

Menu Juni 2024

Dit menu geeft de makers de mogelijkheid om zelf met de presentatie van de gangen te werken, de nadruk zal op kleur liggen. Elke gerecht heeft een specifiek 'kleurwaartepunt' en er zal voor elk gerecht een suggestie worden gedaan voor de opmaak.

Het zijn westerse gerechten met wat oosterse invloeden.

Open sushi met coquille, oester schuim en rijstpapier kroepoek
Kletskop met avocadovulling
Zalm met paprika schuim en gemarineerde radijs
Mosterdsoep met spekschuim en prei haar
Lam met verschillende bieten
Kokos vanille ijs met mango bavarois en bloedsinaasappel

Samengesteld door: Willem Zwetsloot en Rick Lenssen

Eet smakelijk!

Black & White - Open sushi met coquille

rijst in panko, wasabi mayonaise, gember, oester schuim en rijstpapier kroepoek - 🧑🍳🧑🍳

Uitserveren om: 19.30 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur:

Ingrediënten voor 16 porties

Rijst in panko

200 g sushirijst
1 zakje inktvisinkt
bloem
100 g ei (uit pak)
panko
zonnebloem olie (olitalia)

Wasabi mayonaise

35 g eigeel
1 tl sushiazijn
1 tl mosterd
½ tl citroensap
300 ml zonnebloemolie

½ tl wasabi
2 el crème fraîche

Ingelegde gember

6 cm gember
90 ml rijstazijn
50 g suiker
1 tl zout

Oestersaus foam (120ml)

1 zakje inktvisinkt
25 ml mirin

Bereidingswijze

Kook de rijst volgens instructies, hij moet plakkerig zijn. Meng vervolgens met zwarte inktvisinkt.
Leg vershoudfolie op een sushimatje (anders kleurt deze zwart)
Rol / duw met behulp van een sushimatje de rijst tot een vierkante staaf van ongeveer 4 cm bij 4 cm.

Wentel de rijststaaf door de bloem, het ei en vervolgens goed door de panko, herhaal eventueel als er niet genoeg panko op de rol blijft. Druk de panko eventueel een beetje aan. Zorg dat de staaf rondom goed bedekt is.

Bak de rijststaaf (roterend) in een pan met een laagje olie, snij vervolgens in plakken van 8 tot 12 mm totdat 32 plakken zijn verkregen.

Maak voor drie gerechten mayonaise; eigeel, azijn, mosterd en citroensap op dezelfde temperatuur brengen en mengen in een smalle hoge maatbeker met de staafmixer. Voeg zonnebloemolie toe en trek de staafmixer langzaam omhoog.

Geef de 100 ml aan het volgende gerecht (groen - kletskep) en 100 ml aan het hoofdgerecht (paars - lam).

Gebruik de resterende 100 ml voor dit gerecht. Voeg crème fraîche en wasabi toe tot deze licht pittig op smaak en stevig van structuur is. Zet gekoeld weg in een spuitzak tot gebruik.

Maak de gember schoon en snijd in flinterdunne plakken op de mandoline, maak vervolgens reepjes van 'haar'. Bestrooi met zout en zet even weg.

Kook de azijn met suiker tot deze is opgelost, spoel de gember af en droog deze alvorens ze toe te voegen aan de azijnoplossing. Zet weg.

Meng inktvisinkt, mirin, rijstazijn en water en test op smaak. Pas op dat deze niet te krachtig wordt (is snel te zuur), verwarm deze vloeistof tbv het oplossen van de gelatine.

20 ml rijstazijn
3 el water
1 blaadje gelatine

Week de gelatine en los deze op in de vloeistof. Schenk over in de
kudde en zet minimaal 1 uur weg.

Pittige ketjap

100 ml Ketjap
2 cm gember
1 el lichte bruine basterd suiker

Voeg voor serveren 2 patronen toe en maak het schuim

Snij de gember in grove stukken. Meng alle ingrediënten, kook even
door, zeef de ingrediënten uit en zet de saus weg. Verdun eventueel
met water totdat het gemakkelijk aan te brengen is met een kwast
op het bord.

Eindbereiding

Rijstpapier
Sesamzaad
Nori vel
Coquilles 32 st.

Knip het rijstpapier in vierkante stukken van 4 x 4 cm en frituur deze
op 180°C, gebruik hiervoor zonnebloemolie (olitalia) in een bakpan,
anders verkleurt het papier.

Knip het zeewier in reepjes van 4 cm lang en 1 cm breed
Dep de coquilles droog. Smeer 2 à 3 pannen in met een dun laagje
olijfolie. Bak kort voor het opdienen de coquilles aan beide kanten
ongeveer 0.5 tot 1 minuut aan.

Presentatie

Wit bord

Zet met een kwast een streep pittige ketjap op het bord.
Plaats de rijst-torentjes (2 p.p.) en de coquilles (2 p.p.) tegen elkaar.
Spuut op de rijst-torentjes een dot schuim en plaats hier enkele
stukjes ingelegde gember op. Spuit dotjes mayonaise op de stukken
kroepoek. De overige ingrediënten ondersteunend rond de torentjes
plaatsen



Groen - Kletskep

met avocadovulling.

Uitserveren om: 20.00 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: Houten stelen (2,5cm diameter)

Ingrediënten voor 16 porties

Kletskep cilinders

60 ml jus d'orange
75 g ongezouten zachte roomboter (kamertemperatuur)
60 g wit sesamzaad
15 g zwart sesamzaad
37 g bloem
120 g poedersuiker
1 tl cayennepeper

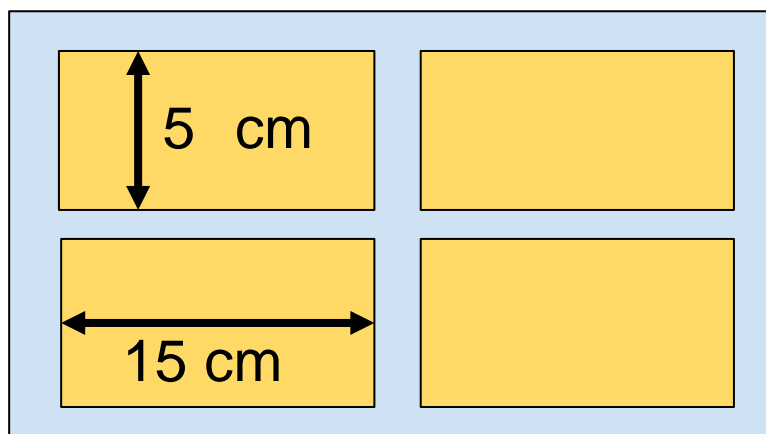
Bakpapier

Houten stok met diameter van 2,5 cm

Bereidingswijze

Let op: deze stap vergt veel tijd, begin hier als eerste mee.

Smelt de boter in een pan en meng met alle ingrediënten. Overbrengen in een spuitzak en kort in koelkast plaatsen. Leg bakpapier op een metalen bakplaat. Spuit 4 stroken van 5 cm bij 15 cm lang op het bakpapier:



Plaats iets zwaars op de randen van het bakpapier (anders waait dit weg in de oven). Bakken op 200 graden gedurende 9 minuten.

Voorkom dat de kletsoppen te veel afkoelen buiten de oven door niet te veel in één keer te maken

Maak de lange kant van de stroken strak door de kartelrand eraf te snijden. Rol ieder stuk direct op tot een cilinder met behulp van een houten steel (diameter 2.5 cm). Leg weg inclusief houten steel tot de cilinder niet meer vanzelf uitrolt.

Pas op; de kletsoppen zijn warm, zoek een goede manier om dit veilig uit te voeren. Maak eventueel gebruik van het bakpapier.

Maak 32 kletskep cilinders

Vulling

5 avocado's
limoensap en rasp van 1 limoen
1 el sojasaus
300 g verse tonijn
15 g verse koriander
snuf gemberpoeder

Snij de tonijn en avocado's en Brunoise (5 mm blokjes).
Besprenkel met wat limoensap om verkleuring tegen te gaan.
Zet ongeveer 32 tot 48 blokjes koel weg voor de eindbereiding.
Meng het restant van de blokjes met de overige ingrediënten. Start met de helft van het limoensap, en breng op smaak met peper (evt nog wat zout). Zet koel weg.

Gember mayonaise

5 g gemberpoeder
sojasaus
limoensap
100 ml mayonaise voorgerecht
1 el crème fraîche

Ontvang 100 ml mayonaise van het voorgerecht.

Meng deze mayonaise op smaak met de overige ingrediënten, let op dat deze niet te zuur wordt.

Mierikswortelolie

2 tl honing
4 tl geraspte mierikswortel uit
potje
5 el olijfolie extra

Pureer alle ingrediënten, zeef en breng over in een spuitflesje

Presentatie

100 g natte zeewier
losse avocado blokjes

Vul de cilinders met de vulling. 'Lijm' de wakame / zeewier met behulp van mayonaise op de cilinder. Maak gebruik van mayonaise onder het rolletje om weggrollen te voorkomen. Leg de avocadoblokjes eromheen. Spuit de mierikswortelolie bovenop.



Roze - Zalm met paprika schuim

met zoete aardappel creme, radijs en bieten kiem

Uitserveren om: 20.30 uur - Uitvoering: 1 persoon

Ingrediënten voor 16 porties

Zoete aardappel creme

Groentebouillon van
concentraat (0,6 lt)
400 g aardappelen
Tijm 3 takken
Rozemarijn 3 takken
Citroensap
2 el crème fraîche

Paprikaschuim

2 Sjalotten
4 rode paprika's
2 takken dille
250 ml groentebouillon obv
concentraat
lecithine
kruidenzakje

Radijs

2 el Balsamico azijn
2 el Rijstazijn
1 tl Limoensap
8 radijzen

Zalm

Boter
800 g zalm
Zout

Zalm huid chips

Gebruik de huis van de zal
hierboven

80 g zout
1000 ml water

Bereidingswijze

Snij de aardappels in grove stukken. Kook de geschilde zoete aardappelen in blokjes gaar in de groentebouillon en voeg hieraan de kruiden toe.

Als deze goed gaar zijn, afgieten en het kookvocht bewaren. Met de staafmixer tot een crème draaien, voeg kookvocht toe voor de dikte. Het geheel door een zeef drukken en op smaak maken met crème fraîche, citroensap, zout en peper.

Fruit de sjalotten in een heel klein beetje olie, voeg de paprika toe en bak nogmaals door, voeg daarna de groentebouillon toe en kook goed door met de dille (in een kruidenzakje zodat je deze na het koken kan verwijderen).

Pureer het geheel met een staafmixer en passeer door een zeef, laat afkoelen tot deze massa lauw is.

Gebruik 4x zoveel lecithine als aangegeven op de verpakking. Schuim op met staafmixer (met opschuim opzetstuk) net voor de bereiding.

Lees verder bij de presentatie hoe je het beste schuim kan maken.

Meng de balsamico, rijstazijn en limoensap.

Snijd de radijzen op de mandoline en zet dit weg.

Kort voor het serveren de radijs-schijfjes door de marinade mengen.

Verwijder de huid van de zalm en gebruik deze bij de volgende stap.

Snijd de zalm zodat er 16 stukken ontstaan. Bestrooi de zalmblokjes met zout. Bak vervolgens de zalm in geklaarde boter rosé.

Ontvang de huid van de zalm van de vorige stap. Zorg dat de huid goed schoon is, anders wordt deze niet knapperig.

Pekel de huid in zout water. Droog ten slotte de huid 10 minuten in de oven op 180°C. Snij in 32 vierkante stukjes (5x5mm).

Optioneel: frituur de gedroogde huid voor een extra knapperig effect

Eindbewerking

50 g Bieten kiemgroente
100 g (of klein bakje) zeekraal
roze peper
Grof zeezout

Blanceer kort de zeekraal en droog af met een schone theedoek
Zet een schaalpje met bieten kiemgroente klaar, let op dat er geen harde pitjes meer in zitten. Goed wassen / plukken in ruim water.
Schud roze peperkorrels in een vergiet en verzamel een schaalpje met roze peper schilletjes voor de opmaak.
Decoreer met de zeekraal

Presentatie

voorverwarmde bordjes

Zet een streep van de zoete aardappelcrème, hierin zet je de zalmblokjes. Rondom plaats je de kiemgroente met daarin de radijschijfjes en de zalm huid chips. Voeg paprikaschuim toe om het af te maken. Ingrediënten moeten elkaar raken.

Schuim maken

Voor het maken van het schuim gebruik je een smalle maatbeker. Deze vul je halfvol met de paprika-vloeistof (incl. lecithine), met de schuim-staafmixer net in het oppervlakte van de vloeistof ontstaat er een schuim, deze kan je met een eetlepel opscheppen. Het zal niet lukken om in 1 keer al het schuim te maken, elke keer na het pakken van een paar eetlepels schuim moet je weer met de staafmixer schuim maken.



Gele - Mosterdsoep met spekschuim

en frisse groente

Uitserveren om: 21.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur:

Ingrediënten voor 16 porties

Mosterdsoep

2 prei (witte deel ~300 g)
1 kleine ui
2 sjalotten
1 aardappel (150 g)
1 teen knoflook
room
groninger mosterd
1 l kippenbouillon uit
concentraat
witte wijn
Kruiden:
2 st steranijs
2 takken tijm
0.1 g saffraan

Spek schuim

300 g gerookte spek
½ ui
2 tenen knoflook
1 tak tijm
80 ml whisky
250 ml kipfond van concentraat
150 ml melk
250 ml slagroom
10 peperkorrels (zwart)
pro-espuma warm
(25 g op 350 mL)

Prei haar

de groene delen van de prei

Bereidingswijze

Fruit de kleingesneden ui en knoflook, snijd het witte deel van de prei en voeg deze toe, bak door en blus af met de wijn.

Bewaar het groene deel voor de volgende bewerking.

Voeg de bouillon, kruiden, klein gesneden aardappels erbij en kook tot de aardappels zeer gaar zijn. Haal de kruiden uit de soep en draai met de staafmixer tot een gladde soep.

Breng op smaak met room en mosterd (ongeveer 3 el).

Snijd de spek in stukken en bak deze zeer goed uit tot deze goudbruin is. Voeg de ui, knoflook en tijm toe en bak tot de ui glazig is. Blus af met whisky en kook helemaal in. Voeg de fond toe en kook voor de helft in.

Voeg de melk, slagroom en peperkorrels toe en dek de pan af. Haal deze van het vuur en laat een half uur trekken.

Zeef met een fijne zeef de vloeistof, breng op smaak met zout en peper. Meet deze op met een maatbeker en voeg 100% van de geadviseerde hoeveelheid pro-espuma warm toe.

Daarna mag het in een sifon, 1 patroon inspuiten en houd deze warm op ongeveer 60 graden (in de warmhoudkast).

Voor serveren een 2e patroon inspuiten en het schuim kan gebruikt worden

Snijd de groene delen van de prei in heel fijn haar; bijvoorbeeld door de prei eerst in platte delen op je plank te leggen en dan deze heel dun in reepjes te snijden. Blancheer deze en koel terug met koud(ijs) water.

Kaasstengel

6 plakjes bladerdeeg
100 g parmezaan
1 ei
fijn gemalen zwarte peper

Bouw een stapel van alle bladerdeeg blaadjes door afwisselend een blaadje en een dun laagje ei, parmezaan en (heel licht en fijn) peper toe te voegen. Rol dit tot het geheel weer zo dun is als het originele bladerdeeg.

Vouw dit nogmaals dubbel met wat ei en peper er tussen (heel licht en fijn), rol uit tot het net niet stuk gaat. Strooi als bovenste laag een flinke laag geraspte parmezaan en snijd in repen.

Bak op 180 graden totdat de stengels mooi goudbruin zijn.

Eindbereiding

16 gele kleine tomaatjes
2 gele paprika's

Was de gele tomaten en paprika.
Snijd de paprika in dunne repen.

Presentatie

leisteen
voorverwarmde glazen

Presenteer op een leisteen als een borrelplank met een biertje. Soep in het glas met preihaar er in, schuimkraag van spekschuim).
Leg de kaasstengel er naast samen met de tomaat en paprika.
Maak gebruik van een lange lepel in plaats van een eetlepel

Voor de show, de schuimlaag aanbrenen, na het opdienen aan tafel.



Paars - Lam



met verschillende bieten

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

Ingrediënten voor 16 porties

Lam

1000 g lamsrump
5 takjes rozemarijn

Pistou voor crust

6 g Basilicumblaadjes (ong 9 takken)
6 g Muntblaadjes (ong 6 takken)
6 el pistachenoten (135 g gepeld)
3 el parmezaan (27 g)
2 tn knoflook

Geitenkaas crème

100 g Bettine naturel (geitenkaas)
witte peper (uit de molen)
±10 g kookroom

Bieten rondjes

6 rode bieten

Pastinaak crème

200 g pastinaak
1 sjalot
1 teen knoflook
50 ml droge witte wijn
150 ml gevogelte fond van concentraat
kookroom
3 takken rozemarijn

Bereidingswijze

Begin met het opzetten van de bieten en zet een wekker.

Haal uit de koelkast, pareer indien nodig. Bind het vlees op zodat het een perfect ronde rollade vormt. Smeer het vlees in met olie, peper en zout. Voeg enkele takken rozemarijn toe, daarna vacumeren.

Gaar de lam minimaal 90 minuten op 55 graden (langer mag) sous vide. Let op de timing met het bakken. Voor de eindbereiding zie: 'Presentatie'.

Blancheer de kruidenblaadjes ongeveer 30 seconden en koel direct terug met behulp van ijswater. Droog de kruidenblaadjes met behulp van keukenpapier. Snij de knoflook zo fijn mogelijk. Hak alle ingrediënten fijn (of gebruik een vijzel). Maak een kruimeldeeg van alle ingrediënten, eventueel wat olijfolie toevoegen.

Droog roosteren in pan en zet weg in warmhoudkast tot presentatie.

Voeg een beetje room bij de geitenkaas en meng dit tot een zachte spuitbare crème, breng op smaak met peper. Zet gekoeld weg in een spuitzak tot eindbereiding.

Kook de bieten al dente (ongeveer een uur), ze moeten van de vork afvallen als je er in prikt. Snijd de gekookte bieten in dunne plakken (3 mm) en steek rondjes (4 cm diameter). Zet gekoeld weg tot eindbereiding.

Geef het snijafval door aan de stap: 'bieten creme'.

Schil en snijd de pastinaak in blokken.

Fruit de knoflook en sjalot en voeg hierna de pastinaak toe. Blus af met wijn en voeg de fond en rozemarijn toe. Kook tot de pastinaak gaar is.

Verwijder de kruiden, giet af (bewaar het vocht) en pureer de massa tot een fijne crème, voeg portiegewijs wat vocht toe en voeg naar smaak room toe, zet warm weg in een spuitzak in de warmhoudkast.

Bieten creme (200 ml)

snijafval van de bieten rondjes
4 el balsamicoazijn
2 el glucosesiroop
6 el mayonaise

Bietenchips

1 rode biet

Eindbereiding

granaatappel

Presentatie

Warme borden
Steakmessen



6 el mayonaise van het voorgerecht mengen met gepureerd snijafval van de bieten. Op smaak brengen met de overige ingrediënten.

Gebruik de snijmachine of de mandoline om dunne bietenchips te snijden. Besprenkel met zout en plaats op een ovenplaat. Droog 15 minuten in een oven op 160 graden. Daarna 30 seconden frituren (op hoogste temperatuur - 200 graden). Besprenkel met grof zeezout.

Als je niet frituurt:

Pak een bakplaat (met en zonder gaatjes er overheen leggen om de biet-plakjes niet weg te laten waaien. Met gaatjes kunnen sneller verbranden, zonder gaatjes kan wat vochtig blijven en heeft wat meer tijd nodig). Regelmatig kijken hoe het gaat, anders verbranden ze.

Granaatappel pitten verzamelen door de granaatappel open te maken (in twee stukken) en de pitten eruit te kloppen door met een houten lepel op de schil te slaan.

Plaats een steekring (diameter 8 cm) op het bord en vul de steekring met een 2mm dikke laag bietencrème. Dit creëert een gesloten cirkel.

Maak vervolgens 2 type torentjes:

Type A: bieten rondje, geitenkaas crème, bietenchipje

Type B: bieten rondje, bloemkoolcrème, bietenchipje

Plaats dotten pastinaakcrème verspreid over het bord.

Het vlees uit de sous vide halen, droog deppen en in geklaarde boter bakken en portioneren. Vlees op rand van bietencirkel leggen. Leg / druk / strooi wat pistou op het vlees.

Plaats de bietentorentjes willekeurig op het bord.

Bestrooi met de granaatappelpitten.

Maak gebruik van steakmessen.

Oranje Dessert: Kokos-vanille ijs

met bloedsinaasappel, mango bavarois en kano's

Uitserveren om: 22.00 uur - Uitvoering: 2/3 personen - Apparatuur: zoek voor de afmeting van de mango bavarois en kano koekjes vormpjes met dezelfde afmeting.

Ingrediënten voor 16 porties

Mango Bavarois

mango's, 400 g vruchtvlees
1 el citroensap
40 g suiker
3,5 blaadjes witte gelatine
170 ml slagroom

Kano koekjes

150 g bloem
7 g bakpoeder
160 g koude boter
100 g witte basterdsuiker
150 g amandelspijs
(klaargemaakt)
25 g ei

Bereidingswijze

Vroeg beginnen en probeer zo snel mogelijk de bavarois in de koelkast te hebben.

Snijd het vlees van de mango's in kleine stukjes, dit is belangrijk om te zorgen dat het een goed puree wordt. Haal het door de keukenmachine (langer is beter) tot een puree en druk dan nog eens door een zeef om te zorgen dat er zo min mogelijk stukjes overblijven.

Week de gelatine. Verwarm een deel van de puree en los daarin de suiker op en voeg het citroensap toe. Knijp daarna de gelatine uit en meng langzaam door de warme massa tot deze zijn opgelost.

Roer de mango-gelatine door de rest van het mango mengsel. Zet weg in de koelkast tot deze gaat opstijven. Gebruik een brede kom of plaat om dit te versnellen.

Klop de slagroom half stijf en spatel deze door het lobbige mango mengsel. Giet uit in de vormen die zijn gespoeld met koud water. Laat opstijven in de koelkast.

Deeg

Meng de bloem, bakpoeder, zout en zeef dit nog eens. Voeg de blokjes boter toe en wrijf het samen met de bloem tot het mengsel op heel grof zand lijkt. Voeg de basterdsuiker toe en breng het snel samen tot een deeg (let op dat je het deeg niet overwerkt/kneedt omdat je anders niet die kruimelige textuur krijgt!). Koel dit mengsel in de koelkast voor 45 min of langer.

Spijs

Amandelspijs mengen met ei.

Koekjes maken

Op een siliconenmat steekringen vullen, of gebruik een siliconen vorm voor ronde cilinders (rechte zijanten). Druk 50% van het deeg met een cocktail roerstaaf losjes aan in de vormpjes. Voeg overal

een dikke druppel amandelspijs toe, dit mag wat uitlopen maar probeer de randen schoon te houden. Top af met de rest van het deeg. Smeer in met eigeel.

Bak de kano rondo's 15-18 minuten in de oven op 180 graden goudbruin. Bewaar in de warmhoudkast tot serveren.

Kokos vanille ijs

375 ml vette kokosmelk
300 ml slagroom
1.5 bloedsinaasappel
(sinaasappel als alternatief)
100 g eigeel uit pak
180 g suiker
vanille extract

Let op: start op tijd

Kook het sap van de sinaasappels in tot 80 ml, laat wat afkoelen.

Meng de kokosmelk, room en 80 ml gezeefde sap van de bloedsinaasappel. Breng dit langzaam net aan de kook, tijdens het opwarmen de eierdooiers en suiker goed doorkloppen in een aparte kom.

Rasp met de grove rasp de huid van de bloedsinaasappel en meng dit door de warme vloeistof die net gekookt heeft, houdt deze 5 minuten nog net onder kookpunt. Voeg ook 5 druppels vanille extract toe.

Giet het warme mengsel door een fijne zeef langzaam in het dooier mengsel terwijl je deze continu blijft kloppen, verwarm deze tot 80 graden Celsius (au bain marie) en haal deze dan gelijk van het vuur.

Zet weg in de vriezer maar voorkom bevriezing. Zodat het beslag al goed is afgekoeld voordat je het ijs in de machine gaat draaien. Anders zal je heel lang moeten wachten tot het ijs klaar is.

Bloedsinaasappel

2 bloedsinaasappels
(sinaasappel als alternatief)
suiker
water

Maak suikerwater door water te verwarmen en suiker door te mengen in een verhouding 1:1.

Was de sinaasappels goed schoon en snijd deze in perfecte plakken van 3 mm, zorg voor een scherp mes en maak veel snijbewegingen zodat je het vruchtvlees niet platdrukt (eventueel snijmachine gebruiken, niet de mandoline).

Leg de plakken in het pruttelende suikerwater voor ten minste 30 minuten. Het suikerwater zou nu wat ingedikt moeten zijn.

Droog de plakken in de oven op 100 graden celcius. Ze zijn goed als de schijfjes makkelijk breken na het afkoelen.

Eindbereiding

Bastognekoeken 4 stuks

Verkruiemel de bastognekoeken tot kruim

Presentatie

wit bord

Leg een streep bastognekruim over het bord.

De mango bavarois gaat op het kanokoekje

Plaats een ruime bol ijs op het kruim en steek een gedroogde schijfjes sinaasappel in het ijs.

Het kruim zorgt (behalve voor decoratie) ook voor een isolatie-laagje tussen het ijs en het bord waardoor het ijs minder snel smelt.

