



HOOGE KEUKEN

NUENEN

AANGENAAM

KOKEN

OP

NIVEAU

juli 2025

Amuse

Coquilles met bloemkool in tempura.

Wijn: Weingut Carl Loewen - Riesling 'Varidor' 2024 Deutscher Qualitätswein | Duitsland

soep

Ramen met shii-take en paksoi.

Wijn: Weingut Carl Loewen - Riesling 'Varidor' 2024 Deutscher Qualitätswein | Duitsland

tussengerecht

Dim Sum gevuld met ganalengehakt.

Wijn: Weingut Carl Loewen - Riesling 'Varidor' 2024 Deutscher Qualitätswein | Duitsland

hoofdgerecht

Kippendijen met taotjo en emping.

Wijn: Sérol 'Eclat de Granite' 2022 Côte Roannaise a.c. | Frankrijk

nagerecht

Perencompote met sinaasappelijs en chocolademousse.

Wijn: Sérol 'Eclat de Granite' 2022 Côte Roannaise a.c. | Frankrijk



Coquilles met bloemkool in tempura.

Amuse

8 personen

Ingrediënten

Bloemkool tempura

½ stuks Bloemkool
100 ml. Koud water
50 gr. Tempura meel
1 stuks eieren
arachideolie

Saus voor over tempura

6 eetl. Zoete Ketjap
2 eetl. Palm suiker

Champignons

2 stuks Grote witte champignons
4 plakken Lardo

Crème

½ stuks Buffelmozzarella
30 gr Room

Gekonfijt eigeel

1 teen Knoflook
2 takjes Tijm
2 stuks Ei dooier

Bloemkoolpuree

½ stuks Bloemkool
500 ml Melk
500 ml Room

Coquilles

8 stuks Coquilles

Opmaak

8 stuks Kappertje
Cress
Matcha Tea



Coquilles met bloemkool



Bereiding

Bloemkool tempura

Snij 8 roosjes van de bloemkool van 1 of 2 happen grootte.
Neem een maatbeker met zeer koud water.
Voeg het hele ei toe aan het meel en mix dit met een garde
Voeg dit bij het koude water en mix dit eventjes met een garde.
Voeg wat zout en peper toe.
Verhit neutrale olie tot 160 graden. Ongeveer 6 cm in het zwarte frituurpannetje.
Dip de bloemkoolroosjes in het beslag en doe telkens enkele roosjes in de hete olie. Niet te veel tegelijk!
Doe dit pas als je de coquilles gaat bakken.

Saus voor over de tempura

Mix de zoete ketjap met de palmsuiker en verwarm het even zodat de suiker oplost.

Champignon

Snijd per bord een heel dun plakje (steek de plakjes uit ter grootte van de Coquilles) van een de hoed van een grote witte champignon.
Lardo Colonnata of vergelijkbaar (gekruid wit spek)
Snijd per bord een halve dunne plak Italiaans rugspek.
Bewaar in de koelkast met plastic folie tussen de eventuele lagen.

Crème

Ontvel de Mozzarella en meng deze met de slagroom tot een crème.

Gekonfijt eigeel

Snijd de tijm en knoflook fijn.
Verwarm een kleine pan met daarin 4 cm olijfolie en de kruiden tot 65 graden (meer dan 60 graden en absoluut minder dan 70 graden)
Laat hier voorzichtig de hele eidooier in zakken.
Laat dit 15 minuten staan op 65 graden.
En laat het daarna afkoelen tot kamertemperatuur.
Zeef het eigeel door een fijne zeef in een kommetje.

Bloemkoolpuree

Snijd de restanten van de bloemkool in duimgrote stukken.
Doe de stukken bij de melk en de room en kook dit met wat zout. Tot de bloemkool echt gaar is.
Zeef de bloemkool eruit en pureer dit met de staafmixer.
Duw alles door een fijne zeef en zet het apart.

Coquilles

Bak de Coquilles in een antiaanbakpan met wat olie totdat deze net beginnen te kleuren.
Niet meer dan 8 stuks tegelijk in een pan.

Opmaak

Trek met een kwast een streep ketjap over een bord en leg hier een Coquille op. Daarop een plak spek. Daarop de plak champignon.
Daarop een kappertje (plak hem met een drup puree vast)
Leg de tempura bloemkool ernaast met een paar drupjes ketjap erop. Spoon de puree ernaast met daarop een toefje eigeel.
Nog wat Mozzarella crème er omheen.
Doe een beetje Matcha Tea in een theezeefje en strooi dit er heel licht overheen. Als een soort mist.
Garneer met wat cress.



Ramen met shii-take en paksoi.

Soep

8 personen

Ingrediënten

Groentebouillon

80 gr. Ui
80 gr. Prei
60 gr. Knolselderij
60 gr. Tomaat
40 gr. Venkelknol
2.5 ltr. Water
2 gr. Tijm
4 gr. Geneusde peper
2 stuks Laurierblad
1 teentje knoflook

Noedels

150 gr. Udon noedels

Eieren

4 stuks Henne-eitjes

Soep

1.5 ltr. Groentebouillon
20 gr. Gember
2 tenen Knoflook
4 eetl. Sojasaus
3 eetl. Rijstazijn
100 gr. Shii-take
1 stuks Paksoi
chilisaus

Opmaak

4 theel. Sesamzaad geroosterd



Ramen met shii-take en paksoi



Bereiding

Groentebouillon

Snijd alle groenten voor de bouillon fijn.

Verhit 3 el olie in de soeppan, voeg de groenten toe en fruit ca 4 minuten.

Voeg het koude water toe en verhit tot ca 95 graden.

Schuim af indien nodig totdat alle schuim verdwenen is.

Voeg dan de kruiden en laat 30 minuten trekken tegen de kook aan.

Passeer daarna de fond door een kaasdoek en laat hem inkoken tot 1.5 liter.

Noedels

Kook de noedels ca 6 min of zie de verpakking.

Giet de noedels af in een vergiet, spoel onder koud stromend water en laat uitlekken.

Ze mogen koud worden.

Eieren

Kook de eieren ca 6 min. Spoel ze koud af en pel ze.

Soep

Snijd de gember in dunne plakjes en hak deze in kleine stukjes.

Snijd de knoflook fijn.

Verhit de olie in een soeppan en fruit de gember en knoflook 5 min. op laag vuur.

Voeg de groentebouillon toe (zie hierboven) met sojasaus en rijstazijn en breng aan de kook.

Snijd ondertussen de shiitakes in plakjes. Voeg toe aan de soep en kook 5 min.

Snijd ondertussen de het minder mooie deel van het groene blad van de paksoi en snijd van het grote deel dunne reepjes.

Voor 8 personen is de helft genoeg en voeg samen met de noedels toe.

Warm nog 2 min. door op hoog vuur.

Snijd de eieren over de lengte door midden en leg een druppel chilisaus op de dooier.

Spoel de ramen nog even af onder heet water zodat ze niet plakken.

Opmaak

Verdeel de ramen over de kommen.

Verdeel de bouillon over de kommen.

Leg in elke kom een eierhelft en bestrooi met sesamzaad.



Dim Sum gevuld met ganalengehakt.

Tussengerecht

8 personen

Ingrediënten

Vulling

125 gr. Kipgehakt
125 gr. garnalen gepeld
25 ml Eiwit
1 eetl. Hoi-sin saus
1 eetl. Sake
½ Bos salade ui
1 eetl. Suiker
½ theel. Sambal oelek
Sesam olie

5 gr. Koriander

Dim Sun

24 Dim sum velletjes



DimSum gevuld met garnalengehakt

Bereiding

Vulling

Hak de koriander* en het witte deel van 3 salade uitjes fijn.

De garnalen fijnhakken en vermengen met het gehakt.

Op smaak brengen met hoi-sinsaus, een scheutje sesamolie, eiwit, suiker, sambal, gehakte koriander en fijngehakte salade uitjes.

Proef of het mengsel kruidig genoeg is. * ipv koriander kun je ook peterselie gebruiken

Dim Sum

De deegplakjes op een werkbank leggen met de maizenakant naar boven. Op elk velletje een bolletje (metalen maatlepel theelepel) van het visvleesmengsel leggen, de randen nat maken en dicht vouwen.

Bereiding

Stoom de Dim sum in kleine porties gaar in de stoom mandjes in ongeveer 5-8 minuten in een pannetje met water of groentebouillon.

Snij van de overige bosuitjes mooie schuine reepjes als garnering.

Voor het doorgeven wat hoi-sinsaus in een bakje doen.



Kippendijen met taotjo en emping.

Hoofdgerecht

8 personen

Ingrediënten

Atjar

16 stuks Fijne worteltjes
3 stuks Ui
4 stuks Selderijstengel
2 tenen Knoflook
1 stuks Chili peper
Snuf Kurkuma
50 gr. Mosterdzaad
50 gr. Sushi-azijn
50 gr. Chardonnay-azijn
5 eetl. Savoramosterd
8 stuks Mini komkommer
3 eetl. Koriander
1 stuks Limoen rasp en sap
2 eetl. Gembersiroop

Kippendijen

8 stuks Kippendijen met vel
Zeezout
Versgemalen peper
olijfolie
gezouten boter

Saus

1 ½ stuks ui
4 teentje knoflook
5 cm verse gember
1 ½ eetl. sambal manis
3 eetl. ketjap manis
4 eetl zoete chilisaus
9 eetl taotjo
225 ml kippenbouillon
1 stuks limoen, sap en rasp

Gebakken rijst

400 gr. ongekookte rijst
1 stuks ui
2 teentjes knoflook
3 eetl. ketjap
4 eetl. zoete chilisaus
4 stuks limoenblaadje

Afwerking

jonge bieslook
emping
selderijblad



Kippendijen met taotjo en emping



Bereiding

Atjar

Snijd de worteltjes dik schuin, de uien in lamellen.

Haal de draden van de selderij en snijd dik schuin. Snij de chili fijn.

Stoof de wortel, ui, selderij, knoflook, chili, kurkuma en mosterdzaad aan in olijfolie.

Kruid met peper en zout.

Blus af met azijn en kook in.

Voeg savoramosterd toe en laat afkoelen.

Voeg daarna dik gesneden komkommer, koriander en limoen toe, maak op smaak met gembersiroop en bewaar koel.

Bewaar selderijblad voor de garnering.

Kippendijen

Haal de botten eruit en kruid de kippendijen met zeezout en peper.

Verhit een pan met olijfolie en schroei de gekruide kippendijen langs alle kanten mooi dicht.

Bak rustig verder op de velkant.

Voeg net voor ze gaar zijn een klontje gezouten boter toe en laat verder garen.

Alles in totaal hebben ze circa 30 minuutjes garing nodig.

Haal de kippendijen uit de pan, laat ze even uitlekken, versnijdt en zet apart en houd warm (aluminiumfolie of bovenop de oven)

Saus

Snipper de ui en de knoflook en rasp de gember.

Bak ui, knoflook en gember aan in olijfolie.

Bak de sambal manis mee en voeg vervolgens ketjap manis, chilisaus, taotjo en kippenbouillon toe.

Laat de saus zachtjes trekken.

Verfris met limoensap en rasp.

Gebakken rijst

Kook de rijst met wat zout en laat afkoelen.

Snipper de ui en de knoflook. Bak in de wok de ui en rijst aan in olie.

Voeg knoflook, ketjap en chilisaus toe en roerbak een paar minuten.

Voeg op het einde de kaffir limoenblaadjes toe.

Afwerking

Dresseer de kip op een bord, nappeer met de saus, rijst met wat jonge bieslook en emping.

Garneer met wat selderijblad. Serveer de atjar apart.



Perencompote met sinaasappelijs en chocolademousse.

Nagerecht
8 personen

Ingrediënten

IJs

100 ml. witte wijn
125 gr. suiker
1 eetl. glucose
250 ml. sinaasappelsap
250 ml. Karnemelk

Meringues (hiermee starten)

50 gr. eiwit
75 gr. basterdsuiker
½ citroenschil geraspt

Mousse

½ vanillestokjes
½ takje rozemarijn
35 ml. melk
1 stuks bladgelatine
65 gr. witte chocola
165 gr. slagroom
½ eetl. suiker

Compote (hiermee starten)

3 stuks Stooferen
1 stuks sinaasappels
300 gr. geleisuiker speciaal
2 stuks steranijs

Opmaak

25 gr. Walnoten
Geel/blauwe viooltjes



Perencompote met sinaasappelijs



Bereiding

IJs

Breng voor het ijs de witte wijn, de suiker en de glucose (+/-40gr/80gr) aan de kook tot de suiker is opgelost. Neem de pan van het vuur en roer het sinaasappelsap en de karnemelk erdoor. Laat dit afkoelen en draai het in de machine tot ijs.

Meringues (hiermee starten)

Verwarm de oven voor op 95 graden en bekleed een bakplaat met bakpapier. Klop het eiwit luchtig en voeg beetje bij beetje de suiker toe. Blijf kloppen tot het eiwit stijf en luchtig is. Voeg de rasp toe en doe het mengsel in een spuitzak met een kartelmondje. Spuit kleine toefjes (16/32 stuks) op de bakplaat en laat 1 uur in de oven drogen. Je kan eventueel de meringues nog even bijkleuren met de gasbrander

Mousse

Halveer het vanillestokje en schraap het merg eruit. Ris de naaldjes van de rozemarijn. Verwarm de melk met de vanillestok, de merg en de rozemarijn en laat dit 10 minuten trekken. Week ondertussen de gelatine in koud water.

Hak de chocolade in stukjes en klop de slagroom met de suiker lobbijg.

Los de gelatine op in de hete maar niet kokende melk. Giet het hete melkmensel door een zeef over de gehakte witte chocolade en laat dit afkoelen tot lauw en de chocolade is opgelost. Roer af en toe.

Spatel een lepel van de room door het chocolademengsel (familie maken) en spatel dan de rest van de room erdoor. Doe in een spuitzak en bewaar in de koelkast.

Compote (hiermee starten)

Schil de peren, verwijder het klokhuis en snij in blokjes.

Rasp de schil van de sinaasappel en pers de sinaasappel uit.

Doe de peer, de rasp, het sap, steranijs en de suiker in een pan en breng het op laag vuur aan de kook. Roer af en toe.

Laat dit koken tot de peer gaar is en laat het dan afkoelen.

Verwijder de steranijs. Scheidt de peer van het vocht (Zeef) en bewaar het vocht.

Pureer 1/3 van de peer met wat lepels vocht tot een gladde puree. Meng de puree met de overige 2/3 van de blokjes tot een mooie compote.

Opmaak

Hak de walnoten grof.

Zet een kookring van 6 cm op een bord, vul deze met de compote en verwijder de ring. Schep een lepel walnoten

ernaast en leg hier een bol ijs op. Garneer met toefjes mousse, meringues en de viooltjes