



Menu juni 2025

Thema:

Het thema Zomeravond aan een Frans terras

Tartaar van Makreel
Noord-Afrikaanse wortelsoep met chermoula en courgettebrood
Bavette met sjalottensaus
Pêche melba

Samengesteld door: Sander Velthuisen, Herman Battjes, Edwin van de Haar (Di2)

Eet smakelijk!

Tartaar van Makreel

met komkommer en geglaceerde radijs



Uitserveren om: 19.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur:

Ingrediënten voor 12 porties

Tartaar van makreel

6 hele of 12 filets verse makreel
(niet gerookt)
mierikswortel (potje)
8 g gember (geschild)
2 limoen
9 gr olijfolie
8 gr zout
2 rijpe tomaten
bosje bieslook

Komkommertorentjes

2 komkommer
150 ml water
150 gr kristalsuiker
150 ml witte wijnazijn
20 gr zeekraal

Geglaceerde radijs

225 gr witpuntradijsen (24 stuks)
60 ml groentebouillon gemaakt uit concentraat
30 gr boter
naar behoefte zout en peper

Presentatie

Kleine borden op kamertemp

Bereidingswijze

Ontvel en fileer de makreel. Ook bij filets: check heel goed op graatjes en onregelmatigheden, je wilt alleen het mooiste vlees overhouden.

Snij de makreelfilets in kleine dobbelsteentjes. Zet koel weg.

Ontvel de tomaten, verwijder zaadlijsten, snij brunoise.

Ongeveer 20 minuten voor serveren, voeg aan makreel toe: 8 gram limoenrasp, geraspte gember, zout, olijfolie en 8 gram mierikswortel. Schep mengsel goed door, zodat makreel aan alle kanten gaart.

Snijdt de bieslook brunoise.

Breng suiker, azijn en water aan de kook, totdat suiker is opgelost. Laat afkoelen.

Spoel de zeekraal af met koud water. Laat uitlekken en dep droog met keukenpapier.

Met mandoline: snij de komkommers in 24 repen (ongeveer 12 centimeter lang, 3-4 centimeter breed, max 2 mm dik).

Leg plakken op een met een theedoek bedekte plaat, dek af met plasticfolie.

12 minuten voor uitserveren: bestrijk de komkommerplakken met het zoetzuur, laat 10 minuten intrekken.

Maak een beetje taps toelopende rolletjes van de komkommerplakken, met een paar stukjes zeekraal erin. NB: niet te schuin rollen, anders blijven ze niet rechtop staan.

Maak de radijsjes schoon, maar laat een stukje van de steel zitten. Stoof de radijsjes in de bouillon en boter.

Kook het vocht in en glaceer de radijsjes, door ze kort in het vocht mee te koken. Zorg dat er een glanzend laagje om alle radijsjes zit. Breng op smaak met zout en peper.

Schep een beetje van de makreel in een kleine kookring, garneer met de tomaat en de bieslook.

Zet twee komkommertorentjes boven de makreel, ieder geflankeerd door een radijs.

Noord-Afrikaanse wortelsoep

met chermoula en courgettebrood



Uitserveren om: 20.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: blender

Ingrediënten voor 12 porties

Courgettebrood

2 stuks courgette
300 gr zelfrijzend bakmeel
60 gr havermout
5 gr bakpoeder
2 gr zout
12 gr tijm
1 ei
225 ml karnemelk
40 gr Parmezaanse kaas
Bloem om te bestuiven

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Bestuif een kleine bakplaat en een snijplank met bloem en zet deze aan de kant.

Rasp de Parmezaanse kaas fijn.

Rasp de courgette grof. Schep de geraspte courgettes in het midden van een schone theedoek en trek de punten van de doek naar elkaar toe. Draai de doek zo strak mogelijk dicht, doe dit boven de gootsteen. Knijp zoveel mogelijk water uit de courgettes. Het kan helpen om de courgette in twee helften zo uit te knijpen om zo veel mogelijk vocht er uit te halen.

Meng het zelfrijzend bakmeel met de havermout, het bakpoeder en zout in een grote kom.

Ris de blaadjes van de tijm. Voeg de tijmblaadjes en de uitgelekte courgette toe aan de kom met bakmeel. Meng het geheel tot alles goed gemengd is.

Klop het ei door de karnemelk en schenk het – op 2 eetlepels na! – op het mengsel in de kom. Roer met een houten lepel tot het deeg samenkomt. Schep het deeg op de snijplank en kneed tot het net samenhangt. Dit deeg moet juist niet door en door gekneet worden, anders rijst het brood niet.

Vorm een platte vorm van het deeg (formaat focaccia), leg de vorm op de bakplaat en bestrijk hem met de achtergehouden 2 eetlepels karnemelkmix. Bestrooi het brood met geraspte Parmezaanse kaas. Maak met een scherp mes een diep kruis in de bovenkant.

Bak het brood circa 50 minuten, tot het diep goudbruin is en de bodem hol klinkt als je erop klopt.

Schil de wortels en de appel en snijd deze in grove stukken.

Snipper de ui en plet de knoflooktenen. Bak de ui en knoflook in de olijfolie gedurende 5 minuten.

Voeg de stukken wortel en appel, plus de bouillon, laurierblad toe aan de pan. Kook gedurende 20 minuten (wortel moet zacht zijn).

Wortelsoep

750 gr wortel
1 appel
1 ui
6 tenen knoflook
Olijfolie
5 gr komijnzaad

1500 ml groentebouillon (uit concentraat)
1 laurierblad
Zout
Peper

Chermoula

2 gr komijnzaad
2 gr korianderzaad
15 gr verse koriander
30 gr verse peterselie
10 gr gember
10 gr verse tijm
2 tenen knoflook
120 ml extra virgine olijfolie
1 citroen
Chilivlokken
Zout

Presentatie

90 gr sour cream

Voorverwarmde soepkommen

Pureer de soep met een blender. De Chermoula voegt straks nog veel smaak toe, dus wees voorzichtig met het toevoegen van zout en peper aan de soep.

Zet de soep in de warmhoudkast.

Dit onderdeel is qua hoeveelheden niet aangepast, vanwege de geringe hoeveelheden van de specerijen.

Rooster komijnzaad en korianderzaad in een droge koekenpan tot geurend en goudkleurig.

Schil de gember. Ris de blaadjes van de tijm. Doe de koriander, peterselie, tijmblaadjes, gember, knoflooktenen met de olijfolie in een blender. Voeg de gebakken komijnzaad en korianderzaad toe en pureer kort tot een pasta (niet tot glad pureren).

Snijd de citroen doormidden. Haal de zeste van de ene helft en pers de andere helft uit. Voeg de zeste toe aan de kruidenpasta. Voeg citroensap, chilivlokken en zout toe naar smaak.

Snijd het courgettebrood in 8 mooie plakken. Halveer iedere plak.

Doe de wortelsoep in kommen. Voeg aan ieder kom een lepel chermoula en cour cream toe.

Serveer iedere kom met een halve plak courgettebrood.



Bavette met sjalottensaus

met gratin dauphinois en wortelterraine



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

Ingrediënten voor 12 porties

Wortel terrine

1500 gr winterpeen
75 gr boter
7 gr tijm
150 gr aardappelzetmeel
Zout, peper

60 gr rode miso
30 gr honing
20 ml appelazijn
40 ml water

Gratin Dauphinois

950 gr aardappelen, vastkokend
4 eieren
300 ml slagroom
3 blaadjes laurier
2 takjes tijm
2 takjes rozemarijn
2 teentjes knoflook
Nootmuskaat
Zout, peper

Peterseliegel

40 gr bladpeterselie
250 ml water
2 gr xanthaangom
15 ml olijfolie
Zout

Ingemaakte komkommer

1 komkommer
1 ell zout

Bereidingswijze

Smelt de boter. Schil de wortelen en snijd ze in de lengte fijn op de snijmachine (ca 1 mm). Bekleed een bak met bakpapier en leg de wortelen gelijkmatig in dezelfde richting. Bestuif elke laag lichtjes met aardappelzetmeel met behulp van een fijne zeef. Blijf gelijkmatig stapelen en bestrijk iedere 2^e laag met boter, zout en tijm.

Als de laag ca 4 cm hoog is, bedek met bakpapier en een andere lege bak van dezelfde maat om aan te drukken.

Bak 35 minuten op 160°C of tot ze beetgaar zijn.

Zet onder druk met een zwaar gewicht in de koeling en laat 2 uur afkoelen. Snij netjes en portioneer in blokken van 4 cm x 1,5 cm. Leg de terrine op de gestapelde kant. Verwarm en meng de miso, sojasaus, honing, appelazijn en water tot gebonden saus. Smeer met een kwastje over de wortelterraine.

Schil de aardappelen en snij fijn met de mandoline. Meng de slagroom, kruiden en fijngesneden knoflook, verwarm licht en laat een kwartier trekken. Zeef de slagroom. Voeg nootmuskaat naar smaak toe. Voeg de eieren toe, meng met een staafmixer en breng hoog op smaak met zout en peper. Laat een kwartier rusten. Smeer een passende braadslee in met een beetje olie en leg de aardappelplakken er gelijkmatig in. Druk het geheel goed aan en zorg ervoor dat het net onder het roommengsel staat. Dek af met bakpapier, zet er een andere lege bak op en bak voor 25 minuten af op 180°C. Haal het bakpapier en het gewicht eraf en bak het nog eens 15 minuten op 180°C tot deze lichtbruin is. Zet het tenminste een uur onder lichte druk weg in de warmhoudkast.

Doe de peterselie en water in een blender. Voeg olie, zout en xanthaangom toe. Doe in een spuitzak en leg weg in de koelkast.

Schil de komkommer en verwijder de kern. Snij in brunouise en meng met suiker en zout. Laat 10 minuten staan en vermeng met de azijn. Leg weg in de koelkast.

1 el suiker 1 el sushiazijn	
Sjalottensaus 375 gr sjalotten 40 gr boter 75 ml madeira 190 ml rode wijn 10 ml geconcentreerde kalfsfond tijm, laurier 2 tenen knoflook Zout, peper	Snij de sjalotten in halve ringen. Stoof de sjalotten op laag vuur in boter tot deze lichtbruin worden. Voeg de knoflook en tijm toe en stoof kort mee. Blus af met rode wijn en madeira, voeg de laurier toe en laat indampen tot de wijn bijna geheel is verdampt. Voeg de kalfsfond toe en een beetje water, tot er sausdikte is bereikt. Breng op smaak met zout en peper.
Bavette 1200 gr bavette 60 ml olijfolie	Vacumeer de bavette samen met de olijfolie en zet dit ca 2 uur in de sousvide op 50°C
Eindbereiding Affila Cress	Brand de wortelterrinen met een gasbrander aan de 'gestapelde' kant. Portioneer de gratin in blokken van 4 cm x 1,5 cm. Haal de bavette uit de sousvide, dek droog, bak kort aan beide kanten bruin en laat een paar minuten onder aluminiumfolie rusten. Maak op smaak met zout en peper. Trancheer het vlees in plakken.
Presentatie <i>warme borden</i>	Leg de gratin links, een plak bavette in het midden en de wortelterrinen rechts, met de gebrande kant boven. Leg op de gratin peterseliegel, Affila cress en komkommer. Serveer de saus over het vlees.

Pêche melba



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

Ingrediënten voor 12 porties

Gepocheerde perzik

6 perziken
1500 ml er water
375 gr suiker
1 vanillepeul

Perzik tarte tatin

1 bak bladerdeeg
130 gr suiker
20 ml water
30 gr boter
4 perziken

Vanille ijs

100 gr suiker
60 gr eidooier
450 ml melk
150 ml room
Vanille extract

Panna Cotta van witte chocolade

375 ml room
115 gr witte chocolade
3 blaadjes gelatine

Bereidingswijze

Breng het water, de suiker aan de kook. Snij de vanillepeul in de lengte en schraap de merg er uit. Voeg beiden toe aan het water. Kerf met een scherp mes een x in de basis van de perzik. Voeg toe aan het kokende water. Zodra het opnieuw kookt, haal van het vuur af. Zodra de perziken zacht zijn, haal uit de siroop en laat verder afkoelen. Verwijder het vel, halveer en verwijder de pit. Koel het pocheervocht, zodra het is afgekoeld bewaar dan de perziken er in.

Verwijder het vel van de perzik, verwijder de pit en snij in stukjes. Als de perzik nog hard is, snij een kruis, doe kort in kokend water, koel af in koud water en verwijder het vel.

Doe de suiker met het water in een pan, doe op laag vuur en maak een goudbruine karamel van. Doe de boter en de perzikstukje er in en roer door elkaar. Bak ca 10 minuten in de karamel tot het meeste vocht verdwenen is.

Verdeel in 12 kleine ronde siliconen vormpjes van 2 cm, snij 12 kleine rondjes bladerdeeg uit die net iets groter zijn dan het vormpje. Leg de rondjes op de perzik. Verwarm de oven op 200°C en bak 20-25 minuten tot de bladerdeeg bruin is. Laat na het bakken 5 minuten afkoelen in de vormen en druk daarna de bladerdeeg goed aan. Laat verder afkoelen en plaats ca 1 uur in de koelkast.

Mix de melk en suiker met een garde. Snij de vanillepeul open, haal de merg er uit en doe de merg en de peul in de melk. Verwarm tot ca 70 graden en, haal van de kookplaat en laat een kwartier trekken. Voeg de eidooier toe en roer met de garde. Verwarm tot 82 graden, haal van het vuur en voeg de room toe (al roerend met de garde). Laat afkoelen. Draai er ijs van, zet koud tot de presentatie.

Begin op tijd! Week de gelatine in koud water. Verwarm de room tot ca 60 °C, voeg de gelatine toe, haal van het vuur en voeg de witte chocolade toe. Roer tot alle chocolade is opgelost. Giet in kleine siliconen vormpjes, laat afkoelen en verplaats naar de vriezer. Laat minimaal 1 ½ uur in de vriezer.

Kletskop 40 gr zachte boter 75 gr bloem 115 gr lichtbruine basterdsuiker zout 4 ml water	Meng alle ingredienten, maak er kleine balletjes van. Leg een siliconenmat op een bakplaat, leg de balletjes op geruime afstand van elkaar en bak ca 4 minuten op 200°C tot lichtbruin.
Geroosterde amandel 40 gr amandelen	Snij de amandelen grof, bak een kwartier op 140°C lichtbruin.
Frambozensaus 190 gr (diepvries) frambozen 60 gr suiker Sap van ½ citroen 10 ml water	Doe de ingredienten bij elkaar in de pan, breng voorzichtig aan de kook, roer door en laat enkele minuten doorkoken. Haal door een fijne zeef en doe de saus in een spuitflesje.
Eindbereiding	Haal de perzik panna cotta ca een half uur voor serveren uit de vorm en plaats op het bord.
Presentatie <i>leisteborden op kamertemperatuur</i>	Leg de halve perzik in het midden, leg een bolletje vanille ijs erop. Leg de panna cotta links en de tarte tatin recht van de perzik. Steek de kletskop in het ijs, strooi de amandelen erover en maak af met de saus.