

SEPTEMBER 2025

Voorgerecht

Melanzane tonnato

Wijn: Angiuli Donato 'Maccone - Negroamaro Bianco' 2024 Bianco Puglia i.g.p. | Italië

soep

Napolitaanse vissoep

Wijn: Angiuli Donato 'Maccone - Negroamaro Bianco' 2024 Bianco Puglia i.g.p. | Italië

tussengerecht

Taco met Parmezaanse kaas en kipreepjes tomato frito

Wijn: Angiuli Donato 'Maccone - Negroamaro Bianco' 2024 Bianco Puglia i.g.p. | Italië

hoofdgerecht

Mul met couscous kokos en garnalen

Wijn: Borgo Stajnbech 'L'Enologa' 2023 Trevenezie i.g.p. | Italië

nagerecht

Baklava met pistache en aardbeien

Wijn: Domaine de Montahuc 'Grande Cuvée' 2022 Muscat de Saint Jean de Minervois a.c. | Frankrijk



Melanzane tonnato

Voorgerecht

8 personen

Ingrediënten

Melanzane

3 stuks Grote aubergines
340 gr. gekookte kikkererwten
2 eetl. kappertjes
2 eetl. grote augurken
1 stuks citroenen
120 gr. Griekse yoghurt
1 teen knoflook
2 theel. norivlokken

Tomatentartaar:

3 stuks vleestomaten
8 stuks zongedroogde tomaten
½ bos basilicum
30 gr. kappertjes
rucola
1 ciabattabrood



Melanzane tonnato

Bereiding:

Melanzane

Snij de aubergines in plakken van 5 mm.

Verhit een grillpan en vet de plakken aubergine licht in met olijfolie. Gril de aubergine totdat de plakjes aan beide kanten geblakerd zijn met een patroon. Zet de aubergine nog even in de oven als het niet gaar is.

Pureer voor de tonnatosaus de kikkererwten, kappertjes, augurk, knoflook, norivlokken met de Griekse yoghurt en het sap van de citroenen tot een gladde romige saus.

Tomatentartaar

Lepel de pitjes uit de tomaten. Snij voor de tartaar het vruchtvlees van de vleestomaten, de gedroogde tomaten en de basilicum fijn. Schep in een kom en breng op smaak met peper, zout en wat olijfolie.

Afwerking

Verdeel de aubergines over de borden, en schep een lepel van de tonnatosaus op de aubergines, schep vervolgens een lepel tomatentartaar hierboven op.

Garneer met de rucola en de kappertjes.

Geef er wat brood en de rest van de saus bij.



Napolitaanse vissoep

soep

8 personen

Ingrediënten

2 stuk Stengels bleekselderij
1 theel. chilivlokken
800 gr. gepelde tomaten(blik)
200 ml. droge witte wijn
200 ml. water
300 gr. witvisfilet
500 gr. schelpen (vongole)
8 stuks grote garnalen ongepeld
2 stuks tenen knoflook
3 takjes platte peterselie
1 stuks citroen
Wat peterselie (garnering)



Napolitaanse vissoep

Bereiding:

Snij de bleekselderij in boogjes en snipper de knoflook.

Bak de selderij en de knoflook samen met de chilivlokken in wat olijfolie op laag vuur. Doe de tomaten samen met het vocht, de wijn en het water erbij. Druk de tomaten met een spatel klein.

Breng aan de kook en laat 5 minuten zachtjes koken.

Snij ondertussen de witvis in 8 of 16 porties en controleer de schelpen. Gooi kapotte schelpen of schelpen die na een tikje niet sluiten weg.

Breng water aan de kook. Als het water ruim kookt doe je de garnalen erin. Zodra het weer kookt dan de garnalen uit de pan scheppen met schuimspaan en zet direct in ijswater.

Laat op ijswater staan en leg de garnalen na 15 minuten op keukenpapier.

Snij de peterselie grof .

Verhit wat olijfolie in een grote koekenpan en bak de schelpen met de peterselie tot de schelpen openstaan.

Breng de soep op smaak met zout, peper en wat citroensap.

Afwerking

Breng de soep op temperatuur en laat de wit vis hier heel kort in meekoken, afhankelijk van de dikte van de vis. Schep de soep in de borden met 1 stukje vis en leg een garnaal pp op de soep Verdeel de schelpen met het kookvocht erover en garneer met peterselie en evt. wat groene olijfolie



Taco met Parmezaanse kaas en kipreepjes tomato frito

Tussengerecht

8 personen

Ingrediënten

Taco

400 gr. Parmezaanse kaas

Optie 1 bereiding Sousvide

600 gr. Kipdijfilet
200 gr. Winterwortel
200 gr. Prei
3 stengels Bleekselderij
3 Takjes Tijm
Peper zout
Klontje boter
1 ltr. Kippenbouillon

Optie 2 bereiding in de grote oven

Ingrediënten als optie 1.

Tomato frito

200 ml. olijfolie
2 stuks grote uien
4 stuks tenen knoflook
1 stuks rode paprika
½ stuks groene paprika
1.5 kg. goed rijpe tomaten
zout
peper van de molen
100 gr. suiker

Groenten

200 gr. Ui
2 stuks Teentje knoflook
200 gr. Winterwortel
200 gr. Courgette
Zout&peper



Taco met parmezaan, kipreepjes



Bereidingswijze:

Taco

Verwarm de oven voor op 170 graden.

Rasp de kaas. Leg op een bakblik een stuk bakpapier en teken cirkels met een doorsnede van 15cm. Bestrooi deze met de kaas.

Bak in de oven gedurende ca 8 min totdat de kaas mooi gesmolten is. Haal uit de oven en hang de cirkels over een rek of deegroller zodat een taco-vorm ontstaat.

Vulling en bereiding optie 1

Doe het kippenvlees met de in brunoise gesneden groenten, de kruiden en een klontje boter in een vacuumzak en laat garen in een waterbad van 65 graden gedurende 90 minuten.

Let op: maximaal 2 kippendijfilets per vacuumzak.

Trek het vlees uit elkaar. De gesneden groenten spoel je ervan af en gebruik je niet.

Vulling en bereiding optie 2 alleen als grote oven beschikbaar is!

Doe het kippenvlees met de en brunoise gesneden groenten, de kruiden, een klontje boter en kippenbouillon in een RVS Gastronormbak. Plaats de Gastronormbak in de oven met een deksel er op en laat deze in de oven op 65 graden minimaal 90 minuten garen. Let op; de kip moet volledig onder het vocht liggen (veel kip= ruimere bak) De gesneden groenten spoel je ervan af en gebruik je niet.

Tomato frito

Snipper de ui en de knoflook, de paprika brunoise snijden

Doe de uien in de pan en laat ze 10 min zacht worden in de olie op een zacht vuurtje.

Voeg de knoflook toe en laat die 5 min mee garen, voor je de paprikablokjes erbij doet.

Laat de paprika 10 min mee garen en voeg dan de tomatenblokjes toe.

Kruid met zout, peper en wat suiker.

De saus mag nu op een heel zacht vuurtje 45 min pruttelen.

Je kan er voor kiezen om de saus zo te laten, met stukjes, of om ze te pureren met de passe-vite

Groenten

Snij de ui, wortel en courgette in julienne

Fruit de ui glazig, voeg daarna de gesnipperde knoflook toe.

Voeg daarna de rest van de groenten toe en bak ze zachtjes gaar. Maak op smaak met zout en peper.

Afwerking

Leg op de taco een laagje kip en wat groenten.

Schenk er een beetje tomato frito over.



Mul met couscous kokos en garnalen

Hoofdgerecht
8 personen

Ingrediënten

Bouillon citroengras

200 ml. kippenbouillon
2 stengels citroengras
1 stuks laurierblaadjes

Kokosschuim

300 ml. kokosmelk
200 ml. bouillon Citroengras
1 theel. Thai green curry
1 eetl. sojasaus
1 teen knoflook
1 stuks limoen

Pastinaakpuree

300 gr.pastinaak
Room ?
Boter ?

Couscous

200 gr.couscous
200 ml. water
50 ml. Kippenbouillon

Mul

16 stuks Mulfilets (120g pp)
50 gr. Hollandse garnalen
50 gr. zeekraal
½ ltr. Visbouillon



Mul couscous kokos garnalen



Bereiding:

Bouillon citroengras

Snij citroengras fijn. Laat dit samen met het laurier trekken in de bouillon. Wanneer er voldoende smaak aan de bouillon zit, het citroengras en de laurier eruit zeven. (ca 20 min)

Vul de (ingekookte) hoeveelheid bouillon weer aan met water tot 250 ml.

Kokosschuim

breng de kokosmelk met de bouillon, groene curry, de sojasaus de gesnipperde knoflook en evt. een snufje zout aan de kook en laat dit 10 minuten trekken. Breng dit op smaak en voeg naar smaak limoensap toe. Vlak voor serveren even wat opwarmen en door een fijne zeeg drukken. Schenk het in een kide met 1 patroon (Misschien in 2 kiddes ivm max volume kide)

Pastinaakpuree

schil de pastinaak en snijd in kleine stukken. Kook deze met weinig water met zout gaar in ca 20 minuten. Giet het af en draai de pastinaak glad met wat room en wat boter in de keukenmachine. Breng op smaak. Doe de puree in een spuitzak en houd warm of verwarm het in de magnetron net voor de opmaak.

Couscous

Breng het water met zout aan de kook en giet dit op de couscous. Dek af met folie en laat dit 10 minuten op een warme plaats staan.

Maak de couscous los met een vork en laat de couscous wat plakken met boter en wat (niet alles) kippenbouillon

Mul

Maak de filets schoon en graatvrij. Brand de huidkant met een gasbrander (ca 10 sec per stuk) . Bestrooi met zout en peper en pocheer de filets in een dun laagje bouillon zodat de huid niet nat wordt.

Maak de zee kraal schoon.

Serveren

Maak met een ring een taartje van de couscous.

Spuut hier stippen pastinaakpuree op en steek hier de garnalen en de zee kraal in.

Leg de mul ernaast.. Als laatste het kokosschuim met de staafmixer opschuimen of neem de kide en op het bord scheppen



Baklava met pistache, aarbeien.

Nagerecht
8 personen

Ingrediënten

Pistache pasta;

75 gr. pistache nootjes
150 gr. gecondenseerde melk
1 drup pandan extract
150 gr. witte chocolade
75 gr. boter

Baklava

5 vel filodeeg
200 gr. boter
60 gr. suiker
300 gr. pistache nootjes

Siroop

200 ml. Water
20 gr. Verveine
35 gr. Rietsuiker
8 ml. Rozenwater
10 ml. Limoensap
½ Limoen rasp
½ Vanille stok
0.5 gr Agar agar

Crunch

40 gr. Bloem
40 gr. Suiker
40 gr. Boter
40 gr Amandelpoeder
60 gr. Aardbeienjam

Geitenmelkijs

300 gr. Geitenmelk
200 gr. Room
110 gr. Suiker

Aardbeien

24 stuks aardbeien

Opmaak

30 gr. Pistachenoten



Baklava met pistache, aardbeien



Bereiding:

Pistache pasta

Maal de pistache fijn in de Magimix.

Breng de pistache , pandan extract/essence en gecondenseerde melk aan de kook op een laag vuur.

Smelt de witte chocolade er door. Voeg de boter toe en roer tot alles homogeen is. Giet het in een bak en laat afkoelen.

Baklava

LET OP

Filodeeg droogt heel snel uit dus werk snel en leg een vochtige theedoek over de filodeegvellen.

Maal de pistache en de suiker tot gruis in de Magimix.

Smelt de boter.

Beboter een gastronorm bak 1/2 (32x26) of gastronorm bak 1/1 (voor 16 p). Snijd de vellen filodeeg op het formaat van de bak

Leg een vel filodeeg op de bodem. Bestrijk deze met de gesmolten boter. Plaats een tweede vel op het eerste en bestrijk wederom met gesmolten boter.

Verdeel de helft van het pistache-suiker mengsel over het tweede vel en houd de randen vrij.

Leg weer twee lagen filodeeg met boter er tussen in de schaal op de eerste lading.

Verdeel het restant pistache-suiker mengsel er over.

Leg nu een vijfde vel deeg er op en beboter de bovenzijde.

Dek de stapel af met een stuk keukenfolie en leg hier een snijplank op of iets anders om het te verzwaren. Zet in de koeling.

NB. Kies de bak voor de baklava niet te groot anders wordt de laag vulling te dun.

Haal de bak 15 minuten voor gebruik uit de koeling.

Haal de plank en folie er af.

Snijd de baklava in vierkante stukjes van ca 5x5 cm.

Bak de baklava 20 minuten op 175 graden.

Siroop

Breng alle ingrediënten behalve de agar agar aan de kook en laat het al roerend 3 minuten doorkoken.

Zeef het, meng de agar agar er doorheen en laat het even koken.

Proef het. De smaak moet zoet/fris zijn.

Laat de siroop wat afkoelen en schenk een deel over de nog warme baklava.

Het restant bewaren voor de aardbeien,

Crunch

Meng alle ingrediënten tot een deeg en laat zo lang mogelijk in de koeling rusten.

Rol het heel dun uit op bakpapier en bak het 8-10 minuten op 160 graden. Laat afkoelen en vermaal het grof.

Geitenmelkijs

Breng de melk, slagroom en suiker aan de kook en laat afkoelen. Draai er ijs van

Aardbeien

Maak de aardbeien schoon en snijd ze in vieren.

Marineer ze met de siroop.

Opmaak

Maal de pistache nootjes tot crumble.

Zet een veeg pistachepasta op het bord en leg de lauwwarme baklava daarop. Lepel nog wat siroop over de baklava

Verdeel de aardbeien en crunch.

Leg een bolletje ijs op de crumble van pistache..