



MENU

Maart 2025

WIJNEN

Monte Del Fra
Custoza

Casa Da Passarella

Le Bois du Cerf

Thörle
Saulheim Silvaner

AMUSE

Krokante wonton met tonijntartaar

VOORGERECHT

Gerookte kip met mango chutney

TUSSENGERECHT

Aubergine lasagne

HOOFDGERECHT

Kabeljauwhaas met risotto

NAGERECHT

Soezen met karamel

AMUSE: krokante wonton met tonijntartaar.

1 komkommer
100 ml water
100 ml azijn
100 g suiker

250 g tonijnfilet
½ komkommer
1 avocado
1 sjalot
½ bos bieslook
1 el sesamzaad
1 citroen zeste + sap
van ½ citroen
60 ml soja saus
peper en zout

1 avocado
1 citroen
peper en zout
100 g crème fraîche

zonnebloemolie
12 wontonvellen

Bereiding: zoetzuur komkommer.

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

Laat dit afkoelen.

Schep met behulp van een parisienneboor (ø 1 cm) bolletjes uit de komkommer en leg ze in een schaaltje.

Schenk er zoveel van het zoetzuur bij zodat de komkommerbolletjes onderstaan en laat dit zo lang mogelijk staan.

Bereiding: tonijntartaar.

Snij de tonijn in blokjes van 5 mm en doe ze in een kom.

Halveer de komkommer in de lengte en schraap de zaadlijsten er met een theelepel uit.

Strooi zout op de komkommer en laat goed uitlekken.

Snijd vervolgens het vruchtvlees in blokjes van 5 mm en voeg dit aan de kom toe.

Halveer 1 avocado en verwijder de pit en de schil.

Snijd het vruchtvlees in blokjes van 5 mm en voeg deze ook aan de kom toe.

Pel en snipper de sjalot fijn en snijd ook de bieslook fijn.

Voeg deze met het sesamzaad aan de kom toe.

Rasp de schil van de citroen boven een kom fijn. Geef de rest van de citroen door naar het voorgerecht voor de mango chutney.

Besprenkel met de sojasaus en meng de tonijntartaar voorzichtig door elkaar.

Proef en voeg peper en zout naar smaak toe.

Bereiding guacamole.

Schil en haal de pit uit de avocado en prak dit in een kom fijn.

Rasp de schil van de citroen eroverheen.

Pers het sap uit de citroen.

Meng de crème fraîche met het citroensap, peper en zout door de avocado, wees voorzichtig hiermee en proef goed af.

Bewaar de guacamole afgedekt in de koelkast

Krokante wonton.

Verwarm de olie in een pan tot 175°C

Leg intussen de wontonvellen op een snijplank en wacht een paar minuten tot ze ontdooid zijn.

Steek de vellen met een ronde steker van 10 cm doorsnee uit.

Bak ze in ongeveer 2 minuten goudbruin en krokant, en laat ze uitlekken op keukenpapier.

300 g zeekraal
bietenkiemen

Uitserveren.

Haal de guacamole en de tonijntartaar 20 minuten voor het opdienen uit de koelkast.

Blancheer de zeekraal zeer kort en laat uitlekken.

Laat de zoetzure komkommerbolletjes uitlekken.

Verdeel de zeekraal over kleine bordjes.

Bestrijk de krokante wontons met de guacamole en schep er de tonijntartaar op.

Leg ze op de zeekraal en garneer met de zoetzure komkommerbolletjes en de bietenkiemen.

VOORGERECHT: gerookte kip met mango chutney

600 g kipfilets
80 g arachideolie
3 cm verse gember
geraspt
8 g Chinese 5
kruidenpoeder
10 g wodka
4 g grof zeezout
10 g chili olie

40 g suiker
40 g bloem
2 theezakjes groene
thee
6 stuks steranijs
(gevijzeld)
2 kaneelstokjes,
(gevijzeld)
zonnebloemolie om in
te vetten

Bereiding: gerookte kip.

Dep de kip droog met keukenpapier en maak in het oppervlak 3 tot 4 diagonale insnijdingen.

Meng alle ingrediënten voor de marinade in een kom en bestrijk er de kip mee.

Druk ook wat van het mengsel in de insnijdingen.

Laat zo lang als mogelijk marineren afgedekt in de koelkast.

Bereiding: rookmengsel.

Bekleed de binnenkant van de rookpan met aluminiumfolie.

Doe de ingrediënten voor het rookmengsel in de rookpan en meng deze door elkaar.

Zet de bodemplaat in de rookpan en leg de kipfilets op het ingevette rooster.

Zet het deksel op de rookpan en zet op hoog vuur tot je de rookgeur ruikt.

Zet het vuur op medium en laat nog 12 minuten roken.

Verwarm de stoomoven voor op 160°C.

Haal het deksel van de rookpan en zet deze met de kip in de voorverwarmde oven.

Zet de kernthermometer in het dikste gedeelte van de kip en stel de kerntemperatuur in op 72°C.

Controleer de gaarheid met een losse temperatuurmeter, iets meer mag, minder niet.

Haal de kip uit de rookpan wanneer hij gaar is en snijd in dunne plakjes.

1 rode ui
40 ml citroensap (van
amuse)
50 ml sinaasappelsap
35 ml rode wijnazijn
2 g garam masala
2 g kerriepoeder
500 g mango, vers of
diepvries
25 g honing
25 g bruine suiker
4 g gember geschild
½ chilipeper
1 teentje knoflook
20 ml arachide olie
zout

50 g poedersuiker
18 g gesmolten boter
33 g chilisaus
25 g zwart sesamzaad
10 g bloem
10 g sinaasappelsap
10 g water

Bereiding: Mango Chutney.

Meng het citroensap met de wijnazijn, kerriepoeder en garam masala apart.

Verhit de olie en fruit hierin de zeer fijn gesneden rode ui.

Voeg de chilipeper zonder zaadlijsten, de gember, geschild en geraspt en de fijn gesneden knoflook toe en bak dit even kort mee.

Roer de fijngesneden stukjes mango erdoor.

Giet de citroen met de azijn en de kruiden erbij en voeg ook de bruine suiker en de honing toe.

Breng dit aan de kook en laat het op zacht vuur 15 minuten pruttelen.

De gele kleur zal plaats gemaakt hebben voor een bruine kleur.

Voeg nu het sinaasappelsap toe en laat dit nog 25 tot 35 minuten op een zacht vuur pruttelen.

Als je chutney te droog wordt tijdens het koken voeg je kleine scheutjes water toe.

Breng de chutney op smaak met zout.

Bereiding: pittige klets kopjes.

Meng de ingrediënten tot een beslag.

Laat het beslag minimaal 1 uur rusten.

Doe het beslag in een spuitzak en spuit dotjes op een siliconenmat.

Bak de kletskoppen ongeveer 10 tot 13 minuten in een oven van 160°C.

Uitserveren.

Maak een spiegel van de mangochutney in het midden van het bord

Leg daar de plakjes kipfilet op en steek er een klets koekje bij.

TUSSENGERECHT: Aubergine lasagne met pesto van macadamia noten en pecorinosaus.

100 g bloem typ0 00 +
extra
100 g semolino
1.5 ei

Bereiding: Lasagne.

Meng de bloem en semolino op het werkblad en maak een kuil in het midden.
Breek de eieren stuk voor stuk in een kopje, klop ze los met een vork en voeg van 1 ei ongeveer de helft toe.
Meng met behulp van de vork de losgeklopte eieren van binnen uit met de bloem.
Kneed, wanneer alles gemengd is, het deeg met de hand verder tot een elastisch samenhangend deeg.
Dit duurt ongeveer 10 minuten.
Voeg als het te droog is wat water en als het te nat is wat extra bloem toe.
Vorm het deeg tot een bal en pak het in plasticfolie.
Laat 30 minuten rusten bij kamertemperatuur.
Rol vervolgens het deeg met een deegroller of de pastamachine uit tot vellen van ongeveer 1 millimeter dik.

50 g macadamia noten
1 teentje knoflook
60 g spinazie
25 g basilicum
20 g Parmezaanse kaas
40 g olijfolie
110 g zonnebloemolie
zout en peper

Bereiding: Macadamia pesto.

Verwarm de oven op 160°C.
Rooster de macadamia noten 5-10 minuten tot ze goudbruin kleuren.
Breng water aan de kook, halveer de knoflook en verwijder het groene kiempje binnenin.
Kook de knoflook een paar seconden in het water en spoel daarna af met koud water.
Kook vervolgens ook de spinazie een paar seconden en spoel die ook af met koud water.
Knijp de spinazie goed uit.
Doe de knoflook, spinazie, basilicum, macadamia's, Parmezaanse kaas, olijfolie, zonnebloemolie, een snuf zout en een beetje peper in een blender en draai fijn tot een mooie pesto.
Zet opzij voor later gebruik

4 aubergines
30 g Parmezaanse kaas
olijfolie
peper en fleur de sel

Bereiding: aubergines.

Snijd de aubergines in plakken (2 plakken per persoon) van ongeveer 1 centimeter dik.
Steek de aubergine uit met de kleinere kookring (iets kleiner dan die van het pastavel).
Verhit een scheutje olijfolie in een koekenpan en bak de aubergine op middelhoog vuur half gaar.
Breng op smaak met peper en zout en rasp er wat Parmezaan over.

75 g Pecorino
175 g water
50 ml slagroom
Peper en fleur de sel

Bereiding: pecorinosaus.

Breng voor de pecorinosaus het water aan de kook met een snuf zout,
Voeg de room toe en verwarm maar zorg dat het niet kookt.
Haal dat van het vuur en voeg de pecorino in kleine blokjes of geraspt toe.
Laat de kaas even smelten.
Schuim de saus vervolgens op met een staafmixer.

30 g parmezaan

Uitserveren:

Verwarm de oven op 180°C.
Steek rondjes uit de pastavellen met een kookring iets groter dan de aubergine schijven
Breng water aan de kook met een snuf zout en kook de lasagne vellen.
Leg per persoon een plak aubergine in een ovenschaal en bedek deze met een beetje pesto.
Leg er een pastavel bovenop en rasp er wat Parmezaanse kaas over.
Herhaal deze stappen nogmaals.
Doe tot slot wat pesto op het bovenste pastavel en rasp er nog wat Parmezaan over.
Zet ongeveer 5 minuten in de voorverwarmde oven.
Leg de aubergine lasagne in het midden van het bord en schep de schuimige saus eromheen.

HOOFDGERECHT: Kabeljauwhaas met risotto en vadouvan saus.

1 romanesco bloemkool

Bereiding: bloemkool.

Verdeel de bloemkool in 12 roosjes, blancheer deze en leg vervolgens in 30 minuten in ijswater.

Laat ze uitlekken op keukenpapier

Snijd de rest van de bloemkool in grote roosjes en vervolgens in zo dun mogelijke plakjes vanaf de steel naar beneden.

Leg dit vervolgens in een bakje met weinig olie en gaar in de stoomoven 10 minuten op 100°C

3 kg kabeljauw

50 g boter

Het wit van 2 preien

1 ui

100 g champignons

2 dl droge witte wijn

1 bouquet garni

2 schijfjes citroen

8 zwarte peperkorrels

Bereiding: bouillon voor risotto.

Fileer de kabeljauw maar laat het vel er nog aanzitten en verdeel in 12 moten.

Zet deze koel weg.

Was de graten en afsnijdsels van de kabeljauw en laat ze uitlekken.

Smelt de boter in de pan, voeg de gesneden groenten toe en smoor alles een paar minuten.

Vervolgens de graten en afsnijdsels erbij en laat alles een paar minuten pruttelen.

Voeg de wijn toe en laat hem tot 1/3 inkoken en voeg dan 1 liter water toe.

Breng dit aan de kook, draai het vuur laag en doe het bouquet garni, de peperkorrels en de citroenschijfjes in de pan.

Laat de bouillon 25 minuten trekken en schuim regelmatig af.

Giet de bouillon door een fijnmazige zeef en gebruik dit voor de risotto.

1 ui

olijfolie

300 g risottorijst

100 ml witte wijn

1 teen knoflook

1 l visbouillon

2 zakjes inktvisinkt

50 g koude boter

100 g Parmezaanse kaas

zeste van 1 limoen

zout en peper

Bereiding: risotto.

Fruit de ui zonder te laten verkleuren in wat olijfolie.

Voeg de risottorijst toe en bak al omscheppend glazig.

Voeg 100 ml witte wijn en 1 teentje fijn gesneden knoflook toe.

Blijf roeren tot al het vocht is opgenomen en voeg dan 1/3 van de bouillon toe.

Blijf weer roeren tot al het vocht is opgenomen en voeg dan opnieuw 1/3 van de bouillon en de inktvisinkt toe.

Herhaal dit tot de rijst gaar is. (ongeveer 20 minuten)

Neem van het vuur en roer 25 g boter en de Parmezaanse kaas erdoor.

Breng op smaak met limoenzeste, zout en peper.

De rest van de limoen kan naar het nagerecht.

2 sjalotten
2 el vadouvan
2 takjes tijm
1 laurierblad
1 teentje knoflook
1 tl zwarte peperkorrels
(gekneusd)
150 ml slagroom
400 ml witte wijn

100 ml witte wijnazijn
15 g citroenrasp uit de
koude keuken
1 tl gladde mosterd
1 el poedersuiker
1 mespunt zout
100 ml zonnebloemolie
100 ml olijfolie extra
vierge
½ sjalot fijngesneden
peper uit de molen

1200 g kabeljauw

gepofte rijst
½ bos bieslook

Bereiding: vadouvan saus.

Fruit de sjalotten in wat olijfolie en voeg na 2 a 3 minuten de vadouvan toe.

Bak dit even aan en voeg dan 400 ml witte wijn, fijn gesneden knoflook, de tijm, het laurierblad en de peperkorrels toe.

Breng dit aan de kook, zet het vuur zacht en kook in tot 1/3 van de oorspronkelijke hoeveelheid.

Zeef het en vang daarbij het vocht op.

Voeg de slagroom bij het vocht en kook in tot 2/3 van de oorspronkelijke hoeveelheid.

Zet de staafmixer erin en voeg vlak voor het uitserveren een voor een de blokjes boter toe.

Breng op smaak met zout en peper.

Bereiding: gekonfijte citroenvinaigrette.

Maal in de blender de azijn met de citroenschil, mosterd, poedersuiker en het zout tot een glad geheel.

Meng de zonnebloemolie met de olijfolie en voeg de olie terwijl de blender op lage snelheid draait in een dunne straal toe.

Blijf draaien tot de vinaigrette is gebonden.

Roer de sjalot erdoor en breng op smaak met peper.

Uitserveren

Verhit wat boter en olijfolie op middelhoog tot hoog vuur en bak de moten kabeljauw 3 a 4 minuten.

Draai om en bak nog 1 minuut.

Neem van het vuur en laat even rusten.

Maak de bloemkool aan met de vinaigrette, zout en de helft van de bieslook.

Doe de gepofte rijst even in een koekenpan om kort te roosteren en meng dit met de andere helft van de bieslook.

Verdeel de risotto over het midden van een bord.

Leg er de paarse bloemkool en de kabeljauw met het vel naar boven op.

Schenk de saus er omheen en bestrooi met de bieslook en de gepofte rijst.

NAGERECHT: soezen met karamel.

15 g roompoeder
45 g eidooier
250 ml melk
50 ml room
1 vanillestokje
40 g suiker
3.5 g gelatine
scheutje citroenzijde
250 ml slagroom opgeklopt
met 25 g suiker

100 g eidooier
80 g suiker
300 ml slagroom
150 ml limoensap
75 g suiker
2 g citras
2 blaadjes gelatine

75 g bloem
75 g witte basterdsuiker
75 g boter

Bereiding: crème Suisse.

Roer het roompoeder en de eidooiers in een kom glad met een klopper.
Breng de melk, de room, de inhoud van het vanillestokje en de suiker aan de kook.
Giet 1/3 van dit kokende mengsel bij de dooiers en meng dit goed met een klopper en giet het vervolgens terug bij de warme vloeistoffen.
Laat het garen tot 85°C.
Weeg vervolgens 200 g van deze banketbakkersroom af.
Doe het in koud water geweekte en uitgeknepen gelatineblaadje bij de warme massa en roer het mengsel goed door met een klopper.
Voeg er een scheutje citroenzijde aan toe.
Giet de massa in een kom en laat afkoelen tot 35°C.
Spatel er dan de met suiker opgeklopte room onder.
Giet in een spuitzak, zet de mousse in de koelkast en laat opstijven.

Bereiding: limoencremeux.

Klop het eiwit en de 80 g suiker tot een witte luchtige massa.
Verwarm in de ene pan de slagroom en in een andere pan het limoensap met de 75 g suiker.
Breng het limoensap aan de kook en roer totdat de suiker is opgelost.
Roer nu de citras door het limoensap.
Voeg de slagroom toe aan het eiwit en warm dit door tot ongeveer 72°C, de eigelen moeten wel even binden op het vuur.
Los de geweekte gelatine op in het verwarmde limoensap. Gebruik ook de limoen van het hoofdgerecht.
Voeg het limoen mengsel toe aan de eiwitbasis en meng dit tot een cremeux.
Koel de massa volledig terug.
Roer dan de massa door met een garde als het volledig gelegeerd is.
Bewaar in een spuitzak in de koeling

Bereiding: krokant laagje voor de soezen.

Meng de ingrediënten voor het krokante deeg en kneed het kort tot een samenhangend deeg.
Leg het deeg als een deegrol in de vriezer.
Haal je deeg voor de krokante laag uit de vriezer voordat de soezen de oven in gaan.

200 g melk
200 g water
200 g roomboter
200 g gezeefde bloem
8 eieren
1 mespuntje zout
2 eidooiers

Bereiding: soezen.

Verwarm de melk met de boter, zout en suiker tot de boter smelt.
Roer er met een stevige lepel de bloem door en laat garen tot de massa niet meer vet is en aan de rand van de pan loslaat.
Haal de warme massa uit de pan en giet deze over in de kom van de keukenmachine.
Laat deze met een platte menghaak draaien op $\frac{3}{4}$ snelheid.
Voeg er één voor één de eieren aan toe.
Pas als een ei volledig is opgenomen mag het volgende ei erbij.
Als alle eieren zijn opgenomen, lepel je de massa over in een spuitzak.
Zet op de spuitzak een rond spuitmondje met een doorsnede van een halve centimeter.
Verwarm de oven voor op 160°C.
Bekleed een bakplaat met een bakmatje of bakpapier en smeer er wat gesmolten boter op en strooi er wat bloem over.
Spuit nu kleine dopjes op de bakplaat en druk eventuele puntjes op de soezen met een natte vinger in.
Hou voldoende ruimte want de omvang van de soesjes verdubbelt tijdens het bakken.
Haal je deeg voor het krokante laagje uit de vriezer en snij er dunne plakjes van. Leg op elk bolletje soezendeeg een plakje.
Wacht nog even met het bakken van de soezen zodat het krokante rondje niet te koud de oven in gaat.
Bestrijk de soesjes met de eidooier.
Bak ze ongeveer 15 minuten in de oven.
Open de ovendeur pas als de soesjes een goudgele kleur hebben.
Laat de soesjes afkoelen en prik een gaatje aan de onderzijde van elk soesje.

250 g suiker
75 g glucose
12,5 ml water

Bereiding: karamel voor de soesjes en de spinsuiker.

Kook alle ingrediënten tot een karamel van 165°C.
Gebruik een suikermeter om de temperatuur te controleren.
Giet de massa over in een andere pan, daarmee vermijd je een verhoging van de temperatuur en kan de karamel stroperig worden.
Doopt de soesjes nadat je ze hebt opgevuld met de crème suisse met behulp van een pincet een voor een voor de helft in de karamel en laat stollen.
Voor de spinsuiker trek je met een houten lepel een beetje karamel uit de al licht gestolde massa.
Trek de lijn omhoog tot deze steeds dunner wordt.
Maak draaibewegingen om de gewenste vorm te bereiken.
Dit droogt onmiddellijk.

100 g amandelen
100 ml opgeklopte slagroom
met wat suiker
vers fruit

Uitserveren.

Leg 3 gevulde soesjes in een bord.

Rooster de amandelen in een koekenpan en maak er een crunch van.

Vul dit aan met dotjes van de limoencremeux, de crunch van amandelen, dotjes slagroom en wat vers fruit, decoreer tot slot met de spinsuiker.