

Menu maart 2025

Menu commissie

Voorgerecht
Kalfstartaar met frietjes

Tussengerecht
Bloemkool, tahinsaus, gerookte beekridder, aardappelbroodje

Hoofdgerecht
Kalfswangetjes, wortel, artisjok, pastinaak, radijs, gort

Nagerecht
Chocolade Delice, hazelnoot en koffieijs



Voorgerecht Kalfstartaar met frietjes

<p>Frietjes Ca 1,2 kg agria aardappelen (ca 75 g / pp) (redelijk vastkokend)</p>	<p>Schil de aardappelen niet. Snijd in dunne (Franse) frietjes (5x5 mm.), was ze goed, blancheer gedurende 30 seconden in kokend water, spoel koud en droog daarna goed. Frituur (gebruik de “frituur”) op 160 °C tot gaar. Laat de voorgebakken frietjes op keukenpapier in de koelkast afkoelen. À la minute: Verhit de frituur tot 180 °C en bak de frietjes af tot goudgeel en krokant. Schud het vet goed van de frieten, stort ze op keukenpapier en bestrooi meteen met fijn zout. Serveer direct.</p>
<p>Mayonaises Voor de basismayonaise: 3 eieren (niet scheiden) 20 g azijn 7 g scherpe mosterd (Colman’s) 600 g Zonnebloemolie Zout</p>	<p>Maak een ruime hoeveelheid stevige basismayonaise met de ingrediënten. Neem hiervoor de “Braun” staafmixer en een 1 liter maatbeker. Breng op smaak met wat zout.</p>
<p>Voor de wasabi- mayonaise: Wasabipoeder Lichte Japanse sojasaus (Kikkoman)</p>	<p>Neem 300g van deze mayonaise voor de wasabimayo. Vul dit deel aan met wasabipoeder naar smaak en een paar druppels sojasaus. Zorg voor een pittige mayo, proeven! Reserveer in een spuitzakje.</p>
<p>Voor de joppiesaus: 2 g kerriepoeder 1 g paprikapoeder 0,5 g cayennepeper 2 g uienpoeder 2 g tomatenketchup</p>	<p>Neem 150g van de basismayonaise. Vul aan met de ingrediënten voor de joppiesaus. Zorg voor een hartige, zoete saus met een duidelijke curry-smaak, proeven! Reserveer in een spuitzakje.</p>
<p>Voor de ansjovismayonaise: 8 stuks ansjovisfilets op olie Zwarte peper</p>	<p>Neem 150g van de basismayonaise. Vijzel ansjovisfilets tot een pasta. En meng deze pasta met de basismayonaise. Zorg voor een zoute, diepe umamismaak, proeven! Reserveer in een spuitzakje.</p>
<p>Tartaar Ca 800 g kalfsmuis 60 g zoute kappertjes, <u>niet</u> spoelen in water 2 stengel lente-ui 15 spriet bieslook Olie</p>	<p>Snijd het vlees in brunoise tot een tartaar met nog voldoende ‘bite’. Maak de brunoise dus niet te klein. Meng met wat wasabimayonaise, fijngesneden kappertjes, fijngesneden lente-ui en wat zeer fijn gesneden bieslook. Maak eventueel smeüiger met wat neutrale olie. Kruid af met peper zout.</p>



Zwarte peper en zout

Opmaak

Zilveruitjes

50 g parmezaan

Vene cress

Gebruik voor de tartaar een dresseervorm Ø 7 cm.
Werk de tartaar af met geraspte Parmezaan, 3 halve
zilveruitjes, ansjovis-mayonaise en cress.

Gebruik weinig frietjes! Het is een voorgerecht!

Serveer de frietjes apart in een kommetje of
puntzakje of op bord. Spuit hierbij wat wasabi-
mayonaise en joppiesaus. Houd het klein en fijn.
Serveer direct.



Tussengerecht

Bloemkool, tahinsaus, gerookte beekridder, aardappelbroodje

<p>Beekridder pekelen en roken 1 kg beekridder filet 150 g colorozo zout 20 g houtmot</p>	<p>Los het zout op in 3 liter water. Laat dit pekelpad afkoelen. (zout oplossen in 0,5 liter water en dan 2,5 liter koud water erbij gieten en laten afkoelen) Leg de beekridderfilet in het afgekoelde pekelpad en laat circa 45 minuten staan. Dep de beekridder droog. Doe de helft = 10 g van de houtmot in de rookoven (we gaan er van uit dat we i.v.m. de hoeveelheid beekridder 2x moeten roken) en leg het rooster erop. Leg de vis op het rooster. Doe de deksel op de rookoven en zet het vuur zachtjes aan. Als de rookoven begint te roken doe je de deksel helemaal dicht en laat de beekridder 10 tot 15 minuten roken. Haal het vel eraf voor serveren en snijd/breek in gelijke stukken.</p>
<p>Geroosterde bloemkool 2 hele bloemkolen 100 g boter olijfolie zeezout vlokken</p>	<p>Verwarm de oven op 165 graden. Snijd de bladeren van de bloemkolen. Kook de bloemkolen in zijn geheel circa 4 minuten in kokend water met een beetje zout. NB afhankelijk van de grootte van de bloemkool dient het koken langer te duren dan 4 minuten. Laat circa 10 minuten uitlekken en afkoelen. Leg de bloemkolen op een bakplaat, smeer ze in met gesmolten boter en de olijfolie en bestrooi met wat zeezout vlokken. Zet in de oven en rooster gedurende 35-45 minuten afhankelijk van de grootte van de bloemkool. Bestrijk ze vijf of zes keer met het boter olie mengsel gedurende de baktijd tot de bloemkool goudbruin en gaar is. Snijd de bloemkool in zestien stukken of roosjes voor 16 personen. NB bewaar de bloemkool vervolgens niet in de warmhoudkast om te voorkomen dat het slap wordt.</p>
<p>Tahinsaus 160 g tahin 30 g bladpeterselie, gesneden 2 tenen knoflook 70 ml citroensap 1 g zeezout</p>	<p>Schep de tahin met peterselie en knoflook in de keukenmachine. Pureer circa 1 minuut tot de tahin groen is en voeg al draaiende ca. 100 ml water toe met het citroensap en het zeezout en laat draaien tot een gladde saus (mayo dikte). Voeg wat tahin toe als de saus te dun is of water als de saus te dik is.</p>
<p>Aardappelbroodjes 500 g bloem 600 g middelgrote kruimige aardappelen 130 ml zonnebloemolie 1 g bakpoeder</p>	<p>Schil de aardappelen, snijd in vieren en kook in een pan met water en zout tot ze zacht en gaar zijn. Zodra ze gekookt zijn doe je aardappelen door de puree knijper of door een zeef. Doe dit in een grote kom, samen met de geklutste eieren, olie. Meng de droge gist met een beetje water en voeg daarna toe.</p>



<p>1 zakje droge gist (7 g) 180 g ei (heel ei) Snuf zout naar smaak</p>	<p>Mix door elkaar. Meng de bloem met het bakpoep en het zout. Voeg beetje bij beetje de bloem toe aan de aardappel en kneed tot deeg. Het blijft plakkerig, dat hoort zo. Bekleed een bakplaat met bakpapier, smeer je handen in met wat olie zodat het deeg niet plakt aan je handen.</p> <p>Maak van het deeg 16 bolletjes ter grootte van een mandarijn en leg op het bakpapier. Zorg voor voldoende ruimte, de bolletjes moeten nog rijzen of gebruik twee bakplaten. Laat de bolletjes circa 40 minuten rijzen onder plastic zak of folie. Verwarm de oven op 180 graden. Plaats de bakplaat in de oven en laat de aardappelbroodjes circa 30 minuten bakken tot ze gaar en goudbruin zijn.</p>
<p>Kappertjes vinaigrette 35 g citroensap 60 g kappertjes 10 g ahornsiroop 5 g dijonmosterd 30 olijfolie</p>	<p>Klop de ingrediënten door elkaar en voeg daarna de kappertjes toe.</p>
<p>Opmaak</p>	<p>Leg de bloemkoolrosjes op een bord, met daartegenaan schuin een stukje gerookte beekridder. Druppel de tahinsaus naast de bloemkool en schenk de vinaigrette bij de beekridder. Serveer het aardappelbroodje erbij.</p>



Hoofdgerecht

Kalfswangetjes, wortel, pastinaak, radijs, gort

<p>Kalfswangetjes 2 kg kalfswang 1 wortel 120 g ui 1 prei 2 stengels selderij 3 blaadjes laurier 4 takjes tijm 2 tenen knoflook 7 dl runderfond Balsamicoazijn</p>	<p>Maak de kalfswangetjes schoon. Zet ze aan in wat olie in de hogedrukpan. Voeg de gesneden wortel, ui, prei, selderij, laurier, tijm en knoflook toe. Bak de groenten juist glazig. Voeg de runderfond toe. Sluit de hogedrukpan en zet op de maximale stand. Temper het vuur zodra er stoom uit het ventiel komt. Zet nu zo laag dat juist nog wat sliertjes stoom ontwijken. Stoof anderhalf uur. Koel de hogedrukpan onder een straal koud water af, draai het ventiel op de nulstand en open het deksel. Haal de wangetjes uit de vloeistof en laat wat afkoelen. Zeef de vloeistof, doe over in een wijde koekenpan. Voeg ook de kook-vloeistof van de artisjokken toe. Reduceer tot stroperig. Voeg naar smaak wat balsamicoazijn toe. Portioneer de wangetjes en verwijder vet en onreinheden. Zie verder bij ‘à la minute’.</p>
<p>Artisjok (poivrade) 16 poivrade-artisjokken (mini) 2 stelen selderij 2 uien 1 grote winterwortel 3,5 dl gevogeltefond</p>	<p>Doe fond, kleingesneden ui, wortel en selderij en de artisjokken in een pan. Vul aan met water zodat de groente juist onder staan. Maak een cartouche van bakpapier en leg die op de groenten. Stoof de artisjokken gaar (controleren met saté prikker in de steel van de artisjok). Haal de artisjokken uit de pan en laat afkoelen. Passeer het kooknat door een zeef reduceer tot een derde en doe het bij de runderfond van de kalfswangetjes. Pel de artisjokken tot het artisjokkenhart met een klein stukje (5 mm) steel overblijft.</p>
<p>Worteltjes 1 bos bospeen met vers groen (1,5 worteltjes pp; hoe kleiner hoe beter) 1 kg winterwortel Sushi seasoning Ca. 3 cm. verse gember 2 g korianderzaad (ketoembar) 20 g boter 15 g suiker</p>	<p>Indien beschikbaar: reserveer kleine plukjes van het wortelloof op ijswater (alleen de zachte topjes). Snijd twee stukken van een dikke winterwortel met een dunschiller in lange linten. Leg in een dun laagje sushi seasoning en bewaar. Maak sap van de overige winterwortelen en de reststukjes van vorige bereiding. Schrap de worteltjes. Laat er een stukje steel aanzitten. Kook in een deel van het wortelsap samen met gember en gekneusd korianderzaad tot beetgaar. Voeg wat boter en suiker toe. Haal ze uit het kookvocht, laat wat afkoelen en snijd N/Z doormidden. Bewaar met ietsje van het kookvocht. Doe de rest van het kookvocht naar de volgende bereiding. zie verder bij ‘à la minute’</p>



<p>Pastinaak 2 flinke pastinaken Fijn zout</p>	<p>Snijd van de pastinaak 16 lange linten. Reserveer op ijswater. Voor het uitserveren goed drogen, krokant frituren en na zouten.</p>
<p>Radijs Bos kleine radijsjes</p>	<p>Maak de radijsjes schoon. Laat een stukje van de steel zitten. Snijd ze N/Z in vieren. Bewaar op ijswater.</p>
<p>Gort 200 g Alkmaarse gort Wortelsap (vorige bereiding) 3,5 dl gevogeltebouillon 15 g boter</p>	<p>Kook de gort in ongeveer de helft van de fond en van het (gezeefde) wortelsap. De gort neemt veel vocht op gedurende het koken. Voeg daarom steeds voldoende fond en sap toe zodat de gort niet aanbrandt. Kook tot beetgaar en smeug. Voeg nog wat boter toe, bewaar warm.</p>
<p>Honing Balsamicoazijn Bieslook Koude boter</p>	<p>À la minute Bak de wangetjes fel aan in wat olie. Voeg de reductie van fond toe en wals het vlees hier in zodat er een mooie coating om het vlees komt. Houd warm; serveer snel uit. Grill de worteltjes in een grillpan. Sprenkel er tijdens het grillen wat honing en balsamicoazijn over. Snijd de bieslook zo klein mogelijk. Serveer de rest van de reductie van fond als jus. Verdun eventueel met wat water, breng op smaak en monteer er wat koude boter door.</p>
<p>Opmaak Verwarm de borden Maldonzout</p>	<p>Doe wat reductie op het bord. Plaats daarin een stukje kalfswang. Plaats daarvoor een quenelle van gort. Schik de worteltjes, artisjokken en abrikoos op en tegen de gort. Garneer met radijsjes, opgerold zoetzuur van wortel, het gefrituurde pastinaaklint en met het wortelloof. Bestrooi het vlees met wat bieslook en een beetje Maldonzout. Serveer extra jus aan tafel.</p>



Nagerecht Chocolade Delice, Hazelnoot en Koffieijs

<p>Koffieijs 460 g volle melk 20 g magere melkpoeder 130 g room met 35% vet 95 g suiker 30 g dextrose Instant oploskoffie (4 sachets, staan bij de bar) 1 eidooier 0,75 g Guargom (Stabilize) 0.75 g Locust Ca 1 g Cortina (aan het roerwerk smeren)</p> <p>Delice (bodem) 250 g hazelnoot 150 g suiker 200 g branflakes 20 g boter Acetaatfolie</p> <p>Delice (mise en place) 270 g volle melk 600 g room 35% vet 3 eieren 1 eigeel 600 g chocolade Callebaut 811</p>	<p>Zet een grote metalen schaal en een bewaarbakje in de vriezer. Knip een bakpapiertje op de breedte van het bewaarbakje met flink wat overlengte. Doe wat alcohol tussen de keteltjes en laat de ijsmachine voorcoelen. Smeer ca 1 g Cortina aan het roerwerk. Doe alle ingrediënten m.u.v. de Cortina en de oploskoffie in een sauteuse. Klop met een garde tot een homogeen mengsel en verwarm tot max. 85°C. Voeg oploskoffie toe naar smaak: zorg voor een krachtige smaak.</p> <p>Zodra de temperatuur van 85°C bereikt is kloppend laten afkoelen tot ca 60°C. Giet de mix direct op de grote voorgekoelde schaal en giet daarna meteen in de draaiende en voorgekoelde ijsmachine. Zodra het ijs de juiste consistentie heeft: schep over in het bewaarbakje, dek af met het bakpapiertje en zet meteen (onderin) in de vriezer om verder af te koelen en te rijpen.</p> <p>Zet voldoende (16) kookringen met een diameter van ca. 7 cm op bakpapier op plateautjes. Bekleed (van binnen) met acetaatfolie. Maak een praliné: rooster de hazelnoten in een hete koekenpan of in een oven van 160 °C. Maal de hazelnoten en de suiker in de keukenmachine (kleine Magimix) tot een dikke pasta. Doe de pasta in een mengkom. Smelt de boter en voeg samen met de branflakes toe aan de mengkom, kneed met je handen tot een homogeen mengsel. Doe voldoende mengsel in elke kookring voor een laagje van ca vijf millimeter. Stamp dit krachtig aan en zet de ringen in de vriezer voor minstens 30 minuten.</p> <p>Meng room en melk, breng aan de kook. Klop ondertussen de eieren. Zodra de melk/room kookt, giet bij de eieren onder voortdurend krachtig kloppen. Verwarm tot maximaal 85 °C. Voeg de chocolade toe en blijf kloppen tot helemaal egaal. Zet in een kom met ijswater om zo snel af te laten koelen. Blijf roeren. Zodra de delice wat lobbij begint te worden: haal de kookringen uit de vriezer en vul met de delice. Tik het blad waarop ze staan een paar keer op het werkblad zodat alle luchtballen er uit zijn. Zet meteen in de vriezer om op te stijven.</p>
---	---



<p>Karamel-hazelnoot 1 hazelnoot pp 100 g suiker IJzerdraad</p>	<p>Gebruik de rail boven het werkblad in de dessert-keuken om de hazelnootjes middels een ijzerdraadje aan te hangen om zo een lange ‘spike’ van karamel te laten ontstaan. Maak een amberkleurige karamel in een klein pannetje (zodat er voldoende diepte is om de noot onder te kunnen dompelen in de karamel). Prik een ijzerdraadje in een hazelnoot, haal de noot door de karamel en hang aan de rail. Laat uitdruipen en hard worden. Zodra de karamel te koud wordt, lukt het niet meer om een ‘spike’ te vormen: maak dan de karamel weer wat warmer. NB: houd de spikes weg bij waterdamp, de karamel verliest snel zijn stevigheid in een vochtige omgeving.</p>
<p>Koffiemeringue 1 sachet Instant oploskoffie (zie bij de bar) portieverpakking) 40 g eiwit 60 g suiker</p>	<p>Klop het eiwit op met de suiker. Voeg de suiker in drie stapjes toe. Voeg één portieverpakking koffie toe en klop tot homogeen. Doe over in een spuitzak. Spuit (zeer) kleine dopjes op een siliconenmat. Spatel eventueel nog een dunne laag meringue op een siliconenmat (voor schotsen). Droog de meringue in een oven, onder en boven warmte, van juist onder 100°C tot krokant. Ca. 1 uur.</p>
<p>Delice (tien minuten voor uitserveren) Cacaopoeder</p>	<p>Haal de delices voorzichtig uit de ringen. Strooi hier m.b.v. een zeefje een laagje cacao poeder op. Plaats meteen op de uit te serveren borden en laat ontdooien.</p>
<p>Slagroom 200 ml room 35% vet (pakje) 8 g suiker</p>	<p>Gebruik de room zo koud mogelijk. Meng met suiker en klop op tot iets dikker dan yoghurt dikte. Doe in een spuitzakje en houd koud tot service.</p>
<p>Opmaak</p>	<p>Plaats de delice op een bord naar keuze. Arrangeer de meringues en de slagroom rondom de delice. Plaats een bolletje koffieijs. Zet een ‘hazelnootspike’ op of tegen de delice.</p>