



MENU

Juni 2025

WIJNEN

Moulin de Chauvigne
Savennières

Lugana
Monte del Fra

Doniene
Gorrondona

Segredos de Sao Miguel

GERECHTEN

AMUSE

Zeekraaltempura met snijbietrolletjes en
zeekraal crème

VOORGERECHT

Canneloni met geitenkaas

TUSSENGERECHT

Gebrande makreel met Japanse ceviche

HOOFDGERECHT

Lam, yoghurt, baharat, citroen en daslook.

NAGERECHT

Red berry love

AMUSE: zeekraaltempura met snijbietrolletjes en zeekraal crème.

4 g gist
80 g bloem
100 ml water
Snufje zout
½ theelepeltje suiker

75 g zeekraal
1 ei
100 ml druivenpitolie
50 ml olijfolie
Peper en zout
5 ml sushi azijn
1 g xantana

3 snijbieten en 12 grote
snijbiet bladeren
2 eetlepels gezouten
boter

50 g zeekraal

Bereiding: tempurabeslag.

Meng alle ingrediënten voor tempura en laat dit zo lang mogelijk rijzen.

Bereiding: zeekraal crème.

Maal de zeekraal fijn in de keukenmachine en voeg het ei toe.

Voeg er de oliesoorten druppelsgewijs toe aan de mix tot het een mooie crème is en breng op smaak met peper en zout en de sushi azijn.

Wanneer de crème wat dun blijft voeg dan nog de xantana toe en mix nogmaals goed door.

Breng de zeekraal crème over in een spuitzak.

Bereiding: snijbietrolletjes.

Snijd de 3 snijbieten fijn.

Fruit dit aan in de boter en kruid met peper en zout.

Stoom de 12 grote bladeren kort en spoel ze koud.

Snijd de grote nerven eruit en vul de bladeren met de gestoofde snijbiet en rol strak op.

Zet dit koud weg en snijd voor het uitserveren de rolletjes door midden.

Bereiding: zeekraaltempura.

Maak de zeekraal schoon, haal ze door het tempurabeslag en frituur ze goudgeel.

Uitserveren

Schik de snijbietrolletjes op een bord met daartussen de tempura van zeekraal en de dotjes zeekraalcrème.

VOORGERECHT: Canneloni met geitenkaas.

150 g pasta bloem o.o
1.5 ei
1.5 eetlepel olijfolie
½ theelepel zout

Bereiding: pastadeeg.

Meng de pastabloem met het zout.

Vermeng de eieren met de olijfolie in een maatbeker.

Voeg dit mengsel in een keer toe aan de bloem en werk het met de keukenmachine met een deeghaak door tot een mooie homogene massa.

Mocht het deeg te droog zijn voeg dan een paar druppels water toe.

Kneed het deeg tot een bol. Pak deze in plasticfolie en laat dit tot rust komen in de koelkast.

Rol daarna het deeg uit met de pastamachine tot de op een na dunste stand.

Maak er plakken van over de hele breedte van de machine en snij hiervan stukken van zeven bij tien centimeter.

Blancheer de pastavellen in water met zout en olijfolie totdat ze beetgaar zijn.

24 groene asperges
150 g haricots verts
16 kerstomaatjes
6 artisjokken
300 g verse geitenkaas
Dragon blaadjes van 3
stengels
Olijfolie
Peper en zout

Bereiding: vulling.

Doe de artisjokken in gezouten water en kook deze in 15 minuten of totdat de artisjok gaar is.

Giet deze vervolgens af en laat een beetje afkoelen.

Pel de blaadjes voorzichtig een voor een af totdat je de lichtgroene kleur van de artisjok ziet.

Snij dan het hart in gelijke blokjes.

Blancheer de groene asperges en de haricots verts, koel gelijk terug in ijswater

Bewaar 24 groene asperges punten van ongeveer 10 cm voor de garnering en snij de rest in kleine blokjes tezamen met de haricots verts.

Marineer de kerstomaatjes in olijfolie en wat peper en zout en snij ze daarna door midden.

Meng de gesneden groenten samen met de gemarineerde tomaten voorzichtig door elkaar, samen met de zachte geitenkaas en voeg de gehakte dragon toe.

Breng op smaak met zout en peper.

Serveren:

Smeer nu 1 kant van de pastavellen in met de crème fraîche.

Verdeel dan de vulling over de vellen en rol ze dicht.

Leg ze daarna op een bakplaat en verdeel de Parmezaanse kaas erover.

Verwarm ze in een oven van 150°C en gratineer ze daarna nog even onder de salamander.

Leg ze daarna op 2 groene asperges en garneer nog met wat purper cress.

Crème fraîche
Parmezaanse kaas
Purper cress



TUSSENGERECHT: Gebrande makreel, Japanse ceviche, rode biet en harissa.

200 g bietensap
220 g gekookte rode
bieten
10 g mierikswortel
30 g sushi azijn
40 ml kippenfond
6 g zout
5 blaadjes gelatine,
geweekt
80 g zure room
50 g eiwit
120 g room

1 ½ sjalot
1 teentje knoflook
2 stengels citroengras
½ Spaanse peper
40 g verse koriander
10 g verse gember
Wasabi
5 kaffir limoenblaadjes
diepvries
120 g limoensap
125 g rijstazijn
125 g kippenfond
100 g sake
100 g mirin
50 g lichte sojasaus
5 g zout

Bereiding: bietenmousse.

Breng het bietensap aan de kook en laat inkoken tot 1/5.

Mix de gekookte rode biet, het ingekookte bietensap, de mierikswortel en sushiazijn in een blender.

Breng de kippenfond samen met het zout aan de kook en los de gelatine erin op.

Roer de zure room en de gemixte rode bietenpuree erdoor wanneer het wat is afgekoeld.

Klop het eiwit op en de room lobbijg.

Spatel het eiwit en vervolgens de room onder de massa.

Schenk in malletjes en laat opstijven in de diepvries.

Haal ze wel op tijd uit de diepvries zodat ze ontdooid zijn voor het uitserveren.

Bereiding: Japanse ceviche marinade.

Snij de sjalot, knoflook, citroengras, Spaanse peper en de koriander allemaal heel fijn.

Snij de gember in dunne plakjes en voeg wat wasabi toe op smaak.

Meng dit met alle overige ingrediënten en laat zo lang mogelijk trekken in de koelkast.

Zeef dit voor gebruik.

3 verse makrelen
Zeezout
Piment d'Espelette
Gemalen peper
Snufje suiker

75 g cevichemarinade
0,3 g xantana
25 g volle yoghurt
25 g eiwit
Snufje zout
125 g zonnebloemolie

40 g water
1.2 g agar agar
0.75 gellan
100 g cevichemarinade

3 rode paprika's
50 g zongedroogde
tomaat
2.5 g tomatenpuree
10 g harissa
12 g sushiazijn
2.5 g currypoeder
Mespuntje
tandoorikruiden
Mespuntje currypoeder
Mespuntje rookpoeder
6 g zout
Mespuntje xantana

Bereiding: makreel.

Verwijder de schubben en fileer de makreel.

Bestrooi de filets lichtjes met zeezout, piment d'Espelette, gemalen peper en suiker.

Laat een 3 tal minuten pekelen.

Spoel het zout eraf, dep droog en laat zo lang als mogelijk rusten in de koelkast.

Bereiding: Cevichecrème.

Mix de cevichemarinade, xantana, yoghurt, het eiwit en zout in een blender

Voeg de zonnebloemolie in kleine hoeveelheden toe en blijf mixen tot het een gebonden crème is.

Bewaar de cevichecrème in een spuitzak of knijpflesje.

Bereiding: cevichegel.

Breng het water aan de kook met de agar agar, gellan en de ceviche marinade en laat het goed doorkoken.

Stort op een schaalte en laat opstijven in de koelkast.

Mix tot een gel en bewaar in een spuitzak of knijpflesje.

Bereiding: harissacrème.

Pof de paprika's in de oven op 220°C of blaker ze in een gasvlam.

Wanneer het velletje donker van kleur is haal ze dan uit de oven en laat ze afkoelen in een plastic zak.

Haal wanneer ze afgekoeld zijn het velletje eraf en de zaadlijsten eruit.

Mix vervolgens de paprika's met alle overige ingrediënten behalve de xantana in een blender.

Voeg vervolgens nog de xantana toe en mix tot een mooie crème.

Bewaar deze crème in een spuitzak of knijpflesje.

½ limoen
50 cc olijfolie
2 koolrabi's
1 rettich
2 sjalotten
Cevichemarinade
Sushiazijn
1 komkommer
2 stengels lente-ui
2 busseltjes enoki

Olijfolie
Peper en zout
Eetbare bloemetjes
Dille
bieslook

Bereiding: groentegarnituur.

Was de limoen en schil met een dunschiller de schil eraf.

Pers de limoen uit en bewaar het sap.

Verwarm de olijfolie tot hij net borrelt, haal dan van het vuur af en laat de schillen hierin trekken.

Als de schillen boven komen drijven is de olie klaar.

Laat het wat afkoelen en zeef de schillen uit de olie en voeg het limoensap erbij.

Steek smalle cilinders Ø 2 cm. uit van de koolrabi en rettich.

Snijd de sjalot in fijne ringen.

Verwarm de stoomoven voor op 100°C en verwarm de koolrabi, rettich en de sjalot 10 minuten in de stoomoven.

Leg de rettich en sjalot in de ceviche marinade en besprenkel de koolrabi met sushiazijn.

Schil de komkommer, trek linten met een dunschiller, en snijd in linten van 2 cm breed.

Marineer de komkommerrolletjes in de limoenolie.

Snijd de lente-ui in zeer fijne ringetjes.

Snijd de enoki van de steeltjes en marineer in wat sushiazijn.

Uitserveren.

Snij de makreelfilets in kleinere porties, (3 kleine stukjes per persoon), en brand af met een brander.

Bestrijk met olijfolie en kruid lichtjes met peper en zout.

Schik de 3 stukjes makreel op het bord.

Leg de bietenmousse erbij.

Schik daartussen de cilinders koolrabbi en rettich en de rolletjes komkommer.

Spuut de cevichecrème, cevichegel en harissacrème ertussen.

Werk af met de ingelegde sjalot, de lente-ui, enoki, eetbare bloemetjes en verse kruiden.

HOOFDGERECHT: lam,yoghurt, baharat, citroen en daslook.

1 eidooier
3 tl azijn
1 tl mosterd
200 ml zonnebloemolie
150 ml volle yoghurt
20 g baharat
sushi azijn

4 lams racks
2 sjalotten
50 g prei
6 champignons
½ bol knoflook
½ el knoflookolie
125 ml ponzu
50 ml witte port
125 ml witte wijn
500 ml jus de veau
25 donkere sojasaus
2 blaadjes laurier
3 takjes tijm
1 takje rozemarijn
mespunt komijnpoeder
mespunt gedroogde
oregano
mespunt lamskruiden

Bereiding: yoghurt- baharatcrème.

Maak mayonaise; doe 1 eidooier, 3 tl azijn en 1 tl mosterd in een kom en klof er druppelsgewijs de olie bij.

Breng op smaak met zout en peper.

Gebruik 100 ml mayonaise en meng dit met de yoghurt en 20 g baharat.

Breng op smaak met sushi azijn.

Bereiding: lamsjus.

Fileer van 2 racks (12 ribben) de lamsfilet van het karkas. Deze botten gebruik je voor de jus.

Snijd de sjalot, prei en champignons fijn.

Halveer de bol knoflook verticaal en snij de teentjes doormidden, ze hoeven niet gepeld te worden.

Hak het karkas van het lam in kleine stukken en bak het goudbruin op laag vuur.

Voeg de fijngesneden sjalot, prei, champignons, knoflook en knoflookolie toe en stoof kort aan.

Blus af met ponzu, witte port en witte wijn.

Voeg vervolgens de jus de veau, donkere sojasaus, laurier, tijm, rozemarijn en de specerijen toe.

Laat inkoken tot sausdikte en zeef de jus.

250 g lamsgehakt
6 g zout
mespunt
knoflookpoeder
½ tl uienpoeder
½ tl piment d' éspelette
½ tl lamskruiden
peper
1 eidooier
mespunt knoflookpasta
mespunt komijnpoeder
75 ml lamsjus
1 tl tijmblaadjes
mespunt gedroogde
oregano
150 ml room
½ pakje ronde
dumplingvellen

150 g water
zout
0.4 Xantana
125 ml daslookolie

2 citroenen
60 g suiker
25 ml citroensap
25 ml water

Bereiding: lamsdumplings.

Mix alle ingrediënten behalve de room en dumplingvellen in de keukenrobot

Voeg de room al mixend toe.

Schep dit mengsel in een spuitzak.

Spuut toefjes vulling op de dumplingvelletjes, maak de randjes nat met je vinger en knijp beetje bij beetje de bovenkant dicht zodat je een mooi 'zakje' krijgt. Bewaar in de koeling.

Bereiding: daslookjus.

Breng het water met het zout aan de kook en voeg Xantana toe.

Mix met een staafmixer.

Voeg al mixend de daslookolie toe zodat er een homogene jus ontstaat. Kruid bij met zout.

(De daslookolie is al gemaakt maar het recept is: 100 g daslookblaadjes blenden met 500 ml zonnebloemolie en dit verwarmen tot 65°C, dit daaraan zeven door een kaasdoek).

Bereiding: citroencrème.

Boen de citroenen schoon, snijd ze in vieren en verwijder de witte kern en pitten. Blancheer kort.

Blondeer de suiker in een pan en voeg de citroenstukken toe. Brus met het citroensap en het water. Laat kort stoven tot de citroenen glazig beginnen te worden. Mix in een blender tot crème en zeef.

Lamsfilet en 12
lamsracks
knoflook olie
verse tijm fijn gehakt
verse rozemarijn fijn
gehakt
12 groene asperges
200 g tuinbonen
eetbare bloemetjes

Uitserveren en bereiding: lamsfilet rug.

Snijd het vet van de gefileerde lamsrug in kleine ruitjes, kruid rondom met peper en zout. Bak kort aan op laag vuur aan de vetzijde. Bak vervolgens rondom bruin aan in een klontje boter. Besprenkel licht met knoflookolie en bestrooi met fijngehakte tijm en rozemarijn. Laat de filet nog 8-12 minuten garen in een voorverwarmde oven op 120 °C. Dek af met aluminiumfolie en laat 8 minuten rusten. Snij de rest van de lamskoteletjes los van elkaar, kruid ook met peper en zout en bak kort aan in de boter.

Blancheer de groene asperges.

Stoom de dumplings 6 à 7 minuten in de stoomoven en bak ze daarna nog kort aan een zijde aan in de koekenpan.

Stoof de tuinbonen kort aan.

Snijd de asperges in schuine stukken en brand kort af.

Snijd de lamsfilet in plakken.

Leg een plak midden op het bord en leg er een dumpling naast. Schep de joghurt-baharatcrème erbij en spuit dotjes citroencrème. Schik de tuinbonen en asperges op het bord en werk af met de lams jus, daslook jus en een eetbaar bloemetje.

NAGERECHT: Red Berry love.

40 g frambozen puree
30 g aardbeien puree
4 eiwitten
120 gr suiker
2.5 blaadje gelatine
300 g Griekse yoghurt

75 g frambozen puree
60 g aardbeien puree
15 g citroensap
27 g glucosesiroop
1.5 blaadje gelatine

27 g gelcrema
150 g ei
90 g aardbeienpuree
110 g suiker
35 g citroensap
60 g Griekse olijfolie

180 g aardbeienpuree
40 g limoensap
30 g poedersuiker
0,3 g gelespessa
80 g Griekse olijfolie

200 g chocolade

Bereiding: aardbei-frambozen-chiboust.

Klop de eiwitten stijf en voeg langzaam de suiker toe.

Verwarm een beetje van de vruchtenpuree, los de gelatine op en laat een beetje afkoelen.

Meng de purees met de yoghurt en het gelatinemengsel.

Spatel de puree massa door het opgeklopte eiwit en spuit in een ringvorm en bolvorm en vries aan.

Bereiding: gelei van framboos en aardbei.

Verwarm alle ingrediënten tot 60°C. Los de gelatine blaadjes er in op.

Haal de chiboustbol uit de mal wanneer die is bevroren.

Laat de gelei wat afkoelen in een klein schaaltje of kopje.

Dip de chiboustbol in de gelei en vries weer aan.

Je kan hier een cocktailprikker gebruiken als hulpmiddel.

Bereiding: aardbei-citroenolijfcrème.

Meng de gelcrema met ei, aardbeienpuree, suiker en citroensap.

Blend dit tot het mengsel volledig glad is.

Maak hiervan een crème patissière door het te verhitten tot 85°C of tot het goed gebonden is, laat het niet koken.

Haal van het vuur en monteer direct op met de olijfolie.

Roer dit goed door.

Doe de massa in een spuitzak en leg direct koud.

Bereiding: olijf-aardbeiensaus.

Doe alle ingrediënten in een beker en blend deze volledig glad.

Giet door een fijne zeef en laat zolang als mogelijk rusten.

Bereiding: chocoladepunten.

Smelt de chocolade au bain-marie.

Stort vervolgens op een vel bakpapier.



75 g frambozenpuree
5 g citroensap
18 g suiker
1 g agar-agar
1 blaadje gelatine

1 bakje rode bessen
1 bakje blauwe bessen
Viooltjes
chocoladepunten

Wanneer de chocolade hard is geworden breek je er punten van of steek ze uit met een vormpje.

Bereiding: gel van framboos.

Laat de gelatine weken in koud water.

Meng frambozenpuree, sap, suiker en agar-agar met de blender.

Breng aan de kook en houd het mengsel 2 minuten aan de kook.

Haal van het vuur, voeg het gelatineblaadje toe en roer glad.

Stort uit over een plaat en laat volledig afkoelen.

Draai vervolgens de massa glad tot een gel en breng over in een spuitzak.

Uitserveren.

Leg de ringvorm op een bord, (doe dit op tijd zodat hij ontdooit is).

Plaats daarop de chiboustbol, (ook deze moet ontdooien).

Vul de ringvorm met de olijf-aardbeiensaus.

Spuut dopjes van de gelei en de crème op de ring.

Maak de ring op met wat rode en blauwe bessen, viooltjes en de chocoladepunten.