

## September 2022

*Amuse*

### **Zeevruchten in matchagelei**

Wijn:

*Tussengerecht*

### **Zure makreelsashimi met in umeshu ingelegde laos**

Wijn: Kaufmann - Riesling 2021 Deutscher Qualitätswein | Duitsland

*Soep*

### **Miso soep**

Wijn: Kaufmann - Riesling 2021 Deutscher Qualitätswein | Duitsland

*hoofdgerecht*

### **Japanse omelet, beef teriyaki, kip yakitori, bimi-paprikahoorntjes en chirashi-zushi saffraanrijst.**

Wijn: Librandi 'Magno Megonio' 2018 Val di Neto i.g.t. | Italië

*nagerecht*

### **Sushi van banaan, marsepein en pistachenoten met zwart sesamijs**

Wijn: Quinta do Portal - Lágrima White Port Portugal



## Zeevruchten in matchagelei

amuse

8 personen

### Ingrediënten

#### Oesters:

8 Zeeuwse Creuses nr. 1  
100 ml wortelsap  
100 ml oestervocht  
2 tl sojasaus  
2 blaadjes gelatine  
8 gr. matchapoeder  
4 gr. Agar Agar  
400 ml heldere visbouillon  
20 gr. gele wortel in brunoise 2mm  
100 gr. tempurameel  
160 ml. ijskoud water  
16 takjes zeekraal  
¼ bakje Rock Chives of preischeuten

#### Garnalen:

8 grote ongepelde blacktigergarnalen  
0,5 tl wasabi  
50 ml mayonaise



Zeevruchten in matchagelei



## Bereiding:

### Oesters

Open de oesters en vang het vocht op. Steek het vlees los van de schelp.

Bewaar de onderkanten van de schelp en maak de schelp schoon.

Week de gelatine in water.

Breng het wortelsap met 50ml van het oestervocht aan de kook.

Breng op smaak met de sojasaus.

Los de gelatine er in op en vul de schelpen ermee.

Mix 4 gr (de helft) matchapoeder met de Agar Agar en de visbouillon.

Breng even aan de kook en doe over in een kommetje.

Haal de oesters er snel doorheen, de bouillon moet warm zijn.

Laat afkoelen.

Blancheer de wortel in brunoise beetgaar.

Meng het tempurameel met de rest van het matchapoeder.

Roer het koude water erdoor.

Haal de zeekraal door het beslag en frituur kort op 180C.

Laat uitlekken.

### Garnalen

Verwijder eventueel de inhoud van het darmkanaal van de garnalen.

Probeer de kop en staart te laten zitten, of minimaal de staart.

Meng de wasabi met de mayonaise.

### Afwerking

Bak de garnalen kort in een hete pan met een beetje olie.

Leg in elke oesterschelp met matchagelei een oester en een garnaal.

Zet er een takje zeekraaltempura op en garneer met de wortelbrunoise en preischeuten.

Drapeer de wasabimayonaise tegen de garnaal



## Zure makreelsashimi met in umeshu ingelegde Laos

### Tussengerecht

8 personen

### Ingrediënten

#### Laos inleggen

4 Laoswortels

4 steranijs

100 ml. umeshu water

#### Makreel:

4 makreelfilets met vel , zonder graten 350 gram

2 vellen kombu

300 ml witte rijstazijn

fijngemalen zeezout voor het pekelen

#### Garnering:

Cress appelbloesem

#### Bereiding:

##### Laos inleggen

Maak eerst de ingelegde laos door deze in een potje met de steranijs, umeshu en water te marinieren.

Om dit voor elkaar te krijgen eerst flinterdunne plakjes snijden op de snijmaschine. Gebruik een doek om de wortel vast te houden. Leg de ronde plakjes in het boven beschreven mengsel.

##### Makreel

Dep de makreelfilets droog en wrijf ze in met een flinke laag zout.

Vacumeer de filets. Laat 30 minuten pekelen.

Leg intussen de vellen kombu in een bak waar de filets straks naast elkaar passen, giet de azijn erop en laat in de kombu trekken.

Haal de makreel uit de verpakking en spoel het zout af.

Dep droog en leg bovenop de kombu in het azijnbakje.

Als de vis niet onderstaat nog wat azijn toevoegen.

Laat dit weer 30 minuten marinieren.

##### Afwerking

Haal de laos voor gebruik uit de umesu.

Haal de makreel uit de azijn en snij netjes bij.

Snij de makreel onder een schuine hoek in plakjes van een halve centimeter.

Serveer op een gekoeld bord met de laos ernaast.

Garneer met een appelbloesem takje



Zure makreelsashimi met laos



## Miso soep

### Soep

8 personen

### Ingrediënten

#### Dashi Bouillon

1.4 ltr Water  
14 gr. Gedroogde kelp  
14 gr. Bonito flakes

#### Miso soep

2 Lente uitjes  
300 gr. Zijden Tofu  
6 gr. Gedroogde gemengde zeewieren  
1.2 ltr. Dashi bouillon  
3 el Bruine Miso pasta



Miso soep

### Bereiding:

**Dashi Bouillon** Veeg het kelpblad af met een vochtige doek/papier.  
Laat de kelp 3 uur weken in koud water. ( of gebruik warm water zodat het sneller gaat indien nodig) Breng het water aan de kook. Haal de kelp er na 1 minuut uit.  
Voeg de Bonito flakes toe. Laat het 3 minuten trekken.  
Zeef de bouillon. Klaar.

**Tijdens het koken zullen we kant en klare Dashi bouillon gebruiken i.v.m. de tijd.**

**Miso Soup** Snijd de tofu in MOOIE kleine blokjes van 1 cm.  
Snijd de lente ui schuin in MOOIE stukjes van 1 cm.  
Spoel de zeewieren goed schoon i.v.m. het zout. Snijd daarna in MOOIE stukjes  
Breng de bouillon aan de kook. Zet het vuur uit.  
Los de Miso pasta op in de bouillon met een garde.  
Voeg de Tofu, de zeewieren en de ui toe. Warm alles op tot aan de kook.  
**NIET LATEN KOKEN!!!**

Fonetisch: **tadakimas ( smakelijk eten )**



## **BLAD 1 VAN 3**

# **Japanse omelet, beef teriyaki, kip yakitori, bimi-paprikahoorntjes en chirashi-zushi saffraanrijst.**

**Hoofdgerecht**  
**8 personen**

## **Ingrediënten**

### **Japanse omelet.**

6 stuks Eieren  
120 ml Dashi ( zie Miso soup)  
2 el Suiker  
3 el Sake ( of wat sherry )  
Snuf Zout  
1 tl Blanke Soya saus (zo licht mogelijk)

### **Beef Teriyaki**

640 gr Biefstuk min 3 cm dik  
60 ml Mirin  
60 ml Soja saus  
60 ml Sake  
60 gr Donkere basterd suiker

### **Kip Yakitori**

satestokjes  
2 Lente-ui  
2 Knoflookteen  
4 cm Verse gember  
6 el Suiker  
90 ml Lichte soja  
30 ml Donkere soja  
60 ml Mirin  
30 ml Honing  
60 ml Water  
700 gr Kipfilet

### **Saffraan-sushirijst**

75 gr Rijstazijn  
30 gr.Suiker  
Snuffe zout  
360 gr. Rondkorrelige witte rijst  
450 ml Water  
Enkele draadjes saffraan

### **Japanse mayonaise (Kewpie)**

20 ml Dashi (van poeder)



**Beef teriyaki, kip yakitori, japanse omelet**

60 ml Koolzaadolie  
10 gr. Eidooier  
½ el Rijst azijn  
½ el Citroensap  
¼ tl Mosterd  
1/3 el Suiker

### **Garnering**

100 gr Bimi  
½ Puntpaprika  
2 Norivellen  
90 gr Brie  
2 tl Wasabipasta

### **Aardbeinvinagrette**

125 gr aardbeienjam  
6 el rijstazijn

### **Bokking**

8 steeltjes bieslook  
2 gerookte bokking  
kaviaar (zwart)  
8 Blad ijsbergsla

## **BLAD 2 VAN 3**

### **Bereidingswijze:**

#### **Japanse omelet**

Breek de eieren in een schaal.

Voeg de Dashi, suiker, sake, zout en soya in een kom en roer goed.

Meng bij het ei en roer het goed door. ( je kunt ook van Dashi poeder een bouillon maken)

Zet de speciale vierkante/rechthoekige pan op het vuur. Smeer de pan in met een doekje met neutrale olie. Verwarm de pan op een laag vuur.

Schenk wat ei in de pan zodat dit net de bodem bedekt.

Als het ei half gaar is en zodra je het met een kunststof spatel of twee vorken kunt oprollen, doe dit dan. Rol het strak op naar de handgreepzijde van de pan. Schuif het dan naar de andere zijde. Laat het in de pan liggen.

Vet de pan weer in met het doekje. Voeg weer wat ei toe zodat de bodem weer net bedekt is. Zodra het kan de rol verder oprollen door het nieuwe ei. Herhaal dit tot je een mooie dikke rol hebt van ca. 5 cm doorsnede.

Zet deze warm weg.

Snijd de rol in mondgrote stukken. Een lauwwarme serveertemperatuur is prima

**Marineren beef Teriyaki** Snijd de beef indien nodig in grote lappen van ca. 3 cm dikte ( entrecote maat )

Mix de mirin, soja, sake en suiker.

Marineer de beef hier ca een uur in.

Af en toe keren.

#### **Bereiding beef Teriyaki**

Laat de beef uitdruipen en bak in een pan met wat olie mooi bruin aan alle kanten.

Laat het vlees afgedekt rusten in een bak op een warme plek ( in de warmtekast bv )

Zet het vuur weer hoog en voeg het restant van de marinade toe.

Laat dit inkoken tot een dikke saus.

Snijd de beef in mooie plakjes ( trancheren ) leg deze op het bord en doe de saus erover.

#### **Marineren kip Yakitori**

Leg de satestokjes in het water.

Snijd de lente-ui, knoflook en gember fijn doe ze met de overige ingrediënten in een sauspannetje en breng aan de kook.

Laat een paar minuten koken en laat afkoelen. Snij de kip in kleine blokjes. (2x2 cm, top van een vinger )

Zeef de saus en doe de saus bij de kip. Laat zo lang mogelijk marineren.



## **BLAD 3 VAN 3**

### **Bereiden kip Yakitori**

Zeef de kip uit de marinade en bewaar het vocht.

Rijg de kip aan een stokje.

Kook de saus op met een beetje honing en bind eventueel.

Leg de stokjes met kip op het rooster van de salamander.

Leg aluminium folie op de boden van de salamander zodat druppels van de kip daarop vallen.

Gril de kip 3-4 minuten per zijde onder de salamander. BLIJF ER BIJ STAAN en kijk goed!!!

Smeer de stokjes in met de marinade en gril ze nogmaals 1-2 minuut per zijde. Ze mogen donker worden maar niet zwart.

**Saffraan-sushirijst** Maak sushi-azijn door rijstazijn, suiker en zout te mengen. Zet apart. Spoel de rijst 3 tot 4 keer om overtollig zetmeel te verwijderen. Laat uitlekken. Breng de rijst op matig vuur aan de kook voeg de saffraan toe. Draai het vuur laag en laat 12-15 min sudderen of totdat al het water is opgenomen. Voeg evt wat meer water toe voor een zachtere structuur. Neem de pan van het vuur en zet weg met deksel erop en laat 10-15 min stomen. Spatel de rijst om en schenk langzaam de sushi-azijn erover. Kijk hoeveel je nodig hebt. Ga door met omscheppen totdat hij een mooie textuur heeft. Dek af met een vochtige doek.

### **Japanse mayonaise (Kewpie)**

Maak de azijn mix door de suiker, azijn, citroensap, mosterd en een beetje zout goed door elkaar te roeren totdat suiker en zout goed opgelost zijn. Klop de eidooiers goed los in een met citroen ontvet bekken en voeg de azijn mix erbij. Voeg onder goed kloppen ( elektrische klopper) langzaam de olie toe.

Daarna de Dashi toevoegen tot een mooie consistentie. Japanse mayo is iets dunner dan onze mayo.

**Garnering** Blancheer de bimi, laat uitlekken en dep wat droog.

Snij mooie repen van de paprika, ca 6mm dik. Snij dunne plakjes van de kaas.

Neem een vel nori. Snij hier mooie ruitjes uit van 8 x 8 cm bv.

Leg wat wasabi in een hoek. Neem een steekring van 7 cm en vul deze met de rijst in het midden, schik daar bimi, paprika en kaas op. Doe er wat mayo bovenop.

### **Aardbeienvinaigrette**

Maak een aardbeienvinaigrette van de jam en de rijstazijn

**Bokking** Verwijder graatjes uit de bokking en pluk deze, snij de bieslook fijn en meng dit met de aardbeienvinaigrette. Snijd een mooie platte ruit van 6 x 6 cm van het slagblad. Leg er wat rijst op en decoreer met de bokking en kaviaar.

### **Afwerking hoofdgerecht**

Presenteer het rundvlees, kip, ei en de bijgerechten op een groot bord.





## Sushi van banaan met kokos, marsepein en pistachenoten met zwart sesamijs

**Nagerecht**  
**8 personen**

### Ingrediënten

#### Sushi:

4 Bananen, rijp  
100 ml Room  
8 el Kokosschaafsel  
250 gr. Witte marsepein  
4 el Gehakte pistache noten  
2 el Monin Kokossiroop

#### Sesamijs:

110 gr Zwart sesamzaad  
115 gr. Suiker  
190 ml Volle melk  
375 ml Room (35% vet)  
3 Eierdooiers



**Sushi van banaan met zwart sesamijs**

### Bereidingswijze:

#### Sushi

Klop de room stijf, meng deze met de helft van het kokosschaafsel. (vijzel of hak het schaafsel eventueel kleiner)

Pel de bananen. (gebruik een zo recht mogelijk deel)

Rol de marsepein uit tot een rechthoekige plak en smeer deze dun in met de kokosroom.

Leg de banaan erop en rol het geheel zo strak mogelijk op.

Smeer de buitenkant van het marsepein lichtjes in met kokossiroop en bestrooi met mengsel van overgebleven gehakte kokosschaafsel en de gehakte pistachenoten.

Laat de sushirollen opstijven in de koelkast

Snijd in mooie plakken (2 pp)



## Sesamijs

Rooster al het sesamzaad enkele minuten in een droge koekenpan.

Laat iets afkoelen, en maal dan 80 cq 160 gram van het zaad met de melk in de blender.

Klop de eidooiers los met de helft van de suiker tot schuimig.

Breng de melk met het gemalen sesamzaad, ongemalen sesamzaad, de room en de resterende helft van de suiker in een pan van minstens 1.5 cq 3 liter tegen de kook aan, roer tot de suiker is opgelost.

Zet het vuur laag, laat niet koken.

Schep een lepel van de hete vloeistof bij het eidooiermengsel, terwijl je goed klopt.

Als dit is opgenomen, gaat de volgende lepel erbij, en blijf kloppen.

Herhaal dit tot het eimengsel heet is.

Giet nu het hete eimengsel in de pan, terwijl je daarin goed met de garde klopt.

Blijf op tamelijk laag vuur verhitten terwijl je blijft kloppen totdat de vloeistof is gebonden of tot 82°C

Giet de compositie over in een bekken die op ijswater staat, laat de compositie geheel afkoelen voordat je er ijs van draait

Servere een bolletje ijs (of 2) bij de sushi.

### Serveren:

Servere twee stukjes sushi met een bol sesamijs op een lichtgroen bord.

- ijs blijft beter liggen als je een dotje van overgebleven kokosroom onder het ijs legt.
- Bestrooi het bord eventueel met restant van kokos pistachemengsel
- Garneer met appelbloesemtakje en/of mangoschijfjes
- servere met eetstokjes als echte sushi