

## Menu juli 2024

### Thema:

*Dit menu staat in het teken van 'verrassend, zomers, fusion'. Dit zomermenu koken we met ingrediënten uit het seizoen. Verschillende lichte gerechten met veel groenten, die passen bij de tijd van het jaar. Het is geïnspireerd op de fusion keuken: moderne gerechten met een oosterse touch.*

*Het menu bevat verschillende verrassingselementen. Zo is in het menu een aantal niet alle daagse smaakcombinaties verwerkt: koffie bij het hoofdgerecht, rauwe snijboon in het pre-dessert en chili in het dessert. Ook de opbouw van het menu is anders dan we gewend zijn: we starten met een aantal amuses, als invulling van de gebruikelijke eerste twee gangen. Vervolgens serveren we een voorgerecht, hoofdgerecht, pre-dessert en dessert. Eets Smakelijk!*

*Tip 1: Haal de surimi (gang 1-2) en de wontonvellen (gang 3) bij aankomst direct uit de vriezer*

*Tip 2: Start direct met het maken van de amuses (gang 1-2). Indien gewenst kunnen de amuses ook in twee rondes geserveerd worden.*

2 Amuses: Eendenbitterbal en Krabsalade

Voorgerecht: Mosselen met Koolrabi

Hoofdgerecht: Kalfslende met koffie en zwarte look

Dessert: Chocomousse met silken tofu en kristallolly

**Samengesteld door:** Mathilde Maas Kuper en Inge Diepenhorst (vrijdag 1)

# Gerecht 1 – Fusion amuses

## *Eendenbitterbal met grapefruit-pepermayonaise* *Krabsalade met klets kop en Yuzu schuim*

*Uitserveren om gewenste tijd - Uitvoering: 2 personen –*

*Apparatuur: oven, keukenmachine, staafmixer, kidde, kookringen/pvc buisjes*

*Tip 1: Haal de surimi (gang 1) bij aankomst direct uit de vriezer*

*Tip 2: Start direct met het maken van de amuses (gang 1).*



### **Amuse 1: Eendenbitterbal**

**Start eerst en op tijd met deze amuse!**

#### **Ingrediënten voor 12 porties**

#### **Bereidingswijze**

##### **Bitterbal eend**

150 g confit de canard (blik met poten)  
90 g eendenvet  
2 sjalotten (30 g)  
75 g bloem  
185 ml gevolgeltefond  
1,5 el five spices kruiden

Snijd de sjalotten fijn. Verwarm het eendenvet in een steelpan, fruit hierin de sjalot. Voeg 75 g bloem toe en klop goed met de garde. Laat de bloem 2 minuten garen. Voeg de helft van de fond toe en klop tot de roux mooi bindt. Voeg dan de rest van de fond toe en klop opnieuw tot het mooi egaal en gebonden is. Neem de pan van het vuur. Verwarm het eendenvlees uit het blik heel licht in een aparte pan, zodat het vet er gemakkelijk afgaat. Pluk 150 g vlees van de eendenpoten en snijd dit fijn. Roer het vlees door de roux. Roer hierdoor ook de five spices kruiden.

Vorm 24 kleine bitterballen (2 pp) van de eenden ragout. Leg deze in een schaal en laat ze tot eindbereiding opstijven in de vriezer.

##### **Grapefruit-peper mayonaise**

95 ml grapefruitsap (2 grapefruits benodigd)  
1 eidooier / 15 g eidooier  
1 el mosterd (glad, mild)

Kook voor de mayonaise het grapefruitsap in tot 2/3 en laat afkoelen. Doe alle ingrediënten in een smalle maatbeker. Laat een uur staan, zodat het allemaal op kamertemperatuur is. Meng met de staafmixer en trek hem langzaam omhoog. Breng evt. op smaak met een beetje zout. Zet afgedekt weg tot gebruik.

1/2 tl gemalen zwarte peper  
170 ml arachide-olie

---

### Eindbereiding

75 g bloem  
2 eieren (135 g)  
150 g panko  
arachide-olie

---

### Presentatie

Mustard cress

*Borden: 4 borden en 4 kleine  
schaaltjes*



Tip: is de mayonaise geschift en wil deze niet binden? Neem een beetje van de mayonaise apart en doe er een lepel lauw water bij. Klop dit geheel tot het wel bindt en doe er de rest van de mayonaise deel per deel bij. Zo zal de mayonaise zich geleidelijk aan binden.

---

Doe de bloem, de losgeklopte eieren en panko elk apart in een diep bord. Rol de bitterballen eerst door de bloem, dan door het losgeklopte ei en dan door de panko. Doe het maar 1x.

Let op: stem de timing van het frituren goed af op de overige amuses! Verwarm de arachide-olie tot 180°C. Bak de bitterballen in 2 delen in 4 ½ minuut goudbruin en laat goed uitlekken op keukenpapier.

---

Plaats per bord 4 toefjes mayonaise. Leg op ieder toefje een bitterbal, met daarop een klein toefje mayonaise en blaadje cress.

Serveer de overige mayonaise in kleine schaaltes op tafel. Tip: dit kun je vooraf al klaarzetten.

---

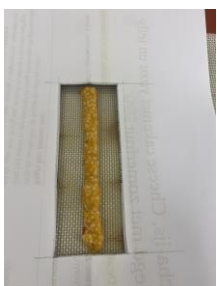
### Amuse 2:

#### Ingrediënten voor 12 porties

---

### Kletskep

Sap van 1 grapefruit  
37 g gesmolten boter  
45 g sesamzaad  
37 g bloem  
127 g poedersuiker  
3/4 tl sambal oelek



### Krabsalade met kletskep en Yuzuschuim

#### Bereidingswijze

---

Meng alle ingrediënten samen in de keukenmachine en doe over in een spuitzak. Laat het beslag een half uur rusten in de koelkast.

Knip van papier een mal uit van 8 cm lang en 3 cm breed. Leg de mal op een siliconen matje en spuit vervolgens een streep beslag in het midden van de mal. Smeer het beslag m.b.v. een paletmes uit in het rechthoekig sjabloon. Herhaal dit 12 keer.

Bak het geheel af gedurende ongeveer 5 minuten in de oven op 170°C. Direct uit de oven kletsoppen oprollen tot 16 kokers.

Tip: vraag bij dit gedeelte hulp van de kokers van het dessert, aangezien de kletsoppen uit de oven binnen 2 minuten afkoelen en dan niet meer op te rollen zijn.

Alternatief: liever de makkelijke variant? Maak de salade op met een

kookring, bak ronde platte klets koppen en steek ze in de salade.

---

**Krabsalade**

187 g Surimi krab  
1 limoen  
1,5 el mayonaise  
1,5 el crème fraîche  
1 Granny Smith appel  
paar druppels tabasco

---

Snijd de surimi krab fijn. Meng in een kom de crème fraîche, de mayonaise en de rasp en het sap van de limoen. Voeg peper, zout en tabasco naar smaak toe. Spatel de surimi erdoor. Schil de Granny Smith appel, snijd deze in mini brunoise en voeg dit bij het mengsel.

---

**Yuzu schuim**

150 ml yuzu sap / limonade  
150 ml visfond van concentraat  
15 g pro espuma  
22 g honing  
peper en zout

---

Vermeng alle ingrediënten met een staafmixer. Doe alles in een slagroomkudde en zet er 2 patronen op.

---

**Presentatie**

Mustard cress  
Vene cress - deel met gang 5  
*Leisteen op kamertemperatuur*

---

Plaats 4 klets koppen op een leisteen. In totaal heb je bij 12 personen dus 3 leisteen op tafel. Vul de klets koppen tot 3/4 met krabsalade. Spuit tot aan de bovenkant vol met het schuim van Yuzu. Steek de Vene Cress en de Mustard Cress in het schuim.

---



# Gerecht 2: Mossel met koolrabi

Uitserveren om gewenste tijd - Uitvoering: 2 personen –

## Ingrediënten voor 12 porties

### Mosselen

48 mosselen  
1 prei (300 g)  
1 teentje knoflook  
1 stengel bleekselderij (45g)  
wortel snijdsel van de sushi  
½ glas witte kookwijn

### Tandoorisaus

2 tl rode tandoori pasta  
75 ml room  
37 g koude boter  
225 ml van het  
mosselkookvocht

### Vinaigrette

3 el yoghurt  
1,5 el olijfolie  
½ tl italiaanse kruiden  
Paar druppels limoenssap  
Snufje zout

### Koolrabi

1 Koolrabi (150-200 g)  
Witte wijn  
20 g zout

## Eindbereiding

### Presentatie

*Kleine kom verwarmd*



## Bereidingswijze

Was de mosselen en laat ze even in water weken. Verwijder de baarden en controleer op open schelpen, die weggegooid moeten worden.

Snijd alle groenten fijn. Verwarm vervolgens wat olie in een hoge pan en glaceer de groenten gedurende 2 minuten in de olie. Blus de groenten af met de wijn en voeg de mosselen toe. Dek de pan af en laat de mosselen 3 tot 4 minuten garen. Giet daarna de mosselen af maar bewaar het kookvocht. Haal de mosselen uit hun schelp.

Zeef het kookvocht. Voeg de room en de tandoori pasta toe aan het kookvocht dat na het koken van de mosselen is overgehouden. Laat dit inkoken tot de helft van het vocht over is.

Warm vlak voor het serveren de saus au bain-marie op en monteer vervolgens met de koude boter in blokjes.

Meng alle ingrediënten in een kom en giet vervolgens over in een spuitflesje.

Snijd de bladeren en schillen van de koolrabi en snijd de koolrabi in heel fijne sliertjes (julienne). Pekel de koolrabi in het zout met een klein scheutje witte wijn gedurende 4 minuten. Bewaar de koolrabi vervolgens in ijswater om hem knapperig te houden.

Warm de mosselen vlak voor het serveren op in de saus.

Plaats onder in de kom een bedje van koolrabi. Leg hierop 4 mosselen en schenk de tandoori-saus hieroverheen. Sprenkel hier tenslotte wat vinaigrette overheen.

# Gerecht 3: Kalfslende met koffie en zwarte look

*Uitserveren om gewenste tijd - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: puree knijper, staafmixer, overn*

**z**

## Bereidingswijze

---

1.1 kg kalfslende

---

Start met het schoonmaken van het vlees. Ontvlies het vlees volledig. Houd alle versnijdingen spart voor de jus. Snijd ongeveer 150 g van het vlees in fijne tartaar. Zet de tartaar koel weg. Zet ook het overige vlees koel weg tot een half uur voor bereiding.

[Ontvliezen van vlees | Keukentechniek - YouTube](#)

---

### Jus

1 winterpeen (150 g)  
4 bleekselderijstengel(180 g)  
2 uien (150 g)  
9 laurier bladen  
30 g tijm  
375 ml rode wijn  
750 ml kalfsfond van concentraat  
Olijfolie  
Ijskoude boter (monteren)  
Een handje koffiebonen

---

Bak de versnijdingen aan met wat fijngesneden wortel, selderij, ui, tijm en laurier. Blus, als alles gekleurd is, met rode wijn en laat dit bijna volledig inkoken. Voeg de helft van de kalfsfond toe en laat rustig indampen tot je 225 ml hebt. Voeg dan de andere helft van de fond toe. Zeef en verdeel in 2 delen van 300 ml.

Ga verder met 300 ml. De andere helft bewaar je voor de zwarte knoflook lak.

Laat de koffiebonen voor 20 min (proef en ruik, de soort koffiebonen zijn erg bepalend) op laag vuur in de jus trekken. Hierdoor trekt de koffiesmaak er geleidelijk in en krijg je geen nare bitters in je jus. Zeef de jus.

Monteer op het laatste moment met enkele klontjes koude boter.

---

### Zwarte knoflooklak

300 ml. kalfsjus  
12 tenen zwarte knoflook  
zout en peper

---

Kook 300 ml van de kalfsjus in tot de dikte van een stroopachtige lak. Snijd de zwarte knoflook ondertussen in kleine stukjes. Roer de zwarte knoflook met een garde door de lak. Breng indien nodig op smaak met zout en peper.

---

### Gemarmerde Pomme Duchesse

2 tl rode bietenpoeder  
750 g kruimige aardappelen  
2 tl ketoembar  
2 tenen knoflook  
1 grote ui (53 g)  
Zout  
Peper  
½ tl nootmuskaat

---

Schil en kook de aardappels.

Fruit 1 zeer fijn gesnipperde ui, en 2 geperste tenen knoflook glazig en voeg 3 theelepels ketoembar toe. Laat dit mee fruiten.

Stamp de aardappels grof en fruit dit 2-3 minuten mee met het uienmengsel. Pureer het mengsel fijn (gebruik eventueel een puree knijper, geen staafmixer). Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Laat volledig afkoelen.

Vouw 1 a 2 keer net voordat je gaat bakken de bietenpoeder door de puree en zorg dat het niet mengt. Doe de puree in een spuitzak en maak gemarmerde toefjes op een siliconenmat (zie foto).

Bak in 20-25 min op 190 graden.



---

**Wortelsalade mix***113 g oranje wortels*

2 laurierblaadjes  
5 zwarte peperkorrels  
185 ml rijstazijn  
37 g suiker  
1 snufje gekneusde chilivlokken  
18 g zeezout  
1 el olijfolie

*113 g paarse wortels*

1 el kokosolie  
185 ml sake  
37 g boter

*113 g gele wortels*

2 limoenen, geraspte schil  
1 sinaasappel, geraspte schil  
2 el olijfolie  
1 tl zeezout

*De dressing*

1 limoenen, sap  
1/2 sinaasappel, sap  
1 handvol bieslook, grofgehakt  
extra vergine olijfolie

---

Maak de oranje wortels schoon en schil ze. Snijd ze in lange diagonale plakken en daarna repen van 3 mm dik.

Breng voor de gepekeldde wortels de laurierblaadjes met de peperkorrels, de rijstazijn, de suiker, de chilivlokken en het zout in een grote pan aan de kook. Schenk het pekelvocht over de wortels en laat afkoelen.

Maak de paarse wortels schoon. Schil ze niet. Dan verliezen ze kleur. Snijd ze net als de oranje wortels.

Verhit de kokosolie in een hete pan en voeg de wortels toe. Bak regelmatig roerend tot de wortels gekaramelliseerd zijn. Ze mogen knapperig blijven.

Blus af met de sake en roer de boter erdoor. Haal de pan van het vuur en zet de wortels even apart.

Maak de gele wortels schoon en snijd ze net als de oranje wortels. Zet de oven aan op 220 graden.

Meng de wortels met de geraspte limoen- en sinaasappelschil, de olijfolie en het zeezout in een kom. Rooster in 10-15 minuten in de oven goudbruin. Niet te lang, dan blijven ze knapperig. Laat afkoelen.

Doe, vlak voor het uitserveren, alle wortelbereidingen in een grote mengkom. Besprenkel met het sap van de limoenen en de sinaasappel. Voeg de gehakte bieslook toe.

Besprenkel met een paarelepels extra vergine olijfolie en meng voorzichtig alles door elkaar.

---

**Erwtenpuree**

75 ml groentebouillon van concentraat  
225 g erwten (diepvries)

---

Kook de erwten gaar in de bouillon. Mix de erwten fijn met de groentebouillon en breng op smaak met peper en zout. Passeer door een fijne zeef en houd warm.

---

**Tartaar**

113 g van de opgeschoonde kalfslende  
15 g Parmezaan poeder  
5 g Bieslook  
Olijfolie  
Peper  
Fleur de sel  
6 dunne sneetjes zuurdesembrood  
12 kleine appelkappers

---

Kruid de fijne tartaar met peper, fleur de sel, fijngesneden bieslook, olijfolie en wat Parmezaan.

Steek de zuurdesemtoast uit in rondjes en schik op een siliconenmat, doe er wat olijfolie en fleur de sel over en bak krokant af. Schik er de tartaar op en werk af met appelkapper.

---

---

**Eindbereiding**

10 g oregano

---

Verwarm een oven op 180 graden. Verhit boter in een pan, kruid de kalfslende met peper en zout en schroei het vlees dicht. Leg het in een ovenschaal en zet 15 minuten in de voorverwarmde oven. Kern temperatuur 52 graden. Neem uit de oven, bedek met aluminiumfolie en laat 5 minuten rusten. Snijd daarna in tranches.

---

**Presentatie**

*Voorverwarmde borden*



---

Leg op elk bord een toastje met tartaar.

Leg op elk bord van elke kleur wat wortel erbij.

Leg ernaast een tranch kalfslende. Lak de kalfslende af met de knoflooklak. Zet er 2 Pomme Duchesse naast.

Maak een dubbele maan (of ander patroon) met kleine puntjes erwtenpuree. (Tweede foto is ter inspiratie)

Serveer de jus los.

*Inspiratie voor opmaak:*





# Gerecht 4: Chocomousse met silken tofu en kristallolly

*Uitserveren om gewenste tijd - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: hakmolen, keukenmachine en staafmixer, oven*

## Ingrediënten voor 12 porties

### Kristallolly's voorbereiden

1,5 el chardonnayazijn  
113 g wit fondant  
50 g glucosestroop

¼ tl szechuanpeper  
2 tl pijnboompitten  
1 tl pistachenoten  
2 tl cranberry

### Chocomousse

168 gr pure chocolade (min 70%)  
9 limoenblaadjes gescheurd (vers of diepgevroren)  
450 g silken tofu (uitgelekt)  
50 g maple syrup

### Kokosmangoroom

3 rijpe (eat me) mango's  
168 ml kokosroom (min 24% vet)  
50 g gembersiroop  
2 el poedersuiker

### Mangopuree

2 tl chilipoeder

## Bereidingswijze

Kook de azijn in een steelpan tot het vocht verdampt is en hij aan de bodem plakt. Doe dit op de inductie en blijf erbij. Haal de pan van het vuur en voeg de fondant en glucose toe en breng het mengsel weer aan de kook. Kook het in tot het licht goudgeel en zeer dik vloeibaar is. Roer dit af en toe.

Schenk het mengsel op een bakmat. Verdeel door bij het schenken de hele bakmat te gebruiken. Strijk niet uit. Laat het afkoelen en hard worden op een droge plek. Dit duurt ongeveer 30 minuten (afhankelijk van hoe dik je het maakt). Zet weg.

Maal de szechuanpeper grof in een vijzel. Hak de pijnboompitten en pistachenoten grof en rooster ze in een koekenpan tot ze goudgeel zijn. Zet de peper, het noten/pitten mengsel en de fijngehakte cranberries apart.

Smelt de chocoladestukjes au bain-marie met de gescheurde limoenblaadjes. Haal van het vuur en laat 10 min trekken.

Schep de silken tofu met de maple syrup in een keukenmachine. Verwijder het limoenblad uit de gesmolten chocolade en schenk bij de tofu. Blender helemaal glad.

Vul de dessertglasjes (zie foto) voor de helft en laat opstijven in de koelkast.

Schil de mango's, snijd in stukken en pureer fijn met de staafmixer. Mochten de mango's niet helemaal rijp zijn, stoof de gesneden mango dan enkele minuten in een pan met een elepel water tot het zacht genoeg is. Meng met het gembersiroop. Doe de helft van de puree met de poedersuiker bij de kokosroom en klop door elkaar.

Vul de glasjes voor ¼ op de chocomousse met kokosmangoroom.

Meng de andere helft van de mangopuree met de chilipoeder. Schep op de kokosroom, in de glasjes, een laagje mangopuree. Laat opstijven.

---

## Kristallolly's maken

12 lollystokjes

---

Verwarm de oven op 175°C.

Breek het kristal dat bij stap 1 is voorbereid in kleine stukjes en maal ze fijn tot kristalpoeder in de blender.

Tip: maak eerst 1 lolly.

Leg een bakmat op een bakplaat. Leg er steeds een rond uitsteekvormpje van 5 cm doorsnee op en strooi er een dun en gelijkmatig laagje kristalpoeder in. Voldoende uit elkaar, ze lopen uit!

Leg een lollystokje in het laagje poeder. Strooi met behulp van het vormpje de geroosterde noten/pitten over. Bestrooi met stukjes cranberry. En ruim met gemalen peper. Strooi er een zeer dun laagje kristalpoeder over. De vormpjes gaan niet mee in de oven!

Zet de lolly's 7-10 min in de oven tot de ingrediënten versmolten zijn. De lolly's zo'n 1,5 - 2x zo groot zijn. Ze gaan bellen maken en dun worden. De uitdaging is ze zo dun mogelijk te maken, maar stevig genoeg dat ze op het stokje blijven. Druk de stokjes (als nodig) nog iets beter in de lolly's. Laat afkoelen.

Let op: maximale tijd tot het serveren van de lolly is 1 uur.

---

## Presentatie

Chilipoeder

*Bord en glaasje,  
kamertemperatuur*

---

Strooi wat chilipoeder over de glaasjes. Steek de lolly erin.

---

