



MENU

Oktober 2025

Vergeet niet het wijnboekje

WIJNEN

Petit Chablis

Rapaura Springs

Kettmeir

Zinfandel Cloud Break

Calem Porto Withe Lagrima

GERECHTEN

AMUSE

Sint Jacobs vrucht met pompoen crème
en pata negra

VOORGERECHT

Ricottaballetjes putanesca

TUSSENGERECHT

Bloemkool en curry crèmeux

HOOFDGERECHT

Gegrilde ribeye steak met pompoen,
Witlof en Madeira saus

NAGERECHT

Parfait van Gold chocolade
met appel en Sumak

Amuse Sint Jacobs vrucht met pompoen crème en pata negra

12 dunne sneetjes
zuurdesembrood
kummel

250 g aardappelen
40 g Pecorino
Wat room en boter

500 g pompoen
½ tl Kummel
½ tl rozemarijn
2 el mascarpone

Micro cress
12 Sint jacobsvruchten
110 g pata negra

Bereiding toast

Brood snijden op de snijmachine stand 32 en dan rechthoekjes snijden 4 bij 10 cm.

Droog de sneetje zuurdesembrood met daarop de olijfolie en de gemalen kummel en wat zout tot toast in de oven van 180 °C.

Bereiding aardappelpuree

Kook de aardappelen gaar en maak een puree en meng er wat melk en boter doorheen en meng er de pecorino doorheen naar smaak.

Bereiding pompoen crème

Rooster de pompoen met kummel en rozemarijn en olijfolie in de oven van 180°C en pureer tot een gladde massa met de staafmixer.

Voeg de mascarpone toe als de crème te droog is , nog wat room. Kruid nog wat met peper en zout.

Duw de pompoen crème door een zeef en hou ze warm.

Uitserveren

Laat de sint jacobsvruchten op kamertemperatuur komen en bak ze kort aan in een pan met geklaarde boter.

Serveer de pompoen crème op een warm bord en leg daarop de sint jacobsvrucht.

Spuut de aardappel-pecorinopuree op de toast en werk af met de in reepjes gesneden pata negra en micro cress.

Voorgerecht Ricottaballetjes putanesca

15 el geraspte
parmezaan
500 g ricotta
75 g bloem
3 eieren
75 g panko

1 ui
6 tn knoflook
10 tijmtakjes
100 ml witte wijn
1 kg tomaten

Olijfolie
5,5 el gesnipperde sjalot
3 el fijngesneden
taggiasche olijf
4,5 tl fijngesneden
groen olijf
3 el kappertjes
4,5 tl anjovis
750 g tomatencompote

Barilotto geraspt
Geraspte schil v limoen

Bereiding ricottaballetjes

Meng voor de ricottaballetjes de geraspte parmezaan en ricotta in een kom en breng op smaak met versgemalen zwarte peper en weinig fijn zeezout.

Roer goed door. Bekleed een bakplaat of groot bord met bakpapier.

Maak 24 gelijke balletjes van het mengsel en zet ze met wat tussenruimte op de bakplaat.

Zet de plaat of bord in de ijskast zodat de balletjes op kunnen stijven.

Haal de balletjes zodra ze stijf zijn door een diep bord met bloem, daarna door het losgeklopte ei en tot slot door de panko.

Zet de balletjes daarna nog ongeveer 30 minuten terug in de koelkast om op te stijven.

Bereiding Tomatencompote

Stoof de gesnipperde ui en de grof gehakte knoflook in een pan met een scheut olijfolie.

Zorg dat ze niet kleuren. Voeg de tijm toe en blus af met de witte wijn.

Laat de wijn volledig verdampen en voeg de tomaten toe aan de pan.

Laat ongeveer 1 uur uitzweten op een laag vuur. Voeg ½ tl zwarte peper en ½ tl fijn zeezout toe. Haal de takjes tijm uit de compote en mix de compote in korte stoten met een staafmixer. Het hoeft niet volledig glad te zijn.

Bewaar de compote in de koelkast

Bereiding Putanesca

Verhit een scheut olijfolie in een pan, stoof de sjalot aan maar zorg dat hij niet kleurt.

Voeg de fijngesneden olijven, fijngesneden kappertjes en fijngesneden anjovis toe en roer goed door.

Voeg de tomaten compote toe en laat de putanesca zolang mogelijk trekken op een laag vuur.

Breng indien nodig op smaak met peper en zout.

Uitserveren

Verhit in een pan een royale scheut olijfolie op middelmatig vuur.

Haal de ricotta balletjes uit de koelkast en bak ze enkele minuten al rollend goudbruin.

Laat ze uitlekken op keukenpapier. Lepel wat warme putanesca opeen bord en leg daarop een ricottaballetje.

Werk af met de geraspte barilotto en geraspte schil van de limoen.



TUSSENGERECHT Bloemkool en curry crèmeux

450 g bloemkool
150 ml groentebouillon
3 g agar
75 g eidooier
50 g room
25 g ponzu
10 bl gelantine
50 g boter
1,5 el indian style
Curry- mango

1/2 ananas
2 stengel citroengras
2 rawit pepertjes
150 g azijn
100 g suiker
20 g limoensap

75cc citroensap
40 g water
10 g gembersiroop
40 g suiker
2 g agar
1 g gellan

Rauwe
bloemkoolroosjes
Takjes cress

Bereiding bloemkool en curry crèmeux

Week de gelatineblaadjes in koud water.

Snijd de bloemkool in grote stukken en giet wat zonnebloemolie erover en wikkel die in aluminiumfolie.

Pof de bloemkool in een oven van 180 °C gedurende een half uur tot bloemkool gaar is.

Doe de bloemkool over in de maggimix en voeg de groentebouillon, room, mango- indian- currypoeder en ponzu toe.

En mix het geheel tot een glad mengsel.

Voeg het agar poeder toe en verwarm tot het kookt.

Zet nu het vuur uit en laat even afkoelen. Voeg al mixend de eidooier en boter toe.

Voeg nu de geweekte en uitgeknepen gelatine toe.

Doe het mengsel over in een spuitzak en vul de spiraalvormen mallen.

Laat de crèmeux opstijven in de vriezer.

Haal uit de mal en laat ontdooien op het bord.

Bereiding geïnfuseerde en gegrilde ananas

Maak de ananas schoon en snijd hem in 8 stukken in de lengte. Snijd de rawit pepers en citroengras fijn.

Doe de azijn, suiker en het limoensap in een pan en voeg de rawit pepers en citroengras toe.

Laat een half uur sudderen op zacht vuur.

Giet het zoetzure mengsel over de ananas en laat zo lang mogelijk trekken. (Misschien vacuum trekken) in een vacuumzak en vacumeer

Haal de ananas uit het zoetzuur en droog hem met wat keukenpapier.

Grill tot ze goudbruin op de green egg en snijd er blokjes van.

Bereiding citroengel

Voeg het water, de gembersiroop, de suiker, het agar poeder en het gellan poeder toe bij het citroensap

Meng dit goed en breng het vervolgens gedurende 1 min aan de kook. En blender als de gel nog warm is met de staafmixer.

Giet het dan in een kom en laat het helemaal afkoelen.

Bewaar in de koelkast in een spuitzakje.

Uitserveren

De bloemkool crèmeux ligt al ontdooid op het bord.

Schik de blokjes geïnfuseerde en gegrilde ananas op de bloemkool crèmeux.

Werk af met wat grof geschaafde rauwe bloemkool en dotjes citroengel.



HOOFDGERECHT Gegrilde ribeye steak met pompoen, witlof en Madeira saus

1200 g ribeye (zonder
bot)
3 el olijfolie
2 takjes tijm
2 takjes rozemarijn
3 tn knoflook

1 flespompoen
300 ml azijn
30 g kristalsuiker
3 g roze peperkorrels
3 steranijs
3 laurierblaadjes
5 el olijfolie
60 g mascarpone

1 banaansjalot
10 zwarte peperkorrels
300 ml Madeira
1 laurierblaadje
300 ml kippenfond
300 ml kalfsfond

3 el olijfolie
4 el boter
6 stronkjes witlof
poedersuiker

Bereiding ribeye steak

Vacumeer de steak met de olijfolie, de tijm, de rozemarijn, de (geplette) knoflook en peper en zout naar smaak.
Laat ongeveer 1 uur sous vide garen op 50 °C.
Stook de green egg op tot 220°C.

Bereiding pompoen

Verwarm voor de pompoen de oven voor op 170°C. Snijd op stand 12 van de snijmachine 36 dunne plakjes van de bovenkant van de pompoen.
Steek er met een steker doorsnede 4 cm rondjes uit. Verwarm de azijn met de suiker, de peperkorrels, de steranijs en de laurierblaadjes totdat de suiker is opgelost. Leg de plakjes erin en laat het vocht afkoelen.
Bewaar afgedekt in de koelkast.
Snijd de rest van de pompoen in blokjes en wrijf ze in met wat olijfolie en rooster ze 20 minuten in de oven.
De randjes mogen wat bruin worden.
Pureer de pompoen met de mascarpone en peper en zout naar smaak met de staafmixer.
Laat afkoelen, schep de crème in een spuitzak. Eventueel warm houden in de warmhoudkast.

Bereiding voor de saus

Pel en snipper voor de saus de sjalot en kneus de peperkorrels.
Breng ze met de Madeira en het laurierblaadje aan de kook en laat tot de helft inkoken.
Schenk de kippenbouillon in de pan en laat opnieuw tot de helft inkoken.
Voeg tenslotte de kalfsfond toe en kook in tot sausdikte.

Bereiding van de witlof

Verwarm voor de witlof de olijfolie en de boter in een koekenpan. Snijd de witlof in de lengte in vieren.
Bestuif licht met de poedersuiker en bak de witlof gehalveerd aan een kant tot gekarameliseerd .



500 g gemengde
paddenstoelen

Bereiding paddenstoelen

Snijd voor de paddenstoelen de grotere exemplaren door de helft of in vieren.

Verwarm voor de paddenstoelen de boter en olijfolie in een pan en bak gaar en goudbruin.

Uitserveren

Verwarm de pompoen crème 30 minuten in een bak met warm water van 70°C.

Zet de oven aan op 170 °C.

Haal de steak uit het warmwaterbad en grill de steak aan beiden kanten mooi bruin op de green egg.

Laat de steak even losjes afgedekt rusten onder aluminiumfolie.

Verwarm intussen de witlof en de saus.

Laat de pompoenrondjes uitlekken . Monteer de madeirasaus met koude boter.

Snijd de steak in mooie plakjes en verdeel met de witlof en de paddenstoelen over de borden.

Steek de pompoenrondjes ertussen en spuit er wat van de pompoen crème bij.

Schenk de madeirasaus over het gerecht.

NAGERECHT Parfait van Gold chocolade met appel en sumak

75 g boter
75 gr poedersuiker
½ tl vanille -Extract
Zout
½ ei losgeklopt
75 g bloem

1,5 ei
3 eidooiers
15 g suiker
260 ml room
240 g Gold chocolade
callets
75 g Gold chocolade
callets

100 g filodeeg
30 g boter
8 g sumak
15 g poedersuiker
5 g maizena

Bereiding Elisette koekjes

Verwarm de oven voor op 180°C en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Roer de boter, de poedersuiker, het vanille-extract en het zout in een kom tot een gladde massa.

Voeg het ei en de bloem toe en roer dit erdoor. Het deeg mag niet te luchtig worden, klop dus niet op, maar roer alles enkel tot een glad deeg.

Doe het deeg in een spuitzak met een glad spuitmondje van 9 mm.

Spuut het deeg in staafjes van ongeveer de lengte van de parfaitmal op de bakplaat. Houd voldoende tussenruimte, ze lopen uit.

Bak de koekjes in 8-10 min tot de randjes goudbruin zijn. Snijd ze direct op maat van de mal en laat afkoelen

Bereiding Parfait van Gold chocolade

Meng voor de parfait het ei, eidooiers en suiker in een kom en klop dit au bain-marie luchtig tot 72 °C.

Haal de kom uit de au bain-marie en klop het eimengsel weer koud.

Sla de slagroom stijf. Meng nu het koude eimengsel voorzichtig met de geslagen room en roer dit glad.

Smelt de 240 g chocolade au bain-marie, na het smelten is de temperatuur ongeveer 50-60 °C.

Laat dit afkoelen door 75 g Gold chocolade callets erdoor te roeren.

Meng de chocolade met het parfaitmengsel en roer met een garde goed door elkaar.

Doe het mengsel in een spuitzak en spuit de massa in een rechthoekige mal.

Die mal spuit je eerst goed in met bakspray.

Druk voorzichtig een Elisette koekje hierin totdat dit in het midden van de massa verzonken is, en zet dan in de diepvries.

Bereiding krokant van filodeeg met sumak

Laat het filodeeg ontdooien. Voeg de sumak bij de boter en roer goed door.

Laat gedurende 10 minuten de smaken infuseren.

Leg de helft van het filodeeg uit op de werkbank. Gebruik een kwast en bestrijk het deeg egaal met de sumakboter.

Bestrooi met een fijn theezeefje een dun laagje maizena en poedersuiker op de boter.

Bestrijk nu de helft van de dubbele filo weer met boter en bestrooi met de poeders.

Leg 2 stapels van 2 lagen filo bovenop elkaar zodat er allemaal 4 laagse filo pakketten zijn.

Bak deze tussen 2 siliconenmatten voor 15 minuten op 145 °C, of tot het filodeeg volledig krokant is.

600 g jonagold appels
75 ml ciderazijn
25 ml water
1 kaneelstokje
20 g gembersiroop
100 g geleisuiker
10 draadjes saffraan

1 kaneelstokje
40 g suiker
170 ml appelsap
1 steranijs
10 g Pro-espuma
170 g volle yoghurt
1 blaadje gelatine

200 g groen appel coulis, v
Boiron
50 g suikersiroop
10 g Gel-espessa
wat groene kleurstof

Restant Elisette koekjes
Atsina creess

Bereiding appelchutney met saffraan

Schil de appels en snijd ze in fijne brunoise. Leg de brunoise in de appelcider.

Breng vervolgens alle ingrediënten samen aan de kook en kook op een laag vuur ongeveer 15 minuten door.

Haal de chutney van het vuur en laat afkoelen.

Bereiding schuim van appeltaart

Week het gelatineblaadje in koud water.

Breng de appelsap, suiker, kaneel en steranijs aan de kook en haal van het vuur.

Los in de appelmasa de gelatine op en laat terug koelen tot ongeveer 40 °C.

Haal kaneelstokje en steranijs uit de vloeistof. Voeg de yoghurt en Pro-espuma toe en mix glad met een staafmixer.

Vul een sifon af en zet deze op druk met 1 patroon.

Bereiding groene appeljus

Meng de suikersiroop met de appelcoulis.

Druk met een pollepel door een bolzeef.

Bind de massa voorzichtig af met de Gel-espessa zodat deze iets dikker wordt maar wel vloeibaar, en mix met een staafmixer. blijft en niet te dun wegloopt op het bord.

Uitserveren

Zet de parfait op het bord met de koek omlaag.

Leg er wat appelchutney en een toef appeltaartschuim bij en schenk de groene appeljus erbij.

Leg de sumak krokantjes erbij.

Verkruimel het restant van de Elisette koekjes en schep wat op het bord.

Werk snel, de parfait moet bevroren worden geserveerd.