



Menu april 2025

**Tim Staal (Restaurant Lazuli)
Wim Smit (Coquerie Vief)**

Voorgerecht

Makreel | Koolrabi | Kaffir | Waterkers

Tussengerecht

Witlof | Kimchi | Beurre noisette | Twickel traditioneel

Hoofdgerecht

Longhaas | Rode kool | Zwezerik | Knolselderij

Nagerecht

Rabarber | Geitenyoghurt | Vanille | Honing



Voorgerecht

Makreel | Koolrabi | Kaffir | Waterkers

<p>Makreel 8 verse makreel</p>	<p>Fileer de makreel en snij met een zeer scherp mes de huid weg. (Bij dunne huid: overweeg wegbranden) Verwijder eventuele graatjes. Snijd langs de midden graat en scheid zo buik- en rugfilet.</p>
<p>2 kaffir limoen 100 gram olijfolie</p>	<p>Rasp de schil (met zestre snijder) van kaffir limoen in een klein laagje olijfolie. Let op dat je het witte onder de schil niet mee raspt (dit is namelijk bitter). Bestrijk de makreel filets met kaffir olie en weinig zout. Bewaar afgedekt op kamertemperatuur.</p>
<p>Ingelegde koolrabi 750 gram koolrabi 100 gram water 150 gram azijn 50 gram suiker 2 peperkorrels 1 steranijs 1 laurierblad</p>	<p>Snijd met de mandoline plakken koolrabi van ongeveer 2 mm dik. Steek 320 rondjes (diameter 2 cm) uit de koolrabi met een steker (de rest van de koolrabi gebruiken voor de sap zie hieronder).</p> <p>Los de suiker op in het mengsel van water en azijn door het te verwarmen en daarna laten afkoelen (= basis zoetzuur). Vacumeer de koolrabi schijfjes met de basis zoetzuur, steranijs en het laurierblad.</p>
<p>Waterkers olie 600 gram zonnebloemolie 1 bosje waterkers</p>	<p>Verwarm de olie met daarin de hele bos waterkers tot 60 graden Celsius en draai in een blender op maximale stand gedurende 5 minuten. Passeer de olie eerst door een fijne zeef en daarna door een passeerdoek. Koel de olie terug voor gebruik.</p>
<p>Waterkers crème 45 gram eiwit 40 gram yoghurt 30 gram sushi azijn 5 gram limoensap 3 gram zout 250 gram waterkers olie</p>	<p>Draai alle ingrediënten (behalve de olie) in een blender en voeg al draaiend daarna geleidelijk de olie toe tot alle olie is opgenomen. Breng over in spuitzak. Bewaar op kamertemperatuur.</p>
<p>Koolrabi kombucha vinegraitte 500 gram koolrabi 150 gram kombucha 25 gram sushi azijn Zout/ peper naar smaak Mespunt Xantana (0,5 g) 250 gram waterkersolie</p>	<p>Doe de koolrabi in stukken in de sapcentrifuge en vang het sap op. Passeer het sap door een fijne zeef. Voeg het sap samen met de kombucha en azijn. Breng op smaak met zout en bind heel licht af met weinig xantana tot de vinegraitte een klein beetje blijft hangen.</p> <p>Meng de vinaigrette met 250 gram waterkersolie.</p> <p>Als de 150 ml kombucha uit een grote zak is gehaald: na gebruik opnieuw “sealen”.</p>



Opmaak Zorri cress	Leg de makreel op een bord in de vorm van een halve ring. Bedek dakpansgewijs met de ingelegde koolrabi schijfjes (makreel totaal bedekt). Spuit 3 dopjes waterkers crème op de koolrabi op gelijke afstand van elkaar Leg blaadjes zorri cress op de 3 dopjes creme. en schenk de vinegraitte/waterkersolie bij de makreel
------------------------------	--



Tussengerecht

Witlof | Kimchi | Beurre noisette | Twickel pikant

<p>Beurre noisette witlof 8 kleine stronkjes witlof 250 gram ongezoeten roomboter zout</p>	<p>Verhit de roomboter op middelhoog vuur, blijf goed roeren en gelijkmatig bruinen. Het wordt eerst schuimig, daarna bruiner met een nootachtige geur. Pas op voor verbranden. Neem 20 gram beurre noisette apart voor zuurdesembrood (zie hieronder). Voeg de witlof samen met de beurre noisette in een zak en vacumeer. Gaar in stoomoven gedurende 20 minuten op 70 graden.</p>
<p>Weckfles 2 liter</p>	<p>Steriliseer de schone weckfles door de fles te vullen met 2 cm water en daarna gedurende 10 minuten in een oven op 160 graden te verwarmen</p>
<p>Kimchi (1 maand tevoren maken) 1 kg Chinese kool 40 gram zeezout</p>	<p>Bewaar 2 mooie grote buitenste bladeren van de kool. Snij de kool in de lengte in vieren. Verwijder de harde kern. Snijd de resterende kool in stukjes van 2-3 cm. Was onder koud stromend water en laat goed uitlekken. Meng de kool in een grote kom met het zout, dek af met een schone theedoek en laat +/- 2 uur (af en toe omscheppend) op kamertemperatuur intrekken. Spoel hierna af onder koud stromend water, laat weer uitlekken en doe in een grote kom.</p>
<p>3 cm gember (geschild en fijngesneden) 45 gram gochugaru (gedroogde chilipoeder) 75 ml vissaus 5 gram rietsuiker</p>	<p>Schil ondertussen de gember en snijd in kleine stukjes. Pureer de gochugaru, gember, vissaus en suiker met de staafmixer tot een gladde massa.</p>
<p>1,5 eetlepel kleefrijstmeel 250 ml water</p>	<p>Maak hierna het (kleef-)rijstmeel papje door de kleefmeel rijst met 2 eetlepels water goed te roeren tot een papje zonder klontjes. Voeg daarna al roerend 230 ml water toe. Doe het mengsel in een pannetje en breng al roerend aan de kook. Zet vuur laag en laat het mengsel 5 minuten zachtjes koken tot het dik is. Haal de pan van het vuur en laat volledig afkoelen.</p>
<p>250 gram radijs 250 gram winterwortel 4 stengels lente-ui 5 tenen knoflook 1 ui</p>	<p>Schil de radijs en snijd in dunne plakjes. Schil de winterwortel en snijd julienne (lengte 4 cm), Halveer de lente-ui in de lengte en snijd daarna in stukken van 4 cm. Snijd de knoflook in dunne plakjes. Snipper de schoongemaakte ui.. Voeg de gesneden knoflook, ui, bosui, wortel, radijs en gochugaru en rijstpapje bij elkaar, meng goed en</p>



**Kimchi beurre blanc
(stap 2; op kookavond)**

500 gram kimchi
300 gram witte wijn
100 gram sushi azijn
Zout
500 gram slagroom
500 gram boter

Zuurdesem kruim

Oud zuurdesem brood
Beurre noisette
Zout

Aardappel kaantjes

300 gram vastkokende
aardappels

Opmaak

500 gram kimchi
Bieslook (gesneden)
150 gram Twickel kaas
traditioneel

voeg toe aan de kool. Masseer (**handschoenen aan**) tot het goed gemengd is. Druk stevig aan in een gesteriliseerde pot tot het vocht boven de kool uit komt.

Dek af met de achtergebleven koolbladeren en druk stevig aan zodat de kimchi volledig bedekt is.

Veeg de binnenkant van de potrand af met keukenpapier en sluit af. Laat 2 dagen staan bij kamertemperatuur. Bewaar daarna de pot in de koelkast. De kimchi is na 2 weken te gebruiken.

Verwarm en reduceer de witte wijn en azijn tot de helft en voeg de kimchi toe.

Voeg slagroom toe en breng opnieuw aan de kook. Draai alle warme ingrediënten fijn in een blender en passeer door een fijne zeef.

Monteer de boter door de saus en breng op smaak met zout

Pak brood uit diepvries. Snijd hiervan dunne plakken (0,5 cm; totaal 150 gram). Restant weer terug in vriezer.

Leg de plakken brood op met bakpapier bedekte bakplaat en besprenkel met de achtergehouden beurre noisette. Voeg wat zout toe. Bak krokant op 160 graden gedurende ongeveer 30 minuten. Draai kort fijn in een blender of pureer in vijzel.

Schil de aardappels en snijd (met alligator) in kleine blokjes (brunoise). Spoel de blokjes goed af en dep ze droog met keukenpapier. Frituur ze krokant in twee keer in de zonnebloem olie (Eerste keer 170; tweede keer 190 graden) gedurende 2-3 minuten. Haal de aardappelkaantjes er uit met een schuimspaan, laat uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met wat zout.

Leg een leetlepel(s) kimchi (fijnsnijden indien grote stukken aanwezig) op het bord.

Bak gehalveerde witlof in een pan bruin en licht krokant. Leg witlof op de kimchi en bedek de witlof met zuurdesemkruim, kaantjes en bieslook.

Schuim de kimchi beurre blanc op d.m.v. korte pulsen met een staafmixer tegen een schuine lepel en schep in het bord om de hele witlof heen.

Rasp Twickel kaas over het gerecht.

Hoofdgerecht

Longhaas | Rode kool | Zwezerik | Knolselderij

Direct souvide aanzetten op 55 graden. Direct beginnen met knolselderij en longhaas.

<p>Knolselderij ring 1 knolselderij 500 g bloem 500 g zout 300 ml water</p>	<p>Meng zout, water en bloem tot een stevig deeg Rol uit tot ongeveer 1 cm dikte Pak de ongeschilde knolselderij in het deeg. Leg op aluminiumfolie en “flambeer” met de brander. Daarna in over en gaar gedurende 1,5 uur op 180 graden. Breek de zoutkorst en snij plakken van ongeveer 2 cm dik. Steek 16 rondjes met een diameter van 6 cm en steek ook in het midden een rondje uit (3 cm) waardoor een ring ontstaat. Bewaar de afsnijdsels</p>
<p>Knolselderij crème 0,5 knolselderij Afsnijdsels knolselderij Melk Boter Zout</p>	<p>Verwarm de afsnijdsels samen met een scheut melk en boter tot 80 graden en draai tot een gladde crème in de blender. Voeg boter toe tot de gewenste dikte en smaak. Maak op smaak met zout. Bewaar in spuitzak in warmhoud kast.</p>
<p>Longhaas 1,6 kg longhaas zout</p>	<p>Splits de longhaas en snijd vlies, zeen en ketting weg. Rol de stukken longhaas strak in folie tot 4 stevige ronde staven van gelijke grootte. Plaats rollen in vacuüm zak. Gaar 1,5 uur sousvide op 55 graden. Even terug koelen voorafgaande aan bakken (i.v.m. anders verlies vocht van het vlees). Bak de longhaas vlak voor het uitserveren en laat rusten. Portioneer en houd warm in aluminiumfolie.</p>
<p>Gefermenteerde rode kool (tevoren gemaakt) Rode kool (ruim 1 kg) Zout 125 g boter</p>	<p>Snijd de rode kool dun op een mandoline of mbv de magimix. Weeg de gesneden kool en voeg 2% van het gewicht aan zout toe. Masseer het zout stevig in de kool. Bewaar de kool minstens 3 weken bij kamer temperatuur in een gesteriliseerde weckpot. Regelmatig ontluichten. Op de kookavond half uur voor uitserveren zachtjes verwarmen met de boter.</p>
<p>Rode kool saus 300 gram rode kool 1 ui 100 gram rode wijn 2 blaadjes laurier 2 jeneverbessen</p>	<p>Snijd de rode kool fijn. Stoof de rode kool samen met gesneden ui, laurier, jeneverbessen, azijn en wijn. Wanneer de rode kool zacht is gekookt de jus de veau toevoegen, verwarm tot 80 graden en fijn draaien in blender.</p>



<p>100 gram chardonnay azijn Zout 150 gram boter 500 gram jus de veau</p> <p>Zwezerik 800 g zwezerik 2 tenen knoflook 1 ui (gesneden) 4 blaadjes laurier 10 peperkorrels, zout Zonnebloemolie</p> <p>Miso lak 50 gram jus de veau 100 gram appelstroop 50 gram sojasaus 100 gram kristalsuiker 20 gram sushi azijn 2 eetlepels miso Zout/peper</p> <p>Laurier olie 50 g verse laurier 25 gram spinazie 250 gram zonnebloemolie</p> <p>Jus 1 kg Jus de veau 100 g chardonnay azijn Zout</p> <p>Opmaak Longhaas Zwezerik Miso lak Rode kool saus Gefermenteerde rode kool Knolselderij rondje Knolselderij creme Laurier olie 200 g Tete de moine Rode kool kiemen Jus</p>	<p>Passeer door een grove zeef en monteer met koude boter. Maak op smaak met zout en eventueel nog wat azijn.</p> <p>Maak een snelle bouillon van de ingrediënten in water en pocheer hierin de zwezerik tot deze gaar is (ongeveer 15-20 minuten). Laat de zwezerik afkoelen (onder druk) en ontvlies (zie instructie film). Portioneer. Haal de zwezerik door bloem en bak kort voor uitserveren krokant in zonnebloem olie. Houd warm en bestrijk met miso lak (zie hieronder).</p> <p>Breng alle ingrediënten behalve miso en soja aan de kook. Haal van het vuur, voeg miso en soja toe en meng met een staafmixer. De lak moet de consistentie krijgen van “stroop”. Voeg evt nog wat suiker toe indien onvoldoende stroperig. Breng eventueel op smaak met zout en peper.</p> <p>Ontdoe de laurier van eventuele steeltjes. Verwarm alle ingrediënten tot 60 graden, laat 20 minuten trekken, waarna op maximale stand in een blender gedurende 5 minuten. Passeer door een fijne zeef en daarna door een passeerdoek. Koel terug voor gebruik.</p> <p>Reduceer de jus tot de gewenste (saus-)dikte en breng op smaak met zout en azijn</p> <p>Lak de knolselderij-ring met miso lak en leg op bord, vul met crème en hierop een roosje tete de moine. Leg de verwarmde gefermenteerde rode kool op het bord. Leg de zwezerik op de rode kool en hierop rode kool kiemen. Leg de longhaas op het bord en overgiet met rode kool saus en druppels laurier olie. Vul de schenkkannetjes met de jus en schenk deze aan tafel.</p>
--	---

Nagerecht

Rabarber | Geitenyoghurt | Dutch vanille | Honing

<p>70 graden rabarber 1 kg rabarber 500 gram suiker 500 gram water</p>	<p>Was de rabarber, verwijder stugge draden en snijd de kontjes eraf. Maak de suikersiroop en giet dit samen met de rabarber in een zak en vacumeer. Gaar 22 minuten sous vide (of in stoomoven) op 70 graden. Snij plakjes van de rabarberstengels en bewaar op kamertemperatuur. Bewaar de siroop voor verdere bewerking.</p>
<p>Gel rabarber 500 gram rabarber puree 50 gram bietensap 100 gram suiker 3 gram agar</p>	<p>Verwarm alle ingrediënten behalve de agar zodat de suiker oplost. Neem 300 g van deze massa voeg 3 g agar toe en laat het geheel 1 minuut doorkoken. Verplaats de massa naar een plateau en laat uitharden. Draai in een blender tot een gladde gel. Zorg dat de blender goed rondraaid, indien nodig iets van de overgebleven massa zonder agar toevoegen. Doe de gel in een spuitzak en bewaar.</p>
<p>Geiten yoghurt 1,6 gram bladgelatine 100 gram suiker 46 gram glucosepoeder 175 gram water 500 gram geitenyoghurt 30 gram pro sorbet 30 gram cortina</p>	<p>Week de gelatine in koud water. Breng suiker, glucosepoeder en water aan de kook. Los hier de gelatine in op en laat iets afkoelen. Meng de geitenyoghurt en pro sorbet en voeg vervolgens het suikermengsel en ook de cortina toe, meng goed met een staafmixer zodat de cortina oplost. Laat terug koelen en draai op in de ijsmachine (sorbetfunctie)</p>
<p>Vanilleschuim 500 gram melk 1 vanille stokje (Dutch) 100 gram suiker 100 gram eigeel 4 blaadjes gelatine (6,4 g) 250 gram room Snufje zout</p>	<p>Week de gelatine in koud water. Voeg aan de melk de inhoud van het vanillestokje (na opensnijden) en restant stokje toe. Meng eigeel en suiker en voeg hier de melk aan toe Verwarm dit naar 80 graden en voeg een snufje zout toe. Los de gelatine op in het mengsel en voeg koude room toe Passeer door een fijne zeef en giet in een kistje Belucht met 2 patronen (vlak voor uitserveren)</p>
<p>Siroop rabarber en honing 375 gram rabarber siroop 50 gram glucose 50 gram honing</p>	<p>Voeg alle ingrediënten samen en reduceer op lage temperatuur tot een mooie siroop (Let op de siroop wordt dikker tijdens afkoelen)</p>
<p>Crumble van hard Wenerdeeg 300 gram rogge bloem 200 g boter</p>	<p>Oven op 180 graden. Mix suiker, boter en zout bij elkaar, dan het ei en vervolgens meel en bakpoeder. Goed kneden en een uur in de koelkast laten rusten.</p>



<p>100 g bruine basterdsuiker 1 ei 3 gram zout 6 gram bakpoeder</p> <p>Opmaak Biologische stuifmeel korrels</p>	<p>Breek het deeg stukjes en bak het 5 minuten in de oven. Hussel de stukjes en bak nogmaals 15 minuten. Laat afkoelen en verkrumel.</p> <p>Plaats de plakjes rabarber op het bord. Spuit hierop dotjes rabarbergel. Strooi hierover de crumble. Schep een bol van het ijs hierop. Spuit een dikke dot schuim boven op het ijs. Giet de siroop hierbij en strooi stuifmeelkorrels en eventueel nog wat crumble over het schuim.</p>
--	---