



## MENU

Maart 2024

### ALGEMENE LEDENVERGADERING

Dinsdag 26 maart om 20:00 uur

#### WIJNEN

H.Lun Sauvignon Blanc

Le Caillon rood of wit

Castello Verdego

Peuch Haute Prestige

#### GERECHTEN

##### AMUSE

Makreel in limoensap met avocado

##### VOORGERECHT

Vitello tonato

##### TUSSENGERECHT

Ceviche van koolrabi met kokos crème

##### HOOFDGERECHT

Kabeljauw met paddenstoelen aardpeer en aardappelbeignets

##### NAGERECHT

Panna cotta en mango azijn gelei

## AMUSE Makreel in limoensap en avocado

3 makrelen  
1,5 limoenen  
3/4 citroen  
1/3 rode peper  
1/2 sjalot  
1/2 tenen knoflook  
2 takjes koriander  
1 dl zonnebloemolie

2 tomaten  
2 avocado's  
2 el crème fraîche  
Komijnpoeder  
Korianderpoeder  
1 limoen

25 g eiwit  
15 g sushiazijn  
20 g yoghurt  
80 g chiliolie  
20 g zonnebloemolie

### Bereiding makreel

Fileer en verwijder de huid en snijd de makreel in dunne plakken en leg deze op een plateau.  
Maak de marinade van de schillen van de limoen, het sap van de limoenen, de citroenen, fijngesneden rode peper, sjalot, knoflook, koriander, zonnebloemolie, peper en zout.  
Laat de makreel hierin minimaal een half uur in de koelkast marinieren.  
Verwijder daarna de schilletjes van de limoen.

### Bereiding avocado

Ontvel de tomaten door ze even in kokend water te leggen en daarna terugkoelen in ijswater.  
Snijd de tomaat in vieren en verwijder de zaadlijsten en snijd het vlees in blokjes.  
Maak de avocado schoon, hak het vruchtvlees fijn en voeg bij de tomatenblokjes.  
Voeg de crème fraîche toe en breng op smaak met komijn, koriander, limoensap, zout en peper.  
Bewaar afgedekt in de koelkast.

### Bereiding chili crème

Vermeng het eiwit, de sushiazijn en yoghurt met de staafmixer.  
Voeg al draaiende de olie in een straaltje toe.  
Breng op smaak met zout en peper en bewaar de crème in een spuitzak in de koelkast.

½ pompoen  
½ rettich  
Slasoorten om te  
garneren  
¼ rode peper  
100 g suiker  
100 g water  
100 g azijn  
5 zwarte peperkorrels

### **Bereiding pompoen en rettich**

Snijd de pompoen in dunne plakjes.

Steek deze uit met een rond stekertje, Ø2 cm.

Kook het water, suiker, azijn, rode peper en peperkorrels even tot suiker opgelost is.

Laat afkoelen en marineer hierin de pompoen rondjes.

Snijd de rettich in flinterdunne reepjes op de mandoline en marineer deze ook even in de marinade.  
en maak er daarna strakke rolletjes van.

### **Uitserveren**

Leg de makreel op het bord. Verdeel de avocado erover. Zet de groente er speels tegenaan.

Steek er dan nog wat slablaadjes tussen en maak af met puntjes chili crème .

## VOORGERECHT Vitello tonato

600 g kalfsmuis  
½ el zout  
1 el zonnebloemolie  
1 kleine ui  
2 tenen knoflook  
50 g boter  
2 takjes rozemarijn

2 blikjes tonijnblikjes in  
olijfolie  
1 eidooier  
1,5 el citroensap  
1 el olijfolie  
0,5 el mosterd  
ongeveer 250 ml  
zonnebloemolie

36 zwarte olijven  
5 el kappertjes  
30 g rucola

### Bereiding kalfsmuis

Bestrooi de kalfsmuis rondom met zeezout, wrijf het zout goed in het vlees.

Laat even staan. Verwarm de oven voor op 120 °C.

Verwarm intussen de zonnebloemolie in een pan op middelhoog vuur.

Leg de kalfsmuis in de pan en bak rondom mooi bruin. Pel intussen de ui en snijd in grove stukken.

Pel de knoflookteentjes. Zet vuur lager en voeg de boter, de ui, de knoflook en takjes rozemarijn aan de pan toe.

Bak nog circa 3 minuten. Schep af en toe bakvet over het vlees. Keer het vlees en bak nog 3 minuten en weer bakvet lepelen over het vlees.

Leg de kalfsmuis in een braadslee en voeg het ui mengsel op het vlees. Zet in het midden van de oven.

Bak tot een kerntemperatuur van 50 °C. Haal kalfsmuis uit de oven en laat afkoelen tot kamertemperatuur.

Rol dan het vlees strak in vershoudfolie en bewaar tot uitserveren in de koelkast.

### Bereiding tonijnsaus

Doe de eidooier, het citroensap de olijfolie en de mosterd in een kom en roer goed door elkaar.

Blijf kloppen en voeg druppelsgewijs de zonnebloemolie toe. Vervolgens in een dun straaltje totdat er een gladde mayonaise ontstaat.

Voeg versgemalen peper en zout toe.

Tonijn uit laten lekken en bewaren om later indien nodig de saus te verdunnen.

Meng de tonijnstukjes door de mayonaise.

Meng even met de staafmixer om een gladde saus te krijgen.

Doe de tonijnsaus in een spuitzak.

### Uitserveren

Haal kalfsmuis uit de koelkast en verwijder het folie.

Snijd het vlees in dunne plakjes op stand 10. Snijd de olijven in dunne ringetjes.

Laat de kappertjes uitlekken.

Verdeel de plakjes kalfsmuis over de borden. Breng op smaak met zout. Spuit de tonijnsaus over het vlees.

Bestrooi met de rucola, kappertjes en de ringetjes olijven.

## TUSSENGERECHT Ceviche van koolrabi met kokos crème

4 koolrabi  
4 limoenen  
1 st citroengras  
2 limoenblad  
korianderzaad naar  
smaak  
verveine naar smaak  
70 ml sushiazijn

60 ml water  
60 ml kokosmelk  
4,5 g agar  
150 ml kokospuree

100 ml water  
100 ml natuurazijn  
100 g suiker  
1 st citroengras  
1 limoenblad  
4 g korianderzaad  
30 pitloze druiven

chiliolie  
gemalen lavasblad  
limon cress  
kleine  
korianderblaadjes  
limoenrasp

### Bereiding ceviche koolrabi

Rasp voor de ceviche de schil van de limoenen fijn. Halveer 2-3 limoenen en pers het sap eruit. Je hebt 40 ml limoensap nodig.

Schil de koolrabi en schaaf met de mandoline 60 vrij dunne plakjes van de koolrabi.

Steek met een steker mooie rondjes uit van Ø 6 cm .

Snijd de rest van de koolrabi in stukken en maak dan samen met de afsnijdsels daar sap van door lang te draaien in de maggimix en dan door passeerdoek gieten, en vocht opvangen.

Meet 180 ml koolrabi sap af. Kneus het citroengras en citroenblad.

Meng de limoenschil met de afgemeten limoen- en koolrabi sap, het platgeslagen citroengras, het korianderzaad, de verveine en de sushiazijn in een kommetje en leg hier de plakjes koolrabi in. Laat zolang mogelijk marinieren.

Zet afgedekt weg.

### Bereiding kokos crème

Breng het water met de kokosmelk en agar aan de kook.

Haal het pannetje van het vuur en roer de kokospuree erdoor.

Laat afkoelen in de koelkast tot het een gelei is. Daarna pureren met een staafmixer.

Schep de crème in een spuitzak. Bewaar tot serveren in de koelkast.

### Bereiding zoetzuur

Verwarm in een pannetje het water, natuurazijn en de suiker totdat de suiker is opgelost.

Kneus het citroengras en limoenblad.

Haal het pannetje van het vuur en voeg citroengras, limoenblad en korianderzaad aan het zoetzuur toe.

Laat het zoetzuur afkoelen.

Halveer de druiven in de lengte. Leg ze op de schil op een vuurvaste ondergrond en schroei het snijvlak met een bruleebranders.

Schenk het afgekoelde zoetzuur over de druiven.

### Uitserveren

Zeef de ceviche van koolrabi, vang hierbij het vocht op en schenk het in een kannetje.

Zeef het zoetzuur van de druiven. Doe de chiliolie in een spuitflesje.

Spuut in elk bord vijf dopjes van de kokos crème en leg hier de gehalveerde druiven op de schil op.

Sprenkel wat chiliolie rondom en drapeer op elk bord 5 plakjes ceviche van koolrabi over de druiven.

Schenk in elk bord wat van het ceviche sap en bestrooi met behulp een zeefje lavasblad.

Garneer met wat korianderblaadjes en cress en limoenrasp.



## HOOFDGERECHT Kabeljauw met paddenstoelen, aardpeer en aardappelbeignets

2 sjalotten  
4 tenen knoflook  
2 takjes tijm  
400 g  
kastanjechampignons  
3 dl wijn  
5 dl kippenbouillon

300 g aardappelen  
1,5 dl water  
1,5 dl melk  
75 g boter  
4 g zout  
135 g bloem  
3 eieren

750 g aardperen  
75 g boter  
150 ml melk  
150 ml room  
150 ml water

300 g bundelzwammen  
2 sjalotten  
2 tenen knoflook  
2 el peterselie

### Bereiding tapenade van kastanjechampignons

Snijd de sjalotten en knoflook fijn.  
Bak de sjalot, knoflook, tijm en kastanjechampignons aan in boter.  
Kruid met peper en zout. Blus af met de wijn en laat inkoken tot bijna alle vocht is verdampt.  
Bevochtig met de kippen fond en laat gedurende 30 minuten rustig doorkoken.  
Mix de massa fijn met de staafmixer.  
Giet over in een zeef en laat overtollig vocht uitlekken.

### Bereiding aardappelbeignets

Kook de aardappelen gaar en druk door een zeef.  
Breng water, melk, zout en boter aan de kook.  
Voeg al roerende de gezeefde bloem toe en laat de massa garen op het vuur.  
Doe de massa in een kom en spatel langzaam de eieren door het beslag.  
Meng de aardappelen door het beslag.  
Neem de helft van het beslag en maak bolletjes van het beslag en rol door de bloem heen.  
Deze worden tegen het uitgeven gefrituurd op 180 °C. Neem de andere helft van het beslag en spuit dopjes op een bakplaat, druk iets aan en strooi er wat bloem over. Bak deze 20 min op 200 °C.

### Bereiding aardperen crème

Schil de aardperen en snijd in gelijke stukken. Leg deze meteen in water met een scheutje citroensap tegen verkleuren.  
Bak ze zachtjes aan in boter en kruid met peper en zout.  
Bevochtig met een gelijke hoeveelheid water, melk en room tot de aardperen volledig onder staan.  
Laat ze rustig koken tot ze gaar zijn. Giet de aardperen af en bewaar het vocht.  
Draai de aardperen in de blender tot een crème. Voeg zo nodig wat vocht toe.

### Bereiding gebakken bundelzwammen

Snijd de sjalotten en knoflook fijn. Snijd de bundelzwammen los.  
Bak ze in olie en kruid met peper en zout.  
Voeg op het laatst een klontje boter, gesnipperde sjalot en knoflook toe.  
Voeg tot slot ook de gehakte peterselie toe.

200 g paddenstoelen  
2 ui  
6 takjes tijm  
6 tenen knoflook  
5 dl witte wijn  
4 dl noilly prat  
sap v 1 citroenen  
2 dl room  
100 g boter  
6 dl kippenfond

3 aardperen

2400 g hele kabeljauw  
Sap van 1 citroen

### **Bereiding paddenstoelenjus**

Bak de paddenstoelen bruin in olie.  
Voeg de gesneden ui, knoflook en tijm toe.  
Blus af met de witte wijn, noilly prat en wat citroensap.  
Laat het geheel inkoken en voeg de fond toe.  
Laat dit rustig trekken, giet daarna door een zeef, voeg daarna boter en de room toe.  
Bewaar het residu en gebruik dit ook voor op het bord.  
Schuim de opgevangen jus net voor het opdienen op met de staafmixer.

### **Bereiding aardperenchips**

Snijd de aardperen op de mandoline in dunne plakjes.  
Was ze en droog ze goed af. Frituur de schijfjes goudbruin in de olie op 150 °C.  
Leg ze op keukenpapier en bestrooi met zout.

### **Bereiding kabeljauw**

Verdeel de kabeljauw in mootjes van 100 gram. Kruid ze met peper en zout.  
Bak de kabeljauw zachtjes in de olie gedurende 7 minuten aan beide kanten.  
Voeg op het eind een klontje boter toe en schep het bakvet over de kabeljauw tot deze net gaar is.  
Verfris de kabeljauw met wat citroensap.

### **Uitserveren**

Maak quenelles van de tapenade. Verdeel alle ingrediënten mooi op het bord.

## NAGERECHT panna cotta en mango azijn gelei

7,5 g gelatinepoeder  
50 g water  
75 g melk  
75 g room  
1 vanille stokje  
75 g room  
75 g suiker  
43 g griekse yoghurt  
3/4 limoen het sap  
15 g yoghurtpoeder  
220 g opgeklopte room

3 blaadjes gelatine  
45 g passievruchtencoullis  
75 g mangopuree  
120 g suiker  
3 eieren  
175 g boter

50g water  
50 g suiker  
160 g mangopuree  
80 g passievruchtenpuree  
8 g mangoazijn  
8 g amandelmelk  
0,6 g xantana  
1/2 limoen het sap

2 eiwitten  
100 g suiker  
1 tl maïzena

### Bereiding Panna cotta

Meng het gelatinepoeder met de 50 g koud water en laat 20 minuten weken.  
Verwarm de melk met de room en suiker en het vanillestokje en laat 10 minuten infuseren.  
Limoenen eerst raspen voor het persen. Rasp later nodig in recept.  
Meng de andere room , de yoghurt, het limoensap en het yoghurtpoeder tot een gladde massa.  
Verwarm de geïnfuseerde melk opnieuw en voeg de gelatine toe.  
Giet door een zeef en laat afkoelen en voeg daarna toe aan de kom met de room en yoghurt.  
Roer de massa glad en voeg de opgeklopte room toe.  
Vul een spuitzak met de panna cotta en vul de ronde ringen.(mallen)  
Bevries de panna cotta in de vriezer. Als het bevroren is dan uit vorm halen en direct op bord plaatsen.  
Moet ontdooit zijn voor uitserveren.

### Bereiding passiecremeux

Kook het vocht met de suiker op. Voeg hier de eieren aan toe en laat dit al roerend binden.  
Voeg de geweekte gelatine toe en laat deze goed oplossen.  
Stort de warme massa op de boter en maak met behulp van een staafmixeren gladde emulsie.  
Vul een spuitzak en vul de mallen (quenelles) en zet in de vriezer.  
Zijn ze goed bevroren dan van vorm ontdoen en op het bord plaatsen om te ontdooien.

### Bereiding mangocoullis

Bereid een siroop door het water en de suiker aan de kook te brengen.  
Meng met de overige ingrediënten in een blender op hoge snelheid.  
Giet door een zeef en vul een spuitflesje.

### Passieschuimpjes

In een vetvrije kom de eiwitten met mixer kloppen tot massa pieken vormt.  
Voeg de suiker er in gedeeltes doorheen en ook de maïzena.  
Dan eiwit in een spuitzak doen en kleine dopjes op bakpapier spuiten. Laten drogen in de oven op 100°C. Ongeveer 1 uur.  
Zet een houten lepel tussen de ovendeur.



2 eidooiers  
50 g suiker  
175 ml slagroom  
100 ml melk  
75 g mangopuree  
125 g  
passievruchtenpuree  
0,5 limoen

Atsina cress

### **Bereiding passievruchten ijs**

Mix de eidooiers met de suiker tot een dik, bleek en luchtig mengsel.

Verwarm ondertussen de helft van de slagroom met alle melk in een pannetje en breng het niet aan de kook.

Giet dit mengsel dan onder voortdurend kloppen bij het bleke eimengsel, langzaam mengen.

Doe het dan allemaal weer terug in het pannetje en breng het tegen de kook aan.

Meng de vruchtenpurees door de massa en laat afkoelen.

Klop de ander helft van de slagroom stijf en spatel dit door het afgekoelde mengsel.

Rasp de limoen en voeg de limoenrasp aan het mengsel toe.

Doe het mengsel in de ijsmachine en draai er ijs van.

### **Uitserveren**

De ring ligt al ontdooit op het bord. De mangocoulis in het midden van de ring schenken.

Tegen de ring het passievruchtenijs, de passiecremeux en de schuimpjes. Verkruiemel een beetje van de schuimpjes voor onder het ijs.

Op het gerecht nog wat atsina cress.