



MENU

April 2024

WIJNEN

Le Tour de Beaumont

Bois de Cerf

Le Caillou
Cotes du Rhone

La Orphica
Monastrel

GERECHTEN

AMUSE

Filodeegbakje met Hollandse garnalen en limoen

VOORGERECHT

Mul met kokos en kokkels

TUSSENGERECHT

Krokante wonton ravioli

HOOFDGERECHT

Lamsbout, pommes duchesse,
rouleau van doperwten

NAGERECHT

Lente dessert met limoen, kwark,
basilicum en citroenmelisse

AMUSE Filodeegbakje met Hollandse garnalen en limoen.

1 ei
1 eiwit
1 el olijfolie
75 g bloem
2 tl zwarte
knoflookpuree
50 g boter

4 limoenen
12 ml gembersap
4 g agar-agar
70 g suiker
70 ml water

200 g garnalen
halve venkel
8 sprietjes bieslook
Yuzusap (of limoensap)
Olijfolie
Peper en zout

Sap van 2 limoenen
Gelijke hoeveelheid
water
0.3% lecithine

Bereiding krokantje met zwarte look.

Roer de zwarte knoflookpuree door de gesmolten boter tot het een glad geheel is.

Passeer door een zeef.

Klop het eiwit en het eiwit samen los en voeg hier de boter met zwarte knoflook en de gezeefde bloem aan toe.

Roer dit tot het een glad deeg is en voeg dan de olijfolie toe.

Smeer dit uit op de siliconenmat met blaadjes en bak dit in ongeveer 10 minuten af tot een mooi krokant koekje.

Bereiding limoengel.

Pers de limoenen uit tot je 120 ml limoensap hebt.

Verwarm dit met alle ingrediënten tot het kookpunt.

Stort het mengsel in een bak, laat het afkoelen en mix het tot een gladde gel.

Schep daarna in een spuitzak.

Bereiding vulling.

Snij de venkel heel fijn, en snij de bieslook in fijne ringetjes.

Meng de garnalen met de venkel en de bieslook.

Voeg naar smaak yuzusap, limoengel, olijfolie, peper en zout toe.

Bereiding limoenschuim.

Meng het limoensap met het water en de lecithine in een maatbeker.

Schuim dit op met een staafmixer tot het stevig schuim is wat blijft staan.

6 vellen filodeeg
Gezouten boter

Bereiding filodeegbakje.

Neem 1 vel filodeeg en bestrijk dit met gezouten boter, leg er vervolgens 1 vel op en steek hier 4 rondjes uit voor de tartelettevorm.

Vorm ze in de ingevette tartelettevorm en snij de randen eventueel bij.

Herhaal dit tot je 12 bakjes hebt.

Bak ze af in een oven van 170°C ongeveer 10 minuten. Hou ze goed in de gaten dat ze niet te donker worden.

Haal ze uit de vormpjes en laat ze afkoelen.

vingerlimoen
cress

Uitserveren.

Plaats de filodeeg bakjes op een mooi schaalpje.

Vul de tartelettes met de garnalen-venkel-bieslook vulling.

Zet hierop en ernaast wat dotjes limoengel.

Leg wat cress en vingerlimoen speels op het taartje en maak het af met een eetlepel limoenschuim.

VOORGERECHT Mul met kokos en kokkels.

2 dl kippenbouillon
2 stengels citroengras
1 blaadje laurier
Peper en zout

2 dl kokosmelk
1.5 dl kippenbouillon
1 tl Thai green curry
1 el sojasaus
½ teen knoflook
1 limoen
zout

300 g pastinaak
boter
room
zout
melk

200 g couscous
olijfolie
1 dl kippenbouillon
Peper en zout

Bereiding citroengrasbouillon.

Snijd het citroengras fijn.

Laat dit samen met de laurier trekken in de kippenbouillon. (tegen de kook aan)

Wanneer er voldoende smaak aan de bouillon zit, dan het citroengras en de laurier eruit zeven.

Breng op smaak met peper en zout en bind het met wat xantana.

Bereiding kokosschuim.

Breng de kokosmelk met de bouillon, groene curry, sojasaus, knoflook en een snufje zout aan de kook.

Laat dit rustig 10 minuten trekken.

Breng het schuim op smaak en voeg iets limoensap toe.

Vlak voor het serveren de massa opschuimen met een staafmixer.

Gebruik de zeste en het restant van het limoensap bij de couscous.

Bereiding pastinaakpuree.

Schil de pastinaak en snijd in kleine stukken.

Kook deze gaar in melk, zorg dat hij net onderstaat. Als hij gaar is afgieten.

Vervolgens helemaal glad draaien in de blender met wat room en een klontje boter tot een mooie puree.

Breng de puree op smaak met zout.

Bewaar de puree in een spuitzak in de warmhoudkast.

Bereiding couscous.

Breng 2 dl water met zout aan de kook en giet op de couscous.

Vervolgens afdekken met folie en 10 minuten laten staan.

Maak de couscous daarna voorzichtig los met een vork of lepel.

Breng de couscous op smaak met peper en zout.

Laat de couscous 'plakken' met olijfolie en wat kippenbouillon, maak op smaak met de zeste en sap van limoen.

6 mullen (flinke)
olie
Peper en zout

Bereiding mul.

Fileer de mul en maak de filets schoon en verwijder de graten goed.
Strijk de filet in met olie, en leg ze op een met aluminiumfolie bekleed bakblik en vet dit ook in met wat olie.
Brand de huidkant met een gasbrander.
Bestrooi met peper en zout.
Gaar de mul verder in een oven van 70 °C tot de filet glazig is, ongeveer 4 minuten.

500 g kokkels
olie
Witte wijn

Bereiding kokkels.

Was de kokkels en laat ze uitlekken.
Verhit een pan met wat olie.
Leg hier de kokkels in tot ze opengaan.
Blus af met een klein scheutje witte wijn.
Vervolgens het vlees uit de schelpen halen.

100 g zeekraal

Bereiding zeekraal.

Was de zeekraal en pluk het harde uiteinde af.
Dompel kort in kokend water en koel af in ijswater.
Warm de zeekraal vlak voor het uitserveren nog even op in wat boter.

Uitserveren.

Maak een taartje met behulp van ringen van de couscous.
Spuut hierop stippen van de pastinaakpuree.
Steek hierin de kokkels en de zeekraal.
Leg de mul ernaast en schep hier de citroengrasbouillon naast.
Als laatste het kokosschuim opschuimen met de staafmixer en op het bord scheppen.

TUSSENGERECHT Krokante wontonravioli met geitenkaas en groene asperges.

12 zwarte olijven
1 el kappertjes
1 sjalotje
100 g zongedroogde
tomaten
100 g boursin
100 g cottagecheese
100 g verse geitenkaas
basilicum
bieslook
Peterselie
witte wijn azijn
olijfolie
Peper en zout

24 wontonvellen
Arachide of
zonnebloemolie
1 eidooier

Bereiding vulling ravioli.

Hak de uitgelekte olijven en kappertjes grof.

Snipper de sjalot en wat basilicumblaadjes en voeg toe.

Schenk er een scheutje witte azijn en olijfolie bij, kruid met peper en zout en meng alles.

Hak de uitgelekte zongedroogde tomaten in een kleine hakmolen van de maggimix fijn en voeg vervolgens de geitenkaas toe.

Doe dit mengsel met de boursin en de cottagecheese in de blender en mix tot een gladde, smeugi vulling.

Meng de kappertjes en de olijven hierdoor en maak op smaak met wat peper en zout.

Snij wat takjes peterselie en bieslook fijn en meng de kruiden er ook doorheen.

Bereiding Ravioli.

Ontdooi de wontonvellen

Leg een velletje deeg als een ruit op het werkblad.

Schep een kleine ijslepel van de kaasvulling in het midden van het vel.

Kluts de eidooier los met een beetje water en strijk de helft van de randen van het deeg in met een beetje van de eidooier.

Vouw het vel deeg dicht tot een driehoek.

Druk het voorzichtig aan rondom de vulling.

Let erop dat er geen luchtballen in zitten.

Verhit een flinke bodem met de olie in een pan op een matig tot hoog vuur.

Bak de wontonravioli goudbruin en krokant.

Doe het voorzichtig en bak er niet teveel in 1 keer.

Lepel tijdens het bakken voorzichtig wat van de hete olie over de pakketjes.

Zeef de olie wanneer je klaar bent en zet weg voor de volgende groep.

36 groene asperges
200 g peultjes

2 dl olijfolie
12 groene olijven
12 zwarte olijven
1 el kappertjes
2 lente-uien
Peper en zout
balsamicoazijn

100 g gemengde salade

Bereiding groene asperges.

Breng een ruime pan met gezouten water aan de kook.
Kook de asperges beetgaar en koel terug in ijswater
Kook in hetzelfde water de peultjes ook beet gaar en houd ze warm.

Bereiding olijvenvinaigrette.

Snij de groene en zwarte olijven in plakjes.
Meng ze met de kappertjes, olijfolie, balsamico azijn en de lente-ui.
Maak op smaak met peper en zout.

Uitserveren.

Maak de salade aan met de olijvendressing en leg die op de borden.
Leg er de groene asperges en de peultjes op.
Leg daarboven op de wontonravioli.

HOOFDGERECHT Lamsbout met een doperwten crème en pommes duchesse.

6 grote vastkokende
aardappels
3 eetlepels olijfolie
zout

500 g uien
100 g houtsnippers
2 eetlepels boter
350 ml slagroom
120 ml water
Peper en zout

1 kg kruimige
aardappels
1 eidooier
Zout en peper

Bereiding pommes duchesse met soubise van gerookte ui.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Leg de vastkokende aardappels in een braadslee en meng ze met 2 eetlepels olie en $\frac{3}{4}$ theelepel zout.

Giet water tot een hoogte van 0.5 cm in de schaal en dek af met aluminiumfolie.

Zet de aardappels 45-60 minuten in de oven tot je er gemakkelijk met een vork in kunt prikken. Ze moeten net gaar en nog vast zijn.

Ze moeten hun vorm houden en hun schil moet intact blijven, dus kook ze met zorg.

Stort de aardappels op een bord en laat ze 10-15 minuten afkoelen, zet ze daarna in de koelkast. Schil ze niet.

Schil de uien en snijd ze in halve ringen van 0.3cm dik.

Week de houtsnippers 10 minuten in water.

Leg de geweekte houtsnippers in de rookoven en leg de halve uienringen in de inzet.

Zorg dat de bak goed is afgesloten en gebruik eventueel aluminiumfolie om het goed af te dichtten.

Verhit de rookoven op het fornuis op hoog vuur totdat er wat rook uit komt.

Zet het vuur dan laag en laat de bak 45 minuten op het fornuis staan.

Daarna nog even af laten koelen en dan kunnen de uien eruit gehaald worden.

Smelt vervolgens de boter in een kleine pan op half hoog vuur, voeg 400 g gerookte ui toe en breng die op smaak met zout en peper.

Zet het vuur laag en zweet de ui 4 à 5 minuten aan.

Voeg de room en het water toe en laat de ui 20-25 minuten pruttelen tot hij helemaal zacht is en de room iets ingedikt is.

Schep het ui room mengsel in een keukenmachine en pureer het glad.

Zet een fijne zeef op een schaal en werk de uienpuree er met een spatel door om eventuele stukjes te verwijderen.

Kook de kruimige aardappels gaar met wat zout.

Pureer de aardappels wanneer ze gaar zijn met een puree knijper.

Meng 350 g van de uien-soubise door de gepureerde aardappels.

Voeg de eidooier toe en meng het goed door elkaar. Maak op smaak met zout en peper.

Snijd de afgekoelde vastkokende aardappel schuin doormidden.

Hol ze met een klein lepeltje zoveel mogelijk uit maar zorg dat je een laagje aardappel aan de schil van circa 0.25 cm vast laat zitten.

Dit zorgt voor de stabiliteit. Bestrijk de binnenkant met wat olie.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Kijk hoe de vulling is, is hij vrij stevig voeg dan nog wat uien-soubise toe, is hij nog wat vloeibaar voeg dan nog 1 eidooier toe.

500 g doperwten
150 ml kookroom
5 g wasabi
Peper en zout
8 blaadjes munt
2 grote gele courgettes
2 grote groene courgettes

Olijfolie
2 sjalotten
2 rode puntpaprika's
350 ml water
2 eetlepel suiker
1.5 blaadje gelatine
Peper en zout

1 lamsbout met bot
Peper, zout
Kerriepoeder madras
Ansjovis 2/3 blikje
3 tenen knoflook
Rozemarijn, tijm
olijfolie

Schep de vulling in een spuitzak met een grote stervormige spuitmond en vul de aardappel tot circa 2.5 cm boven de rand. Zet de gevulde aardappels op een bakplaat, schuif die in het midden van de oven en bak de aardappels in 15-20 minuten tot de randjes van de vulling goudbruin zijn.

Bereiding doperwtenrouleau.

Kook de doperwten kort.

Verwarm de kookroom.

Mix de doperwten in de maggimix fijn en voeg de warme kookroom toe tot je een spuitbare massa hebt.

Maak op smaak met wat wasabi, fijngesneden munt en peper en zout.

Doe dit mengsel over in een spuitzak en bewaar.

Snijd hierna de courgettes in 4, en snij met een kaasschaaf er mooie plakken van, (het zaad wordt niet gebruikt)

Leg op plasticfolie de groene en de gele om en om tegen elkaar uit.

Spuit nu aan de lange kant de vulling op de courgette en rol deze strak op.

Vries dit licht aan zodat het daarna goed te snijden is. Portioneer het in cilinders van 8 cm.

Vries dit licht aan zodat het daarna goed te snijden is. Portioneer het in cilinders van 8 cm.

Bereiding paprikagelei.

Week de gelatine in een ruime hoeveelheid koud water.

Snipper het sjalotje fijn en fruit aan in de olijfolie.

Verwijder de zaadlijst van de paprika en snijd deze in blokjes, voeg toe en laat zachtjes mee fruiten.

Giet het water erbij, voeg de suiker toe en laat 15 minuten zachtjes koken.

Pureer het mengsel met de staafmixer en passeer door een grove zeef.

Verwarm opnieuw en voeg de geweekte en uitgeknepen gelatine toe aan het mengsel.

Breng op smaak met peper en zout.

Doe het mengsel in een spuitflesje.

Bereiding lamsbout.

Snij het bot uit de lamsbout. Zorg dat de lamsbout een mooi geheel blijft.

Kruid de lamsbout goed met peper, zout en kerriepoeder madras.

Kruid de binnenkant ook goed met de ansjovis, fijngesneden knoflook, rozemarijn en tijm en wrijf het geheel in met olijfolie.

Bind hem op met keukentouw.

Verwarm de oven voor op 190°C en laat de lamsbout daarin in garen tot een kerntemperatuur van ongeveer 50°C.

Dit zal ongeveer een 1 uur duren.

Haal de lamsbout uit de oven en laat hem 10 minuten rusten.

2 sjalotten
1 dl rode port
6 dl lamsfond
tijn
rozemarijn
2 teentjes knoflook
Peper en zout
Koude boter

Bereiding saus voor lamsbout.

Bak de fijn gehakte sjalot aan in de boter en blus af met de rode port, kook dit kort in en voeg vervolgens de lamsfond toe met de rozemarijn, knoflook en de tijn.

Kook dit weer in tot ongeveer de helft.

Passeer door een fijne zeef en maak op smaak met peper en zout.

Monteer vlak voor het opdienen met koude boter.

Uitserveren.

Warm de doperwten rouleau op in de stoomoven.

Zorg dat de aardappelen warm zijn.

Snijd de lamsbout in mooie plakken.

Monteer de saus met de koude boter

Schik dit alles op de borden en maak af met de saus en de paprikagelei.

NAGERECHT Dessert `Spring`

115 g limoen chocolade
callets
35 g basilicum limoencello
1.5 bladgelatine
300 g mascarpone
Limoenrasp van 1 limoen

62 ml water
125 g suiker
75 g eiwit, (die over zijn
van de cheesecake)

200 g bloem
30 g amandelmeel
80 g poedersuiker
Snuf zout
120 g boter
30 g losgeklopt ei
(=ongeveer 2/3 ei)

15 g bloem
60 g yoghurtlikeur
1 ei

Bereiding crème van limoenchocolade en basilicum limoncello.

Verwarm de mascarpone met de basilicum limoncello en de rasp van 1 limoen.

Week de bladgelatine in water en los het op in het mengsel.

Giet het mengsel vervolgens op de chocoladecallets en meng goed.

Laat het geheel afkoelen en giet het afgekoelde mengsel in een wit quenellematje, 1 per persoon en vries in.

Laat ontdooien voor het serveren.

Bereiding meringue limoenschijfjes.

Kook het water en de 125 g suiker tot 120°C.

Klop zodra de siroop 114°C heeft bereikt het eiwit met de 25 g suiker op.

Giet hierbij de suikersiroop wanneer die 120°C is.

Meng het citroenzuur en de zeste van 1 halve limoen erbij.

Strijk het eiwit dun uit op bakpapier of siliconematje.

Laat zo lang als mogelijk drogen in een oven van 80°C.

Bereiding tartelettes.

Doe de bloem, amandelmeel, poedersuiker, zout, en boter in een kom.

Mix tot een kruimelig deeg.

Voeg het ei toe en kneed tot een mooi soepel deeg.

Verpak het in folie en laat minstens een half uur rusten in de koelkast.

Bestuif je werkblad met bloem en rol het deeg uit tot 4-5 mm dikte.

Neem een uitsteker die een paar maten groter is dan je bakringen.

Steek een lapje deeg uit en bekleed je bakring hiermee.

Snij de overtollige randjes deeg weg en plaats de ring met deeg op een met bakpapier beklede bakplaat.

Prik gaatjes in de bodem.

Bak de tartelettes in 12 – 15 minuten op 170°C in de oven met boven en onderwarmte.

Bereiding cheesecake.

Meng alle ingrediënten en draai met behulp van een keukenmachine glad.

Schenk het mengsel in het zwarte ovale matje, 1 per persoon.

Dek af met plasticfolie.



2 eidooiers
320 g kwark
60 g mascarpone
80 g fijne suiker

500 g mascarpone
2 gelatineblaadje
30 g suiker
6 g citroenpoeder
limoenrasp

25 g citroenmelisse
¼ l zonnebloemolie
60 g vanilleyoghurt
60 g eiwit
poedersuiker

90 g witte rietsuiker
70 g limoncello basillico
8 munt blaadjes
8 basilicumblaadjes
50 g limoensap
1 limoen
200 g water
1 gelatineblaadje

Stoom in de oven op 82°C voor 25 minuten.
Laat afkoelen en vries in.
Laat ontdooien voor het serveren.

Bereiding Panna cotta citroen tartelettes.

Meng de suiker met het citroenpoeder.
Meng het suiker citroen mengsel met behulp van een garde bij de mascarpone.
Verwarm het mengsel al roerend zachtjes. Let op, het mengsel zal eerst dik worden, daarna terug smelten als de room op temperatuur komt
Week de bladgelatine.
Als de roommassa warm en vloeibaar is, los de geweekte gelatine erin op.
Meng als laatste de citroenrasp van een halve citroen erdoor heen.
Giet de massa in de tartelette-vormpjes en laat opstijven.
Snijd de tartelette-vormpjes strak doormidden om te serveren. Vries ze eventueel licht aan om ze strak te kunnen snijden.

Bereiding crème van citroenmelisse en vanille yoghurt.

Blancheer de citroenmelisse heel kort en leg direct op ijswater.
Dep de citroenmelisse goed droog, verhit daarna de zonnebloemolie en de citroenmelisse in een pan van 70°C en mix goed met de staafmixer.
Schenk de olie op een vergiet met neteldoek en laat staan totdat er een mooie groene kleur ontstaat.
Meng voor de crème de vanilleyoghurt met het eiwit met behulp van een staafmixer.
Voeg vervolgens al draaien circa 190 g van de groene olie toe tot er een mooie mayonaise structuur ontstaat.

Breng de crème desgewenst op smaak met poedersuiker.
Doe de crème over in een spuitflesje.

Bereiding mojito van basilicum limoncello.

Verwarm de suiker met de limoenschillen van de limoenen tot een blond karamel.
Blus met de basilicum limoncello.
Steek dit aan zodat de alcohol kan verdampen.
Voeg vervolgens het water en het limoensap toe en verwarm zachtjes totdat alle suiker goed is opgelost.
Haal de schillen eruit en voeg de fijn gehakte munt en basilicumblaadjes toe en blender goed.
Zeef de massa en verwarm nog een klein beetje massa om de gelatine in op te lossen, dit kan daarna toegevoegd worden.
Laat de massa afkoelen.

Gepofte rijst
Citroenmelisse cress

Uitserveren.

Plaats de halve tartelette in het midden van het bord.

Spuit wat dotjes crème van citroenmelisse op het taartje.

Garneer met wat gepofte rijst.

Plaats 2 bolletjes cheesecake en 1 bol van de crème van limoenchocolade op het bord erbij.

Leg er een meringue-limoenschijfje op.

Schenk de mojito jus erbij.

Zet wat stipjes van de citroenmelisse crème op het bord en maak af met wat citroenmelisse cress.