



MENU

April 2025

Algemene ledenvergadering

Wo 23 april '25 19:30 uur

In de cuisine in Heinkenszand

WIJNEN

Haut Poitou
La Fié Gris

Pontificis
2023

Rose Pom Pom
Casa Relvas

Chinon

GERECHTEN

AMUSE

Wrap met zalm en komkommer rolletje

VOORGERECHT

Couscous van rijst

TUSSENGERECHT

Sashimi van zwaardvis

HOOFDGERECHT

Biefstuk tataki met ponzu en rettich

NAGERECHT

Semifreddo van yoghurt

AMUSE: Rijstpapier wrap met zalm, yuzugel, wakame , groene appel en een zalm komkommerrolletje.

200 g zalmfilet met vel
30 g rookmot
zout
suiker

25 g dille
50 g peterselie
5 casinoboterhammen

300 g zalm
1 el olijfolie
1 lente-ui
1 ½ el kappertjes
1 el peterselie
1 el dille
2 el limoensap
1 tl limoenrasp
2 teentjes knoflook
1 1/3 komkommer
zout en peper
soja

Bereiding: zalm.

Besprenkel de zalm met zout en suiker en laat het een uur pekkelen.

Spoel de zalm daarna kort af onder stromend water en dep droog.

Strooi de geweekte rookmot in de rookoven en zet op vuur tot het gaat roken. Plaats hierna de zalm erin en haal de rookoven van het vuur.

Laat de zalm nu ongeveer 10 minuten roken (niet laten garen) en haal de zalm eruit.

Bestrooi eventueel met wat zeezout om de rooksmaak te versterken. Laat afkoelen.

Bereiding: kruidenmengsel.

Was de kruiden en laat ze goed uitlekken op keukenpapier. Ze mogen zeker niet nat meer zijn. Laat ze minstens 30 minuten uitlekken.

Doe de kruiden en 5 witte casino boterhammen zonder korst in de blender en maak er fijn kruim van. De kleur moet mooi groen zijn.

Plaats het brood-kruiden-kruim op een platte schaal. Maak op smaak met zout.

Bereiding: komkommer.

Snijd de zalm in kleine blokjes en meng samen met een eetlepel olijfolie, de in dunne ringetjes gesneden lente-ui, de fijn gehakte knoflook, fijngehakte peterselie en dille, limoenrasp en limoensap. Maak hoog op smaak met wat soja, zout en peper.

Schil de komkommer en snijd hem in 12 stukken van 5 cm. Verwijder de kern met een 2 ½ cm appelboor en vul op met de zalm. Doe geen zout op de komkommer want dan zou die zacht worden.

Rol de komkommer achtereenvolgens in de bloem (verwijder de overtollige bloem), ei en kruidenmengsel.

Frituur op 170/180°C met niet meer dan 2 komkommerstukjes tegelijk tot ze krokant zijn en nog steeds mooi gekleurd.

Laat afkoelen en snijd de 12 rolletjes door de helft.

75 ml yuzu
25 ml water
25 g suiker
1,25 g agar
1,25 g gellan

1 Granny Smith
1 tl kerrie poeder
1 tl kurkurma
100 ml water
80 g suiker
20 ml yuzu
20 ml limoen

6 rijstvellen
wakame
witte en zwarte
sesamzaadjes
takje dille

Bereiding: yuzugel.

Kook alles goed door, giet uit op een bord en laat geleren in de koelkast.
Mix daarna alles glad en bewaar in spuitbusje.

Bereiding: groene appel.

Kook het water met de suiker, kerrie, kurkuma, zout en azijn.
Laat afkoelen.

Snijd de appel met de mandoline in dunne plakjes, steek er kleine rondjes uit (2 ½ doorsnede) en leg ze in het koude suikerwater tot gebruik.

Uitserveren.

Snijd de zalm in 12 blokjes van het vel af.

Pak een grote bak of ruime kom en vul deze met lauw water. Leg een rijstvel in het water en laat ongeveer 30 seconde weken. Snijd deze doormidden en schik wat wakame op het rijstpapier. Leg hierop een blokje zalm en wat schijfjes appel.

Vouw 1 helft over de vulling en trek goed strak en rol een klein stukje door. Vouw de zijanten naar binnen en rol nu helemaal door.

Werk af met dotjes yuzugel en een plakje groene appel.

Strooi er wat witte en zwarte sesamzaadjes over.

Werk af met een takje dille en plaats het komkommerrolletje ernaast en extra dotjes yuzu gel op het bord.

VOORGERECHT: Couscous van rijst.

300 g Basmati rijst
3 takjes peterselie
handje vol bieslook
3 takjes koriander
3 takjes mint
citroenolie
Fleur de sel
zwarte peper

50 g koriander
120 ml olijfolie

1 citroen
120 ml olijfolie
1 tl baking soda

1 dl koriander olie
(zie boven)
1 dl citroen olie
(zie boven)
25 ml limoensap
25 ml citroensap
2 g Xantana
peper en grof zeezout

Bereiding: couscous van rijst.

Cutter de rijst in de keukenmachine zodat de korrels een beetje gebroken zijn. Zeef dit om overtollig zetmeel en te kleine stukjes te verwijderen.

Gaar de rijst gelijkmatig.

Hak wat peterselie, bieslook, koriander en munt klein.

Breng de couscous op smaak met de gehakte kruiden, citroen olie, Fleur de sel en zwarte peper.

Bereiding: korianderolie.

Blancheer de koriander 15 seconden in kokend water. Laat direct afkoelen in ijswater. Giet af en dep droog met keukenpapier.

Pureer de koriander en olijfolie glad met de staafmixer. Zeef door kaasdoek.

Bereiding: citroenolie.

Los de baking soda in 500 ml lauw water en was hier de citroen in. Spoel goed af en dep droog. Haal met een dunschiller het gekleurde deel van de schil en doe dit in een pannetje. Voeg de olijfolie toe en verwarm dit op zacht vuur. Laat de olie niet koken. Verwarm tot maximaal 80°C en zet het vuur uit. Laat de schillen minimaal een uur trekken en zeef de olie.

Bereiding: groene dressing.

Meng de koriander olie, citroenolie, citroen azijn, limoensap, citroensap, Xantana, peper en zout tot een mooie dressing.

12 groene asperges
puntjes
1 groene bloemkool
100 g tuinbonen
100 g edamame bonen
100 g peultjes

2 jonge kleine
courgettes
250 g Pierre Robert kaas
± 75 ml room

50 g fijngemaakte
pistache noten
Zelf gemaakte olijf olie
stronkje bloemkool

Bereiding: groente.

Snijd de groene bloemkool in kleine roosjes, de peultjes halveren en als er geen draden aan zitten laat de puntjes eraan zitten.
Dop de tuinbonen dubbel zeker als ze uit de diepvries komen.
Blancheer de groentes kort in ruim gezouten water.
Koel meteen in ijswater om mooie kleur te behouden.
Snijd de peultjes vanaf 1 kant in met een scherp mes en pel ze dan ½ af zodat je een soort gesplit peultje (hoedje) krijgt.
De asperges kunnen eventueel even op de grill van de green egg worden gekleurd.

Bereiding: cannelloni.

Mix de kaas met de room tot een kaas crème en doe deze in een spuitzak.
Snijd de courgettes in de lengterichting in zeer dunne plakken (snijmachine max op stand 10).
Spuit m.b.v. een spuitzak een toef van het kaasmengsel aan één kant van de plak courgette en een klein toefje wat als doel heeft de rol dicht te plakken op ongeveer ½ cm naar binnen aan de andere kant.
Rol courgette op en spatel de zijkanten van de cannelloni glad zodat je een strak gevuld rolletje hebt.

Uitserveren.

Gebruik indien mogelijk een rechthoekig bord.
Leg de couscous uit in de lengte richting van het bord. Verdeel eerst een paar bloemkoolroosjes, daarna de cannelloni, de asperge, peultjes met 'hoedjes' omhoog en de bonen. Plaats nog wat toefjes van de kaascrème tussen het gerecht. Verdeel de pistache over het gerecht en rasp wat rauwe bloemkool over het geheel.
Besprenkel het gerecht met de zelf gemaakte olijf olie en werk af met wat blaadjes peterselie, munt en koriander.

TUSSENGERECHT: Sashimi van zwaardvis, schuim van rijst en wasabisorbet.

150 ml room
60 g suiker
45 g glucose
120 g yoghurt
wasabi

100 g rijst
2 gelatine blaadjes
zout
33 g eiwit

2 rode uien
20 ml rode wijn
10 ml rode wijnazijn
10 ml gember siroop
olijfolie

½ koolrabi
⅓ rettich, (200 g)
1 granny smith
50 ml rijstazijn
100 g paksoy

400 g zwaardvisfilet
5 ml sojasaus
5 ml zoete sojasaus
5 ml vissaus
5 ml oestersaus
5 ml gembersiroop

Bereiding: sorbet.

Meng de room, 30 ml water, de suiker, de glucose en de yoghurt en breng het mengsel aan de kook.

Voeg wat wasabi naar smaak toe, mag pit hebben en laat afkoelen in de koelkast.

Draai tot sorbet in de ijsmachine.

Bereiding: schuim van rijst.

Kook 100 gr rijst in 200 ml water en zorg dat je 150 ml kookvocht krijgt. Voeg de uitgeknepen gelatineblaadjes toe aan het warme kookvocht van rijst, breng op smaak met een beetje zout en laat afkoelen. Klop het eiwit met wat zout op in de keukenmachine en spatel het voorzichtig door het gegeleerde kookvocht. Doe het mengsel in een kist met 1 patroon en zet weg in de koelkast.

Bereiding: compote van rode ui.

Snipper de ui en zet aan in wat olijfolie.

Voeg 20 ml rode wijn, 10 ml rode wijnazijn en 10 ml gembersiroop toe.

Laat inkoken tot het vocht is verdampt en de uien gaar zijn. Voeg evt. extra water toe als de uien nog niet gaar zijn.

Bereiding: groente.

Snij de koolrabi, de rettich en de granny smith (plus restant appel van amuse) brunoise en maak ze aan met rijstazijn om verkleuring te voorkomen.

Was de paksoy bladeren en dep ze droog. Snijd de paksoi in kleine stukjes.

Bereiding: zwaardvis.

Vries de zwaardvis licht aan zodat hij beter te snijden is.

Meng de sojasaus, zoete sojasaus, vissaus, de oestersaus, gembersiroop, 2 g wasabi, olijfolie, zonnebloemolie, witte wijnazijn en 10 ml rijstazijn goed met een garde.

Snijd de zwaardvis in mooie, dunne plakjes (snijmachine stand 10 tot 12) en smeer ze licht in de marinade.



50 ml olijfolie
50 ml zonnebloemolie
20 witte wijnazijn
2 g wasabi

Uitserveren

Leg de plakjes zwaardvis op het bord. Leg kleine stapeltjes van de in brunoise gesneden groenten op, naast of onder de zwaardvis.
Maak de paksoy blaadjes aan met wat marinade en dresseer ze op het bord.
Spuut er enkele toefjes rijstschuim bij en de quenelle van de wasabisorbet.
Garneer het geheel met de uien compote en wat druppels van de marinade.

Hoofdgerecht: Biefstuk tataki op de green egg met ponzu en radijs.

3 el yuzusap
60 ml sojasaus
2 el sake
2 el katsuobushi
2 el rijstazijn
1 el mirin
2 tl suiker
4 cm kombu (vierkant)

1 bos peterselie
250 ml zonnebloemolie
1 citroen
2 eidooiers
1 tl mosterd
citroenrasp

150 ml sojasaus
100 ml mirin
100 ml sake
50 g suiker
1 duim gember, geschild
en in stukjes
gesneden
2 tenen gehakte
knoflook
1 eetlepel sesamolie
1 eetlepel crispy chili
olie

Bereiding: ponzusaus.

Meng de yuzusap, rijstazijn, sojasaus, mirin, sake en suiker en breng aan de kook in een steelpan, laat 1 minuutje koken tot de suiker is opgelost en de alcohol is verdampt.

Haal de pan van het vuur en laat even afkoelen.

Voeg de katsuobushi toe.

Veeg het stukje kombu met een vochtig keukenpapiertje schoon en voeg toe aan de saus.

Laat dit minimaal een uur buiten de koelkast staan, zeef en zet opzij tot gebruik.

Bereiding: peterselie mayonaise.

Blancheer de peterselie kort in kokend water en koel onmiddellijk terug in ijswater.

Droog vervolgens goed in een handdoek of tussen keukenpapier.

Snij de peterselie fijn en breng het over in een hoge maatbeker en rasp er wat citroenrasp over.

Doe er 350 ml zonnebloemolie bij en mix met de staafmixer.

Zeef alles door een fijne zeef.

Klop de dooiers, de mosterd en citroensap en de groene zonnebloemolie een mooie mayonaise.

Breng op smaak met peper en zout.

Bereiding: gepofte aardappel met Japanse paddenstoelen in teriyakisaus.

Doe voor de teriyakisaus alle ingrediënten in een steelpan en verhit op een middelhoog vuur enkele minuten tot de suiker volledig is opgelost.

Zorg ervoor dat het niet aan de kook raakt maar laat enkele minuten heel zacht sudderen.

Giet vlak voor je de saus wilt gebruiken door een zeef.

12 aardappelen
1 grote ui
750 g paddenstoelen
zoals shitake, enoki
en shimeji
lente ui
sesamzaad

3 el rode miso
3 el sojasaus
2 el citroensap (van de
mayonaise)
300 ml zonnebloemolie
6 kropjes little gem
2 tenen knoflook
1 tl zout
2 el honing
2 el olijfolie

12X 100 g biefstuk
rettich van
tussengerecht
sesamzaad
oost-Indische kers

Was de aardappelen en prik met een vork gaatjes in de aardappel en bestrijk ze met wat olijfolie, peper en zout en wikkel dit in aluminiumfolie.

Gaar de aardappelen op de Green Egg op 200°C.

Snij de ui en de paddenstoelenmix en bak ze gaar in een pan.

Voeg de gezeefde terriyakisaus toe en zorg dat alles goed is bedekt.

Haal de aardappelen van de Green Egg en haal ze uit de pakketjes. Laat ze even rusten.

Snij de aardappel in de lengte door maar laat ze aan de onderkant aan elkaar. Dus niet letterlijk in 2 losse helften snijden.

Druk met een vork of lepel het midden van de aardappel wat naar beneden en de zijkanten zodat er een kuil ontstaat.

Schep dan de paddenstoelenmix er in en bedek dit met wat lente-ui en sesamzaadjes.

Zorg dat dit klaar is vlak voor het uitserveren.

Bereiding: little gem met miso en honing.

Meng 2 eetlepel miso met de sojasaus, citroensap en zonnebloemolie tot een gladde marinade en doop er de little gem in.

Zorg dat er ook wat marinade tussen de blaadjes komt.

Vijzel de knoflook met het zout fijn en meng met de overige eetlepel miso en de honing.

Roer met de olijfolie tot een gladde dressing.

Steek door elke helft van de little gem 2 geweekte bamboespiesjes, dit vooral om de bladeren bij elkaar te houden.

Stook de Green Egg naar 200° en gril de little gem krokant maar zorg dat de boel niet verbrandt.

Serveer lauw met de miso honing dressing.

Bereiding: biefstuk.

Stook de Green Egg naar 200°C.

Snij de rettich in flinterdunne plakken en snij hier vervolgens rechthoeken van even breed als het vlees.

Zorg dat ze allemaal even groot zijn.

Bak de biefstuk rondom mooi medium naar een kerntemperatuur van 48°C. Zorg dat hij mooi dicht geschroeid is.

Kruid de biefstuk met peper en zout.

Laat hem rusten en snij vervolgens in mooie dunne plakken.

Uitserveren

Leg dakpansgewijs het vlees en de rettich om en om op het bord.

Bestrooi dit met wat sesamzaadjes.

Leg de little gem en de aardappel met paddenstoelen erbij en maak het verder af met wat dotjes mayonaise en de Oost Indische kers.

Schenk aan tafel de ponzusaus erbij.



NAGERECHT: semifreddo van yoghurt, framboos en citroengras-verveine-karnemelksorbert.

4 eidooiers
130 g suiker
1 el blanke rum
50 g eiwit
200 g room
2 mespuntjes citroen
zeste
200 Griekse yoghurt

2 eieren
20 g eidooier
60 g suiker
100 ml citroensap
50 g eiwit
120 ml room
30 g boter
6 bl gelatine, geweekt

75 ml frambozencoulis
55 suiker
48 g eiwit
25 g fijne suiker
20 g poedersuiker
kleurstof grenadine rood

Bereiding: yoghurt- semifreddo.

Klop de eidooiers, 100 g suiker en de rum au bain-marie op en klop daarna koud. Klop het eiwit met 30 g suiker op en klop de room lobbijg. Roer de citroen zeste door de room. Spatel de Griekse yoghurt door het ei-rum mengsel, doe hetzelfde met het eiwit en tenslotte met de room.

Vul platte ronde ringen, even groot als de spiraalmallen met het mengsel en laat opstijven in de diepvries.

Bereiding: citroenmousseline.

Klop het ei, de eidooier, 30 g suiker en het citroensap au bain-marie op en klop daarna koud.

Klop het eiwit met 30 g suiker op en klop de room lobbijg.

Smelt de boter, los de gelatine erin op en spatel door de eiermassa.

Spatel er vervolgens het eiwit door en tenslotte de room.

Schenk in kleine ovale malletjes en laat opstijven in de diepvries.

Bereiding: frambozenmeringue.

Verwarm de oven voor op 80 °C. Warm de frambozencoulis al roerend op met de suiker tot je een puree krijgt.

Klop het eiwit op met de fijne suiker tot een stevige taaie massa.

Roer de gezeefde poedersuiker er doorheen en de grenadine rood. Roer de frambozen puree door de eiwitmassa.

Smeer het niet te dun op een vel bakpapier en droog 45 minuten in de oven.

Breek in stukjes.

Meng een kleine hoeveelheid van de frambozenmeringue in je handen tot poeder voor de afwerking.

205 ml water
65 suiker
45 limoensap
4 stengels citroengras
2 plantjes verveine of
17 gram verveine blaadjes
250 ml karnemelk
25 g glucose
5 g Pro Crema
50 g mascarpone
¼ citroen rasp

75 g Griekse yoghurt
38 g mascarpone
75 g crème fraîche
45 ml limoensap
5 bl gelatine geweekt
45 g eiwit
38 g fijne suiker
100 ml room

250 g frambozencoulis
125 ml frambozen siroop
2 el witte rum
62,5 g suiker
2,5 g agar agar
2.5 blaadjes gelatine

75 g ei
30 g suiker
40 ml citroensap
10 ml yuzusap

Bereiding: citroengras-verveine-karnemelkijs.

Breng het water samen met de suiker, glucose en het limoensap aan de kook. Laat weer afkoelen tot 70 °C.
Kneus het citroengras en snijd het in stukken. Voeg het kookvocht samen met verveine (haal de blaadjes van de steeltjes). Bewaar een paar blaadjes. Laat 15 minuten infuseren en zeef de massa.
Weeg 250 g af van de massa en meng met de karnemelk, Pro Crema en mascarpone. Roer er wat fijngehakte verveine blaadjes en de zeste van de citroen door. Draai hier ijs van in de ijsmachine. Haal het ijs op tijd uit de vriezer.

Bereiding: yoghurtmousseline.

Meng de Griekse yoghurt, mascarpone en zure room.
Warm het limoensap op en los de gelatine erin op.
Klop het eiwit met de suiker en klop de room lobbijg.
Spatel het eiwit en vervolgens de room onder de massa.
Vul kleine bolvormige malletjes en laat opstijven in de vriezer.

Bereiding: frambozengeli.

Breng alle ingrediënten behalve de gelatine, samen aan de kook.
Los de gelatine erin op en zeef het mengsel.
Vul platte ronde spiraalmallen met het mengsel en laat opstijven in de diepvries.

Bereiding: citroen-yuzucurd.

Verwarm het ei, de suiker, het citroensap en yuzusap al roerend op zeer laag vuur tot ongeveer 80°C tot de massa begint te binden. Haal van het vuur en roer de geweekte gelatine erdoor.
Snijd de boter in kleine klontjes en roer door de massa. Bewaar in de koeling tot de massa is opgesteven. Roer opnieuw door en schenk in een spuitzak.

½ blaadje gelatine
40 g boter

12 verse frambozen
munt

Uitserveren

Leg een schijf semifreddo van yoghurt in het midden van het bord en schik daarop een schijf frambozengelei. Vul de frambozen met citroen yuzu curd en schik op het bord. Leg er de citroenmousseline en yoghurtmousseline bij. Schik een beetje crumble op het bord en leg daar de quenelle van ijs op. Werk af met stukjes meringue, dotjes citroen yuzu curd en munt.