



MENU

**September
2025**

WIJNEN

Cote mas Frisante

Barbera d'asti la lippa

Martin Wabmer

Crios

Domain Tariouet

GERECHTEN

AMUSE

Parmaham cups

VOORGERECHT

Snijbonen carbonade

TUSSENGERECHT

Mosselen, sobrasada, burrata, cous cous

HOOFDGERECHT

Babi pangang van varkenswang

NAGERECHT

Citroen, duindoornbes en schapenyoghurtijs

AMUSE: Parmahamcups met tomatensalade en burrata

18 plakjes parmaham

5 tomaten in
verschillende
kleuren
2 takjes basilicum
olijfolie
witte basilicum azijn
30 g amandelschilfers
½ sjalot
1 avocado
½ groene appel
Fleur de sel

25 g eiwit
35 g Parmazaanse kaas
25 g bloem
20 ml water
20 g gesmolten boter
1 snuf zout

Cress
1,5 bol burrata

Bereiding: parmahamcups.

Verwarm de oven voor op 150°C.

Leg in elk cup cake vormpje een bakpapiertje en bekleed ieder vormpje met 1 ½ plakje parmaham. Leg hier een tweede bakpapiertje bovenop. Vul met bakparels en bak gedurende 12 à 15 minuten.

Bereiding: vulling.

Emondeer de tomaten kort in kokend water en ontvel ze.

Haal de pitjes eruit en versnijdt in fijne brunoise.

Snij de ongeschildte zure appel, sjalot en avocado ook in fijne brunoise.

Kleur de amandelen zachtjes goudgeel en laat afkoelen op keukenpapier.

Breng op smaak met weinig zout.

Meng de fijngesneden basilicumblaadjes eronder.

Werk af met olijfolie en witte balsamicoazijn en kruid stevig.

Bereiding: basilicumolie.

Neem wat basilicumolie wat die van het tussengerecht

Bereiding: kaaskrokant.

Rasp de kaas heel fijn en meng alle ingrediënten tot een stevige massa.

Smeer het beslag in de blaadjesmallen en bak deze af in een voorverwarmde oven op 170°C.

Ongeveer 7 à 8 minuten.

Uitserveren.

Verdeel eerst een plakje burrata in het bakje en dan de tomatensalade in de parmahamcups.

Werk af met een kaaskrokantje, druppel tot slot basilicumolie over de tomatensalade en plaats een takje cress.



VOORGERECHT: Snijbonen carbonade

1 kg snijbonen
2 sjalotjes
Olijfolie
4 dikke plakken
ontbijtspek
8 champignons

1 sjalotje
130 ml slagroom
2 eieren
Himalaya zout
zwarte peper
2 tl truffel tapenade

truffelolie
30 g Parmezaanse kaas
1 truffel

Bereiding: snijbonen.

Maak de snijbonen schoon. Ontdoe ze eventueel van draden.

Snijd met een scherpe dunschiller de snijbonen in de lengte tot lange slierten.

Snipper het sjalotje fijn en snij het ontbijtspek in fijne brunoise.

Fruit de gesnipperde sjalotjes aan in de olijfolie en bak de brunoise van buikspek mee.

Drenk de klein gesneden champignons in milde olijfolie en bak deze op het laatste moment mee.

Bereiding: truffelsaus.

Fruit de sjalotjes aan.

Klop de slagroom, ei, zout en peper door elkaar.

Verwarm deze zacht met de sjalotjes.

Voeg 2 tl truffel tapenade toe. Voeg slagroom toe als de saus te dik is.

Deze saus op het laatst maken

Uitserveren.

Verwarm het uien, champignon- spekmengsel en voeg de spaghetti van snijbonen toe tot deze beetgaar zijn.

Blijven roeren tijdens het warm maken.

Draai de spaghetti met behulp van een vork tot een rolletje en dresseer op het bord.

Schuim de truffelsaus op met de staafmixer en verdeel het schuim over de spaghetti.

Bedruip daarna met wat truffelolie en bestrooi de spaghetti met Parmezaanse kaas.

Truffel schaven op de truffelschaaf

Leg flinterdunne plakjes truffel op het gerecht.

TUSSENGERECHT: Mosselen, sobrasada, burrata, fregola

40 g basilicum
125 g spinazie
150 olijfolie of
koolzaadolie

2 bollen burrata
50 ml olijfolie
Zout
peper

75 g chorizo
30 g reuzel
⅓ el gerookte paprika
⅓ el zoete
paprikapoeder
⅓ el gedroogde oregano
⅓ el sherry azijn
zeezout

300 g fregola
40 ml olijfolie
2 kg mosselen
middelgroot
6 sjalotjes
6 tenen knoflook
2 volle el sobrasada
300 ml witte wijn
80 g boter
1 el tomatenpuree

Bereiding: basilicum olie.

Doe de basilicum blaadjes, spinazie en olie in een hoge sauspan en mix alles met een staafmixer. Laat 6 minuten goed doorkoken en zeef de olie met een bolzeef waar een keukendoek in ligt en laat uitlekken boven een kom.

Geef ook wat van deze basilicum olie aan de amuse.

Bereiding: burratacreme.

Meng de burrata met de olijfolie in een blender of keukenmachine en maak door te mixen een gladde crème.

Kruid met zout en peper.

Bereiding: sobrasada

Snijd de chorizo in kleine blokjes.

Eerst alles in een pannetje verwarmen en licht aanfruiten.

Dan in de keukenmachine tot een pasta mixen.

Bereiding: fregola

Maak de mosselen schoon.

Kook de fregola volgens aanwijzing op de verpakking in gezouten water. Giet af maar bewaar het kookvocht.

In een wokpan de gesnipperde ui en gesneden knoflook en de helft van de sobrasada aanfruiten in wat olijfolie en dan de mosselen toevoegen en meebakken en dan afblussen met de witte wijn, dan mosselen garen.

Als ze gaar zijn, dan de mosselen uit de pan halen en dan de mossel op een mosselschelp leggen.

Verwijder de bovenste helft van de schelp.

Het mosselvocht in pan reduceren dan boter toevoegen en tomatenpuree, even doorbakken, voeg dan de fregola toe en alle kruiden.

Goed mengen en doorwarmen.

4 el dille fijngesneden
4 el bieslook fijn
gesneden
4 tl tijm fijngesneden
100 g Parmazaanse kaas

Uitserveren.

In het midden van het bord een ring zetten doorsnede 5 cm, daaromheen de fregola en daarop de gehalveerde mosselen leggen.

De ring weghalen en daar schenk je wat burratacreme in.

Basilicumolie eromheen druppelen en werk af met parmezaan krullen.

HOOFDGERECHT: Babi pangang van varkenswang met krokante kalfszwezerik en jus van bospeen.

2 uien
200 g bleekselderij
200 g wortel
1 el peperkorrels
2 laurierblaadjes
200 ml witte wijn
300 ml water
zout

1400 g varkenswang
1 ui
2 teentjes knoflook
½ rode peper
150 ml ketjap
150 ml kalfs jus
zout en peper

450 g zwezerik
(hartzwezerik)

150 ml wortelsap
75 ml kalfs jus
½ rode peper
4 el gembersiroop
15 korianderblaadjes

Bereiding: court bouillon.

Snij de ui, bleekselderij en wortel grof en doe ze in een pan.

Breng op smaak met gekneusde peperkorrels, een snuf zout, laurierblaadje en tijm.

Overgiet met 300 ml water en laat de court bouillon 15 minuten trekken.

Voeg de witte wijn toe

Bereiding: varkenswang.

Verwijder het vliesje van de wang en snijd er de vetdeeltjes vanaf, zodat je een mager, vliesvrij wangetje krijgt.

Kruid de varkenswang met zout en peper. Verhit wat olijfolie in een braadpan en bak nu de ui, gehalveerde knoflook en rode peper ongeveer 10 minuten op laag vuur.

Voeg de varkenswangen toe en blus dit met 150 ml ketjap, 150 ml kalfsjus en water tot het vlees onderstaat. Laat garen in de snelkookpan voor 1,5 uur.

Bewaar het kookvocht en reduceer tot een siroop.

Bereiding: zwezeriken.

Spoel de zwezeriken ca. 30 minuten in een bak met koud water met zout terwijl de kraan zachtjes loopt.

Breng de court bouillon aan de kook. Voeg de zwezeriken toe en breng opnieuw aan de kook. Zet het vuur uit en laat 10 minuten staan. Schep de zwezeriken uit de bouillon en laat afkoelen.

Haal de vliezen van de zwezeriken door ze er met een mesje af te trekken. Dep ze droog en bewaar ze in de koelkast.

Bereiding: bospeenjus.

Verwarm het wortelsap met de kalfs jus, rode peper, gembersiroop en 15 korianderblaadjes

fijngemalen panko
witte sesamzaadjes
zout en peper

rijstolie
3 el gembersiroop
3 el ketjap

3 stuks paksoi
rijstolie
1 ½ tl sesamololie
1 ½ tl oestersaus
Koriander
sesamzaad

Uitserveren: zwezerik.

Verdeel de zwezerik in 12 gelijke porties en dep ze nogmaals droog. Meng peper en zout naar smaak door de panko en strooi op een bord. Bestrijk de zwezeriken met de helft van de olijf olie en wentel ze door de panko met sesamzaadjes. Verwarm de rest van de olie met de boter in een koekenpan en bak de zwezeriken in ca 2 minuten per kant goudbruin.

Uitserveren: varkenswang.

Bak de varkenswangen aan beide kanten krokant in hete rijstolie. Verwijder de olie en blus af met siroop van de ingekookte jus.

Uitserveren: paksoi.

Roerbak de paksoi in hete rijstolie en blus met de oestersaus en sesamololie.

Breng op smaak en voeg fijngesneden korianderblaadjes toe.

Verdeel de paksoi op de voorverwarmde borden.

Leg hier plakjes varkenswang op.

Plaats de zwezerik er naast.

Werk af met de bospeenjus en verse koriander.

Bak sesamzaad wat aan in een pan en strooi over het gerecht.

NAGERECHT: Citroen, duindoornbes en schapenyoghurtijs.

170 ml schapenyoghurt
125 g suiker
2 el glucosestroop
50 ml citroensap
650 ml volle melk
25 g verse verveine

110 ml water
30 g suiker
80 ml citroensap
2 g agar agar
1.6 g gellan

75 g suiker
27 g agavesiroop
60 g mangocoulis
37 ml passievrucht coulis
19 ml duindoornbes sap
38 ml citroensap
19 ml yuzusap
1 citroengras gekneusd

Bereiding: verveine-schapenijs.

Mix alle ingrediënten behalve de verveine kort in de blender.
Voeg de verse verveine toe en laat zolang mogelijk rusten in de koeling.
Zeef en draai er ijs van.

Bereiding: citroengelei.

Breng alle ingrediënten samen kort aan de kook.
Schenk in malletjes en laat opstijven in de koeling.

Bereiding: passievrucht-mango-duindoornbes coulis.

Blondeer de suiker en agavesiroop in een pan.
Voeg de overige ingrediënten toe en laat lichtjes inkoken tot sausdikte.
Zeef de saus.
Bewaar in spuitflesje.
(TIP: test op een koud bord of de saus mooi spuitbaar is)

15 g suiker
50 g citroenpartjes à vif
gesneden
22 g gekonfijte citroen
10 g bergamotsap of
citroensap
12 ml yuzu sap
37 ml water
1 g agar agar
0.4 g gellan

30 g water
120 suiker
12 g suiker
75 g eiwit

210 g duindoornbes sap
150 g poedersuiker
6 eidooiers
3 eieren
3 bl gelatine, geweekt
195 g zachte boter

1 flinke citroenen
100 g fijne suiker
65 g boter
1 eieren

Bereiding: yuzu-bergamotconfit-gel.

Snijd de citroenen à vif zodat al het wit en velletjes verwijderd zijn.

Blondeer de suiker in een pan.

Voeg de citroenpartjes, gekonfijte citroen, het bergamot sap, yuzu sap en het water toe.

Breng aan de kook.

Blend fijn en zeef.

Voeg de agar agar en gellan toe, breng opnieuw aan de kook en stort dan op een plaatje.

Laat opstijven in de koeling en mix tot een gel.

Bewaar in spuitzak.

Bereiding: merengue.

Verwarm de oven voor op 70°C.

Breng het water aan de kook met 80 g suiker tot 118°C.

Klop het eiwit langzaam op met 8 g suiker.

Voeg zodra het eiwit schijf geklopt is de suikersiroop toe en klop koud.

Doe het mengsel in een spuitzak en probeer de merengue in een ovale vorm op een bakmat te spuiten.

Bak in de oven tot de merengue krokant is.

Bereiding: duindoornbes crèmeux.

Verwarm in een pan het duindoornbes sap en de suiker en laat koken. Voeg de eieren aan deze warme massa toe en roer dit direct met een garde goed door om klontjes te voorkomen. Zet de pan op laag vuur. Roer goed door totdat het gaart tot 85 °C. Haal de pan van het vuur en giet alles in een kom en doe er de geweekte gelatine bij. Roer goed door.

Plaats een stukje folie over de warme massa en laat afkoelen tot 37°C. Dan verwijder je de folie en voeg er klontje voor klontje de boter toe met een garde. Lepel de massa in een spuitzak en vul er de mallen mee. Zet ze in de diepvries en laat ze invriezen. Wanneer ze ijskoud en stevig zijn haal je ze voorzichtig uit de mallen.

Bereiding: lemoncurd.

Rasp de citroenen en pers ze uit (ongeveer 130 ml).

Zeef het sap om velletjes en pitjes te verwijderen.

Doe de citroenrasp, suiker en boter in een kom en verhit au bain-marie. Zet op middelhoog vuur.

Laat de ingrediënten smelten en roer rustig door met een garde. Als de boter gesmolten is, voeg je het citroensap toe.

Blijf roeren met de garde. Voeg hierna de geklutste eieren toe en blijf roeren tot de lemoncurd een yoghurt dikte heeft. Dit duurt ongeveer 20 minuten.

Giet de lemoncurd in een schaal om af te koelen. Terwijl de lemoncurd afkoelt dikt hij nog verder in.



65 g bloem
30 g suiker
35 g boter
1/2 ei losgeklopt
zout
zeste van 1 sinaasappel
wat vanilleextract
2 g bakpoeder

Bereiding: crumble.

Verwarm de oven voor op 160°C.

Meng de bloem met de suiker, boter en ei. Voeg zout, sinaasappel zeste, vanille en bakpoeder toe en meng met je handen tot grove korrels.

Bak 8 à 10 minuten af.

Wrijf fijn tot kleinere korrels.

Uitserveren.

Leg in het midden de duindoornbescremeux, spuit daarop en ring lemoncurd.

Verdeel rond de cremeux wat crumble en wat puntjes citroengelei.

Leg op de cremeux een quenelle verveine ijs.

Schik de merengue er bovenop.

Werk af met coulis.