



**Menu september 2021**

**Kippenlevermousse met kerrie koekjes**

**Gerookte Heilbot met zwarte knoflookcrème**

**Open ravioli met langoustines, venkel en wilde spinazie**

**Meloensoep met champagnesabayon**

**Kalfwang met artisjok, tuinbonen en basilicummayonaise**

**Dessert van misopeer met zwart sesam ijs en karamelsaus**

**Samengesteld door : Dick Spruit en Frans Rijke**

**Eet smakelijk!**

# Kippenlevermousse met kerriekoekjes

Uitserveren om: 20.00 uur - Uitvoering: 2/3 personen - Apparatuur: oven 165°C

## Ingrediënten voor 16 porties

### Kippenlevermousse

800g kippenlever  
4 sjalotjes  
2.5 dl slagroom  
2 teentjes knoflook  
200 ml kippenbouillon (uit pot)  
4 el cognac  
4 g agar agar  
zout/ peper  
olijfolie

## Bereidingswijze

Maak zo nodig kippenlevertjes schoon door peesjes en vet weg te snijden.  
Snij sjalotjes fijn en fruit ze glazig in beetje olijfolie. Blus af met cognac. Sla de slagroom stijf op yoghurtdikte en bewaar in koelkast. Verwarm de kippenbouillon tot kookpunt en voeg goed roerend de agar agar toe. Laat een minuut doorkoken.  
Bak kippenlever in olijfolie op hoog vuur kort aan. (Niet te lang doorbakken! Binenkant moet roze blijven). Voeg zout en peper toe. Kippenlever, bouillon en sjalotjes in keukenmachine of blender. Draai tot glad mengsel. Voeg zo nodig nog wat peper zout toe. Laat even afkoelen (2/4 minuten). Spatel in kom opgeslagen slagroom toe tot lobbij geheel. Laat opstijven in koelkast.

### Kerrie koekje

150 g roomboter  
5 tl kerriepoeder  
150 g eiwit  
4 theelepels gembersiroop  
Sap van ½ limoen  
150 g bloem  
zeezout/peper

Verwarm oven op 160°C. Smelt roomboter in steelpan (niet te heet!). Voeg kerriepoeder toe en laat even mee warmen om aroma los te krijgen. Neem pan van het vuur en laat paar minuten afkoelen. Vermeng de gembersiroop, limoensap, eiwit en zout. Meng met garde het kerriemengsel er doorheen. Voeg als laatste de bloem toe en meng alles zodat een glad mengsel ontstaat.  
Maak met een siliconen kwast mooie “vegen” van beslag op beklede bakplaat (niet te dun). Bak wafels in 5-6 minuten goudgeel en haal wafels los van bakpapier. Pas op, zijn zeer breekbaar.

### Eindbereiding

potje kappertjes  
4 stengels bleekselderij  
32 grote zwarte olijven  
8 el kappertjes

Laat helft van de kappertjes uitlekken en droog af. Frituur de helft van de kappertjes op 160°C tot mooie open “bloemetjes”.  
Vul een spuitzak met spuitmondje met de kippenlevermousse. Snij van de olijven plakjes.  
Schil de bleekselderij en snijd in de lengte repen dunne repen met mandoline of dunschiller. Leg ze 10 minuten in ijswater. De bleekselderij gaat krullen en wordt extra knapperig. Droog de krullen voorzichtig voor de presentatie.

### Presentatie

Vene cress

*Bordjes op kamertemperatuur*

Spuit op bord 2 repen mouse tegen elkaar aan. Spuit daarop nog een lange reep. Strooi wat kappertjes, olijvenstukjes en wat bleekselderij krullen op de mousse. Steek 2 kerriekoekjes in de breedte in de kippenlevermousse. Maak af met wat venne cress.

# Gerookte Heilbot

## met zwarte knoflookcrème

Uitserveren om: 20.30 uur - Uitvoering: 2/3 personen - Apparatuur: sous-vide 80°C, rookoven, keukenmachine

### Ingrediënten voor 16 porties

#### Minuitjes in het zuur

30 mini uitjes (verse zilverui)  
25 g rode wijnazijn  
75 g gerookte olijfolie  
75 g zonnebloemolie  
25 g sushi azijn

#### Puree van knolselderij

600 g knolselderij  
115 g roomboter  
115 g gezouten macademia's  
zout/peper

#### Crème van zwarte knoflook

70 g eiwit  
70 g yoghurt  
15 g citroensap  
8 tenen zwarte knoflook  
270 g zonnebloemolie

#### Desemcroustons

4 sneetjes desembrood  
boter

#### Heilbot

1600 gr heilbot (voorkeur zelf fileren)  
óf 1100 gr heilbot filet  
gedroogde viskruiden: kervel,  
bieslook, peterselie, dille en dragon  
(bijvoorbeeld Stegeman)  
1 el rookmot

#### Presentatie

½ bosje dille  
4 el Cèpespoeder

Ronde warme borden

### Bereidingswijze

Alle ingrediënten in vacuümzak en vacumeren. 2 uur in de sous-vide op 80°C. Uitjes afgieten en halveren en afpellen tot halve schelpjes.

Knolselderij schillen en in blokjes snijden. Kook gaar in water met beetje zout. Doe roomboter, macademia's en de knolselderij in blender draai tot puree. Breng op smaak met zout/peper. Doe in spuitzak en warm houden in warmhoudkast.

Eiwit, yoghurt, ciroensap en geperste knoflook in keukenmachine. Druppelsgewijs de zonnebloemolie erbij tot een mooie crème.

Snij kleine vierkantjes van het desembrood en bak in de boter. Laat uitlekken op keuken papier.

Fileer de heilbot.

De bodem van de rookoven bedekken met aluminiumfolie en rookmot erover verdelen. Deksel erop (niet helemaal sluiten) op een laag gas en kijken wanneer het begint te roken. Filets droog deppen op smaak brengen met viskruiden en 6/10 minuten roken met deksel dicht. *Evt. nagaren in de oven op 100°C.*

Presenteer lauwwarm!! Maak een streep of rondje knolselderij op het bord. Verdeel hierover de heilbot in stukjes. Deze besprenkelen met de zwarte knoflook crème. Daarop de halve schelpjes uitjes. Afmaken met cepespoeder, desemcroustons en dille.

# Open ravioli

*met langoustines, venkel en wilde spinazie*

Uitserveren om: 21.00 uur - Uitvoering: 2/3 personen – Apparatuur: pastamachine

## Ingrediënten voor 16 porties

### Pasta deeg

300 g pastabloem  
zout  
2 el olijfolie  
3 eieren

### Langoustines

48 langoustines

### Bisque

500 g wortelen  
2 uien  
4 laurierblaadjes  
4 limoenblaadjes  
5 takjes tijm  
3 teentjes knoflook  
4 steranijsjes  
1 blikje tomatenpuree (35 gram)  
1 fles witte kook wijn  
olijfolie  
cognac  
zout/peper  
3 dl room  
citroensap

### Gestoofde venkel en spinazie

600 g wilde gewassen spinazie  
4 venkelknollen  
olijfolie

### Eindbereiding

## Bereidingswijze

Meng pastabloem (gezeeft) met zout. Maak kuiltje en voeg eieren en olijfolie toe. Kneed geheel tot mooi en soepel deeg. Laat 30 minuten rusten gewikkeld in huishoudfolie.

Draai pastadeeg door pastamachine tot dunne vellen (stand 6 of 7). Steek 32 rondjes uit vellen (8 à 10 cm) en bewaar onder een vochtige doek. Kook vlak voor uitserveren 3-5 minuten in gezouten water (afhankelijk van dikte pasta).

Pel langoustines en verwijder het darmkanaal. Bewaar afgedekt in koelkast.

Maak van de koppen, pantsers en fijngesneden groenten, kruiden en tomatenpuree (even aanbakken) tot een "bisque". Schenk de witte wijn en cognac erbij en laat 10 minuten zacht pruttelen. Zeef de bisque. Maak op smaak met zout/peper en room.

Verwijder hart uit de venkel en snij dunne plakjes op de mandoline. Snij de wilde spinazie in reepjes. Bak plakjes venkel kort in olijfolie. Voeg ook de spinazie toe en bak kort mee.

Bak de langoustines kort en krachtig in geklaarde boter. Breng op smaak met zout/peper.

---

**Presentatie**

2 citroenen

Oyster leaves

*voorverwarmde diepe borden*

---

Start met in het midden een klein spiegeltje saus.

Leg daarop een rondje pastadeeg.

Schep een portie gebakken venkel en spinazie bovenop het rondje.

Leg per bord 3 langoustines op de groenten.

Bedek het geheel met het tweede rondje pasta. Lepel wat saus er over en rond.

Rasp wat citroenzeste over het gerecht.

Leg twee dingesneden schijfjes citroen naast het gerecht en wat blaadjes Oyster leaves.

---

# Meloensoep met champagnesabayon

Uitserveren om: 21.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: keukenmachine

## Ingrediënten voor 16 porties

### Specerijen siroop

vanille essence  
400 ml balsamicoazijn  
8 el appelstroop  
kardemom  
vierseizoenenpeper

### Meloensoep

1 galiameloen  
200 ml cava  
4 el citroensap  
8 el sinaasappelsap  
4 el honing  
vanille essence

### Frambozen ijsblokjes

800 g frambozen (kan ook diepvries)  
6 el balsamicoazijn  
kardemom  
vierseizoenenpeper  
400 ml champagne (of cava)  
poedersuiker  
4 el honing

### Sabayon

200 g eigeel  
200 g witte basterdsuiker  
Vanille essence  
500 ml champagne  
400 ml slagroom

### Presentatie

1 zakje verse munt  
2 bakjes frambozen

*koude bordjes en 16 flûtes*

## Bereidingswijze

Balsamicoazijn, appelstroop, 4 mespunten kardemom, 4 mespunten peper en vanille essence naar smaak al roerend aan de kook brengen. Op matig vuur in ca. 10/15 minuten inkoken tot stroopdikte. Laten afkoelen.

Pitjes uit meloen verwijderen, vruchtvlees in stukken snijden en in de keukenmachine pureren

Toevoegen cava, honing, vanille essence, citroen en sinaasappelsap. Goed mengen en 2 uur in de koelkast.

Frambozen pureren in keukenmachine. Boven kom door zeef wrijven. 400 ml afmeten. Azijn, kardemom 4 mespunten, peper 4 mespunten, champagne erdoor roeren. Op smaak brengen met 4 el honing en poedersuiker. Puree in kleine ijsblokjesvorm gieten. 2 uur in de diepvries.

Eigeel, basterdsuiker, vanillezaadjes en champagne luchtig opkloppen met de mixer in lage stand (of garde) au bain-marie tot mooi gebonden schuimige vla. Inzetpan in koud water zetten en opnieuw doorkloppen tot mengsel koud is.

De slagroom lobbig kloppen en luchtig door sabayon spatelen. Afgedekt in koelkast bewaren.

Met satéstokje op vier borden ter garnering dunne lijntjes specerijensiroop trekken. Houd 16 frambozen apart. Blaadjes munt van takjes plukken en in resterende frambozen steken. Muntframbozen over borden verdelen.

Framboos onder in vier champagneflûtes leggen. Meloensoep in glazen schenken en met lepel champagnesabayon erop scheppen. Glazen in midden van borden zetten. Frambozenijsblokjes uit vormpjes drukken en op borden leggen. Direct serveren.

# Kalfwang *(Sergio Herman)*

*met artisjok, tuinbonen en basilicummayonaise*

*Uitserveren om: 22.00 uur - Uitvoering: 2/3 personen - Apparatuur: blender, mandoline, frituur 160°C*

## **Ingrediënten voor 16 porties**

---

### **Kalfwang**

2,5 kg kalfswang  
6 stengels bleekselderij  
3 uien  
2 wortels  
12 takjes tijm  
24 blaadjes salie  
100 ml rode wijn  
1 lt runderfond  
4 teentjes knoflook

---

### **Artisjokken en tuinbonen**

8 artisjokken (vers/blik)  
500 g tuinbonen (diepvries/vers)  
400 ml kippenfond  
room  
boter  
zout/peper

---

### **Basilicummayonaise**

bosje basilicum  
50 g gewassen spinazie  
100 ml groentebouillon  
100 gram eidooier (pak)  
3 el witte wijn azijn  
1 el mosterd  
375 ml zonnebloemolie  
zeezout/ witte peper

---

### **Aardappelchips**

5 grote frietaardappelen  
frituurolie  
fijn keukenzout

---

## **Bereidingswijze**

---

Haal eventueel aanwezig vel van de kalfswangen.

Kruid de kalfswangen met zeer weinig zout en peper en bak in olijfolie.

Snij wortel, bleekselderij, ui fijn en voeg samen met tijm, salie en geplette knoflook bij de kalfswangen.

Laat even stoven blus af met rode wijn en runderfond. Gaar in minimaal een/twee uur (gebruik eventueel pressure cooker). Als kalfswangen mooi zacht zijn uit de jus halen. Laat jus inkoken tot sausdikte.

Zet de kalfwang opzij tot de eindbereiding.

---

Schil de artisjokken tot bodem overblijft. Zie instructiefilmpje.

(<https://www.youtube.com/watch?v=BrXo4n--PWY>)

Kook de bodems in ongeveer 20 minuten mooi gaar.

Kook tuinbonen met beetje zout. Laat beetje afkoelen en dop nogmaals (dubbeldoppen!).

Snij de artisjokbodems in mooie puntjes en sauteer deze samen met de tuinbonen in 400 ml kippenfond, room en boter. Maak op smaak met peper en zout.

---

Doe de spinazie, basilicum, eidooier, azijn en mosterd in de blender en laat draaien tot een homogene massa. Voeg afhankelijk van de dikte wat groentebouillon toe. Voeg vervolgens de olie langzaam toe tot een mooie mayonaise. Kruid met witte peper en zout. Zet koud weg.

---

Snij de aardappelen flinterdun op de mandoline. Spoel af met koud water. Droog goed af met keukenpapier en frituur op 160°C graden. Laat uitlekken en bestrooi licht met fijn keukenzout.

---

---

**Gegrilde little gem**

8 littele gems  
citroensap  
olijfolie extra vierge  
zout/peper

---

Snijd de littele gems in gelijke partjes in de lengte en gril deze in grilpan. Laat goed doorgaren! Breng op smaak met olijfolie, zout/peper en citroensap.

---

**Eindbereiding**

---

Proportioneer kalfswang in 16 mooie partjes.

---

**Presentatie**

bosje kervel

*warme borden*

---

Leg centraal op het bord de kalfswang.  
Dresseer de tuinboontjes, artisjok en little gem om de kalfswang.  
Lepel royaal de saus over de groenten en kalfswang.  
Schep flink wat basilicummayonaise rond het gerecht.  
Maak af met wat aardappelchips en een takje kervel.

---



# Dessert van misopeer

## *met zwart sesamijs en karamelsaus*

*Uitserveren om: 22.30 uur - Uitvoering: 2/3 personen - Apparatuur: ijsmachine, oven 170°C  
2 bakblikken, keukenmachine*

### **Ingrediënten voor 16 porties**

---

#### **Misopeer**

8 rijpe handperen  
150 g boter  
150 g donkere basterdsuiker  
300 ml room  
150 g Japanse miso

---

#### **Zwart sesamijs**

6 tl zwarte sesamzaadjes  
6 el zwarte sesamzaadjes  
400 ml volle melk  
6 el ahornsiroop  
2 vanillestokjes  
6 eidooiers (100gram)  
100 g rietsuiker  
800 ml volle room  
snufje fleur de sel

### **Bereidingswijze**

---

*Verwarm de oven voor op 170 °C.*

Peren schillen, halveren en klokhuis eruit halen.

Smelt de boter in een steelpan op laag vuur, roer de basterdsuiker erdoor en laat in 10 min een beetje karamelliseren.

Roer de room en miso erdoor en laat zachtjes aan de kook komen.

Haal de saus van het vuur.

Vul een ovenschaal met de peren strak tegen elkaar. Schenk de saus erover.

Zet de schaal 30 min in de oven. Keer de peren na 15 minuten.

Zet weg tot eindbereiding.

---

Rooster 6 theelepels sesamzaadjes in een antiaanbakpan op matig vuur tot je ze lichtjes hoort “knetteren”. Haal ze uit de pan en laat ze afkoelen. Maak een pasta door 6 el zwarte sesamzaadjes door de ahornsiroop te roeren.

Breng 400 ml volle melk tot net aan de kook, haal van het vuur en voeg de zaadjes van de vanillestokjes toe en ook de stokjes zelf.

Laat 15 min trekken.

Klop 6 eidooiers op met de rietsuiker tot je een lichtgeel mengsel krijgt. Voeg de ahornsiroop, de geroosterde sesam en de pasta toe. Meng alles goed door elkaar.

Haal het vanillestokje uit de melk en giet deze voorzichtig bij het eimengsel terwijl je blijft roeren. Giet het mengsel terug in de pan waarin je de melk gekookt hebt. Laat het op zacht vuur indikken terwijl je voortdurend blijft roeren. NIET koken. Temperatuur tot ca. 80 graden. Je zal zien dat tijdens dit indikken de kleur verandert, Als het mengsel lichtjes is ingedikt, pan van het vuur en goed af laten koelen.

Klop de room met een beetje zout tot yoghurt dikte. Voeg hier het afgekoelde mengsel aan toe en meng het voorzichtig door elkaar. Zet minstens 2 uur in de ijskast (of korter in diepvries). Draai er daarna ijs van in ongeveer 15 minuten dan wordt het niet te ‘ijzig’. Daarna nog uurtje in de diepvries.

---

---

**Oublie met sakeroom**

60 gram eiwit  
120 gram poedersuiker  
2 tl gemberpoeder  
20 gram vanillesuiker  
120 gram bloem  
100 gram roomboter  
zout

---

*Oven voorverwarmen 170 graden. Bekleed de bakplaten met bakpapier.*

Smelt de boter en laat afkoelen. Klop het eiwit los met de poedersuiker. Roer de vanillesuiker, gemberpoeder, het zout en de bloem er door de eiwit/suiker. Voeg de gesmolten, vloeibare afgekoelde boter toe. Roer door tot een mooi beslag en laat een halfuurtje rusten.

Leg afgestreken theelepels van het mengsel op de bakplaat op 10 cm afstand en bak in 6/7 minuten mooi goudgeel.

Na het bakken 1 minuut laten afkoelen. Schep de koekjes van de bakplaat en rol ze rond deegrol van rol van 2 cm. Laat afkoelen tot ze stevig zijn om van de steel af te schuiven en laat ze verder afkoelen.

---

**Vulling**

2.5 dl slagroom  
1 el suiker  
2 el sake

---

Klop de slagroom stijf met de suiker en de sake. Doe dit in een spuitzak in de ijskast

---

**Eindbereiding**

---

Spuit vlak van tevoren de rolletjes in met de slagroom. Eerst vullen tot de helft, dan omdraaien en de andere helft

---

**Presentatie**

½ bosje muntblaadjes  
zwart sesamzaad geroosterd

---

Leg een misopeer op bord, schep de saus erover heen.

Ernaast een quenelle ijs en een oublie.

Afmaken met wat muntblaadjes en wat zwart geroosterd sesamzaad.

*leisteenborden koud*

---