en breng op smaak. Snijd de tomaten in kleine blokjes.

Gebruik een kookring om de tartaar mooi rond op het bord te vormen. Verdeel de asperges, peterselie en croutons erover. Verwijder de ring en werk af met tomatenblokjes en dressing.

Saucijs van witvis met gekookte asperges en een Thaise saus

Ingrediënten:

Saucijs:
- peper
- zout
- sesamzaad (geroosterd)
- 2 teentjes knoflook
- 3,5 dl room
- 3 eidooiers
- 400 g witvis
- 8 vellen bladerdeeg



Thaise saus:
- 1,6 dl ketjap manis
- 1,5 groene Spaanse pepers
- 1,5 rode Spaanse pepers
- 2 stengels citroengras
- 2 stukken verse gember
- 3,2 dl sinaasappelsap
- 5 teentjes knoflook
- 240 g suiker

Asperges:
- 0,8 kg asperges
- knoflook
- olijfolie

Bereiding:

Saucijs:

Rol het bladerdeeg uit tot een dunne plak. Controleer de witvis op graten en maal fijn in een keukenmachine. Voeg knoflook, room en eidooiers toe en draai tot een gladde farce. Breng op smaak met peper en zout. Prik gaatjes in het bladerdeeg. Spuit met een spuitzak een strook vismengsel op het deeg. Bestrijk de randen met losgeklopt ei, vouw dicht en rol door het sesamzaad. Bak de saucijzen in een voorverwarmde oven op 180 graden gedurende circa 20 minuten goudbruin.

Thaise saus:
Snijd gember en knoflook fijn. Halveer de pepers, verwijder de zaadjes en snijd in fijne ringen. Snijd het citroengras zeer fijn. Verhit de suiker met een klein beetje water en laat karamelliseren. Voeg gember, pepers, knoflook en citroengras toe. Blus af met sinaasappelsap en ketjap manis en laat inkoken tot sausdikte.

Asperges:
Schil de asperges en kook ze ongeveer 5 minuten. Laat ze afkoelen in het kookvocht. Hak knoflook fijn en bak kort in olijfolie. Voeg de asperges toe en laat ze kort marineren in de olie.

Serveren:
Serveer met sesamzaad en eventueel wat cress.

Entrecote met bierjus, aardappelpuree en gekaramelliseerde pastinaak



Ingrediënten:
- 700 g pastinaak
- 400 g sjalotten
- 80 g ongezouten boter
- 6 eetl. appelstroop
- 8 takjes tijm
- 40 g bieslook
- 6-8 kruidnagels
- 500 ml Leffe Blond
- 1,6 kg kruimige aardappelen
- 50 g zoute boter
- volle melk
- peper
- zout

Bereiding:
Schil de pastinaak en snijd in stukken. Pel de sjalotten en snijd indien nodig kleiner. Bak de pastinaak en sjalotten in boter gedurende circa 20 minuten. Voeg appelstroop en tijm toe en laat alles karamelliseren tot goudbruin en zacht.

Schil de aardappelen, kook ze gaar in licht gezouten water en giet af. Stamp tot een puree en meng met boter en warme melk tot een smeuïge massa. Breng op smaak met peper en zout.

Breng het bier samen met sjalotten, tijm en kruidnagels aan de kook en laat inkoken tot een krachtige saus. Zeef de saus en monteer met koude boter voor glans en smaak.

Bak de entrecote naar wens en laat het vlees even rusten. Serveer met de puree, gekaramelliseerde pastinaak en bierjus.

Gepocheerde peer met sabayon en vanille-ijs



Ingrediënten:
Gepocheerde peer:
- 0,8 l zoete witte wijn
- 1,6 l water
- 240 g suiker
- 2,5 eetl. honing
- 2,5 limoenen
- 1,5 sinaasappel
- 2 kruidnagels
- 3 kaneelstokjes
- 3 steranijs
- 2 vanillestokje
- 8 kleine peren (conference - niet overrijp)

Vanille-ijs:
- 5 eidooiers
- 168 g witte basterdsuiker
- 0,4 l melk
- 3,5 dl slagroom
- 1 vanillestokje

Sabayon:
- 8 eierdooiers
- 8 eierdopjes zoete bouillon (waarin peren pocheren)

Bereiding:
Gepocheerde peer:
Zet een kookpot op een zacht vuur. Schenk er de zoete wijn en het water in. Voeg de suiker, de honing en het sap van de limoenen toe.

Spoel de sinaasappel en schil enkele dunne zestes van de sinaasappel. Voeg ze toe aan de zoete bouillon.

Pers de sinaasappelhelften uit in de bouillon en voeg de kruiden toe: de kruidnagels, de kaneelstok en het steranijs.

Snij de vanillestok overlangs in twee en schraap er de zaadjes uit. Voeg de zaadjes en de peulen toe aan de bouillon.

Het oog wil ook wat, dus besteed ik veel zorg aan het schillen en voorbereiden van de peren. Snij eerst het ‘kontje’ van de peer. Maak bovenaan rondom rond een ondiepe insnijding, zo’n twee centimeter onder het steeltje.
Schil de peer van aan de insnijding tot helemaal onderaan. Duw een aardappelprikker horizontaal in de peer, zo’n 6 centimeter onder de steel. Zet dan de peer op het werkblad en peer, draai en druk door tot bij de insnijding onder het steeltje. Nu kan je het klokhuis makkelijk verwijderen, terwijl je peer nog een esthetisch verantwoord steeltje heeft.

Leg de peren in de zoete pruttelende bouillon. Plaats er een klein bordje bovenop, zodat de peren niet boven drijven. Na zo’n 10 minuten de peren gaar. Prik even in een peer om de gaarheid te controleren. Let erop dat de vruchten een beetje "beet" hebben. Schep de peren uit de bouillon en laat ze afkoelen. Bewaar de peren nadien voorzichtig uit de zoete bouillon.

Sabayon:
Bereid de sabayon kort voor het serveren, wanneer de peren helemaal afgekoeld zijn. Breek de eieren en doe de eierdooiers in een steelpannetje.

Voeg de vanillesuiker en een lepeltje honing toe. Schenk een dopje per eierdooier van het vocht waarin de peren zijn gepocheerd (ongeveer 10% suiker toe). Klop met de garde een beetje lucht in de massa.

Zet de pan vervolgens op een zacht vuur en blijf zonder ophouden kloppen tot je een schuimige sabayon krijgt. Werk tijdens het kloppen vanuit de pols. Hou het vuur onder controle zodat de eigelen niet in een omelet veranderen. Blijf doorgaan tot je een schuimige massa krijgt waarin de garde sporen achterlaat. Proef het resultaat.

Vanille-ijs:
Breng de melk aan de kook met de helft van de suiker en het vanillestokje dat in de lengte is doorgesneden. Neem de pan van het vuur, doe de deksel erop en laat het vanillestokje gedurende 10 minuten in de melk trekken. Klop met de elektrische handmixer op de middelste stand de eidooiers met de rest van de suiker gedurende 1 minuut lichtgeel en schuimig. Zet de pan terug op het vuur. Als de melk opnieuw kookt giet dan al kloppend een beetje melk bij de eidooiers. Voeg vervolgens dit mengsel aan de rest van de melk toe, terwijl je blijft roeren met een houten spatel. Het mengsel mag NIET koken; gebruik hiervoor de kookthermometer. Bij 83 graden kun je de pan van het vuur nemen (nog wel blijven roeren tot het mengsel dik begint te worden). Als het mengsel dik genoeg is dan deze zeven (voorkomt klonteren). Verwijder het vanillestokje en doe er de room bij (hierdoor stopt het kookproces). Als het mengsel schift tijdens de bereiding, klop dan met de mixer op de snelste stand een eetlepel koude melk of room erdoor. Koel het mengsel door de pan in een bak met water en ijs te zetten (ongeveer 20 minuten). Doe het mengsel in de ijsmachine en laat het ongeveer 20 minuten draaien.

Serveren:
Neem een potje met warm water en zet er de ijsschepper in.
Serveer op elk bord een rechtopstaande gepocheerde peer. Schep er een bolletje romig vanille-ijs naast.
Lepel een portie vers geklopte sabayon over het ijs.

8.) 27-05-2026 Samengesteld door Dave Buskes

Aantal personen: 8

- Gegrilde garnalenspiesjes met mango-limoensalsa
- Geroosterde maissoep met chipotle en limoen
- Pollo en mole poblano met geroosterde paprika met limoen en koriander
- Churros met kaneelsuiker, vanille ijs en warme chocoladesaus

Gegrilde garnalenspiesjes met mango-limoensalsa



Ingrediënten:
- 48 grote rauwe garnalen
- 3 eetl. olijfolie
- 2 theel. gerookt paprikapoeder
- 1 theel. komijn
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 3 limoenen
- 2 mango’s
- 1 rode ui
- theel. Chili vlokken
- 1 flinke hand koriander
- zout
- zwarte peper

Bereiding:
Week houten spiesjes minimaal 20 minuten in koud water zodat ze niet verbranden tijdens het grillen.

Maak de marinade door olijfolie, gerookt paprikapoeder, komijn, fijngehakte knoflook, het sap van 1 limoen, zout en peper te mengen.
Dep de garnalen droog met keukenpapier en meng ze door de marinade. Laat minimaal 15 minuten marineren in de koelkast.

Schil ondertussen de mango’s en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Snipper de rode ui zeer fijn. Hak de koriander grof en meng deze samen met mango, rode ui en chili vlokken in een schaal. Voeg het sap van 2 limoenen toe aan de salsa en breng op smaak met een klein beetje zout.

Rijg telkens drie garnalen aan een spiesje. Verhit een grillpan of barbecue op hoge temperatuur.

Grill de garnalen ongeveer 1,5 tot 2 minuten per kant totdat ze mooi roze kleuren en licht grillstrepen krijgen.
Serveer de warme garnalenspiesjes direct met de frisse mango-limoensalsa

Geroosterde maissoep met chipotle en limoen



Ingrediënten:
- 2 uien
- 4 tenen knoflook
- 2 chipotlepepers in adobosaus
- 2 theel. komijn
- 2 eetl. boter
- 1,5 l kippenbouillon
- 200 ml room
- 2 limoenen
- 2 handen koriander
- zout
- zwarte peper
- 1 kg maiskorrels (afspoelen en droog deppen)

Bereiding:
Verwarm de oven voor op 220 graden of gebruik een hete grillpan. Verspreid de maiskorrels over een bakplaat en rooster ze ongeveer 20 minuten totdat ze goudbruin en licht gekaramelliseerd zijn.

Snipper ondertussen de uien fijn en hak de knoflooktenen klein. Smelt de boter in een grote soeppan op middelhoog vuur. Fruit de ui ongeveer 5 minuten totdat deze glazig wordt. Voeg de knoflook, komijn en chipotlepepers toe en bak kort mee zodat de smaken vrijkomen. Voeg de geroosterde mais toe aan de pan en schenk de kippenbouillon erbij. Breng de soep aan de kook en laat ongeveer 20 minuten zacht koken.

Pureer de soep met een staafmixer of blender tot een glad geheel. Voeg de room toe en roer goed door. Pers de limoenen uit en voeg het sap toe aan de soep. Proef zorgvuldig en voeg naar smaak zout en peper toe.

Serveer de soep warm met koriander als garnering.

Pollo en mole poblano met geroosterde paprika met limoen en koriander

Ingrediënten:



- 8 kippendijen met bot
- 1 theel. kaneel
- 1 theel. komijn
- 1 theel. oregano
- 2 eetl. olie
- 400 g rijst
- 2 grote uien
- 4 tenen knoflook
- 2 tomaten
- 50 g pure chocolade
- 50 g amandelen
- 50 g rozijnen
- 2 sneetjes oud brood
- 750 ml kippenbouillon
- 4 rode paprika's
- 4 gele paprika's
- sap van 2 limoenen
- verse koriander
- 2 chipotlepepers in adobosaus
- zout
- peper

Bereiding:
Verwarm de oven voor op 220 graden voor het groentegerecht.

Dep de kippendijen droog met keukenpapier en bestrooi royaal met zout en peper. Verhit olie in een grote braadpan en bak de kippendijen rondom goudbruin. Haal ze daarna tijdelijk uit de pan. Snipper de uien en hak de knoflook fijn. Snijd de tomaten in grove stukken. Fruit de ui en knoflook in dezelfde pan zodat alle aanbaksels van de kip worden meegenomen in de saus. Voeg tomaten, chipotlepepers, kaneel, komijn en oregano toe en bak enkele minuten mee. Scheur het oude brood in stukken en voeg dit samen met de amandelen en rozijnen toe aan de pan. Schenk de kippenbouillon erbij en laat het geheel ongeveer 15 minuten zacht koken.

Pureer de saus vervolgens glad met een staafmixer of blender. Voeg de pure chocolade toe en roer totdat deze volledig gesmolten is. Leg de kippendijen terug in de saus en laat ze met deksel op de pan ongeveer 40 minuten zacht garen. Roer af en toe voorzichtig zodat de saus niet aanbakt.

Kook ondertussen de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Snijd de rode en gele paprika's in grove repen en de rode ui in partjes. Meng de groenten met olijfolie, zout, peper en een beetje gerookt paprikapoeder. Rooster de groenten ongeveer 25 tot 30 minuten in de oven totdat ze zacht en licht gekaramelliseerd zijn. Besprenkel de geroosterde paprika's vlak voor serveren met limoensap en verse koriander.

Serveer de pollo en mole met rijst en de geroosterde paprika's.

Churros met kaneelsuiker, vanille ijs en warme chocoladesaus



Ingrediënten:
Churros:
- 500 ml water
- 100 g boter
- 300 g bloem
- 4 eieren
- 2 snufjes zout
- 1,5 l zonnebloemolie
- 200 g suiker
- 4 theel. kaneel
- 300 g pure chocolade
- 300 ml slagroom
- 2 theel. vanille-extract
- 2 kleine snufjes chilipoeder

Vanille ijs:
- 1 vanillestokje
- 500 ml volle melk
- 5 eidooiers
- 150 g suiker
- 250 ml slagroom

Bereiding:
Churros:
Doe het water, de boter en het zout in een pan en breng langzaam aan de kook. Voeg de bloem in één keer toe en roer stevig met een houten lepel totdat een samenhangende deegbal ontstaat. Blijf nog ongeveer 1 minuut roeren zodat het deeg iets gaart en droger wordt. Haal de pan van het vuur en laat het deeg 5 minuten afkoelen. Voeg vervolgens één voor één de eieren toe en meng steeds goed voordat het volgende ei wordt toegevoegd. Roer totdat een glad en stevig beslag ontstaat. Doe het beslag in een stevige spuitzak met kartelmond.

Meng de suiker met de kaneel in een brede schaal.

Verhit de zonnebloemolie tot ongeveer 180 graden. Spuit stroken deeg voorzichtig boven de hete olie en knip ze los met een schaar. Frituur de churros ongeveer 3 tot 4 minuten totdat ze goudbruin en krokant zijn. Laat uitlekken op keukenpapier en rol direct door de kaneelsuiker.

Verwarm ondertussen de slagroom voor de chocoladesaus. Voeg de pure chocolade, vanille-extract en chilipoeder toe en roer tot een gladde saus. Serveer de warme churros direct met de chocoladesaus en het ijs.

Vanille ijs:
Schraap de zaadjes met een theelepel of mes uit het vanillestokje. Breng de melk met het vanillestokje én de zaadjes tegen de kook aan en laat het ± 15 min. trekken. Door de melk zachtjes te verwarmen (niet laten koken), wordt het aroma van het vanillemerg beter opgenomen door de melk. Neem de pan van het vuur en zeef de melk.

Klop de eierdooiers en de suiker 10-15 min. met een garde tot een romige crème die als een breed lint van de garde loopt. Schenk nadat je het ei/suiker-mengsel romig hebt geklopt, al kloppend de hete vanillemelk in een dunne straal bij het dooiermengsel.

Schenk alles terug in de pan. Om een optimale binding te krijgen, wordt het dooiermengsel verwarmd, waardoor de dooiers garen. Doe dit op zo laag mogelijk vuur en onder voortdurend roeren met een houten lepel, zodat alles gelijkmatig warm wordt en bindt. Roer ook goed over de panbodem, zodat het mengsel zo min mogelijk ‘aanzet’. De binding of dikte van de vla is goed als de eierdooiers gaar zijn. Dit kun je testen door met je wijsvinger een horizontale streep over de houten lepel te trekken. Als de streep blijft staan, zijn de dooiers gaar. Als de streep meteen vanuit de zijkanten wegzakt, ga dan nog even door met verwarmen en roeren. Met een digitale thermometer kun je de binding snel en eenvoudig testen. De dooiers in de vla zijn gaar bij 80 graden.

Schenk de vla uit de pan in een metalen kom en roer er de slagroom door. Laat onder regelmatig roeren afkoelen tot kamertemperatuur. Zet de vla nog een uur in de koelkast. Giet het mengsel in de ijsmachine en draai het in ongeveer 1 uur tot ijs.


Compressed by
PDF24
https://ruudskookboek.nl