



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

Gepliceerde tomaat met een schaaldierensalade

Flan van zijdentofu met bietjes, zeewiersalade & sesamdressing

Gebakken coquilles met een zalf van pastinaak, kreeftensaus en krokante enoki

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)

Eet smakelijk!

Geplisseerde tomaat

met een schaaldierensalade

Uitserveren om: 20.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: frituur 170°C

Ingrediënten voor 16 porties

Basilicum mayonaise

45 g eierdooiers
2 g zout
½ theel. zwarte peper
12 g mosterd, fijn
12 g chardonnay azijn
350 ml arachideolie
60 g basilicum
citroensap

Geplisseerde tomaat

16 middelgrote tasty tom tomaten

Avocado crème

2 avocado's
50 g slagroom
0,5 citroen
1 el sushi azijn
peper, zout

Garnalensalade

150 g Hollandse garnalen
150 g rivierkreeftjes
3 zongedroogde tomaatjes
0,5 Granny Smith appel
chilipoeder

Aardappelkrokant

1 aardappel

Bereidingswijze

Alle ingrediënten moeten op keukentemperatuur zijn. Blancheer de basilicum heel kort en leg direct in ijswater. Dep de basilicum droog en draai het fijn met de olie. Laat uitlekken op een zeef en vang de olie op. Vermeng met behulp van een garde de eidooiers met zout, peper, de mosterd en de azijn. Voeg in een dunne straal de basilicumolie toe en blijf langzaam doorroeren. Niet opkloppen. Maak er mayo van en breng op smaak met citroensap en eventueel extra azijn. Zet weg tot eindbewerking.

Snijd de top van de tomaat en een klein plakje van de onderkant zodat hij niet kan omvallen. Snijd met een steekring de binnenkant van de tomaat eruit. Verwijder de zaadlijstenvoorzover die achter blijven na het uitsteken. Let op: de bodem moet zo veel mogelijk intact blijven.

Snijd de avocado's open en haal het vruchtvlees eruit. Besprenkel de avocado met citroensap. Meng de ingrediënten met een blender. Breng op smaak met zout en peper.

Snijd de rivierkreeftjes klein zodat het formaat gelijk is aan de garnalen. Snijd een halve Granny Smith appel brunoise in blokjes van 3 -4 mm. Snijd de zongedroogde tomaatjes in blokjes van 2 mm. Vermeng de ingrediënten met de basilicummayonaise. Voeg een beetje chilipoeder toe.

Schil de aardappel. Snijd de aardappel brunoise in blokjes van 2 mm. Spoel deze af en droog ze zo nodig. Frituur de aardappelblokjes al la minute goudbruin in een klein steelpannetje op 170°C.

Eindbereiding en presentatie
honeycress



Kleine bordjes op kamertemp

Vul de tomaatjes met de garnalensalade. Plaats in het midden van een wit bord de tomaat. Doe op de garnalen salade enkele dotjes avocado crème. Sprenkel er enkele aardappelkrokantjes overheen. Maak af met wat honeycress en een klein takje bieslook.

Flan van zijdentofu

met bietjes, zeewiersalade & sesamdressing

Uitserveren om: 20.30 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: Magimix, oven 165°C

Ingrediënten voor 16 porties

Flan van zijden tofu

650 g zijden tofu
1 limoen
10 cm gemberwortel
sojasaus
vissaus
15 g suiker
2 blaadjes gelatine
60 g sesamolie
zout en peper

Bietjes

300 g gele
300 g chioggia bietjes
1 theel. anijszaad.
2 el zonnebloemolie
zout en peper

Dressing

4 el zonnebloemolie
1 limoen
2 theel. sesamolie
3 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). 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

80 g verse zeesla

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

Gomasio

4 el sesamzaadjes

1 tl 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

40 g grote kappertjes

150 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.

Gebakken coquilles

met een zalf van pastinaak, kreeftensaus en krokante enoki

Uitserveren om: 21.00 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: passeerdoek, Magimix, frituur 170°C

Ingrediënten voor 16 porties

Kreeftensaus

1 kreeft (bevroren)
5 langoustines
3 stengels bleekselderij
2 winterwortel
2 grote Spaanse (of Nederlandse)
uien
30 cl cognac
1 blik gepelde tomaten
100 g tomatenpuree
water
passeerdoek

300 ml room
Koude boter
Creme fraiche

Zalf van Pastinaak

400 g pastinaak
300 ml room
200 ml water
50 g boter
zout, peper

Bereidingswijze

Was de bleekselderij en snijd deze in kleine stukken (ca. 1 cm).
Schrap de winterwortel en snijd deze in blokjes (ca 1 cm).
Snipper de uien.
Hak de kreeft en de langoustines in stukken (met pantser).
Fruit in een hoge pan met wat olie de stukken kreeft en langoustines. (ca 1 minuut).
Voeg de tomatenpuree erbij. Laat ca 2 minuten fruiten.
Voeg de cognac toe en alle groenten. Roer alles goed door elkaar.
Voeg koud water toe zodat alles ingrediënten onder water staan.
Breng het mengsel aan de kook en laat zachtjes koken (ca 45 minuten). Giet de substantie over in een brede pan door een zeef waarin een uitgespoelde kaasdoek is gelegd.
Laat inkoken tot je ongeveer een je ¾ liter bouillon over hebt.
Zet even weg voor de eindbewerking die ca. 30 minuten voor het uitserveren moet starten.

Eindbewerking:

Meng 0,75 liter bouillon met de room. Verwarm het mengsel tot je en voeg wat creme fraiche en blokjes boter toe tot je een gebonden kreeftensaus krijgt. Zet in de warmhoudkast tot het uitserveren.

Schil de pastinaak. Snijd de pastinaak in stukken van ca 2 cm. Let erop dat de stukken ongeveer dezelfde dikte hebben zoals alles gelijkmatig wordt gekookt. Doe de pastinaak met het water en de room in een pan. Voeg zout en peper toe zodat het mengsel goed op smaak is. Breng het mengsel aan de kook.
Zodra de pastinaak gaar is moet deze worden overgeschept in een Magimix blender. Voeg de boter toe. Draai de pastinaak door met de blender en voeg een deel van het vocht toe zodat er een zalf ontstaat.
Let op! Niet te snel vocht toevoegen want dan wordt de substantie te waterig. Eventueel zout en peper toevoegen en zet dan weg in de warmhoudkast voor de eindbewerking.

Krokante enoki

250 g enoki paddenstoel

Snijd de onderkant van de enoki af en splits de enoki zodat je losse stengels krijgt.

Tempurabeslag

0,5 theel. Kippebouillonpoeder
kerriepoeder
100 g Tempurabloem
zout, peper

Meng de tempura met de kerrie, en snuf zout en peper en de kippenbouillon poeder. Voeg water toe zodat je een waterig beslag krijgt (dunner dan regulier pannenkoekenbeslag)

Bewerking a la minuut vlak voor het uitserveren: Haal de enoki door het beslag.

Frituur de enoki op 170°C. Als ze krokant zijn uit de frituur halen en laten uitlekken op keukenpapier.

Coquilles

32 coquilles
zonnebloemolie
boter

Verhit meerdere bakpannen (teveel coquilles in een pan verlaagt de temperatuur waarna ze gaan koken) en doe er een klein beetje olie in. Bak de coquilles à la minute vlak voor het uitserveren. Bak ze aan beide kanten en halve minuut totdat ze bruin zijn. Voeg een klein beetje boter toe op de coquilles zodat de smaak rijker wordt. Hal uit de pan en serveer uit.

Eindbewerking en presentatie

*voorverwarmde komborden
uitsteekring 9 cm*

Schuim met een staafmixer de kreeftensaus op.

Plaats een ring op het bord en schep daar een laagje pastinaak in. Leg daarop 2 coquilles. Omgeef de coquilles met wat schuim van de kreeftensaus en verdeel wat enoki over de coquilles. Zet de kreeftensaus die over is op tafel.

Steak tartaar van kalfshaas

met kimchi van augurk

Uitserveren om: 21.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: Oven 180 °C

Ingrediënten voor 16 porties

Kimchi van augurk

400 g verse augurken
50 g ui
4 el suiker
1 tl zout
2,5 tl. kochukaru (Koreaans chilipoeder)
1 el gember
1 el vissaus
1,5 el sojasaus
120 g wortels
2 el citroensap
citroenrasp
3 stengels lente-ui
Zout en peper

Steak Tartaar

1000 g kalfslonghaas
40 g cocktailaugurkjes
4 lente-uitjes
25 ml sojasaus
10 ml sesamololie
5 g sesamzaad
50 ml honing
2 teentjes knoflook
zout, peper

Krokant bakje

10 plakken filodeeg
50 g roomboter

Eindbereiding en presentatie

10 g sesamzaad

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.

Snijdt 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 peper en evt zout en zet het geheel in de koeling.

Snijdt de lente-ui in dunne ringen. Rooster het sesamzaad. Snijdt 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. Snijdt de kalfshaas met de draad mee in dunne plakken. Marineer het vlees met de marinade en laat een uur staan. Snijdt 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 hetbakken 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)

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: 22.00 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: Oven 160°C Oven 180°C, frituur 170°C

Ingrediënten voor 16 porties

Grietfilet

4 grote griet

Geklaarde boter

100 g boter

Visbouillon

½ prei

1 kleine winterwortel

1 ui

100 ml witte wijn

water

graten

Knolselderij puree

1 knolselderij (ca 700 g)

50 g boter

50 g room

1 el truffeltapenade

zout, peper

Gerookte amandelen

100 g ongebrande amandel

1 el houtmot

Bereidingswijze

Fileer de griet. Kijk vooraf op visfileren.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 groeten zodanig dat ze voldoende bedekt zijn. Breng de ingredienten aan de kook en laat ca 25 minuten zacht doorkoken. Verwijder daarna de graten en de groenten 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 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.

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 het rooster eveneens aluminium folie en 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 (400 g)
2 Granny Smith
1 à 2 el sinaasappelmarmelade

Schil de knolselderij. Snijd de knolselderij brunoise in blokjes van 2-3 mm. Schil de appels en verwijder het klokkhuis. 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*

350 ml droge witte wijn
100 ml witte azijn
100 ml visbouillon
2 sjalotten
10 takjes dragon
1 el zwarte peperkorrels, geplet
1 el olie

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

250 g koude boter
30 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 1-2 mm. Blancheer de biet en leg de biet meteen in ijswater tot het moment van serveren.

Gefrituurde wonton

4 wontonvellen

Snijd de wontonvellen in repen met een breedte van 4 cm. Snij deze vervolgens 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: 22.30 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: oven 170°C en 90°C

Ingrediënten voor 16 porties

Pistache biscuit

60 g bloem
20 g maïzena
190 eiwit
50 gr Pistache pasta
300 g suiker
200 g amandelmeel
7 druppels groene kleurstof
60 g Eidooier (evt meer afhankelijk van vochtigheid mengsel)

De frambozen vulling

90 g eiwit
150 g fijne kristal suiker

150 g frambozenpuree
1 el suiker
2 theel. citroensap

Bereidingswijze

Vorbereiding: 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 eidooier 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 eiwit met een snuf zout en de kristalsuiker in de planeetmenger. Klop de merengue stevig.

Verwarm tegelijkertijd de frambozenpuree met de eetlepel suiker, het citroensap en de likeur. Laat afkoelen tot het een gelijke temperatuur heeft met de boter. (zie hierna)

40 ml frambozenlikeur
300 g boter

Klop in een andere bak de boter tot een smeelige 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.

Frambozengelei

175 g frambozenpuree
75 g water
150 g suiker

6 g gelatine
80 g water

Verhit de frambozenpuree met 75 g water en de suiker.

Zodra het mengsel begint te koken, het mengsel laten afkoelen

Week de gelatine in 80 g 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

600 ml slagroom
90 g eierdooier
115 g fijne kristalsuiker

500 g frambozenpuree
50 g fijne kristalsuiker
1 tl citroensap

Verwarm de slagroom tot het kookpunt. Laat daarna iets afkoelen. Klop de eierdooier 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.

Verwarm de frambozenpuree enigzins 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

50 g eiwit
110 gr fijne kristalsuiker
1 theel. vanille extract

Klop het eiwit 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 ondersteboven kunnen houden zonder dat het eruit valt)

Bekleed een bakplaat met bakpapier en spuit hierop 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 (die moet nog goed koud zijn) en spreid daar de laag frambozengelei gelijkmatig over heen. Zet terug in de vriezer. Nadat het bevroren is kun je het in 16 gelijke stukken snijden.

Eindbereiding en Presentatie

16 frambozen



Zwarte lei

Haal de bevroren miserable tijdig uit de vriezer. Snijd deze zolang deze bevroren is in 16 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
