



Menu juni 2025

Thema:

Het thema Zomeravond aan een Frans terras

Tartaar van Makreel
Noord-Afrikaanse wortelsoep met chermoula en courgettebrood
Tomatensalade met mozzarella mouse, basilicum gel en bevroren vinaigrette
Lamsstoof met rode biet, tuinboon en perzik-muntcompôte
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 16 porties

Tartaar van makreel

8 hele of 16 filets verse makreel
(niet gerookt)
mierikswortel (potje)
10 gr gember (geschild)
2 limoen
12 gr olijfolie
10 gr zout
2 rijpe tomaten
bosje bieslook

Komkommertorentjes

2 komkommers
200 ml water
200 gr kristalsuiker
200 ml witte wijnazijn
25 gr zeekraal

Geglaceerde radijs

300 g witpuntradijsen (32 stuks)
75 ml groentebouillon gemaakt
uit concentraat
40 g 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: 10 gram limoenrasp, geraspte gember, zout, olijfolie en 10 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 32 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.

Tomatensalade



met mozzarella mouse, basilicum gel en bevroren vinaigrette

Uitserveren om: 20.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: vriezer, blender

Ingrediënten voor 16 porties

Mozzarella mousse

4 blaadjes gelatine
450 gr mozzarella
110 gr Mascarpone
2 takjes basilicum
1 citroen
480 ml water

Bevroren vinaigrette

1 citroen
1 sinaasappel
60 ml sherry-azijn
4 tl dijon mosterd
180 ml agavesiroop
120 ml oli jfolie
2,5 gr agar agar
Grof zout
Witte peper

Bereidingswijze

Doe water in een kom en voeg daar de gelatineblaadjes aan toe. Laat dit enkele minuten staan.

Pers de citroen uit, van het citroensap heb je 2 theelepels nodig, de rest is voor de 'Bevroren vinaigrette'. Snijd de mozzarella in stukken. Neem een sauspan, combineer daarin het water (480 ml) met de mozzarella, mascarpone, citroensap (2 theelepels) en basilicumblaadjes. Verwarm dit totdat het mengsel kookt. Laat zachtjes koken totdat de mozzarella volledig is opgenomen in het vocht (ongeveer 5 minuten).

Knijp de gelatineblaadjes uit en meng de gelatine door het mengsel in de pan en laat nog 2 à 3 minuten door sudderen totdat de gelatine geheel is opgenomen.

Pureer het geheel tot een mousse. Zeef dit met een fijne zeef en vang het vocht op. Koel af totdat het vocht een mousse is.

Sinaasappel uitpersen (120 ml sap is nodig). Zeste van citroen halen, daarna uitpersen. Vanuit de 'Mozarella mouse' is ook nog citroensap over. Voor de 'Bevroren vinaigrette' heb je in totaal 120 ml citroensap nodig.

Combineer het citroensap, sinaasappelsap, azijn, Dijon mosterd, siroop en olijfolie in een pan en breng aan de kook. Voeg de agar agar toe zodra het kookt en kook totdat dit is opgelost (ongeveer 2 minuten). Zeef dit met een fijne zeef en vang het vocht op. Voeg hier de zeste van de citroen aan toe. Voeg zout en peper naar smaak toe.

Koel de kom af met ijsblokjes, zodat het mengsel eerder bevriest. Doe de afgekoelde kom in de vriezer. Haal dit er na 20 à 30 minuten kort uit en schraap met een vork vanaf de bodem van de pan/kom om ijskristallen te laten ontstaan. Zet terug in de vriezer en herhaal dit na weer 20 à 30 minuten tot het stevig is.

Basilicum gel

150 ml water
30 gr basilicum
1 gr xanthaangom
Grof zout
Witte peper

Tomatensalade

Kleine tomaten, 800 gr cherry tomaten (ca 64)
100 gr extra virgine olijfolie
4 el sherry azijn
15 gr Dragon
3 gr gemalen koriander
10 gr suiker
Grof zout
Witte peper

Presentatie

32 blaadjes Cress basil
Extra virgine olijfolie

Bordjes

Basilicumbladeren blancheren en laat in ijswater snel afkoelen. Alle ingrediënten in een blender doen en pureren. Zet dit weg in de koelkast tot gebruik.

Snijd een kruis in de onderkant van iedere tomaat. Kook de tomaten kort en ontvel. Laat afkoelen in ijswater.

Snijd de dragon fijn.

Doe de ontvelde tomaten voorzichtig in een kom en voeg de rest van de ingrediënten toe en meng dit voorzichtig.

Per bord:

Schik 4 tomaten in het midden. Snijd van 1 of 2 tomaten een stukje van de onderkant zodat ze recht staan. Laat de overige tomaten hier tegen leunen.

Schep een beetje mozzarella mouse aan één kant en drapeer over het geheel wat bevroren vinaigrette.

Druppel wat basilumgel aan de andere zijde van het bord en garneer met 2 kiemblaadjes.

Druppel er nog wat olijfolie over en serveer uit.

Noord-Afrikaanse wortelsoep

met chermoula en courgettebrood



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

Ingrediënten voor 16 porties

Courgettebrood

2 stuks courgette
400 gr zelfrijzend bakmeel
75 gr havermout
5 gr bakpoeder
2 gr zout
15 gr tijm
1 ei
300 ml karnemelk
50 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 gekneed 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.

Wortelsoep

1000 gr wortel
1 appel
1 ui
8 tenen knoflook
Olijfolie

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

6 gr komijnzaad
2000 ml groentebouillon (uit
concentraat)
2 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

120 gr sour cream

Voorverwarmde soepkommen

aan de pan. Kook gedurende 20 minuten (wortel moet zacht zijn).

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.

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.



Lamsstoof



met tuinboon, rode biet en perzik-muntcompôte

Uitserveren om: 21.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: frituur (180 graden) - snelkookpan.

Ingrediënten voor 16 porties

Lamsstoof

900 gr lamsschouder, in blokjes
2 ui
4 teentjes knoflook
10 gr tomatenpuree
220 gr gedroogde abrikoos
100 gr dadels
60 gr blanke amandelen
2 gr kaneelpoeder
1 gr komijnpoeder
10 gr korianderpoeder
10 gr gemberpoeder
200 ml witte wijn
300 ml vleesbouillon
2 gr zwarte peper
10 ml olijfolie

Bereidingswijze

Snij de ui en de knoflook fijn. Snij de abrikoos en de dadels in kleine stukjes. Zet 20 gram dadels apart voor de garnering.
Voeg alle droge specerijen bij elkaar in een kommetje.

Zet een snelkookpan op hoog vuur, met de olijfolie.
Zodra olie warm is, lamsschouder in de pan, laat kort kleuren.
Voeg dan ui en knoflook toe, laat 3 minuten meebakken.
Voeg de tomatenpuree en alle specerijen toe, bak nogmaals 3 minuten.
Blus af met de wijn en laat 1 minuut doorkoken.
Voeg de dadels en abrikozen toe, voeg de bouillon toe, sluit de pan af met het deksel en laat vervolgens de snelkookpan op druk komen.

Zet vuur laag en laat 30 minuten onder druk koken.

Haal de pan van het vuur en laat afkoelen in een badje van koud water tot de druk verdwijnt en het deksel open kan. Zet de pan terug op het vuur, kook rond de 15 minuten in, totdat bijna al het vocht is verdwenen. Roer met een garde het lamsvlees los tot draadjesvlees. Houd eventueel tot serveren warm in de warmhoudkast.

Als de stoof aan het inkoken is, gril dan de amandelen en de overgebleven dadels in een koekenpan, zonder olie, ongeveer 6 minuten. Iets laten afkoelen en amandelen in stukjes snijden.

Eetbaar bakje

4 loempiavellen
(uit diepvries, ontdooien voor gebruik)
Snufje zout

Snij de ontdooide loempiavellen in vieren (16 stukken in totaal). Pak een kleine soeplepel, leg 1 stuk loempiavel in de frituur, en houdt met de bolle kant de soeplepel het loempiavel onder het oppervlakte van de olie.
Het loempiavel zal zich om de bolle kant van de soeplepel vouwen, tot een bakjesvorm. Het bakje is gereed als het lichtbruin is. Laat uitlekken op keukenpapier, snufje zout erop. Herhaal dit met alle stukken loempiavel.
Bewaar de bakjes tot gebruik.

Rode biet hummus

2 rode biet (voorgekookt)

Rasp de knoflook. Pers 36 gram citroensap uit. Rasp de helft van een citroen. Snij de rode biet in stukken. Laat de kikkererwten uitlekken.

250 gr uitgelekte kikkererwten 10 gr tahin (sesamzaadpasta) 2 tenen knoflook 1 gr gerookt paprikapoeder 1 gr komijnzaad 2 citroen (<i>nb 5 ml sap apart houden voor tuinbonen</i>) 20 gr olijfolie Zout en witte peper	Mix biet, kikkererwten en alle andere ingrediënten in de blender (of met staafmixer) tot een gladde crème. Druk de crème door een zeef, breng daarna op smaak met zout en peper.
Tuinbonen 400 gr tuinbonen 10 gr olijfolie 5 ml citroensap (van de citroen voor de hummus)	Dubbeldop de tuinbonen. Blancheer ze vervolgens, ongeveer 2 minuten. Koel af in koud water. Breng op smaak met de olijfolie, citroensap, peper en zout.
Perzik-muntcompôte 500 gr rijpe perzik 100 gr geleisuiker Bosje munt 1 citroen peper	Ontvel de perzik en snij brunoise. Kook de helft van deze perzik-brunoise met de geleisuiker tot compôte. Voeg de rest van de perzik toe, plus 10 munt blaadjes, 5 ml citroensap en citroenrasp (een kwart van de schil). Kook het geheel nog even door, totdat de tweede helft van de perzik net gaar is, maar wel nog structuur heeft. Laat tot lauw afkoelen. Voeg snufje peper toe.
Presentatie <i>voorverwarmde borden</i>	Zet het bakje in het midden van het bord en vul met een eetlepel stoof. Garneer de stoof met tuinbonen. Maak met twee lepels een quenelle van de rodebiet-hummus, leg op het bord schuin boven het bakje. Maak met twee lepels een quenelle van de perzik-munt compote, leg deze aan andere kant schuin boven het bakje. Strooi er wat dadel en amandel bij.

Bavette met sjalottensaus

met gratin dauphinois en wortelterraine



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

Ingrediënten voor 16 porties

Wortel terrine

2000 gr winterpeen
100 gr boter
10 gr tijm
200 gr aardappelzetmeel
Zout, peper

75 gr rode miso
40 gr honing
25 ml appelazijn
50 ml water

Gratin Dauphinois

1250 gr aardappelen,
vastkokend
4 eieren
400 ml slagroom
3 blaadjes laurier
2 takjes tijm
2 takjes rozemarijn
2 teentjes knoflook
Nootmuskaat
Zout, peper

Peterseliegel

50 gr bladpeterselie
250 ml water
3 gr xanthaangom
20 ml olijfolie
Zout

Ingemaakte komkommer

1 komkommer
1 eetlepel zout
1 eetlepel suiker

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 eetlepel sushiazijn

Sjalottensaus

500 gr sjalotten
50 gr boter
100 ml madeira
250 ml rode wijn
15 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

1500 gr bavette
75 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

warme borden

Leg de gratin links, een plak bavette in het midden en de wortelterrinen rechts, met de gebrande kant boven. Leg op de gratin peterselie gel, Affila cress en komkommer. Serveer de saus over het vlees.

Pêche melba



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

Ingrediënten voor 16 porties

Gepocheerde perzik

8 perziken
2000 ml water
500 gr suiker
1 vanillepeul

Perzik tarte tatin

1 bak bladerdeeg
175 gr suiker
30 ml water
40 gr boter
5 perziken

Vanille ijs

130 gr suiker
75 gr eidooier
600 ml melk
200 ml room
Vanille extract

Panna Cotta van witte chocolade

500 ml room
150 gr witte chocolade
4 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 16 kleine ronde siliconen vormpjes van 2 cm, snij 16 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 50 gr zachte boter 100 gr bloem 150 gr lichtbruine basterdsuiker zout 5 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 50 gr amandelen	Snij de amandelen grof, bak een kwartier op 140°C lichtbruin.
Frambozensaus 250 gr (diepvries) frambozen 75 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>leisteenborden 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.