



## Menu juli/augustus 2022

### Thema: zomer

*Deze zomer wilden we eens een reprise geven van receptuur die het waard om nog eens op tafel te zetten.  
En leuk om nu eens dat àndere gerecht te bereiden!*

Hollandse nieuwe (juli 2015)

Schuimsoep van rode kerrie met mangosalade en garnalen (februari 2018)

Lamsrack, groene groenten & hasselback (april 2016)

Tri colore, aardbeien, yoghurtspuma, basilicumsabayon (mei 2015)

**Samengesteld door : Pim Smit**

Eet smakelijk!

# Hollandse nieuwe

## met aardappel galettes en komkommer-yoghurtmousse

Uitserveren om: 14.00 / 19.30/ 20.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: oven 150°C

### Ingrediënten voor 11 porties

---

#### Komkommer-yoghurtmousse

350 g Griekse yoghurt  
2 komkommers  
1 el korianderzaadjes  
½ potje mierikswortel  
peper, fleur de sel

---

#### Zeekraal

150 g zeekraal

---

#### Aardappel galettes

3 middelgrote Nicola  
aardappels

---

#### Haring

9 Hollandse Nieuwe  
(gefileerd)

---

#### Eindbereiding

1 Granny Smith appel  
¼ bosje bieslook

---

#### Presentatie

*smalle, langwerpige borden*

---

### Bereidingswijze

---

Schil de komkommers, verwijder de zaadlijsten en pureer in de keukenmachine tot pulp. Laat de pulp daarna uitlekken in een bolzeef. Meng daarna door de yoghurt. Vijzel de korianderzaadjes. Breng het komkommer-yoghurtmengsel op smaak met de mierikswortelpuree, fleur de sel, peper en de koriander. Doe in een spuitzak en zet koel weg tot gebruik.  
*Let op: goed op smaak brengen*

---

Verwijder de harde onderstukken van de zeekraal. Blancheer de zeekraal 30 seconden in kokend water (zonder zout), giet af en spoel direct koud. Laat goed uitlekken en bewaar in de koelkast.

---

Verwarm de oven voor op 150°C.  
Schil de aardappels en schaaft ze op de mandoline in papierdunne plakken.  
Leg de plakken aardappel op een met bakpapier beklede bakplaat en bak in ca. 20 minuten goudbruin en krokant.  
Controleer en indien goed uit de oven halen en op bakpapier wegzetten tot gebruik.

---

Snijd de haring in stukjes van 1 cm. Haal evt. graatjes er uit.  
Zet koud weg tot gebruik.

---

Snijd de appel in ragfijne reepjes en knip wat bieslook in stukjes. Besprenkel de appel met wat citroensap tegen het verkleuren. (daarom op het laatste moment, vlak voor uitserveren).

---

Spuit de yoghurt-komkommermousse in een lange streep over het midden van het bord.  
Bedek afwisselend met stukjes haring, zeekraal, appel en bieslook. Steek er de aardappel galettes tussen zodat deze omhoog staan.

---

# Schuimsoep van rode kerrie

*met met mango salade, grote garnalen en soepstengel*

Uitserveren om: 14.30 uur / 20.00 / 20.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: oven 170°C

## Ingrediënten voor 11 porties

### Curry pasta

75 g ui  
4 teentjes knoflook  
1 stuk gember van ca. 2 cm  
2 rode pepers zonder zaadjes  
1 stengel citroengras  
12 g verse koriander  
Zeste van 1 biologische limoen  
65 ml zonnebloemolie  
1 ½ el vissaus  
½ tl trassi (garnalenpasta)  
1 el paprikapoeder  
¼ tl korianderzaad  
½ tl kurkuma  
½ tl komijnpoeder  
snufje zout

### Schuimsoep

3 stengels citroengras  
4 sjalotten  
2 teentje knoflook.  
190 g prei, alleen het witte deel  
4 kaffir blaadjes  
110 g venkel  
15 g korianderkorrels  
30 g gember  
1 ½ el Tandooripoeder  
2 tl rode curry pasta  
190 ml witte wijn  
75 ml Noilly Prat  
900 ml gevogelte fond  
300 ml ongezoete kokosmelk  
zeezout, peper  
55 ml slagroom (of minder)  
citroensap  
1 ½ tl lecithine poeder

## Bereidingswijze

Pel uien, gember, citroengras en knoflook. Snijd alles fijn. Haal de zaadjes uit de rode pepers en hak het vruchtvlees fijn.  
Doe alle ingrediënten in een blender en pureer tot een gladde pasta.  
Proef om te controleren of de smaak goed is.  
Als het te flauw is wat extra vissaus toevoegen.  
Als het te zout is wat limoensap toevoegen.  
Als het te zuur is wat suiker toevoegen.  
Als het te pittig is wat kokosmelk of een beetje yoghurt toevoegen.

De curry pasta kun je ca. 2 weken in de koelkast bewaren. Of vries ze in kleine porties in, steeds precies genoeg voor één gerecht.

Citroengras, sjalotten, knoflook, prei, limoenblad, venkel, korianderkorrels en gember in de arachideolie kort aanbakken.

Tandoori poeder en currypasta toevoegen, even laten bakken om smaken uit de curry pasta vrij te laten komen.

Met witte wijn en Noilly Prat afblussen en voorzichtig tot een derde inkoken. Gevogeltebouillon en kokosmelk toevoegen en met zout kruiden.

De soep ca. 20 minuten laten koken, dan door een fijne zeef passeren.

Slagroom en lecithine toevoegen. Met zout, peper en citroensap op smaak brengen en met de Bamix opschuimen.

---

### Garnalen en salade

24 garnalen (16/20 –diepvries, zonder koppen, gepeld en darmkanaal verwijderd)  
Olijfolie

1 mango (eetrijp!)  
1 rode paprika  
3 el sushi azijn  
4 lente-uitjes  
½ bos koriander  
½ tl koriander korrels, licht geperst  
1 mespunt kaneelpoeder

---

Garnalen ontdooien en schoonmaken (zonder koppen, gepeld en darmkanaal verwijderd).

Aan de onderkant langs tot de helft met een scherp mes in snijden zodat deze tijdens het bakken opkrullen.

Op keukenpapier drogen en koel bewaren.

Paprika's schoon maken en in vieren snijden. Bij vol vermogen in de magnetron ca. 1-2min. garen. In een plasticzak laten afkoelen. Vel aftrekken en paprika vervolgens in piepkleine blokjes snijden.

Mango schillen en ook in piepkleine blokjes snijden.

Van de lente-uitjes het witte en licht groene deel in dunne ringen snijden.

Korianderblaadjes fijnsnijden.

Van mango, paprika, uien, koriander, rijstazijn en kaneel een salade bereiden. Met zout en peper op smaak brengen.

---

### Soepstengels

1 pak bladerdeeg (diepvries)  
2 eieren  
Bloem  
100 g geraspte gruyère kaas  
Handje koriandergroen

---

Leg de plakjes bladerdeeg weinig overlappend naast elkaar en rol het uit.

Hak de koriander klein.

Bestrijk de lap met het losgeklopte ei, bestrooi met de kaas en koriandergroen, druk licht aan en snijd de lap in repen van 20 x 1½ cm.

Draai de repen bladerdeeg tot spiralen en bak in het midden van de oven bij 200°C in 10 min goudbruin.

---

### Eindbewerking

---

Het koriandergroen kort voor het uitserveren klein snijden.

Garnalen, verdeeld over drie antiaanbakpannen, 2 x 2 minuten in olijfolie met een gesnipperde knoflookteen bakken. De garnalen moeten aan de binnenkant nog glazig zijn.

Op keukenpapier laten uitlekken. Kruid met peper en fleur de sel.

Houd warm onder de warmhoudbrug, maar laat niet verder garen.

---

### Presentatie

*diep voorverwarmde bord*



---

Vul een 4 cm ring met de mangosalade ca. ½ cm hoog in het midden van een diep voorverwarmd bord. Gebruik een cocktail stamper om salade vast te drukken.

Zet twee garnalen kruislings op de salade.

Schuim de soep op. Schenk ca. 80 ml rond om de salade.

Decoreer met koriander blaadjes.

Serveer met een soepstengel.

# Lamsrack met kruidenkorst



## met groene groenten en hasselback aardappeltjes

Uitserveren om: 15.00 uur / 20.30 / 21.00 uur - Uitvoering: 2 à 3 personen - Apparatuur: oven: 160 °C ,  
Sous-vide: 61 °C, snelkookpan, grill/salamander

### Ingrediënten voor 11 porties

#### Voor de saus:

750 g lamsschenkel  
2 stengels bleekselderij  
75 g wortel  
1 kleine prei  
2 kleine uien  
225 ml witte wijn  
1 laurierblaadje  
4 takjes tijm  
8 peperkorrels

#### Hasselback aardappelen:

200 g per aardappel  
(vastkokend, ± zelfde grootte 11 stuks)  
15 tenen knoflook  
175 g roomboter  
olijfolie

### Bereidingswijze

**Allereerst: Stel de sous vide in op 61°C en maak ijskoude blokjes boter om te monteren, zie eindbereiding**

Snijd de groenten fijn. Snijd het vlees van het bot.

Bak het vlees en de botten in een snelkookpan bruin aan, blus af met wat witte wijn. Schraap alle aanbaksels los en laat het vocht verdampen.

Bak nogmaals aan, voeg de groente toe en blus af met wat witte wijn, schraap aanbaksels los. Voeg de kruiden en 1 liter water toe, sluit af met de deksel en laat voor tenminste 1 uur trekken. De temperatuur goed afstellen, gebruik warmhoudplaat. Voorkom dat de pan stoom (te veel) afblaast, dan is de druk te hoog.

Haal na de bereidingstijd de druk van de pan (voorzichtig wat koud water over de zijkant van de deksel laten lopen).

Zeef de bouillon, druk voorzichtig uit, ontvet de bouillon (zie tip).

Kook de bouillon langzaam in tot circa 200 ml (1/5 tot 1/8).

Zet weg tot uitserveren.

**Tip:** de bouillon in de saus/soepdispenser schenken, het vet laten opdrijven en dan bouillon onder het vet weg laten lopen).

Maak de knoflook schoon en halveer de tenen knoflook.

Schil de aardappelen en snijd de aardappelen in de lengte door midden. Leg een aardappel helft met de platte kant naar beneden tussen twee dunne snijplanken en maak met een scherp mes rechte inkepingen in de aardappel, ongeveer 3 mm van elkaar af, maar snijd de aardappelen niet helemaal door (de dunne snijplanken houden het mes tegen). Onderwater zetten om verkleuring te voorkomen.

Bekleed een ovenschaal (met opstaande randen) met bakpapier en leg de aardappels erop een ovenschaal. Besmeer de aardappels royaal met roomboter en breng op smaak met zout.

Circa 80 minuten in de oven op 160°C bakken (afhankelijk van de grootte van de aardappel). Elke 10 minuten de aardappelen instrijken met boter en braadvocht uit de oven schaal en dan meteen weer terug in de oven.

Na 30 minuten de knoflooktenen over de schaal verdelen.

Zodra gaar uit de oven, 15 min voor uitserveren weer opwarmen.

---

**Lamsracks**

2 Lamsracks, frenched (totaal  
22 - 24 koteletten)  
peper  
*Aluminiumfolie*  
*Kook vacumeerzakken*

Snijd vet weg.

Kruid de lamsrack met peper en zout.

Bekleed de botkant met dubbel gevouwen aluminiumfolie (om te voorkomen dat deze de kookzak lek prikken).

Vacumeer de lamsracks individueel in een kookzak.

Gaar de lamsrack voor 60 minuten voor uitserveren in de sousvide op 61°C.

---

**Kruidenkorst**

10 sneden witbrood  
1 bosje basilicum  
1 bosje bladpeterselie  
12 takjes tijm  
50 g Parmezaanse kaas  
200 g zachte boter  
zout en peper  
*bakpapier*

Snijd de korsten van het brood. Pluk de blaadjes van de kruiden.

Hak in de magimix de kruiden samen met wat brood tot fijn kruim. Voeg de geraspte Parmezaanse kaas toe.

Prak in een kom het kruim door de boter en voeg een beetje zout en peper toe.

Er ontstaat een nogal dik en compact soort deeg.

Leg het tussen twee stukken bakpapier. Rol het kruidendeeg uit tot een rechthoek zo groot als de bovenkant van het lamsrack en bewaar in de koeling.

---

**Groene groenten**

1 kleine romanesco  
150 g haricots verts  
1 bosjes groene asperges  
950 g verse tuinbonen

Maak de groente schoon.

Snijd van de romanesco mooie roosjes en kook in gezouten water tot beetgaar (circa 3 minuten, afhankelijk van de grootte). Giet af en laat uitgespreid afkoelen.

Maak de haricots verts schoon en kook in gezouten water tot beetgaar (circa 2 minuten, afhankelijk van de dikte). Giet af en laat uitgespreid afkoelen.

Breek de houtige onderkant van de asperges. Kook in gezouten water tot beetgaar (circa 2min). Giet af en laat uitgespreid afkoelen. Snijd de afgekoelde asperges schuin in drieën.

De tuinbonen doppen en kook in gezouten water tot beetgaar (circa 2 min, afhankelijk van de dikte). Giet af en laat uitgespreid afkoelen. Dan de tuinbonen 'dubbel doppen'.

---

**Lamsoor**

1 bakje lamsoor

Was het lamsoor en bewaar in de koeling.

---

---

**Eindbereiding**

roomboter  
koude blokjes roomboter

---

**Bereid de grill/salamander voor**

- Hasselback aardappelen: bestrijk de gare aardappelen met knoflookboter uit de ovenschaal en warm op in de oven.
- Groente: glaceer op matig vuur de groente in wat roomboter. Regelmatig omschudden, van het vuur warm houden.
- Saus: warm de ingekookte bouillon op en haal van het vuur. Monteer tot een saus door er koude blokjes roomboter heen te kloppen. Van het vuur warm houden.
- Lamsoor: vlak voor uitserveren het lamsoor op laag vuur gaar smoren in wat roomboter.
- Lamsrack: haal het vlees uit de sous-vide, dep droog en sauteer in loei hete pan (max 30 sec per zijde).
- Verwijder voorzichtig het bovenste vel bakpapier en leg de kruidenkorst op de gesauteerde lamsrack. Druk aan zodat het hecht en trek dan het tweede vel bakpapier eraf.
- Grill onder de 'salamander' tot de kruidenkorst krokant is. Blijf er bij staan!

---

**Presentatie**

Maldon zout

*warme borden*

---

Trancheer de lamsrack en leg 2 koteletjes in het midden van het bord. Zout na met wat Maldon zout.  
Dresseer de groente op het bord, verdeel de Hasselbackaardappelen en serveer wat saus bij het vlees.  
Garneer met wat gesmoorde lamsoor.

---

# Tricolore: aardbeien en yoghurt espuma

*met amandelcrumble en basilicum sabayon*

Uitserveren om: 15.30 / 21.00/ 21.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: oven 170°C

## Ingrediënten voor 11 porties

### Yoghurt espuma

600 ml volle yoghurt  
150 ml room  
35 g poedersuiker  
citroensap  
11 g Pro-espuma (Sosa)=ca. 3-4  
kleine dessertlepels  
1 sifon (1 liter)  
2 gaspatronen

### Amandelcrumble

75 g koude boter  
70 g amandelmeel  
75 g bloem  
55 g suiker

### Aardbeien

500 g aardbeien  
balsamicoazijn (10 jaar oud)

### Basilicum sabayon

1 bosje basilicum  
75 ml dessertwijn (van 3e  
gerecht)  
75 ml eigeel  
20 g suiker

## Presentatie

11 grote rode wijnglazen  
1 bakje Basil Cress

## Bereidingswijze

Meng de room, yoghurt en suiker goed door. Breng op smaak met citroensap.

Beetje voor beetje de Pro-espuma met een staafmixer door mengen (laag vermogen en geen klontjes). Passeer door een fijne zeef in een sifon.

Controleer of de O-ring in de sifonkop zit, draai de kop er op en breng op druk met 2 gaspatronen en schud even krachtig.

Bewaar in de koeling.

Kneed de blokjes koude boter met de overige ingrediënten tot een deeg. Verkruimel het deeg op een ovenplaat en bak tot goudbruin, circa 10 minuten op 170°C. Laat afkoelen.

Was de aardbeien heel kort, verwijder de kroontjes en snijd in 4-en. Breng de aardbeien op smaak met de balsamicoazijn. Bewaar koel.

Ris de blaadjes van de takjes en maal in een kleine keukenmachine de basilicum fijn met de dessertwijn. Passeer door een fijne zeef en druk uit.

Zoet de basilicum-wijn naar smaak met suiker.

*Vlak voor het uitserveren.*

Klop het eigeel met de basilicumwijn met een handmixer au bain-marie tot er een "zalvige" binding optreedt (laag vuur, temperatuur reguleren, roeren over de gehele bodem van de pan).

Bij bereiken van de juiste zalvige consistentie direct de bodem van de pan 20 seconden in koud water terug koelen.

Serveer de sabayon direct over het nagerecht.

Schep wat crumble in een groot wijnglas, spuit hierop wat yoghurt-espuma, daarop wat aardbeien (met wat marinadevocht), daarop wat crumble en zo verder laagsgewijs opbouwen.

Als laatste laag de aardbeien, hierover wat warme basilicum-sabayon scheppen. Werk af met wat Basil Cress en meteen uitserveren.