



**2023**

## **MENU MEI**

**Bite van panna cotta & gemarineerde zalm**

**Les Bertholets Chardonnay**

**Tartaar van tonijn**

**Les Bertholets Chardonnay**

**Warme wortelmousse met**

**Korianderboter**

**Ossobuco alla Liguria**

**Les Bertholets GSM**

**Appel-frangipane taartje met vanille-roomijs &  
appel-kaneel toffeecrème**

# MENU MEI



## Bite van panna cotta & gemarineerde zalm

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><b>Groene panna cotta</b></p> <p>350 ml kokosroom ½ stengel citroengras 1 kleine sjalot 1 kefirblad 5 g basilicum 10 g platte peterselie 5 g dragon 5 g yuzusap ½ citroen 15 g spinazie 10 g groene currypasta 1 stengel bleekselderij 12 g gelatineblaadjes Peper en zout</p>	<p><b>Groene panna cotta</b></p> <p>Week de gelatine in een ruime hoeveelheid koud, water. Snijd de bleekselderij, sjalot en kefirblad in kleine stukjes en bak dit in de olie zonder te laten kleuren. Voeg eerst de gekneusde stengel citroengras toe, dan de groene currypasta en kokosroom. Breng dit aan de kook. Verwijder de stengel citroengras. Doe alles in een blender en voeg de kruiden, de geweekte en uitgeknepen gelatine, de spinazie, citroensap en het yuzusap toe. Mix alles ± 4 minuten op hoge snelheid en passeer door een zeef. Neem de mat van siliconen vormpjes van rond 4 cm en vul deze met het mengsel en zet in de vriezer.</p>
<p><b>Gemarineerde zalm</b></p> <p>200 g verse zalm . g zoete sojasaus 2 g rijstazijn ½ limoen</p>	<p><b>Gemarineerde zalm</b></p> <p>Snij de zalm brunoise.ca 4 cm Doe deze in een mengkom. Voeg de sojasaus, de rijstazijn en een paar druppels limoensap toe en meng door elkaar. Zet afgedekt in de koeling.</p>
<p><b>Eindbewerking</b></p> <p>1 wit casinobrood ongesneden 1 potje imitatie kaviaar 10 eetbare bloemen olijfolie zout</p>	<p><b>Eindbewerking en presentatie</b></p> <p>LET OP: Snijd het brood in 2 halfjes. Leg het direct in de vriezer. minimaal een half uur. Haal de panna cotta tijdig uit de vriezer. Snijd het brood met een snijmachine in plakken van 1/2 cm (snijmachine stand 10).totaal 20 stuks Steek met een uitsteekring 10 plakjes van 7 cm uit het brood. Steek nog eens 10 plakjes van 4 cm uit het brood. Leg de broodrondjes op een bakplaat met bakpapier. Sprenkel er olijfolie en zout over en zet in de oven op 180 °C tot ze krokant zijn gedurende ca. 6 minuten Laat afkoelen op een rek. Leg op de borden het broodrondje van 7 cm, daarop de panna cotta, leg het broodrondje van 4 cm er schuin tegenaan met een prikker en daarboven op de blokjes uitgelekte zalm.  Werk af met de kaviaar en een bloem.</p>

# MENU MEI



# MENU MEI



## Tartaar van tonijn

### Ingrediënten 10 personen:

#### Tonijntartaar

1 limoen (sap)  
50 g sjalotjes  
400 g verse tonijn  
0.5 komkommer  
1 avocado  
5 ml olijfolie  
zeezout  
peper

#### Tonijntartaar

Pers de limoen uit. Schil de sjalotjes en snipper deze fijn. Snijd de tonijn brunoise. Ca 4 cm  
Schil de komkommer, verwijder de zaadlijsten en snijd brunoise  
Schil de rijpe avocado en snijd brunoise.ca 4 cm  
Meng alle ingrediënten.  
**Let op met de hoeveelheid limoensap.proef en doseer op smaak**  
Laat dit voor minimaal 2 uur afgedekt in de koelkast staan.

#### Asperges

20 asperges  
zout

#### Asperges

Schil de asperges en zet de schillen op met koud water,  
Laat dit tegen de kook aankomen. Giet het vocht af en op de geschilde asperges. Voeg zout naar smaak toe. Kook de asperges ca. 3 minuten, verwijder van de warmtebron en laat ze ca. 20 minuten in eigen vocht staan. Controleer of ze gaar zijn. Giet ze af. Laat verder afkoelen tot serveren.

#### Vadouvan mayonaise

10 g vadouvan  
125 ml druivenpitolie  
63 ml maisolie  
10 g eigeel  
7 g fijne mosterd  
5 g witte wijnazijn  
1/4 citroen (sap)  
Zout

#### Vadouvan mayonaise

Meng de druivenpitolie met de maisolie en de vadouvan.  
Verhit tussen de 70° - 75° C en laat gedurende 30 minuten trekken.  
Zet in de koeling en laat dit zo lang mogelijk afkoelen. Passeer de vadouvan olie met een zeef en keukenpapier.  
Maak nu de mayonaise. Meng het eigeel, mosterd en witte wijnazijn en roer dit los. Voeg er druppelsgewijs de gezeefde olie bij. Blijf stevig kloppen tot mayonaise. Breng op smaak met zout en citroensap.

#### Gepocheerd kwarteleitje

10 kwarteleitjes

#### Gepocheerd kwarteleitje

Zet een pan met water, een flinke scheut azijn en zout op een hittebron. Zet er gelijk een bakje ijswater naast.  
Haal het kapje van het kwartel en doe het ei in een klein glaasje.  
Als het water kookt zet het laag. Roer met een garde flink door het water en giet het kwarteleitje in het kolkje.  
Laat het kwarteleitje stollen en leg het daarna voorzichtig in het ijswater, haal het kwarteleitje zo snel mogelijk weer uit het water en leg het daarna op keukenpapier.

#### Bladerdeeg wikkels

3 plakken bladerdeeg  
Eigeel  
Zeezout

#### Bladerdeeg wikkels

Snijd repen van 3 x 12 cm, bestrijk ze met eigeel. Strooi er wat zeezout over en draai er een wikkels van. Bak ze in een stoomoven van 210° C (met 10% vocht erbi) in ca. 15 minuten.

# MENU MEI



## **Eindbewerking**

Vadouvan mayonaise  
Shiso Green

## **Eindbewerking en presentatie**

Breng de tonijntartaar op smaak met wat zeezout en druk de tartaar in een ring van 60 mm aan met een stamper.  
Drapeer de asperges naast de tartaar.  
Leg het gepocheerde eitje op de tartaar.  
Garneer verder met een bladerdeegwokkel,  
Shiso Green en een paar 3 of 5 druppels vadouvan mayonaise.



## Warme wortelmousse met korianderboter

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><b><u>Wortelmousse</u></b>                      15 g boter                      1 sjalot                      2 teen knoflook                      800 g winterwortel                      3 eieren                      60 g eidooiers                      150 g mascarpone                      zout, peper                      10 timbaalvormpjes (125 ml), of ring rond 60mm goed ingevet</p>	<p><b><u>Wortelmousse</u></b>                      Smelt 15 g boter in een pan en fruit de fijngehakte sjalot, knoflook in 1 minuut. Snijd de winterwortel in grove brunoise, en voeg deze toe aan de sjalot en knoflook. Voeg 1 eetlepel water toe en stook de wortel met het deksel op de pan 10 minuten. Neem de deksel van de pan en stook de wortel in nog 5 minuten tot het vocht verdampt is en de wortel goed gaar is.</p> <p>Laat de wortel afkoelen en pureer in de keukenmachine. Voeg de eieren, eidooiers, mascarpone en wat peper en zout toe en laat de machine nog even kort draaien.</p> <p>Vul de vormpjes met het wortelmengsel. Bewaar tot gebruik in de koelkast</p> <p>Verwarm 45 minuten voor serveren de oven voor op 200 °C. Zet de vormpjes in een braadslede en schenk een flinke laag kokend water in de slede. Schuif de slede in de oven en laat de mousse in ca. 30 minuten gaar worden.</p> <p>Neem ze uit het waterbad en laat ze 5-10 minuten afkoelen.</p>
<p><b><u>Korianderboter</u></b>                      85 g boter                      3 el korianderzaad, gekneusd                      1 el verse koriander fijngehakt                      peper, zout</p>	<p><b><u>Korianderboter</u></b>                      Smelt de boter tezamen met het korianderzaad en de koriander op een heel laag vuurtje. Laat de kruiden heel even in de boter trekken. Breng de boter eventueel op smaak met zout en peper.</p>
<p><b><u>Krokantje</u></b>                      90 g eiwit                      50 g olijfolie extra vierge                      90 g bloem                      fleur de sel</p>	<p><b><u>Krokantje</u></b>                      Verhit de oven voor op 170° C.                      Meng het eiwit, olijfolie en bloem tot een gladde massa.                      Verdeel de hoeveelheid over 2 bakplaten met bakpapier en smeer deze zo dun mogelijk uit, met behulp van een paletmes.                      Daarna bestrooien met fleur de sel en afbakken tot het lichtbruin gekleurd is. Dit is ongeveer 9 - 11 minuten.</p>

# MENU MEI



## Eindbewerking

## Eindbewerking en presentatie

Maak de randjes van de wortelmousses voorzichtig los. Leg een bordje omgekeerd op het vormpje, keer ze samen, schud en laat de mousse op het bordje glijden. Lepel er wat boter over en werk af met het krokantje.



# MENU MEI



## Ossobuco alla Liguria

<b>Ingrediënten 10 personen:</b>	<b>Bereidingswijze:</b>
<b><u>Kalfsschenkel</u></b> 10 kalfsschenkels (middelgroot ca 3 cm dik) bloem 6 el zonnebloemolie 10 g boter Peper en zout	<b><u>Kalfsschenkel</u></b> Doe om elke schenkel een stuk slagerstouw. Dit houdt de schenkel mooi in verband. Haal de schenkels door de bloem en bak deze in een weinig olie. Voeg halverwege boter bij. Haal de schenkels uit de pan. Doe de schenkels in een snelkookpan en voeg peper en zout toe.
<b><u>Groenten</u></b> 2 middelgrote uien 3 stengels bleekselderij 1 winterwortel 4 tenen knoflook  200 ml witte wijn 500 ml kalfsfond 6 Italiaanse tomaten 4 g verse tijm 3 laurierbladeren Peper en zout	<b><u>Groenten</u></b> Snipper de ui, snijd de bleekselderij in stukjes, de wortel brunoise en de knoflook in kleine schijfjes.  Bak dit in dezelfde pan als de schenkels en voeg desnoods een klein beetje olie toe.  Kruis de tomaten in en dompel kort in gekookt water. Ontvel ze, verwijder de pitjes en snij in kleine blokjes.  Voeg de tomaten, witte wijn en de fond toe aan de groenten en breng op temperatuur. Voeg peper en zout toe. Doe dit bij de schenkels en voeg tenslotte de tijm en laurier toe. Vloeistof moet ongeveer 2/3 zijn. Breng op druk en gaar in ca 1 uur. Haal de schenkels uit de pan en zeef de saus. Kook de saus in op smaak en dikte en houd de groente warm.
<b><u>Risotto</u></b> 250 g risottorijst ½ ui 750 ml kalfsfond 2 g saffraan ½ glas witte wijn 40 g boter 40 g Parmezaanse kaas (geraspt) Olijfolie	<b><u>Risotto</u></b> Laat de saffraan in de wijn weken. Snipper de ui en bak deze glazig. Voeg de rijst toe en zorg dat deze even wordt aangefruit in olijfolie. Blus af met de wijn en saffraan. Kook in tot bijna droog.  Blijf roeren en voeg beetje bij beetje de fond toe. De risotto moet een heel klein beetje lopen. Op smaak brengen met peper en zout. Als de rijst gaar is de boter er door roeren en kaas toevoegen.  Warm opdienen.
<b><u>Gremolata</u></b> 60 peterselie 1 geboende citroen 2 tenen knoflook	<b><u>Gremolata</u></b> Verwijder de dikste stukjes van de peterselie en snij deze heel fijn. Snij met een zesteur, zeste van de schil van de citroen. Pureer de knoflook met een pers. Meng het geheel.



# MENU MEI



## **Eindbewerking**

Peterselie

## **Eindbewerking en presentatie**

Neem warme diepe borden. Maak een spiegeltje van de risotto. Leg een schenkel op de rijst, op elk botje een theelepel gremolata en een schepje saus (niet bedelven) of er los bij severen en een quenelle van de groente.

Garnee het geheel af met wat gesneden peterselie



# MENU MEI



## Appel-frangipane taartje met vanille-roomijs & appel-kaneel toffeecrème

<b>Ingrediënten 10 personen:</b>	<b>Bereidingswijze:</b>
<b>Taartje</b> 220 g bloem 2 g zout 60 g poedersuiker 130 g boter 20 g eigeel 15 ml water Boter om in te smeren 10 mini taartvormpjes	<b>Taartje</b> Meng de gezeefde bloem, zout en poedersuiker goed samen. Werk hier vervolgens de boter in tot het een egaal fijn kruim wordt. Voeg dan het eigeel en water toe en werk tot een egaal deeg zonder te lang te kneden. Laat het deeg een half uur rusten. Smeer de taartvormpjes in met boter en bestrooi met bloem. Rol het deeg dun uit en bekleed de taartvormpjes met het uitgerolde deeg. Bak het deeg blind af in de oven op 160°C voor 15 minuten met blindbakbonen. Beoordeel vervolgens of de taartjes goudbruin zijn. Bak vervolgens nog max. 10 minuten tot het goudbruin is. Laat afkoelen.
<b>Frangipane</b> 115 g witte basterdsuiker 115 g amandelmeel 115 g boter, gesmolten 1 ei 25 g eigeel 30 ml cognac 75 g bloem 800 g Elstar(5 appels) 60 g rozijnen 80 g hazelnoten 10 mini taartvormpjes	<b>Frangipane</b> Meng voor de frangipane de witte basterdsuiker met het amandelmeel, gesmolten boter, ei, eigeel en cognac in de blender. Voeg als laatst de gezeefde bloem toe en meng tot egale frangipane. Wel de rozijnen nu in lauwwarm water. Halveer de hazelnoten en rooster ze in een pan. Was de appels goed, schil ze en haal het klokhuis eruit met een appelboor. Snijd ze in 4 parten. Snij de parten over de lengte in (zoals Hasselback aardappelen). Spuit onder in de taartbodem de frangipane. Zet 2 appel kwarten tegen elkaar aan op de frangipane. Steek de hazelnoten en de gewelde rozijnen in het taartje, in de frangipane en rondom de appel. Bak de taartjes af, zonder de blindbakbonen, in de oven 18-20 minuten op 170°C. Laat afkoelen op het draadrooster. Baktijd ongeveer 45 min
<b>Vanilleroomijs</b> 10 ml vanille extract (2 theelepels) 600 ml volle melk 400 ml slagroom 35% 160 g eigeel 220 g suiker	<b>Vanilleroomijs</b> Breng de melk, vanille-extract en de slagroom aan de kook. Doe het eigeel met de suiker in een kom en klof dit kort door. Schenk de kokende slagroom al roerende voorzichtig op de eigeelmasse en klof alles goed door. Giet het mengsel terug in de pan. Verwarm het op laag vuur en blijf roeren tot het mengsel dikker begint te worden.

# MENU MEI



	<p>De temperatuur moet ongeveer 80 °C zijn. Laat het mengsel vooral niet koken. Haal de custard van het vuur en schenk deze door een fijne zeef in een kom. Laat het mengsel afkoelen in de koelkast. Giet de afgekoelde custard in de ijsmachine en draai dit tot ijs.</p> <p><u>TIP:</u> Om te controleren of de custard goed is, doop je een spatel in de custard en trek je er met je vinger een streep doorheen; als de custard niet meer doorloopt, is deze goed.</p> <p>Maak bollen of quenelles en leg deze op een plaat met bakpapier. Zet ze in de vriezer en haal deze 15 minuten voor het serveren uit de vriezer.</p>
<p><b>Appel-moes</b> 325 g Granny Smiths 15 ml water 2 g gemalen kaneel</p> <p><b>Karamel</b> 80 g suiker 30 ml water 50 ml slagroom 40 g boter</p> <p><b>Appel kaneel Toffe crème</b></p>	<p><b>Appel-moes</b> Snij de appels brunoise. Zet de appels met 15 milliliter water, afgedekt op laag vuur tot deze helemaal gaar zijn. Draai de appels tot een volledig gladde appelmoes.</p> <p><b>Karamel</b> Breng 80 g suiker en 30 ml water samen aan de kook tot een midden bruine karamel. Haal direct van de warmtebron af. Verwarm in een ander pannetje de slagroom en de boter. Blus de karamel af met het slagroom-boter mengsel en roer tot alle suikers weer zijn opgelost. Giet de karamelsaus in een hoge maatbeker</p> <p><b>Appel kaneel Toffe crème</b> Neem beker met Karamelsaus en meng deze met appelmoes samen. Gebruik een staafmixer om hier de appelmoes doorheen te mengen. Laat de mix in de koeling volledig afkoelen.</p>
<p><b>Eindbewerking</b> appel-kaneel toffeecrème Abrikozen jam</p>	<p><b>Eindbewerking en presentatie.</b> Maak de abrikozenjam met wat water licht vloeibaar. Smeer de taartjes af met abrikozenjam Plaats de taartjes op de borden. Spuut de appel-kaneel toffeecrème. Ernaast. Leg daar een bolletje of quenelle vanille-ijs op.</p>

## Wijnbeschrijving

De wijnen worden geleverd door De Wijnkelder uit Barendrecht.



### Les Bertholets Chardonnay

#### Algemene informatie

Les Bertholets Chardonnay is een prachtige houtgerijpte witte wijn. Deze wijn komt uit de zuid-Franse Pays D'Oc regio. Hier heerst een uniek Middellandse zee klimaat die zorgt voor optimaal rijpe druiven. Daarnaast profiteren de druiven van een verkoelende zeebries. Hierdoor blijft ook de frisheid in de wijnen. Dit proef je terug in deze uitstekende Chardonnay.

#### Proefnotitie

Zuid-Franse Chardonnay met het karakteristieke botertje. Je ziet al aan de mooie goudgele kleur dat dit een wat dikkere wijn is. Met mooi geïntegreerd hout, subtiel vettig en smaken van rijp geel en tropisch fruit. En met de onmisbare frisse zuren.

#### Wijn / spijs

Ook al zullen veel liefhebbers van een iets vettiger Chardonnay de wijn graag zo drinken. Iets erbij eten is absoluut ook een goede optie. Vette vis zoals zalm, tonijnsteak, kip van de grill, vissoep, crab cakes, avocado met tonijn, gemarineerde gamba's, een slibtongetje in botersaus of een groente terrine.

## Les Bertholets GSM



### Algemene informatie

De druiven komen uit wijngaarden gelegen in het zuidwesten van Frankrijk aan de voet van de Pyreneeën gemengd met druiven uit mediterrane kustgebieden. Gemaakt van de zogenaamde GSM blend. Genoemd naar de druiven Grenache, Syrah en Mourvèdre. De GSM blend vind je overal terug op de wereld, maar de oorsprong ligt in de Franse Rhône. Enkele van de grootste wijnen op aarde zijn gemaakt door diverse druiven te mengen. Het is de combinatie die het hem doet! De warmte van de Grenache, de kruiden en tannines van de Syrah en de dierlijke aroma's van de Mourvèdre. De wijn is mooi in balans, niet te zwaar en heeft een alcoholpercentage van 13%.

### Proefnotitie

Het beroemde Zuid-Franse trio GSM: Grenache, Syrah en Mourvèdre. Samengesmolten levert het dit een zeer aromatische rode wijn op. Rijk en elegant. Soepel en met een opvallende lengte.

### Wijn / spijs

Door zijn aromatische karakter is deze Les Bertholets Grande Réserve GSM echt een wijn om bij te eten. Deze wijn combineert goed met geroosterd en gegrild vlees, vlees met sauzen, wildgerechten en allerlei kazen.