



**2024**

## **MENU MEI**

**Pani puri aspergemousse  
Parmezaankoekje | groene asperge | roerei**

*Señorio De Iniesta Blanc De Noir*

**Gemarineerde coquille  
bloemkool tapenade | crispy  
minigarnaaltjes**

*Señorio De Iniesta Blanc De Noir*

**Heilbotfilet | beurre blanc | garnalen**

*Señorio De Iniesta Blanc De Noir*

**Schots lamscarré | mosterd honing jus  
pommes château | crème biet en doperwten**

*Pure Altitude Pinot Noir*

**Limoen bavarois | tuile | vers fruit**

## Pani puri aspergемousse

### Parmezaankoekje | groene asperge | roerei

<b>Ingrediënten 10 personen:</b>	<b>Bereidingswijze: pani puri aspergемousse</b>
<p><b><u>Pani puri:</u></b> 10 st pani puri schijfjes</p>	<p><b><u>Pani puri:</u></b> Frituur de pani puri schijfjes (in de frituurketel) ca. 8 tot 10 seconden op 180°C. Druk de pani puri schijfjes met een schuimspaan onder in de olie tot ze souffleren (=luchtig worden). Neem ze eruit als ze lichtbruin gekleurd zijn en laat afkoelen op keukenpapier.</p>
<p><b><u>Asperges:</u></b> 200 g asperges 500 ml kippenbouillon (fles) 2 g suiker 7 g blaadje gelatine 1 dl room 20 st asperge tips 1 ei 50 g beenham(plak) peper en zout</p>	<p><b><u>Asperges:</u></b> Schil de asperges en snijd ze in stukken. Breng de kippenbouillon met de suiker aan de kook. Voeg de asperges toe en kook ze in ongeveer 10 minuten gaar. Neem de asperges uit het kookvocht en laat het vocht 5 minuten inkoken. Meet 1 dl van het kookvocht af, de rest wordt gebruikt voor de groene asperge tips en de groene asperges van de 2<sup>e</sup> amuse. Pureer de asperges met 1 dl van het kookvocht met een staafmixer tot een gladde massa. Passeer door een zeef.  Week de gelatine in koud water. Verwarm de aspergepuree. Knijp de blaadjes gelatine uit en los ze op in de massa. Klop de room lobbig en meng dit er goed door. Breng op smaak met peper en zout. Laat alles afkoelen, doe het in een spuitzak en zet voor een half uur in de vriezer.  Snijd de koppen van de groene asperge tips en kook deze 2 minuten in het resterende kookvocht. <b>Bewaar het kookvocht voor de tweede amuse!</b> Kook in de tussentijd het ei hard en pel het ei. Hak het gekookte ei en de ham zeer fijn, meng door elkaar en breng op smaak met peper en zout.</p>
<p><b><u>Eindbewerking en presentatie</u></b> spinaziepoeder peterselie peper</p>	<p><b><u>Eindbewerking en presentatie</u></b> Prik met een mesje voorzichtig een opening (Ø 1,5 cm) in de pani puri. Vul op het laatste moment met het ei-ham mengsel. Gebruik een klein lepeltje. Druk wat aan en vul de rest op met aspergемousse. Spuit een dotje van de aspergемousse op het bord en leg daarop de pani puri. Bestrooi de pani puri met spinaziepoeder met behulp van een klein zeefje. Steek 2 aspergekoppen en enkele peterselieblaadjes in de mousse.</p>

# MENU MEI



<b>Ingrediënten 10 personen:</b>	<b>Parmezaankoekje met groene asperge en roerei</b>
<b>Deeg:</b> 150 g Parmezaanse kaas 100 g zachte boter 150 g bloem zout (naar smaak) 35 g eigeel	<b>Deeg:</b> Meng de fijn geraspte Parmezaan met de zachte boter in een kom. Voeg de gezeefde bloem en het zout toe. Meng met het eigeel en kneed tot een stevig deeg. Vorm tot een bol en dek af met plasticfolie. Laat 30 min rusten onder plasticfolie.
<b>Asperge:</b> 10 groene asperges peper en zout 1 el zure room	<b>Asperge:</b> Schil de uiteinden van de groene asperges, snijd de koppen eraf en de rest in dunne plakjes. Kook de koppen 4 minuten en de stukjes 7 minuten in het aspergevocht van amuse 1. Haal de stukjes uit het vocht en mix samen met de zure room in de Ninja bullit tot puree. Kruid met peper en zout
Zonnebloemolie	<b>Koekje:</b> Rol het deeg dun uit op een bebloemd werkblad. Steek er 10 rondjes uit (Ø 8cm). Bekleed een ingevet mini tartelette vorm (Ø 8 cm) met een kruis van 2 reepjes bakpapier en leg het rondje erin. Druk het deeg iets op tegen de rand. Prik enkele gaatjes in het deeg. Bak tot goudbruin in 12 min in een oven van 180°C. Haal de tartelettes uit de oven en laat afkoelen op een rooster.
<b>Eindbewerking en presentatie:</b> 6 eieren peper en zout 20 g boter	<b>Eindbewerking en presentatie:</b> Klop de eieren los in een kom en kruid met peper en zout. Verhit de boter in een pan. Giet er de eieren in en laat al roerend stoven op een laag vuur tot ze gaar, maar nog smeug zijn. Meng er de aspergepuree door. Kruid met peper en zout.  Leg het koekje op het bord en schep er de roereieren met asperges op. Garneer met een aspergekopje.



# MENU MEI



## Gemarineerde coquille bloemkool tapenade | crispy mini garnaltjes

<b>Ingrediënten 10 personen:</b>	<b>Bereidingswijze:</b>
<b>Coquille:</b> 15 coquilles (1½ p.p)	<b>Coquille:</b> Verwijder het ijs van de coquilles en snijd ze, nu ze nog bevroren zijn, in 3 à 4 dunne plakjes met een vlijmscherp mes. Leg ze in een platte rvs schaal, dek ze af met een vochtige theedoek en plaats ze in de koeling tot het moment van marineren.
Bloemkool tapenade: 1 bloemkool 3 sjalotjes (middelmaat) 1½ citroen (sap van) 40 g bieslook 35 g Parmezaanse kaas geraspt 125 g mayonaise peper zout	Bloemkool tapenade: Snijd de bloemkool in roosjes en maal ze fijn in de blender. Pel en snipper de sjalotjes. Snijd de bieslook fijn en meng het met de bloemkool, de sjalot de bieslook, Parmezaanse kaas, citroensap en mayonaise. Breng op smaak met peper en zout.
<b>Voorbereiding tot serveren</b> Zwarte borden	Gebruik een rvs-ring van ca. 8 cm voor de opmaak van het gerecht. Leg op ieder bord een rvs-ring en vul deze voor ca. 1½ cm met de bloemkool tapenade en druk het aan met een tonicstamper, Zet de borden in de koeling.
<b>Bieslook vinaigrette</b> 80 g bieslook 1 limoen (sap van) 300 ml sojaolie 40 ml sushi azijn	<b>Bieslook vinaigrette</b> Snijd de bieslook grof en doe dit in de blender. Giet hier beetje bij beetje de sojaolie bij en blend tot een gladde groene vinaigrette. Passeer de vinaigrette door een zeer fijne zeef en breng het op smaak met het limoensap en de sushi azijn.
<b>Garnalen</b> 150 g Hollandse garnalen (15 g p.p.)	<b>Hollandse Garnalen</b> Droog de garnalen met keukenpapier. Meng ze met de helft van de bieslook-vinaigrette. Zet weg tot serveren.
<b>Gemarineerde coquille</b> 1 limoen grof zeezout peper	<b>Gemarineerde coquille</b> Maak een marinade met kleine hoeveelheden grof zeezout, peper, limoenrasp en druppels limoensap. Bestrijk ca. 10 minuten voor het serveren, de coquilles met de marinade, met een kwast.

# MENU MEI



## Eindbewerking

- 1 limoen  
grof zeezout  
peper zout

## Eindbewerking en presentatie

Verdeel de gemarineerde coquilles en leg deze op de borden met de ringen bloemkool-tapenade, Verwijder de ring voorzichtig en schep de Hollandse garnalen erop, druppel er tot slot nog wat vinaigrette omheen..



# MENU MEI



## Heilbotfilet | beurre blanc | garnalen

<b>Ingrediënten 10 personen:</b>	<b>Bereidingswijze:</b>
1/2 knoflookbol 1 grote venkel 2 sjalot 1/2 limoen (het sap) 200 g knolselderij 5 stengels bleekselderij 8 takjes tijm 300 ml (Noilly Prat) vermouth 300 ml visbouillon 300 ml room 10 g zwarte peperkorrels 20 ml zonnebloemolie 50 g boter in blokjes	<b>Beurre blanc</b> Snijd de knolselderij, de sjalot (deze hoeft je niet te pellen) en de venkel grof. Maak met behulp van de schillen en koppen van de garnalen 300 ml visbouillon. (zie garnalen hieronder) Verhit de zonnebloemolie in een (wok)pan op hoog vuur en doe alle groenten en de tijm in de pan. Roer alles vervolgens goed om en bak voor ongeveer 3 minuten zonder dat de groenten erg verkleuren. Blus daarna af met de vermouth en laat dit voor 1/3 inkoken. Voeg dan de visbouillon en room toe en laat dit voor 1/3 inkoken. Kneus de peperkorrels fijn onder een mes en voeg toe aan de beurre blanc terwijl deze inkookt. Schenk de beurre blanc door een fijne zeef. Proef de saus en voeg naar smaak zout, peper en limoensap toe. Monteer de saus met ijskoude blokjes boter.
<b>Chips</b> 60 g aardappel 2 g tomatenpoeder	<b>Chips</b> Schil de aardappel, snijd op de snijmachine of mandoline dunne plakken chips. Bak deze af in de frituur op 175°C in 2 à 3 minuten tot ze goudbruin zijn. Laat deze afkoelen. Strooi het tomatenpoeder over de chips.
<b>Garnalen</b> 10 grote garnalen 1 limoen zeezout	<b>Garnalen</b> Maak de garnalen schoon. Draai de kop eraf en pel voorzichtig de schaal van het vlees. Verwijder ook het darmkanaal. Snijd de garnalen in de lengte doormidden en breng op smaak met wat limoensap, limoenrasp en zeezout
<b>Peterseliewortel</b> 2,5 peterseliewortel zonnebloemolie peper zout	<b>Peterseliewortel</b> Snijd de peterseliewortel brunoise en bak de blokjes goudbruin in 2 à 3 minuten in zonnebloemolie. Breng het op smaak met peper en zout. Zet weg tot gebruik.
<b>Bladpeterselie</b> 15 takjes bladpeterselie	<b>Bladpeterselie</b> Trek een beetje vershoudfolie strak over een plat bord en smeer het folie lichtjes in met olie. Pluk de blaadjes bladpeterselie van de takjes en leg deze op het vershoudfolie. Zet het bord 10 seconden in de magnetron. Open de magnetron deur zodat de stoom eruit kan. Zet hierna de magnetron nog eens aan voor 1,5 minuut.

# MENU MEI



<p><b>Heilbot:</b> 700g heilbotfilet (70 gr p.p) zonnebloemolie boter zout</p>	<p><b>Heilbot:</b> Portioneer de heilbot voor het aantal personen. Verhit de zonnebloem in een koekenpan, bestrooi de heilbot met een beetje zout en bak deze aan in de pan op middelhoog vuur. Voeg de boter toe wanneer de vis mooi goudbruin is aan de onderkant, draai om en bak ook aan de andere zijde goudbruin.</p>
<p><b>Eindbewerking</b> 700g heilbot filet (70 gr p.p) zonnebloemolie boter</p>	<p><b>Eindbewerking en presentatie</b> Serveer het gerecht in een diep bord. Leg de heilbot in het midden van het bord. Verdeel de peterseliewortel rond de heilbot filet. Leg 2 halve garnalen over de heilbot filets. drapeer wat beurre blanc rond de heilbot. Garneer het gerecht met de chips en de bladpeterselie.</p> <div data-bbox="746 801 1222 1234" data-label="Image"></div>

## Schots lamcarré | mosterdhoning jus pommes château | crème biet en doperwten

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><b><u>Frenched rack</u></b>                      4 st Frenched rack                      1/2 kg lamsbotten                      250 g WUPS                      olijfolie                      1/2 blikje tomatenpuree                      1/2 bol knoflook (ongepeld)                      tijm en rozemarijn                      25 g boter</p>	<p><b><u>Frenched rack</u></b>                      Maak de lamsracks schoon.                      Snijd het vlees van de racks in boven de plaats waar het koteletje begint en schraap het botje daarboven schoon. Indien mogelijk de vliezen aan de binnenzijde van de racks zoveel mogelijk verwijderen. Laat op kamertemperatuur komen.                      De lamsbotten afspoelen, wat olijfolie erover heen, in een voorverwarmde oven van 225°C gedurende 15 minuten aanzetten. Snij de wups. Zet dit samen met de afsnijdsels van de racks en knoflook aan in de boter. Ontzuur de tomatenpuree en voeg de tijm en rozemarijn toe.                      Daarna 1 liter koud water toevoegen, 1 uur laten koken in de snelkookpan. Meet de helft van de fond af, passeer door een fijne zeef en laat reduceren tot ongeveer 250 ml. Bewaar de rest van de fond om eventueel de saus later te kunnen verdunnen.</p>
<p><b><u>Bieten figuurtjes</u></b>                      1 kg gele biet                      Fleur de sel</p>	<p><b><u>Bieten figuurtjes</u></b>                      Boen de bieten schoon van grond.                      Snij de gele ongeschilde bieten op 1 cm dikte en snijd er vervolgens blokjes van (3x3 cm), wiebertjes of rechthoekjes. Bewaar deze in koud water met wat citroensap.                       Kook de bieten voor het opdienen beetgaar met Fleur de sel.</p>
<p><b><u>Bieten crème</u></b>                      500 g rode biet                      100 ml slagroom</p>	<p><b><u>Bieten crème</u></b>                      Kook de rode bieten, snij in grote stukken en doe in turbo blender.                      Voeg slagroom toe en draai tot een dikke emulsie.                      Wrijf deze door een fijne zeef.                      Doe in spuitzak of spuitflesje.</p>
<p><b><u>Doperwten crème</u></b>                      500 g (diepvries) doperwten                      100 ml slagroom</p>	<p><b><u>Doperwten crème</u></b>                      Kook de doperwten beetgaar, doe in de blender, giet er slagroom bij, snuf zout en op hoge snelheid mixen.                      Wrijf door fijne zeef en doe in spuitzak</p>
<p><b><u>Pommes chateau</u></b>                      1,5 kg Roseval aardappels (klein)                      1 liter kalfsbouillon (uit fles)</p>	<p><b><u>Pommes chateau</u></b>                      Aardappelen tourneren (in tonnetjes snijden), maak boven- en onderzijde mooi vlak en test of ze blijven staan.                      Gaar ze in de kalfsbouillon.                      Bewaar ze in de kalfsbouillon in een afgedekte schaal in de oven op 60°C. De smaak trekt verder in aardappeltjes.</p>





# MENU MEI

## Lams jus

200 ml Lams fond  
30 g fijne mosterd  
30 g honing  
4 t knoflook  
1 ui  
1 takje rozemarijn  
200 g Phase (geklaarde boter)

## Lamsrack en jus

Maak de lamsjus af met honing en mosterd en breng op smaak met peper en zout.  
Indien nodig monteren met koude boter.  
Bestrooi de racks met peper en zet aan met de Phase (geklaarde boter), schroei ze dicht. Laat ze rusten met alufolie erover.  
Voor uitgifte op 139°C garen met een kerntemperatuur van 51 graden op een platte metalen ovenplaat. Gebruik geen ovenschaal met hoge rand.  
Uit de oven 15 minuten rusten in de warmhoudkast met alufolie erover, vlak voor uitgaan trancheren.

## Eindbewerking

## Eindbewerking en presentatie

Trek een streep met de bieten crème en daarnaast eentje met de erwtenpuree.  
Zet enkele pommes chateau op het bord.  
Dresseer met de gekookte bieten figuurtjes.  
Leg 2 koteletjes op het bord en drapeer er de saus bij.

**GEEN FOTO BESCHIKBAAR**

## Limoen bavarois met een tuile van vers fruit

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><b>Bavarois</b>                      200 water                      75 ml limoensap                      2 g agar agar                      300 slagroom                      1 st limoen rasp                      75 g suiker</p>	<p><b>Bavarois</b>  <b>Zet als eerste borden in de koeling</b>                      Verwarm het water, de limoensap en de suiker totdat de suiker is opgelost en het vocht ongeveer 80°C is. Voeg de agar agar toe.                      Naar smaak extra limoensap uit fles en limoenrasp toevoegen.                      Laat compositie afkoelen.                      Klop intussen de slagroom stijf.                      Wanneer de compositie gaat hangen, de geklopte slagroom erdoor spatelen.                      Verdeel de bavarois over 10 holtes van halve bolvormige siliconenmatjes. Bewaar deze in de vriezer. Haal ze er wel tijdig uit.</p>
<p><b>Tuile</b>                      100 g boter                      100 g eiwit                      100 g bloem                      100 g poedersuiker                      1 g (1)mespuntje kaneel</p>	<p><b>Tuile</b>                      Laat de boter onmiddellijk bij de aanvang smelten in de warmkast.                      Meng boter en eiwit goed door elkaar.                      Voeg de gezeefde bloem toe en meng met een garde.                      Meng daarna op dezelfde wijze de poedersuiker en kaneel erdoor.                      Laat even opstijven in de koeling.                      Strijk daarna met een lepel 10 hele dunne rondjes van 12 cm op bakpapier. Gebruik daarvoor een steekring ring van 12 cm doorsnee.                      Bak deze in 7 minuten af in de oven op 180°C.                      Zodra de randen bruin kleuren zijn de tuiles gaar.                      Let op dat ze niet te bruin worden, ze zijn dan niet meer buigbaar.                      Leg de nog warme tuiles over de onderkant van een bol waterglas.                      Zo ontstaat een koekbakje</p>
<p><b>Fruit</b>                      200 g frambozen                      200 g blauwe bessen                      200 g aardbeien</p>	<p><b>Fruit</b>                      Spoel de bessen en de aardbeien voorzichtig schoon in een zeef en laat goed uitlekken.                      Snij te grote aardbeien in kleine stukjes.                      Meng de frambozen, de bessen en de aardbeien voorzichtig door elkaar.</p>
<p>1 st mango rijp                      poedersuiker                      limoensap</p>	<p><b>Saus</b>                      Haal het vruchtvlees uit de mango en pureer het, voeg een beetje poedersuiker en limoensap toe.                      Zeef de saus en bewaar deze in spuitzak.</p>
<p><b>Chocolade</b>                      50 g chocolade puur</p>	<p><b>Chocolade</b>                      Leg deze in de magnetron op de laagste stand gedurende 2 minuten. Herhaal dit tot de chocolade vloeibaar is. Spuit willekeurige vormpjes op bakpapier en laat opstijven en zet de chocoladeversiering in de koeling.</p>

# MENU MEI



## Eindbewerking

100 ml slagroom  
15 g poedersuiker

## Eindbewerking en presentatie

Klop de slagroom met wat poedersuiker stijf en doe in een spuitzak.  
Haal de bavarois uit de vormpjes. Mocht dit niet netjes gaan, maak dan quenelles en leg deze of de bavarois uit de vormpjes op het bord en zet daarop de tuile.

Spuit wat stipjes mangosaus op het bord en spuit de rest van de mangosaus op de bodem van de tuiles.

Vul de tuiles met vers fruit.

Spuit een toefje slagroom op het bord.

Versier de bavarois met chocolade vormpje.

Spuit wat stipjes mangosaus op het bord en spuit de rest van de mangosaus op de bodem van alle tuiles.

Vul de tuiles dan met vers fruit.

Versier de bavarois met chocolade vormpje.





## Wijnbeschrijving

De wijnen worden geleverd door De Wijnkelder uit Barendrecht.



### Señorio De Iniesta Blanc De Noir

#### Algemene informatie

SI Organic is een lijn met 100% biologische wijnen uit Spanje. De wijnen zijn afkomstig uit Iniesta in de regio Castilla-La Mancha dat een continentaal klimaat kent met lichte invloeden van de Middellandse Zee. De temperatuurverschillen tussen dag en nacht zijn groot, waardoor de druivenstokken die aangeplant zijn op krijtachtige kleigronden optimaal kunnen rijpen en mooie frisheid behouden.



## Pure Altitude Pinot Noir

### Languedoc, Frankrijk

#### Algemene informatie

Klimaat en terroir: Een mediterraan klimaat onder invloed van de Middellandse Zee. De wijnranken zijn 30 jaar geleden aangeplant en liggen op een hoogte van 400 meter met overwegend klei- en kalksteenbodems. Ze behoren tot de oudste wijngaarden in de Limoux.

Vinificatie: De druiven worden een week opgeslagen in open RVS-tanks voor koude inwerking en extractie van kleur en tannines. De vergisting vindt plaats met dagelijkse pigeage zonder overpompen en gevolgd door verdere maceratie en rijping 'sur lie' op RVS-tanks.

#### Proefnotitie

Complexe aroma's van kers, aardbei en kruidige tonen. Indrukwekkende frisheid en verrassend karakter, soepele elegantie met een mooie zuurgraad en een lange afdrank.

#### Wijn / spijs

Mooi te combineren met gevogelte, kalfsvlees en gerechten met paddenstoelen maar ook heerlijk licht gekoeld als aperitief.