



## MENU

Juni 2026

Zeeuws menu

### WIJNEN

Vermentino  
Di Sardegna doc

Le Paradou rosé

Haute Gabrière  
Chardonnay Piot Noir

Vinsobres  
Cru du Rhône

### GERECHTEN

#### AMUSE

Scheermesjes met een crème van doperwt

#### VOORGERECHT

Noordzee garnalen met garnalen-paprikagelei

#### TUSSENGERECHT

Vissoep met kingfish tartaar

#### HOOFDGERECHT

Rouleau van Zeeuws lam, zoete ui en lamsjus

#### NAGERECHT

Zeeuwse babbelaar crème brûlée, bolusroomijs  
en een zeeuwse bolus.

## AMUSE: Scheermesjes met een crème van doperwt.

1 kg scheermessen  
1 teentje knoflook  
150 ml witte wijn  
olijfolie  
1 g agar agar

0.5 venkel  
8 ml witte wijnazijn  
1.5 g venkelzaad  
1.5 g roze peperkorrels  
½ citroenschil  
zout

200 g doperwten  
(diepvries)  
50 ml olijfolie

15 ml citroensap  
15 ml azijn  
30 ml olijfolie  
10 g bottarga, geraspt  
zout

12 doperwten vers

### Scheermessen

Leg de scheermessen ongeveer 30 minuten in zout water. Gooi scheermessen die openstaan en niet dichtklappen na aanraken direct weg. Verhit in een ruime kookpan een scheut olijfolie en voeg de gepelde en fijngesneden knoflook toe. Doe de schelpen in de pan zodra de olie heet is en blus af met de witte wijn. Doe direct de deksel op de pan en laat stomen tot de scheermessen mooi open zijn. Ongeveer 30 seconde tot 1 minuut, anders worden ze taai. Haal de schelpen uit de pan, koel ze meteen onder stromend koud water op het doorgaren tegen te gaan maar bewaar het kookvocht. Haal het vlees uit de schelpen. Snijd het witte gedeelte tot het darmkanaal eraf.. Maak de schelpen goed schoon. Schenk het kookvocht door een zeef en meet 100 ml af en voeg de agar agar toe. Breng dit aan de kook en laat 1 minuut koken. Schenk in een bakje en laat 1 a 1½ uur opstijven in de koelkast. Draai vervolgens fijn in een blender en bewaar in spuitzakje.

### Gemarineerde venkel

Verwijder de uiteinden van de venkel en snijd de venkel in kwarten. Meng alle ingrediënten en plaats in de stoomoven tot de venkel beetgaar is. Laat afkoelen. Giet de venkel af in een zeef en snijd de venkel in kleine stukjes en maak op smaak met zout. Smeer in met olijfolie en geef het wat kleur met een gasbrander.

### Crème van doperwt

Breng een pannetje water aan de kook en kook de doperwten gaar en spoel daarna af met koud water. Draai de erwten tot een gladde crème in de blender met de olijfolie. Zeef tot een gladde massa. Bewaar in een spuitzak.

### Vinaigrette

Meng alle ingrediënten voor een vinaigrette.

### Doperwten

Blancheer kort (30 seconde) in kokend water, koel daarna in ijswater en dubbel dop de doperwten.



dille of  
groen van de venkel  
zout

### **Uitserveren**

Meng de in kleine stukjes gesneden scheermessen (± 1 cm) met een deel van de vinaigrette. Meng de dubbel gedopte doperwten met een beetje vinaigrette. Leg de schoongemaakte schelpen op een bord 2 pp. Spuit de crème van doperwten in de schelp. Leg om en om de venkel en scheermessen op de crème. Verdeel hierop de doperwten. Druppel een beetje van de vinaigrette over het gerecht. Spuit wat kleine dotjes van het kookvocht gel in de schelp en garneer het gerecht met dille of het groen van de venkel.

## VOORGERECHT: Noordzeegarnalen met puntpaprika en zeekraal

500 g garnaalpulp  
Olijfolie  
200 ml witte wijn  
100 ml cognac  
1 ui  
2 teentjes knoflook  
750 ml kippenbouillon  
2 g agar agar

2 rode puntpaprika's  
50 ml olijfolie  
1 teentjes knoflook  
0.5 ui  
4 lente-uitjes  
200 ml kippenbouillon  
50 ml room  
8 ml wodka  
1 g agar agar  
0.5 g citras

40 g zeekraal  
15 g spinazie  
125 ml kippenbouillon  
5 ml sushi azijn  
5 ml citroensap  
1 eiwit  
50 ml olijfolie  
25 ml druivenpitolie

### Garnaalgelei

Bak de garnaalpulp 3 minuten aan in hete olie.  
Voeg de gesnipperde ui en knoflook toe.  
Blus af met cognac en witte wijn.  
Kook in en voeg kippenbouillon toe.  
Laat zacht tot 250 ml reduceren en zeef.  
Vermeng 250 ml bouillon met de agar agar verwarm tot 100°C. Stort in een ronde schaal.  
Let op de grote van de schaal, je moet er 12 rondjes van 3.5 mm uit kunnen halen.  
Laat afkoelen en opstijven in de diepvries.

### Paprika-emulsie

Rooster de paprika's met wat olijfolie in een hete oven van 220°C tot ze een beetje zwart kleuren. Haal het vel eraf en de pitjes eruit.  
Stoof de gesnipperde ui, wit van de lente-uitjes en de knoflook aan in olijfolie en voeg de paprika toe. Geef groen van lente-ui aan hoofdgerecht.  
Blus met de wodka en voeg de bouillon en de room toe. Laat 20 minuten zachtjes stoven  
Mix en zeef alles.  
Meng 250 g paprikacoulis met de 0.5 g citras en daarna met met 1 g agar agar, verwarm tot 100°C.  
Laat hierna wat afkoelen en stort op de opgesteven garnalengelei.

### Zeekraalemulsie

Was de spinazie en zeekraal en droog in een doek.  
Mix de zeekraal met spinazie, kippenbouillon, sushi azijn, citroensap en eiwit (eigelijk gaat naar mayonaise) in een blender en emulgeer met olijfolie en de druivenpitolie tot een mooie gladde crème. Bind eventueel met wat xantana  
Doe de crème in een spuitzakje.

1 eidooier  
15 ml natuurazijn  
10 ml mosterd  
200 ml zonnebloemolie  
½ tl-piment d'espelette

200 g garnalen  
25 g zeekraaltakjes  
zout

### **Mayonaise pigment d'espelette**

Meng alle ingrediënten behalve de olie en de piment d'espelette.

Voeg geleidelijk de olie tot je een mooie gebonden saus krijgt.

Meng 50 g van de zelfgemaakte mayonaise met de piment d'espelette. Voeg voor de kleur eventueel wat tomatenketchup toe.

Doe de mayonaise in een spuitzakje

### **Uitserveren**

Steek 12 rondjes uit de gelei en snijd in 2. Leg er eentje plat en eentje op zijn zijde.

Leg er 2 hoopjes garnalen tegen en spuit er de pigment mayo tegen.

Spuut er streepjes zeekraalemulsie rond en werk af met zeekraaltakjes.

## TUSSENGERECHT: Vissoep met dille dragon parels, dille olie en kingfish tartaar

1 kg visgraten van tong  
en of tarbot  
1 ui  
½ venkel  
½ prei  
7 peterselie stengels  
65 g gerookt Zeeuws  
spek  
3 takjes tijm  
zeekraalzout  
2 laurier blaadjes  
30 g boter 30 g bloem  
2 takjes dragon  
10 peperkorrels  
¼ citroen  
250 ml witte wijn  
50 ml Pernod  
1500 ml water  
1 teentje knoflook

400 g schoongemaakte  
kingfish  
30 g sjalotten  
60 g wit van de prei  
2 el sushi azijn  
½ el limoensap  
scheutje olijfolie  
zeekraalzout  
peper

### Vissoep

Spoel de visgraten (zonder kop) af en hak ze in fijne stukken.

Verhit de boter in een grote pan en laat de graten zachtjes zweten.

Snijd de groente fijn en voeg ze samen met het spek toe en bak ze kort even mee. Let op ze mogen niet verkleuren.

Blus af met de witte wijn en de Pernod en voeg de kruiden, de citroen en het water toe.

Laat dit onder voortdurend afschuimen 30 minuten trekken.

Zeef de bouillon door een fijne zeef of passeerdoek. Laat de bouillon inkoken tot 1,25 liter.

Smelt de boter en voeg de bloem toe, laat even garen en schenk de warme bouillon er langzaam bij.

Voeg nog een scheutje room toe en breng op smaak met zeekraalzout en peper.

### Kingfish tartaar

Bestrooi de kingfish met grof zeezout. Pekel ongeveer 10 minuten en spoel daarna het zout eraf.

Droog de kingfish met wat keukenpapier en snij de vis in een fijne tartaar.

Snij de sjalot en de prei in een zeer fijne brunoise en hak de dille fijn.

Voeg dit bij de tartaar en voeg de sushi azijn, limoensap en olijfolie naar smaak toe.

Breng de tartaar op smaak met zeekraalzout en peper.

12 g dille  
12 g spinazie  
45 ml zonnebloem olie  
zout

10 g dille  
2 g dragon  
12 g spinazie  
30 g water  
1.5 g agar agar  
15 g yoghurt  
snufje zeekeerzout  
200 ijskoude  
zonnebloemolie

dille  
4 radijsjes

### **Dille olie**

Doe alle ingrediënten in de staafmixer en mix een aantal minuten. Zeef daarna door een passeerdoek. Doe de olie in een spuitflesje

### **Dille dragon parels**

Ontstengel de dille, dragon en spinazie.

Blancheer de dille, dragon en spinazie kort.

Meng de uitgelekte kruiden, water, yoghurt en zout met een staafmixer in een hoge maatbeker. Zeef het in een fijne zeef. Plaats het gezeefde mengsel in een pannetje en breng aan de kook.

Voeg de agar agar toe en laat een minuutje meekoken.

Plaats de massa in een spuitflesje en laat afkoelen.

Druppel nu gelijkmatig druppels in de zeer koude olie (staat in de diepvries) zodat er parels ontstaan.

Zeef de parels uit de olie en spoel ze af onder koud water.

Zet de schone olie voor de volgende groep weer in de vriezer

### **Uitserveren**

Schik de tartaar in een ring op een diep bord en leg op de tartaar in julienne gesneden radijs en wat dille dragonparels. Werk af met een takje dille.

Schenk de vissoep aan tafel rondom en druppel wat dilleolie in de soep.

## HOOFDGERECHT: rouleau van Zeeuw lam, fleur de courgette, zoete ui en lamsjus

1200 g Lamsbout  
zonder bot  
30 g currypasta  
30 ml olie  
peper/ zout  
1 limoen

afsnijdsel lam  
400 ml lamsfond  
½ teentje knoflook  
1 ½ wortel  
1 takje dragon  
50 g honing  
3 takjes tijm  
½ takje rozemarijn  
2 blaadjes laurier  
20 ml rode wijnazijn  
100 ml madeira  
peper en zout

45 ml olijfolie  
30 ml druivenpitolie  
4 teentje knoflook

4 groen van lente ui van  
voorgerecht

### Lamsrouleau

Snijd de schoongemaakte lamsbout in gelijke plakken, sla ze voorzichtig plat (zo dun als een schnitzel) en kruid ze met peper en zout. Smeer in met een mengsel van currypasta, olijfolie en geraspte limoen zeste. Rol ze strak op in plastic folie en daarna nog een keer in folie (gebruik geen geperforeerd folie). Trek vacuüm en zolang mogelijk in de sous vide op 57 °C. Minimaal 2 uur.

### Lams jus

Bak de afsnijdsels van de lam even aan. Voeg daarna de lamsfond, de wortel, de look en de dragon toe en laat wat reduceren. Zeef de saus door een zeef. Karamelliseer de honing en voeg de kruiden toe. Blus met de azijn en reduceer met madeira. Laat lichtjes indikken. Voeg de reductie bij de lamsjus.

### Knoflookolie

Verwarm de olijfolie, druivenpitolie en de fijngesneden knoflook in een pan tot net onder het kookpunt. Laat afgedekt afkoelen. Zeef door een fijne zeef net voor gebruik.

### Lente ui garnering

Snijd het groen van de lenteui in de lengte door zodat je ze uit kan vouwen tot een lange repen. Snijd deze in stukjes van ongeveer 4 cm. Leg ze op elkaar en snijd ze in hele dunne julienne reepjes. Leg deze in ijswater en laat ze staan totdat ze gaan krullen. Laat ze in water laten staan tot uitserven en dep ze dan droog.

9 zoete uien  
3 teentje knoflook  
500 ml gevogelte  
bouillon  
1 ½ citroen  
zout peper  
olijfolie

2 tenen knoflook  
1 ei  
1 el citroensap  
5 g zout  
100 ml zonnebloemolie

1 sjalot  
1 courgette

1 courgette  
200 ml aioli  
lenteui

### **Zoete ui**

Zorg dat je 3 mooie lamellen krijgt pp van de uien. Pocheer de lamellen in 500 ml gevogelte bouillon gaar. Haal ze uit de bouillon en kruid ze met peper, zout en citroenrasp. Bewaar de bouillon. Snijd de rest van de uien grof en fruit deze in olijfolie, kruid met peper, zout en knoflook. Voeg de bouillon van de lamellen toe en stoof gaar.  
Giet het mengsel af en maal in de keukenmachine tot een mooie crème. Bewaar in een spuitzak.

### **Aioli**

Hak de knoflook fijn en voeg alle andere ingrediënten toe.  
Zet de klopper van de bamix op de bodem van de maatbeker en zet de bamix aan op de laagste stand. Laat deze draaien op de bodem tot je een vaste massa om de voet ziet ontstaan. Ga nu langzaam naar de hoogste stand en haal de bamix langzaam omhoog terwijl je iets drukt op de massa. Nu zal de aioli helemaal gaan binden. Haal de bamix nog een keer of twee heen en weer door de aioli tot alles goed gemengd is en je de juiste dikte hebt.

### **Courgette**

Snijd de sjalot fijn. Snijd de courgette brunoise en breng op smaak met zout, peper en de knoflookolie.  
Fruit de sjalot aan en voeg de courgette toe. Fruit alles licht aan de courgette moet krokant blijven.

### **Uitserveren**

Spuut aioli in de uienlamellen en vul verder op met de courgetteblokjes.  
Haal het lamsvlees uit het vacuüm, kruid met peper en zout en dep het droog. Braad het in een hete pan met olie 30 a 45 seconde per kant bruin en laat daarna even rusten onder aluminiumfolie. Giet het overgebleven vocht bij de lamsjus.  
Strijk de uien crème op het bord met daarop het vlees, schik de lamellen eromheen garneer met het gekrulde lenteui groen.  
Nappeer het vlees met de lamjus.

## NAGERECHT: Zeeuwse babbelaar crème brûlée, bolusroomijs en mini Zeeuwse bolussen

750 ml room  
150 ml melk  
1 vanille stokje  
135 g eidooiers vers  
135 g suiker  
14 babbelaars

4 eiwitten  
230 g kristal suiker  
30 g poedersuiker  
800 ml water  
zout

350 g bloem  
7 g gist  
210 ml lauwwarme melk  
1 ei  
35 g zachte boter  
25 g suiker  
zout  
350 donkere basterd  
suiker  
2 tl kaneel

### Zeeuwse babbelaar crème brûlée

Doe de slagroom, melk en babbelaars in een pan en verwarm zachtjes tot de babbelaars volledig zijn opgelost. Niet laten koken. Je kan de babbelaars ook eerst iets kleiner maken. Schraap het merg uit het vanillestokje en voeg dit samen met het vanillestokje aan het slagroom melk babbelaar mengsel toe en laat nog zachtjes 10 minuten trekken. Haal het vanillestokje eruit.

Klop de eidooiers met de suiker licht romig (niet luchtig).

Giet het warme roommengsel bij het eimengsel terwijl je blijft roeren.

Giet het mengsel in oven schaaltes en zet deze in een ovenschaal met warm water (au-bain marie).

Bak deze 45 a 55 minuten op 140 °C in de oven tot de crème gestold is (mag nog wiebelen in het midden).

Laat afkoelen in de koelkast.

### Italiaanse meringue

Klop 4 eiwitten die over zijn van de crème brûlée met de poedersuiker in de kitchen aid stijf en glanzend.

Verwarm het water en de poedersuiker op laag vuur tot alle suiker is opgelost. Houd de binnenkant van de pan met een kwastje met koud water vrij van de suikerkristallen. Draai het vuur hoog en neem de pan van het vuur als de suiker thermometer een temperatuur van 122 °C aangeeft. Zet de keukenmachine op een lage stand en schenk in een dun straaltje de suikersiroop erbij. Let erop dat de stroop de klopper niet raakt. Blijf op de langzaamste stand kloppen tot het geheel is afgekoeld. Dit zal ongeveer 15 minuten duren. Bekleed een bakplaat met keukenpapier en spuit hierop de gewenste vormen. In een oven van 120 °C enkele uren laten drogen. Laat de oven deur op een kier staan.

### Zeeuwse bolus

Meng de gist met de bloem, verwarm de melk tot 40°C en voeg dit aan de bloem toe samen met het ei, suiker en het zout. Kneed dit

In de keukenmachine in 7 minuten tot een glad deeg. Voeg de boter aan het deeg toe. Zodra het deeg slap en plakt is het goed.

Haal het deeg uit de kom en verdeel het in 12 stukken ± 40 g. Maak er bolletjes van en laat ze onder een doek 10 minuten rijzen.

Meng de basterdsuiker met de kaneel.

Na het rijzen rol je de bolletjes door de suiker met kaneel tot een staafje van ongeveer 7 cm. Hoe meer suiker er in het deeg komt hoe plakkerig de bolussen straks zijn.

Laat de staafjes 10 minuten rijzen onder een doek en rol ze vervolgens nog een keer door de suiker tot een lengte van 15 cm. Rol de bolussen nu op en leg ze op een bakplaat op bakpapier. Dek ze weer af met een vochtige doek en laat de bolussen nog 40 minuten rijzen. Verwarm de oven voor op 250 °C en bak de bolussen af in 5 minuten max.

Haal de bolussen uit de oven en draai ze om op een andere bakplaat met bakpapier. Alle beetje gesmolten suiker die op de plaat liggen schep je over de bolussen heen. Laat ze afkoelen. De suiker die over is kan bewaard worden voor de volgende groep.

60 g eidooier  
125 g suiker  
300 ml melk  
1 vanille stokje  
200 ml room  
± 90 g boluspoeder

rietsuiker

### **Bolus ijs**

Sla een ruban van de eidooiers en de suiker (luchtig tot de massa verdubbeld in hoeveelheid ongeveer 10 minuten).

Breng de melk met het vanillestokje aan de kook en laat dan 10 minuten trekken.

Giet de melk voorzichtig op de ruban.

Meng alles en zet koud weg.

Voeg de room toe als het mengsel is afgekoeld. Voeg het boluspoeder toe en maak er ijs van in de ijsmachine.

### **Uitserveren**

Strooi wat suiker op de crème brûlée en brand er met een brander een mooi karamellaagje op.

Maak naar eigen inzicht er een mooie presentatie van.