



MENU

MEI 2026

WIJNEN

Via Barrosa
Treixadura Albarino

Kattmeir
Pinot Bianco

Le Paradou Rolle

Crios Chardonnay
Susana Balbo

GERECHTEN

AMUSE

Loempia's met gamba's en avocado currycrème

VOORGERECHT

Langoustine, venkel, witte asperge

TUSSENGERECHT

Lasagne met asperges en dille

HOOFDGERECHT

Kabeljauw, asperges, pesto van lavas

NAGERECHT

Rabarberdessert met witte chocoladecrème

AMUSE loempia's met gamba's en avocado met currycrème en een cake van zwarte olijf.

150 g diepvries avocado
13 gamba's
Olijfolie
1 teen knoflook
1 citroen (rasp)
6 brickvellen
2 Eiwitten
Sesamzaad
Peper en zout
100 g diepvries avocado
¾ sorbetlepel Currypasta
¾ el kerrievoeding

75 g knolselderij
2 takjes rozemarijn, van
1 takje de naaldjes
fijngesneden
75 g zwarte olijven
1/2 zakje inktvisinkt
17 g suiker
75 g bloem
20 g amandelpoeder
2 g bakpoeder
13 ml olijfolie
13 ml druivenpitolie
½ ei

cress

Bereiding: avocado met gamba's.

Snijd het vruchtvlees van de avocado in kleine gelijkmatige blokjes en besprenkel met wat citroensap tegen het verkleuren.
Pel de gamba's, kerf ze aan de rugkant in en verwijder de darm.
Verhit een beetje olijfolie met de knoflook in een pan en zet de gamba's licht aan.
Hak ze daarna grof, kruid ze met zout en peper en schep de stukjes avocado erdoorheen.
Breng op smaak met wat citroenrasp.
Leg vervolgens de brickvellen plat neer en snijd ze doormidden snijd de ronde kantjes er een beetje af.
Lepel er een schep gamba avocadovulling op en sla beide zijanten over de vulling heen.
Rol de pakketjes als een loempia op en plak het deeg met wat eiwit vast. De 2 eidooiers kunnen naar het tussengerecht.
Bestrijk de loempia's met eiwit en wentel ze door het sesamzaad.
Pureer voor de currycrème het avocadovruchtvlees fijn en roer het kerrievoeding en de currypasta erdoor.

Bereiding: cake van zwarte olijf.

Kook de knolselderij met 1 takjes rozemarijn gaar in gezouten water, laat daarna uitlekken en verwijder de rozemarijn.
Draai in de keukenmachine samen met de zwarte olijven en inktvisinkt tot een gladde massa.
Verwarm de oven voor op 190°C.
Sla het ei luchtig met de suiker, voeg vervolgens de bloem, amandelpoeder en bakpoeder toe en meng even door.
Voeg de puree van knolselderij toe, de fijngesneden rozemarijn, olijfolie en druivenpitolie en een snufje zout toe.
Vul siliconen ovale vormpjes met het mengsel en bak ongeveer 9 minuten in de oven.

Uitserveren:

Verwarm de olie in de frituur tot 180°C. Frituur de loempia's vlak voor het uitserveren. Na gebruik frituurolie zeven!!!
Spuut wat avocado curry crème op de loempia en maak af met een blaadje cress.
Dresseer op een mooi bordje tezamen met de cake van zwarte olijf.

VOORGERECHT: Langoustine, venkel, witte asperge, vadouvan.

12 langoustines

1 sjalot
1 venkel
2 champignons
2 stengels citroengras
Schil van een halve
 citroen
1 steranijs
1 blaadje laurier
50 g boter
Mespuntje
 knoflookpoeder
Mespuntje piment
 d`espelette
100 cc witte port
15 cc pernod
150 cc kippenfond
4 g vadouvan
100 cc room
150 cc kokosmelk
2 kaffirlimoenblaadjes

Bereiding: Langoustine

Pel de langoustines, bestrooi ze met zeezout en laat ze 3 minuten pekelen.
Spoel het zout er voorzichtig af, dep droog en laat ze zo lang als mogelijk rusten in de koeling.

Bereiding: vadouvanjus

Pers de venkel uit in de juicer. Je hebt hier 100 cc van nodig.
Bak de schalen van de langoustines aan in de boter.
Snij de sjalot, champignons, en citroengras fijn en voeg dit toe aan de langoustineschalen,
Voeg vervolgens de citroenschillen, steranijs en laurier toe.
Voeg het knoflookpoeder en piment d`espelette toe.
Blus met de witte port, Pernod, het venkel sap en de kippenfond.
Breng aan de kook en voeg de vadouvan, room, kokosmelk en kaffirlimoenblaadjes toe.
Laat het reduceren , verwijder de kaffirlimoenblaadjes eerst en mix dan kort met de staafmixer.
Zeef de jus.

2 venkels
200 g aardappelen
1 citroen
Snufje zout
Mespuntje anijspoeder
2 steranijs
Scheutje
zonnebloemolie

12 dikke asperges
Sushiazijn
Olijfolie
Peper en zout

1 limoen (sap ervan)
Kaffirlimoenolie
Venkeltopjes
Oost-Indische kers
Olijfolie
Peper en zout

Bereiding: venkelpuree.

Verwarm de stoomoven voor op 100°C.

Halveer de venkel, snijd de kern eruit en snijd in gelijke stukken, schil de aardappelen en maak ook hier gelijke stukken van. (niet te klein)

Doe venkel en aardappelen in een vacuümzak samen met de zeste van citroen, zout, anijspoeder en steranijs.

Trek vacuüm en stoom gaar in de oven.

Haal de stukken venkel uit de vacuümzak, verwijder het steranijs en mix samen met de zonnebloemolie in een blender tot een egale puree, daarna samen met de aardappelen nog door een bolzeef duwen.

Maak een mooie puree en breng op smaak.

Bereiding: witte asperges.

Snijd de aspergekoppen op een mooie lengte van de asperges en snijd van de rest enkele plakjes.

Stoom ze 2 minuten tot ze beetbaar zijn.

Dep de aspergekoppen af en brand ze af met een gasbrander.

Snijd de rest van de rauwe asperges in fijne lucifer reepjes, breng op smaak met wat sushiazijn, olijfolie, peper en zout.

Afsnijdsel en schillen van de asperges naar het tussengerecht

Uitserveren.

Kruid de langoustines licht met peper en zout.

Bak kort op de rugzijde in wat olijfolie.

Besprenkel met limoensap en kaffirlimoenolie.

Leg de gebakken langoustines in het midden van het bord.

Schep er een quenelle venkel puree naast.

Schik de aspergekop, aspergeplakjes en rauwe asperge erbij.

Dresseer met de vadouvanjus en werk af met enkele venkeltopjes en Oost-Indische kers.

TUSSENGERECHT: Lasagne met asperges en romige dillesaus.

150 g bloem typo 00
150 g semolino
3 eieren+1/2 ei van
amuse = 170 g totaal

24 asperges
400 g doperwtten in de
peul
30 g verse dille
500 g mascarpone
Citraensap
100 g bloem
80 g boter
50 g room
2 eidooiers v amuse

Erwtenscheuten
Maanzaad
Eetbare bloemen

Bereiding: Pasta voor lasagne.

Doe alle ingrediënten in de kitchenaid en kneed tot een mooi samenhangend deeg
Voeg als het wat te droog is wat water aan toe en als het te nat is wat extra bloem toe.
Vorm het deeg tot een bal en pak het in plasticfolie.
Laat minimaal 30 minuten rusten bij kamertemperatuur.
Rol dan het deeg op een bebloemd werkvlak met een deegroller of pastamachine uit tot vellen van ongeveer 1 mm dik.
Snij het deeg in 12 stukken.

Bereiding: Asperges, doperwtten, dille, en soep

Schil de asperges vanaf de kop naar beneden en snijd het harde gedeelte aan de onderkant eraf.
Dop de erwtjes.
Hak de dille fijn.
Kook de aspergeschillen en onderkantjes (ook van voorgerecht), dan afgieten en kook daarin de asperges met zout beetgaar in 10 minuten.
Schep ze uit de pan en bewaar het kookvocht.
Halveer de asperges in de lengte.
Blancheer de erwtten ca. 5 minuten in kokend water met zout en giet af en doe ze in ijswater, daarna nogmaals doppen.
Verwarm de mascarpone op laag vuur in een steelpan.
Voeg 1 eetlepel citroensap, peper en zout toe.
Roer de gehakte dille erdoor en verdun de saus met het kookvocht van de asperges tot de juiste dikte.
Breng verder op smaak met het citroensap en zout.
Kook de lasagne vellen in gezouten water met een scheutje olijfolie in ca. 3 minuten al dente.
Laat ze op een schone theedoek uitlekken.
Maak een roux van de bloem en boter en maak een soep van 2 liter aspergevocht, maak een liaison van 2 eidooiers (van Amuse) en 50 g room. Voeg dit toe aan de soep en laat niet meer koken.

Uitserveren:

Leg een lasagne vel op een bord, leg de asperges en verdeel de doperwtten en de saus erover en leg er nog een lasagne vel bovenop.
Decoreer dit met wat erwtenscheuten, maanzaad en wat bloemen.

HOOFDGERECHT: Kabeljauw, asperges, pesto van lavas en hollandaisesaus.

35 g pijnboompitten
1 teentje knoflook
15 g lavas, geplukt
25 g Parmezaan (grof gehakt)
100 g zonnebloemolie
50 g olijfolie
Peper en zout

1,2 kg kabeljauwfilet
24 witte asperges
12 blaadjes verse laurier
Peper en zout

2 sjalotten
100 g witte wijn
100 g natuurazijn
100 g kippenfond
25 g dragonazijn
6 eidooiers
150 g geklaarde boter
Snufje zout

Bereiding: lavaspesto.

Rooster de pijnboompitten lichtjes in een koekenpan.
Pel en halveer de knoflook en blancheer kort.
Blancheer de helft van de lavas zeer kort.
Spoel met ijskoud water en dep goed droog.
Doe de geblancheerde lavas samen met de overige lavas in een blender.
Voeg de andere ingrediënten toe en mix tot een pesto.
Bewaar in de koeling.

Bereiding: Kabeljauw en asperges.

Verdeel de kabeljauw in stukken van 100 g.
Steek in elk stukje een blaadje laurier en zet koel weg op een bedje van 10 laurierblaadjes tot het uitserveren.
Schil de asperges en doe ze in een kookpot met koud water met wat fleur de sel en 1 blaadje laurier.
Breng aan de kook en haal de pot meteen van het vuur zodra het water kookt en laat 10 minuten afkoelen in het kookwater tot beetgaar.
Dan de asperges uit het kookvocht halen.

Bereiding: Hollandaisesaus.

Snijd de sjalotten fijn.
Breng de witte wijn, natuurazijn en kippenfond aan de kook.
Voeg de sjalot toe en kook in tot 50 ml en voeg dan de dragonazijn toe.
Dit gedeelte vlak voor het uitserveren.
Klop de eidooiers in een hitte bestendige kom en voeg de castric toe. Hang de kom in een pan met zachtjes kokend water.
Klop de massa met een garde tot de juiste dikte en gaarheid, dat is als de saus in een sliert aan de garde blijft hangen.
Neem de kom van het kokende pan af en roer er de geklaarde boter druppelsgewijs door zodat een romige saus ontstaat.
Kruid af met peper en zout.

300 g geschilde
aardappelen
100 g bloem
2 eieren
1 eetlepel gehakte
peterselie
2 theelepel gepureerde
knoflook

1 limoen
Boter

Bereiding: aardappelpoffertjes.

Kook de aardappelen en pureer ze met de pureeknijper.
Meng dit met de bloem, eiwit, ei, gehakte peterselie en de gepureerde knoflook tot een gladde massa.
Breng dit op smaak met peper en zout.
Breng over in een spuitzak en bak ze in de poffertjespan in wat arachideolie.
Warm direct voor het uitserveren op gedurende 4 minuten in een oven van 170°C.

Uitserveren:

Kruid de kabeljauwfilets rondom lichtjes met versgemalen peper en fleur de sel.
Bak de kabeljauw mooi goudbruin aan 1 zijde in olijfolie. Laurier meebakken in de pan.
Voeg aan het einde een klontje boter toe.
Zet vervolgens nog een 3-tal minuten in de oven van 160°.
Laat kort rusten.
Snijd de asperges in stukken en brand met de brander en zet ze dan 4 minuten in de stoomoven met wat gesmolten boter en peper en zout om wat op te warmen.
Schik de kabeljauw in het midden van het bord.
Rasp er wat limoenzeste overheen.
Schik de asperges eromheen.
Werk af met de lavaspesto, hollandaisesaus, en de aardappelpoffertjes.

NAGERECHT: rabarberdessert met witte chocoladecrème en sorbet.

3 eieren
10 g suiker
Snufje zout
210 g witte chocolade
150 ml room
2 blaadjes gelatine

200 ml water
80 g suiker
30 g druivensuiker
500 g aardbeien
1 citroen

65 g yoghurt
65 g witte chocolade
1/4 limoen

4 stengels rabarber
1,5 vanillestokje
150 g frambozensap
(diepvries)
100 ml water
100 g suiker

Bereiding: witte chocoladecrème.

Week de gelatine in koud water.

Hak de chocolade in kleine stukjes en smelt in een kom boven een bain-marie.

Klop de room niet te stijf.

Klop de eidooiers met de suiker en een snufje zout boven het water schuimig tot 80°C.

Knijp de gelatine uit en los die op in het opgeklopte eidooiermengsel.

Roer langzaam de gesmolten chocolade erdoor en spatel tot slot de slagroom door het licht afgekoelde mengsel.

Schep de chocoladecrème in een spuitzak en bewaar in de koeling of verdeel de crème in halve bolletjes mallen en zet in de diepvries.

Bereiding: aardbeisorbet.

Maak een suikersiroop van het water, suiker en druivensuiker.

Laat dit 3 minuten doorkoken en vervolgens helemaal afkoelen.

Maak de aardbeien schoon.

Mix dit samen met het citroensap en suikerwater in een blender.

Passeer dit door een zeef en draai er een sorbet van in de ijsmachine.

Vries vervolgens in tot het uitserveren.

Bereiding: witte chocolade-yoghurtcrème.

Hak voor de crème de witte chocolade fijn en smelt boven de bain-marie.

Meng de yoghurt met het limoensap en de limoenrasp en voeg langzaam de gesmolten chocolade toe.

Laat dit afkoelen en doe vervolgens in een spuitzak.

Bereiding: frambozenrabarber met vanille.

Was de rabarber, snijd in hapklare stukjes en schik in een ovenschaal.

Maak een suikersiroop van 100 ml water en 100 g suiker en laat 3 minuten koken.

Verdeel de suikersiroop het vanillemerg en het frambozensap over de rabarber.

Dek de ovenschaal volledig af met aluminiumfolie en bak in een voorverwarmde oven op 170°C in ongeveer 15 – 18 minuten gaar.

Laat afkoelen.

40 g witte basterdsuiker
60 g roomboter
75 g bloem (gezeefd)
Rasp van een 1/4 citroen
1,5 g bakpoeder
Mespunt zout
13 g gesmolten boter

1 pond verse aardbeien
Citroenmelisse

Bereiding: zandkoekjes voor de crumble.

Verwarm de oven voor op 170°C.

Meng alle ingrediënten tot een deeg.

Strijk dit uit op een plaat met bakpapier, en daarop nog een bakpapier en dan uitrollen tot gelijke dikte.

Bak dit ongeveer 15 minuten in de voorverwarmde oven.

Maal dan fijn in de keukenmachine en meng met de gesmolten boter en een snufje zout.

Giet het mengsel nogmaals op een bakplaat en bak 10 minuten op 180°C.

Laat afkoelen en hak fijn.

Uitserveren.

Spuit de witte chocoladecrème met een spuitzak op het bord (of haal de diepgevroren crème uit de mal en laat ontdooien op het bord).

Plaats de frambozenrabarber op het bord.

Schik er verse in plakjes gesneden aardbeien op.

Voeg de chocolade-yoghurtcrème erbij en de aardbeiensorbet ernaast.

Werk af met de crumble en de citroenmelisse.