



**Menu februari 2022**

**Dit menu is geïnspireerd op gerechten die geserveerd worden in de volgende Haagse restaurants**

**VIGO Seafood bar**

**Restaurant Des Indes in Den Haag**

**Restaurant societeit de Witte**

Flan van zijdentofu met bietjes, zeewiersalade & sesamdressing

Steak tartaar van kalfshaas

Griet filet met knolselderijpuree, salade met een schuimige wasabi beurre blanc

Miserable van Pistachedeeg met drie variaties van frambozen

**Samengesteld door: Henri en Sean van Dun ([henri@vandun.nl](mailto:henri@vandun.nl))**

Eet smakelijk!

# Flan van zijdentofu

## *met bietjes, zeewiersalade & sesamdressing*

Uitserveren om: 14.00/20.00 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: Magimix, oven 165°C

### Ingrediënten

---

#### Flan van zijden tofu

480 g zijden tofu  
1 limoen  
7,5 cm gemberwortel  
sojasaus  
vissaus  
12 g suiker  
2 blaadjes gelatine  
45 g sesamolie  
zout en peper

---

#### Bietjes

275 g gele  
275 g chioggia bietjes  
0,75 theel. anijszaad.  
1,5 el zonnebloemolie  
zout en peper

---

#### Dressing

3 el zonnebloemolie  
1 limoen  
1,5 theel. sesamolie  
2 theel. wasabi pasta  
suiker  
zout

---

### Bereidingswijze

---

Was de limoen en rasp de schil. Pers de limoen vervolgens uit. Rasp de gember. Knijp de rasp uit zodat 1,5 tl sap uit de uitgeknepen geraspte gember wordt verkregen. Pureer de zijden tofu samen met limoensap en rasp, gember sap en suiker in de keukenmachine. Voeg de sesamolie toe en laat tot een smeug mengsel draaien. Breng het mengsel op smaak met sojasaus, vissaus, zout en peper. Meng alles goed door elkaar.

Week de gelatine in water.

Breng in een pannetje het tofumengsel al roerend met een garde voorzichtig aan de kook en laat 30 seconden zachtjes en al roerend doorkoken. Haal van het vuur af en los de gelatine op in het mengsel.

Giet het tofumengsel in met koud water omgespoelde vormpjes (gebruik de grote bolvormen van silicone) of kleine glaasjes en laat ze opstijven in de koelkast (min. 1 uur). Plaats evt kort in de vriezer zodat ze makkelijker uit de siliconenvorm komen. Stort ze daarna voorzichtig uit de vorm.

---

Schil de bietjes en snijd deze vervolgens met behulp van een mandoline in dunne plakjes.(2 mm). Plet het anijszaad. Meng de gele bietjes in een kom met het anijszaad en olie, breng op smaak met zout en peper. Meng de chioggia bietjes in een kom met alleen olie, breng op smaak met zout en peper.

Verdeel alle bietjes over een met bakpapier beklede bakplaat en rooster de bietjes ca. 15 minuten op 165°C.

---

Pers de limoen. Meng de olie, de wasabipasta, de suiker en 2 eetlepels limoensap tot een frisure en licht pittige dressing met een klein zoetje. Proef of de juiste combinatie van hoeveelheden wordt verkregen. Zet weg tot eindbereiding.

---

---

**Zeewier salade**

60 g verse zeesla

---

Was de zeewiersalade kort om overtollig zout te verwijderen.  
Meng de zeewiersalade met 1 of 2 eetlepels van de dressing.

---

**Gomasio**

3 el sesamzaadjes  
0,5 theel zout

---

Plet of maal de sesamzaadjes in de vijzel of in een keukenmachine en vermeng deze met het zout. Rooster de geplette sesamzaadjes in een voorverwarmde hete pan terwijl je deze constant in beweging houdt.

---

**Gefrituurde kappertjes**

30 g grote kappertjes  
110 ml arachideolie

---

Leg de kappertjes even in water om het overtollige zout kwijt te raken. Laat de kappertjes uitlekken en knijp ze eventueel uit. Frituur de kappertjes in een klein laagje olie op 140°C.

---

**Eindbewerking en presentatie**

Veldsla



---

Verdeel de plakjes biet in een cirkel over de borden.

Plaats in het midden van het bord de flan, die je net voor het serveren uit het vormpje haalt.

Leg rondom de flan kleine hoopjes zeewiersalade en garneer met de gomasio en de kappertjes.

Garneer op de flan een blaadje veldsla.

---

# Steak tartaar van kalfshaas

## *met kimchi van augurk*

Uitserveren om: 14.45/20.45 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: Oven 180 °C

### Ingrediënten

---

#### Kimchi van augurk

300 g verse augurken  
40 g ui  
3 el suiker  
1 theel. zout  
2 theel. kochukaru (Koreaans chilipoeder)  
2 theel gember  
1 el vissaus  
1 el sojasaus  
90 g wortels  
2 stengels lente-ui  
1 el citroensap  
citroenrasp  
Zout en peper

---

#### Steak Tartaar

750 g kalfshaas  
30 g cocktailaugurkjes  
3 lente-uitjes  
20 ml sojasaus  
7,5 ml sesamololie  
4 g sesamzaad  
40 ml honing  
1,5 teen knoflook  
zout, peper

---

#### Krokant bakje

7 a 8 plakken filodeeg  
40 g roomboter

### Bereidingswijze

---

#### Attentie begin hier meteen mee

Was de augurken en snijd ze in de lengte in 8 parten. Vacumeer de augurken sticks met de suiker en het zout en laat 60 minuten inwerken.  
Snijd de stengels lente-ui in zeer kleine ringen. Snipper de ui. Hak de gember. Rasp een halve citroen. Snijd de wortel julienne.  
Open de zak met gevacumeerde augurken en voeg alle ingrediënten bij de augurk. Breng verder op smaak met zout en peper en zet het geheel in de koeling.

---

Snijd de lente-ui in dunne ringen. Rooster het sesamzaad. Snijd de augurkjes brunoise.  
Meng de sojasaus, sesamololie, geroosterd sesamzaad, honing, knoflook met de helft van de lente-ui voor de marinade.  
Prepareer de kalfshaas door de vliezen en overtollig vet weg te snijden. Snijd de haas met de draad mee in dunne plakken.  
Marineer het vlees met de marinade en laat een uur staan. Snijd het vlees tot tartaar.

---

Haal het filodeeg **tijdig (ca.1 uur)** uit de vriezer. Bevochtig de filodeegvellen en steek er 16 rondjes uit van ongeveer 10 cm. Smelt de roomboter in een pannetje en bestrijk er de filodeeggrondjes en de kopjes mee.  
(het is handig om de kopjes ook in te smeren met boter zodat het deeg na het bakken makkelijk los komt)  
Rol het filodeeg over een klein kopje zodat je een bakje krijgt. Zet de vormpjes recht op een bakplaat en zet 3 tot 5 minuten in de oven op een temperatuur van 180 °C. Laat afkoelen.  
(evt kunnen in plaats van de kopjes siliconen vormpjes worden gebruikt)

---

---

**Eindbereiding en presentatie**

7,5 g sesamzaad

---

---

Vul het bakje met de tartaar. Leg het bakje midden op een rond plat bordje. Garneer de tartaar met de overige lente-ui en sesamzaad. Garneer op het bord wat kymchi.

---

# Griet filet met knolselderijpuree

## *en salade met een schuimige wasabi beurre blanc*

Uitserveren om: 15.15/21.15 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: Oven 160°C Oven 180°C, frituur 170°C

### Ingrediënten

---

#### Grietfilet

3 grote griet

#### Geklaarde boter

75 g boter

#### Visbouillon

½ prei

1 kleine winterwortel

1 ui

100 ml witte wijn

Water

graten

---

#### Knolselderij puree

1 kleine knolselderij (ca 500)

40 g boter

40 g room

2 theel truffeltapenade

zout, peper

### Bereidingswijze

---

Fileer de griet. Kijk vooraf op visfilieren.nl. Haal de kop, de kieuwen en overtollig bloed van de graten en was de graten voor de visbouillon. Portioneer de filets in 16 gelijke stukken. Wrijf in met wat zout en peper. Zet de filets koel weg tot 45 minuten voor het uitserveren.

Klaar de boter en zet weg voor gebruik bij het prepareren van de griet. Verwarm tijdig de oven voor op 160°C. Leg de griet in een ovenschaal en giet wat geklaarde boter erbij. Bak de griet vlak voor het uitserveren ca 5-8 minuten in de oven.

Snijd de groenten klein.

Was de graten en zet de graten op met koud water, de wijn en de groenten zodanig dat ze voldoende bedekt zijn. Breng de ingredienten aan de kook en laat ca 25 minuten zacht doorkoken. Verwijder daarna de graten en zeef het kookvocht. Kook vervolgens het vocht in tot je ca 100 ml overhoudt. De bouillon wordt gebruikt voor de gastrique bij de beurre blanc.

---

Verwarm de oven voor op 180°C Schil de knolselderij. Snijd de knol in twee gelijkmatige stukken. Wrijf beide stukken in met boter. Pak de stukken in met aluminiumfolie.

Pof de knolselderij in de oven gedurende een uur. Controleer met een vork of de selderij gaar is.

Verwijder de aluminiumfolie en doe de selderij in een grote Magimix. Draai door en voeg geleidelijk wat room toe en een eetlepel truffeltapenade toe zodat een gelijkmatige puree ontstaat. Breng op smaak met zout en peper.

Doe de puree vervolgens in een spuitzak en houd warm in de warmhoudkast.

---

**Gerookte amandelen**

80 gr ongebrande amandel  
1 el houtmot

---

Leg op de bodem van de rookoven een vel aluminiumfolie. Strooi op de folie de houtmot. Niet te veel, een desertlepel is voldoende. Leg op het6 rooster eveneens aluminium folieen prik dat op enkele plaatsen in. Strooi daarop de amandelen. Plaats de oven op de warmtebron. Schuif de deksel op de oven zodra het begint te roken. Rook de amandelen ca 10 tot 12 minuten.

---

**Salade**

1 knolselderij klein (300 gr)  
1,5 (2 kleine) Granny Smith  
1 el sinaasappelmarmelade

---

Schil de knolselderij. Snijd de knolselderij brunoise in blokjes van 2-3 mm. Schil de appels en verwijder het klokkenhuis. Snijd de appels eveneens julienne in de gelijke grootte als de knolselderij. Hak de gerookte amandel in een vijzel of met de Magimix. Meng de knolselderij en de appel met de gerookte amandelstukjes. Voeg naar smaak sinaasappelmarmelade toe.

---

**Schuimige wasabi beurre blanc***De gastrique*

225 ml droge witte wijn  
110 ml witte azijn  
75 ml visbouillon  
1 a 2 sjalotten  
8 takjes dragon  
2 theel zwarte peperkorrels,  
geplet

---

Snipper de sjalotjes. Plet de zwarte peperkorrels. Fruit de sjalotten en blus af met de wijn en de wijnazijn. Voeg de dragon en de peperkorrels toe. Laat het mengsel tot de helft inkoken. Voeg de visbouillon toe en laat verder tot een derde inkoken. Zeef het mengsel en vang het vocht op voor de beurre blanc.

*Beurre blanc*

190 g koude boter  
25 g Wasabipuree

---

Snijd de boter in kleine blokjes. Verwarm de gastrique op laag vuur en klop de koude boter er doorheen. Meng hierna de wasabi door de beurre blanc. Proef en voeg evt wasabipuree bij.

---

**Chioggiabiet**

2 chioggiabieten

---

Schil de chioggiabieten. Snijd de biet horizontaal zodat de tekening van de biet goed zichtbaar is in plakken van 2 mm. Blancheer de biet en leg de biet meteen in ijswater tot het moment van serveren.

---

**Gefrituurde wonton**

1 wontonvel

---

Snijd de wontonvellen in repen met een breedte van 4 cm. Snij deze vervolgen diagonaal door de helft zodat er mooie driehoeken ontstaan. Frituur deze op 170 °C tot goudbruin en breng op smaak met zout.

---

---

**Presentatie**

2 citroenen



---

Leg de salade in de vorm van een halve cirkel. Vul de vorm aan met wat dotjes puree. Dicht de cirkel af met griet. Deponeer in de cirkel een paar lepels beurre blanc. Steek wat stukjes wonton in de puree en leg op de griet een schijfje citroen.

---



# Miserable

## *Van pistachedeeg met drie variaties van frambozen*

Uitserveren om: 15.45/21.45 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: oven 170°C en 90°C

### Ingrediënten

#### Pistache biscuit

45 g bloem  
15 g maïzena  
135 g eiwit (ong 4 eiwitten)  
38 g Pistache pasta  
225 g suiker  
150 g amandelmeel  
6 druppels groene kleurstof  
45 g eierdooier (Eigeel van 3 eieren (evt meer afhankelijk van vochtigheid mengsel))

#### De frambozen vulling

70 g eiwitten  
110 gr fijne kristal suiker  
  
110 gr frambozenpuree  
2 theel suiker  
1,5 theel citroensap  
30 ml frambozenlikeur  
250 g boter

#### Frambozengelei

130 g frambozenpuree  
55 g water  
110 g suiker  
  
4,5 g gelatine  
60 g water

### Bereidingswijze

Voorbereiding: De boter en de frambozenpuree moeten op kamertemperatuur zijn. Leg bakpapier op twee bakplaten. Verwarm de oven voor op 170 gr C.

Maak een meringue van het eiwit en de suiker. Voeg langzaam de kleurstof toe en de pistachepasta. Voeg de eierdooier toe. Spatel de droge ingrediënten door de meringue.  
Spreid het mengsel gelijk uit over de twee kleine bakplaten tot een maximale dikte van 7 mm. Let op dat de dikte overal gelijk is. Je kunt ook een grote plaat gebruiken.  
Bak tot het deeg gaar is in de oven op 170 °C (rond 20 minuten)  
Laat afkoelen. Leg de platen in de vriezer zodat het kan worden verwerkt. Het deeg moet op maat worden gesneden.

Doe de eiwitten met een snuf zout en de kristalsuiker in de planeetmenger. Klop de merengue stevig.

Verwarm tegelijkertijd de frambozenpuree met de 2 tl suiker, het citroensap en de likeur. Laat afkoelen tot het een gelijke temperatuur heeft met de boter. (zie hierna)  
Klop in een andere bak de boter tot een smeùige massa en voeg dan de frambozenpuree al kloppend toe. Klop op lage stand.  
Spatel vervolgens de merengue er door heen totdat deze een geheel vormt met de boter crème.  
Doe de boter creme in een spuitzak.

Verhit de frambozenpuree met 55 milliliter water en de suiker. Zodra het mengsel begint te koken, laten afkoelen.

Week de gelatine in 60 gr water en verwarm het op een laag vuur tot de gelatine opgelost is. Roer de oplossing door de frambozenpuree totdat het een gelei wordt.  
Zet klaar om te verwerken als de miserable wordt gemonteerd. Let erop dat de gelei nog vloeibaar is als je het verwerkt over de

---

miserable.

---

---

### **Frambozengelato**

450 ml slagroom  
80 g eierdooiers  
85 g fijne kristalsuiker

Verwarm de slagroom tot het kookpunt. Laat daarna iets afkoelen. Klop de eierdooiers en de suiker au bain marie tot er een romig mengsel ontstaat. Klop vervolgens de afgekoelde slagroom er door. Blijf de custard roeren tot een laagje blijft plakken op de lepel. Haal de au bain-marie kom van de pan met kokend water en laat afkoelen.

375 g frambozenpuree  
38 g fijne kristalsuiker  
1 kleine theel citroensap

Verwarm de frambozenpuree eniogzins en meng dit met de suiker en het citroensap zodat er een glasse massa ontstaat. Spatel de afgekoelde massa door de afgekoelde custard en doe het geheel in de ijsmachine.

---

### **Merengue druppels**

45 g eiwit (1,5 eiwit)  
95 gr fijne kristalsuiker  
1 kleine thee l vanille extract

Klop de eiwitten met een mixer stijf. Voeg langzaam de kristalsuiker en vervolgens het vanille extract toe. Vul een spuitzak met het mengsel zodra het heel stijf is. (je moet de kom onderrstboven kunnen houden zonder d'fat het er uit valt)  
Spuit op een bakplaat bekleed met mabkpapier druppels van de merengue. Bak in een oven op 90°C gedurende ten minste een uur.

---

### **Opbouw miserable**

Bouw de miserable op uit de verschillende lagen. Haal het deeg uit de vriezer. Zorg dat de twee stukken deeg exact gelijk qua vorm zijn. Indien je een grote plaat hebt gebruikt snijd dan het deeg in twee gelijke stukken. Spuit op de onderste deegplaat de frambozenvulling. Dek af met de tweede deegplaat en spreid daar de laag frambozengelei gelijkmatig over heen.  
Zet terug in de vriezer. Nadat het bevroren is kun je het in 12 gelijke stukken snijden.

---

### **Eindbereiding en Presentatie**

1 frambozen  
Zwarte lei



Haal de bevroren miserable tijdig uit de vriezer. Snijd deze zolang deze bevroren is in 12 stukken (+ 1 voor de afwas). Leg deze op de lei. Garneer met een framboos en een bolletje gelato ernaast. Garneer verder met wat kleine bolletjes merengue.

---