LES AMIS de CUISINE

Menu december 2026

Thema:

Kleurrijke donkere dagen

Bretonse makreel met dashi-beurre blanc
Kwartelrollade in rode kool, koolrabi, cranberries, knolselderij
Hert, bewerkingen van biet, saus van cassis&laurier
Schwarzwalder Kirsch - dekonstruiert

Samengesteld door: Edwin van de Haar en Sander Veldhuizen

Eet smakelijk!

Makreel

met couscous, zwarte knoflook en dashi beurre-blanc

Uitserveren om: 20.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: micro-spuitzakjes

Ingrediënten voor 12 porties	Bereidingswijze
Dashi Beurre-blanc 15 ml sushiazijn 90 ml water 27 ml droge witte wijn 8 ml Tomasi Original sojasaus 55 ml slagroom 5 g dashipoeder 150 g koude boter	Meng vloeistoffen bij elkaar en breng aan de kook. Voeg dashipoeder toe. Roer van het vuur af de koude boter in klontjes erdoor, zodat er een emulsie ontstaat. Breng op smaak met witte peper. Houd de saus warm en vul de sausdispenser vlak voor het opmaken.
Yoghurt 20 ml groene chilisaus 300 g Griekse yoghurt 20 ml komkommersap (van 1 komkommer) 3 g zout 2 g xanthaan	Haal de komkommer door de sapcentrifuge en gebruik de aangegeven hoeveelheid sap. Voeg de yoghurt en het zout toe, klop goed door elkaar. Zeef de chilisaus door een fijne zeef, voeg toe naar smaak. Voeg xanthaan toe en meng. Reserveer de yoghurt afgedekt in de koeling, zodat deze verder opstijft. Doe voor gebruik in een spuitzak.
Zwarte knoflook 75 g zwarte knoflook 8 ml witte dashi 35 ml water	**NB: gebruik handschoenen!** Pel de knoflook, voeg de witte dashi en het water toe en en pureer met staafmixer. Passeer door een fijn zeefje. Reserveer in een spuitzak.
Rode vermout 225 ml rode vermouth	Kook de vermout op laag vuur in tot een siroopachtige consistentie. Giet in een klein spuitflesje en reserveer.
Couscous 150 g couscous 1 teen knoflook 45 g sjalot 15 ml olijfolie 3 g vadouvan 165 ml kippenbouillon Citroenolie Zout	Verwarm de bouillon. Snij de sjalot en de knoflook tot fijne brunoise. Laat de sjalot zweten in een koekenpan met een beetje olijfolie. Voeg knoflook toe en bak vervolgens de couscous 2 minuten mee. Voeg dan de vadouvan toe. Doe in een kom, voeg hete bouillon toe, dek af met plasticfolie en laat gaar worden. Breng op smaak met citroenolie en zout.
Makreel 750 g makreelfilet (zonder vel) 75 g zout 750 ml liter water	Kook het water, los het zout op en laat de pekel afkoelen tot koelkasttemperatuur. Controleer de filets op graten en snij de vis daarna in 12 stukjes. Pekel de filets gedurende 10 minuten in een met plasticfolie afgesloten bak. Verwijder het vliesje van de

olijfolie	opperhuid. Spoel de vis daarna af met koud water. Leg filets op bakpapier op een bakplaat, bedruip met kleine hoeveelheid olie en gril 10-12 minuten in de salamander (hoogste stand), tot lichte garing.
Presentatie (is tijdrovend, werk in 'treintje' met 3 personen) *Ronde borden*	Neem een rechthoekige kookring, doe er een laagje van ongeveer 3 cm couscous in, druk goed aan. Leg er een portie vis op. Druk stevig aan tot een egaal laagje. Haal de ring weg, spuit een dun laagje yoghurt op boven- en zijkanten, strijk uit met een paletmes, zodat couscous en vis geheel geheel bedekt zijn. Spuit bovenop om en om 3 dunne lijnen zwarte knoflooksaus, en 3 lijnen rode vermoutreductie. Spuit er met de sausdispenser een kleine hoeveelheid dashi-beurreblanc omheen.

Kwartelrollade in rode kool

met koolrabi, cranberry en knolselderij

Uitserveren om: 21.00 uur - Uitvoering: 2-3 personen - Apparatuur: Sous vide, oven

Ingrediënten voor 12 porties	Bereidingswijze
Kwartel 9 kwartels 375 g ganzenvet 2 takjes tijm 1 takje rozemarijn 2 tenen knoflook Zout, peper	Snij de filets en de pootjes van het bot. Geef de karkassen aan de hertengang. Maak lollies van de kwartelboutjes door het vel net onder het enkelgewricht tot het bot door te snijden. Schraap het vlees met de botte kant van het mes naar beneden, richting het dikke deel van het boutje. Maak het bot waar geen vlees zit schoon. Kruid de boutjes met zout en peper. Konfijt de kwartelboutjes in ganzenvet in een pan met de tijm, rozemarijn en knoflook 1 uur op 80°C.
Kwartelrollade in rode kool 1 rode kool 25 g truffeltapenade Zout en peper	Snij de buitenste bladeren van de rode kool af. Snij het dikke deel van de nerf eruit. Blancheer 10 minuten in een pan met water met een scheut azijn. Maak twee rollades. Geef de rest van de rode kool door aan de hertengang. Leg cellofaan op het aanrecht, leg daar de drooggedepte en afgekoelde bladeren op. Leg daarop de kwartelfilets, doe de tapenade op de filets en breng op smaak met zout en peper. Rol strak op. Vacumeer in twee vacuümzakken. Verwarm sous vide tenminste 50 minuten op 63°C en houd warm in de warmhoudkast.
Taco van koolrabi 2 koolrabi's *Marinade:* 35 g witte wijnazijn 35 g water 20 g suiker 4 g zout *Mosterdkaviaar:* 30 g geel mosterdzaad 35 g witte wijnazijn 35 g water 30 g suiker *Vulling:* 115 g koolrabi restjes 30 g geroosterde hazelnoten (zie de knolselderij)	**Mosterdkaviaar**: Zet het mosterdzaad op in een pannetje met koud water, breng aan de kook en giet direct af door een fijne zeef. Herhaal dit nog een keer met vers water. Kook het zaad daarna 15 minuten zachtjes in de 35 g azijn, 35 g water en 20 g suiker tot het vocht stroperig is en de zaadjes glazig en gezwollen zijn. Laat afkoelen. **Koolrabi-schelpen**: Schil de koolrabi en snij met een mandoline of snijmachine dunne plakken van ca. 1-1,5 mm dik. Steek er met een steker (Ø 6 cm) 15 rondjes uit. Los voor de marinade de suiker en het zout op in het water en de witte wijnazijn. Vacumeer de koolrabirondjes samen met dit vocht. Na 20-30 minuten zijn ze glazig en volledig buigzaam zonder te breken. Vulling: snij 113 g van de koolrabi restjes in fijne brunoise. Hak de hazelnoten fijn. Meng vlak voor het serveren de koolrabi en de hazelnoten, 2 tot 3 eetlepels uitgelekte mosterdkaviaar, fijngesneden kervel en de crème fraîche. Breng op smaak met peper, zout en een beetje worcestershiresaus.

35 g crème fraîche 4 g kervel Zout, peper en worcestershire saus Cocktailprikker	Dep de koolrabirondjes voor het serveren droog. Schep een klein lepeltje vulling in het midden en vouw als een taco. Gebruik (indien nodig) een cocktailprikker om deze vorm te behouden.
Cranberrysaus 115 g suiker 90 g rode wijnazijn 55 g water 375 g cranberries Sinaasappel 1 pijpkaneel 5 jeneverbessen	Smelt de suiker tot een lichte karamel. Blus met de azijn en het water. Roer glad. Voeg de cranberries toe, sinaasappelzeste van een halve sinaasappel en het sap van de sinaasappel, de jeneverbes (even kneuzen) en de kaneel. Laat 6-8 minuten zacht koken. Haal door een zeef, druk het sap uit de cranberries. Voeg zout naar smaak toe en kook in tot het voldoende ingedikt is.
Knolselderijmousse 675 g knolselderij 90 g hazelnoten (plus 30 van de koolrabi) 300 g water 3 g Szechuan peper 150 g slagroom 45 g roomboter Zout en peper	Rooster de hazelnoten (voor de mousse en de koolrabi) 12 minuten in de oven op 160°C tot ze bruin zijn. Rooster de szechuanpeper in een droge pan en kneus licht in een vijzel. Draai de warme hazelnoten (zonder de 30 g voor de koolrabi) met het water 2 minuten op volle kracht in de blender. Voeg de szechuanpeper toe en laat 15 minuten trekken. Giet de hazelnootmelk door een fijne zeef en druk goed uit. Schil de knolselderij. Snij de knolselderij in grove stukken en kook gaar in de hazelnootmelk en de slagroom. Zorg dat de knolselderij onder staat, voeg zo nodig wat vocht toe. Smelt intussen de roomboter in een klein pannetje op matig vuur tot een beurre noisette. Giet direct over in een klein bakje om verbranden te voorkomen. Giet de gare knolselderij af door een zeef, vang het kookvocht op. Doe de knolselderij met de beurre noisette in een blender. Draai glad en giet er een deel van het vocht bij tot er een dikke mousse ontstaat. Breng op smaak met peper en zout. Doe in een spuitzak en houd warm.
Eindbereiding	Haal de kwartelrollades uit de sous vide en portioneer. Bak de kwartellollies kort krokant.
Presentatie *voorverwarmde borden*	Begin met een streep cranberry saus. Leg dan de kwartelrollade links, de knolselderijmousse ernaast en zet de taco tegen de knolselderij. Leg de kwartellollie tegen de knolselderijmousse.

Hert, bereidingen van biet en cassis-lauriersaus



met saliegel en aardpeer

Uitserveren om: 21.30 uur - Uitvoering: 2-3 personen - Apparatuur:

Ingrediënten voor 12 porties	**Bereidingswijze**
Kwartelfond Kwartelkarkassen (van gang 2) 1 ui 1 wortel 1 prei 1 stengel bleekselderij 2 tenen knoflook 2 takjes tijm 15 g tomatenpuree 5 jeneverbessen 5 zwarte peperkorrels 2 kruidnagels 23 ml rode wijn 1500 ml water olie	Verwarm de oven voor, bruin de kwartelkarkassen in een braadslee, ongeveer 30 minuten. Snij ui, wortel, prei, bleekselderij en knoflook in grove stukken, bak ze in olie lichtbruin. Voeg tomatenpuree toe en bak 3 minuten mee. Voeg wijn toe en laat tot de helft inkoken. Doe koud water in een snelkookpan. Voeg de karkassen, de groente en de tijm, de jeneverbessen, de peperkorrels en de kruidnagels toe. Breng aan de kook, draai het vuur terug als druk erop staat en laat nog 1 uur trekken op laag vuur. Passeer door een zeef, zet weg in koelkast, ontvet indien gewenst voor gebruik in de saus.
Cassis-laurier saus 300 ml kwartelfond 225 ml rode wijn 25 ml Crème de Cassis 2 sjalotten 2 takjes tijm 6 laurierbladeren 25 ml rodewijn azijn 35 g koude boter (blokjes) Zout, peper, boter	Snij de sjalotten fijn, fruit in klontje boter. Voeg rode wijn, azijn, tijm en laurier toe. Laat inkoken tot 1/3. Voeg kwartelfond toe, laat inkoken tot 1/3. Zeef de saus. Voeg crème de cassis toe, monteer met de boterblokjes, voeg naar smaak peper en zout toe. Reserveer de saus warm onder het kookpunt (ca. 60 °C) tot service.
Chips van rode kool 150 g rode kool (van gang 2) 375 ml water 55 g kuzu	Verwarm oven voor op 85°C. Snij de rode kool in kleine stukken, doe samen met het water in de blender. Passeer door een zeef. Zet dan 375 ml rodekoolwater op het vuur, doe kuzu erbij, en roer totdat de kuzu is opgelost. Laat enkele minuten doorkoken, blijf roeren, tot er een stevige massa is ontstaan. Leg bakpapier op een bakplaat, stort rodekoolmassa erop en strijk uit. Leg hier een vel bakpapier op en strijk nogmaals uit (met een roller, of een paletmes), tot een egale, dunne laag. Laat **ongeveer 2**

	uur drogen in de oven. Haal dan voorzichtig het bovenste vel bakpapier van de plak gedroogde rode kool, draai om en verwijder ook het andere vel bakpapier. Check of de hele plak mooi droog is (zo niet, laat dan nog even verder drogen in de oven). Verdeel in 12 stukken en frituur deze op 160°C. Laat uitlekken en reserveer.
Crème van spitskool 375 g spitskool 90 ml kippenbouillon 75 ml slagroom 105 ml volle melk Nootmuskaat Zout en peper	Snij spitskool fijn. Breng aan de kook met bouillon, melk, slagroom en zout. Kook in tot gereed. Mix fijn in de blender en kook verder in tot een dikke, spuitbare crème. Breng op smaak met nootmuskaat en peper. In spuitzak, houd warm in de warmhoudkast tot service.
Saliegel 75 g suiker 115 ml wite wijn 115 ml witte natuurazijn 25 g salie 4 g agar-agar 3 g citras	Ontsteel de salie. Meng de suiker, wijn en azijn bij elkaar, kook al roerend in steelplan tot suiker is opgelost. Voeg de salieblaadjes bij het zoetzuur. Voeg agar en citras toe, laat 2-4 minuten doorkoken. Blender tot een homogeen mengsel. Stort op een plaat en laat afkoelen en opstijven (hoeft niet in de koeling). Maal de gel fijn met een staafmixer, doe in een spuitzak.
Hassleback aardpeer 12 aardperen Olijfolie Zout, peper	Maak de aardperen goed schoon. Stoom (100°C) de aardperen in ongeveer 20 minuten halfgaar. Laat afkoelen. Snij de aardperen met tussenruimte van 2 mm (in breedte) voor drie vierde in. Leg aardperen in een oventray, kwast ze in met olijfolie, bestrooi ruim met peper en zout. Bak ze in de oven (170°C) in ongeveer 30 minuten gaar en krokant.
Hert 975 gram bilstuk van hert 2 takjes tijm 2 takjes rozemarijn Olie, boter	Vacumeer hert met tijm en rozemarijn. Laat garen in de sous-vide (53°C), gedurende 70 minuten. Braad kort aan en trancheer (2-3 plakjes per persoon).
Presentatie *Warme borden*	Leg de aardpeer in de lengte in het midden van het bord, met aan beide kanten een dopje saliegel en een dop spitskool. Steek een rodekoolchip in de aardpeer (als een soort waaier). Leg er twee à drie plakjes hert onder. Schep de saus over het hert.

Schwarzwälder kirch dekonstruiert 

Uitserveren om: 22.00 uur - Uitvoering: 2-3 personen - Apparatuur:

Ingrediënten voor 16 porties	Bereidingswijze
Kersenbavarois 265 g kersenpuree uit diepvries 60 g suiker 9 g citroensap 6 g gelatine 185 g slagroom	**(begin hiermee)** Week de gelatine in koud water. Verwarm 115 gram van de kersenpuree met de suiker in een steelpan tot ca 65°C en tot de suiker volledig is opgelost. Haal van het vuur, knijp de gelatine goed uit en los deze direct op in de warme puree. Voeg de overige kersenpuree en het citroensap toe. Koel terug tot ca. 20-25°C. Klop de slagroom lobbig. Spatel de room door de puree. Vul 12 plus reserve siliconenmallen en laat bevriezen in de vriezer. Als het is bevroren, haal de vormpjes uit de mallen en leg ze in de koelkast op een siliconenmat om te ontdooien.
Roggebrood-rozemarijn ijs 675 g volle melk 185 ml slagroom 95 g roggebrood 2 takjes rozemarijn 135 g suiker Snuf zout 75 g eidooier	Breek het roggebrood in dunne stukken en rooster het 15 minuten in de oven op 180°C tot het diep donkerbruin en krokant is. Verwarm de melk en slagroom in een ruime pan, voeg het hete, geroosterde roggebrood en de takjes rozemarijn toe. Laat 25 minuten trekken van het vuur af. Giet de massa door een puntzeef boven een schone pan. Druk het brood uit zodat alle smaak en vloeistof eruit komt. Klop de eidooier met de suiker en het zout los, giet al kloppend een deel van de warme melk erbij, giet alles terug in de pan en verhit al roerend tot 82 °C. Koel terug en laat rijpen in de koelkast. Draai het ijs in de ijsmachine.
Gevulde chocolade kersen 15 stevige kersen zonder pit uit pot 75 g ricotta 25 g bruine amandelpasta 15 g poedersuiker 8 ml kirsch Zout Coating: 115 g pure chocolade 10 g zonnebloemolie	Laat de kersen uitlekken en maak ze droog. Draai de ricotta, amandelpasta, poedersuiker en kirsch met een staafmixer tot een gladde crème. Breng op smaak met zout. Schep in een spuitzak met een klein spuitmondje, vul de kersen en zet ze een half uur in de vriezer tot ze hard zijn. Smelt de pure chocolade en meng met de zonnebloemolie. Prik met een prikker in het bevroren gat van de kers. Haal de kers in één vloeiende beweging door de chocolade. Leg op een siliconen matje met het gat aan de onderkant. Bewaar in de koelkast.
Kirsch-chocoladecremeux 150 g pure chocolade	Breng melk en room aan de kook. Klop de eidooiers en de suiker in een kom los. Giet een derde van het melk-room mengsel op de

120 g slagroom 120 volle melk 50 g eidooier 30 g suiker 25 ml kirsch	eidooiers terwijl je klopt, giet alles terug in de pan en verwarm op laag vuur onder voortdurend roeren tot 82°C. Giet de anglaise door een zeef op de chocolade. Laat 1 minuut staan, voeg de kirsch toe en emulgeer met de staafmixer tot een glanzende massa. Giet uit in een bak, dek af met plasticfolie en laat opstijven in de koelkast.
Gekristalliseerde cacao-aarde 115 g suiker 40 ml water 45 g ongezoet cacaopoeder 1,5 g zeezout	Meng de cacao met het zout. Breng het water en de suiker aan de kook. Roer niet meer zodra het kookt. Kook door tot het exact 135°C is. Haal de pan van het vuur, voeg in één beweging de cacao toe en klop direct met de garde. Zodra het mengsel droog slaat en korrelig wordt, stort je het uit op een siliconenmat. Laat volledig afkoelen, breek te grote stukken met de hand of een deegroller en bewaar in een afgesloten bakje tot serveren.
Kersen-balsamicosaus 185 g diepvrieskersen (morellen, bij de Sligro) 75 ml balsamicoazijn 15 ml limoensap 35 g suiker	Zet de bevroren kersen met de suiker op een middelhoog vuur. Plet de kersen met een stamper zodra ze zacht worden. Voeg de balsamico, limoensap toe en laat op een zacht vuur inkoken tot een licht stroperige massa. Giet door een zeef en druk de pulp uit. Laat afkoelen, controleer of de saus niet te dik is geworden en giet in een fijn doseerflesje.
Presentatie	Zet borden klaar. Spuit een streep saus op de borden, leg een baan cacao-aarde op de borden met een klein bedje voor het ijs, leg de bavarois ernaast. Leg op elk bord een chocolade kers. Steek quenelles van de cremeux en plaats tegen de aarde aan. Leg bolletjes ijs op de aarde.