



OKTOBER 2025

Voorgerecht

Krabcakes met sinaasappel, venkel en salade

Wijn: Cantina Fina 'Kikè' 2024 Terre Siciliane i.g.p. | Italië

soep

Schuimige soep van schorsenelen met zalm

Wijn: Cantina Fina 'Kikè' 2024 Terre Siciliane i.g.p. | Italië

tussengerecht

Viscurry in bananenblad

Wijn: Cantina Fina 'Kikè' 2024 Terre Siciliane i.g.p. | Italië

hoofdgerecht

Parelhoenfilets in pancetta en dragonsabayon

Wijn: Weingut Wagentristl 'Kalkstein' - Zweigelt 2022 Qualitätswein aus Österreich | Oostenrijk

nagerecht

Zwarte-rijstpudding met blue curacao-peertjes

Wijn Domaine de Montahuc 'Chemin du Chêne' 2023 Muscat de Saint Jean de Minervois a.c. | Frankrijk:



Krabcakes met sinaasappel, venkel en salade

Voorgerecht

8 personen

Ingrediënten

Krabbvlees

5 ltr. Water
250 gr. Uien
300 gr Wortel
50 gr. Peterselie
4 Takjes Tijm
4 stuks Laurierblaadjes
250 ml. Witte wijn
16 stuks Peperkorrels
Zout
800 gr. Krabpoten

Krabcakes:

320 gr. Krabbvlees
1 eetl. Boter
1 stuks Sjalotjes
2 sneden Brood (wit, oud)
30 gr. Pecorino
20 ml. Citroensap
40 ml. Mayonaise
1 stuks Ei
1 eetl. Mosterd (Dijon)
1 eetl. Groene Paprika
1 eetl. Peterselie (platte, fijn gesneden)
Cayennepeper
Zout

Aardappels

2 stuks Aardappels

Salade

1 eetl. Citroensap
1 eetl. Olijfolie
2 stuks Sinaasappels
0.5 stuks Venkel
50 gr. Gemengde salade
1 stuks Zoete ui
Zout, peper

Afwerking

2 stuks Eieren
60 gr. Bloem
arachideolie



Krabcakes



Bereiding:

Krabbvlees

Doe alle ingrediënten voor de bouillon in een grote pan.

Breng het aan de kook.

Voeg de krabpoten bij de bouillon en laat dit 20 minuten zachtjes koken. Schep de poten uit de bouillon en leg ze gelijk in ijswater.

Knip de poten in de lengte open en haal het krabvlees eruit.

(alternatief is dat je 400gr (bij 8 pers) krabvlees uit pot gebruikt)

Krabcakes

Snijd de sjalotten en de paprika brunoise. Haal de korsten van het brood en maal het in de keukenmachine fijn. Hak de peterselie fijn. Rasp de pecorino.

Klop het ei los.

Verhit de boter, voeg de sjalotjes toe en laat ze 2 minuten bakken zonder dat ze bruin worden.

Meng de sjalotjes, het broodkruim, de kaas de citroensap, de mayonaise, het losgeklopt ei, de mosterd, de paprika, de peterselie, het krabvlees, zout en cayennepeper.

Voeg evt ietsje meel toe om de ragout wat steviger te maken.

Maak van het mengsel mooie krabcakes (1 per persoon).

Aardappels

Schil de aardappels en snijd ze (met de snijmachine op stand 10 of met de mandoline) julienne.

Blancheer de aardappeljulienne (2 minuten); laat ze in ijswater afkoelen en laat ze goed uitlekken. Droog de aardappels.

Salade

Snijd de ui en de venkel in dunne plakjes. Maak een vinaigrette van de citroensap, olie, zout en peper.

Schil de sinaasappels, snijd de partjes eruit en vang het sap op. Houd de sinaasappelpartjes apart.

Meng de sinaasappelpartjes, de venkel, de ui en het sinaasappelsap in een bekken.

Afwerking

Klop de eieren los. Haal iedere krabcake eerst door het geklopte ei daarna door de bloem en plak tenslotte een laag aardappeljulienne om de krabcakes.

Verhit de olie op een middelmatig vuur. Bak de krabcakes in circa 6 minuten goudbruin. Voeg eventueel wat olie toe. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Leg op elk bord wat sla en verdeel de salade erover. Leg een krabcake op de salade.

Nappeer de vinaigrette eromheen en verdeel de sinaasappelpartjes over de bord.



Schuimige soep van schorsenelen met zalm

soep

8 personen

Ingrediënten

Soep

1 kg. Schorseneren
100 gr. Sjalot
150 ml. Witte wijn
100 ml. Witte port
1.3 ltr. Groentebouillon
60 ml. Room
130 gr. Boter

Zalm

300 gr. Zalmfilet
Walnootolie

Garneren

2 stuks Groene asperge

Afwerking

Shiso purple



Bereiding:

Soep

Maak de schorseneren schoon en hak ze in grove stukken. Leg de stukken in citroenwater tegen verkleuren.

Snijd de sjalotjes fijn.

Smelt de boter in een pan.

Fruit daarin de sjalotjes licht aan. Laat ze niet bruin worden. Voeg de schorseneren toe en laat ze kort mee bakken.

Giet de wijn, port en bouillon bij de schorseneren. Breng aan de kook en laat alles ongeveer 40 minuten zachtjes trekken. Voeg daarna de room toe en pureer de soep met een staafmixer. Wrijf de soep door een fijne zeef.

Breng op smaak met zout en peper.

Zalm

Verdeel de zalm in dunne plakken. Kruid de stukken zalm met alleen peper. Bedruppel ze met walnootolie. Seal ze allen dicht (niet vacuüm).

Laat de zalm marineren in de koeling.

Garneren

Maak de groene asperges schoon.

Snijd de groene asperges in dunne repen. (1 reepje per persoon) met een kaas schaaft.

Blancheer ze heel kort.

Afwerking

Klop de soep met de staafmixer schuimig.

Giet de soep in voorverwarmde diepe borden. Leg in het midden de gemarineerde stukken zalm.

Garneer met een opgerolde reep groene asperge en shiso purple.

Strooi eventueel over de zalm wat grof zeezout.



Viscurry in bananenblad

Tussengerecht

8 personen

Ingrediënten

Currypasta

5 stuks Sjalot

2 Tenen Knoflook

4 stuks Gedroogde Spaanse peper

Vis

400 gr Kabeljauwfilet

2 stuks Eieren

40 Blaadjes citroenverbena

8 stuks Bananenblad

Rijst

200 gr. Witte rijst

Zout

Afwerking

2 stuks limoen



Bereidingswijze:

Currypasta

Week de gedroogde Spaanse pepers 15 minuten in wat water en laat ze dan uitlekken.

Leg de schoongemaakte sjalotjes en de knoflook tussen twee vellen aluminiumfolie. Vouw de randen rondom dicht en leg deze enveloppe onder de hete grill. Laat hem roosteren tot de inhoud zacht aanvoelt (dit duurt ongeveer 15 minuten); keer hem eenmaal om.

Haal de zachte sjalotjes en knoflook uit het pakket en doe ze met de geweekte pepers in de kleine keukenmachine (staafmixer) en pureer ze tot een pasta.

Vis

Snijd de vis in stukken, meng deze met de currypasta.

Breek de eieren boven de schaal en roer dit met de kokosroom en de vissaus door het mengsel. Breng eventueel op smaak met zout en peper.

Schep ook de citroenverbena erdoor en zet de schaal apart.

Verwarm de bananenbladen in heet water zodat ze soepel worden. Droog ze af voordat je de vismassa op het blad legt. Leg in het midden van elk blad een deel van de vismassa. Vouw het blad als een soort piramide om de vulling (zie foto). Zet het blad vast met een cocktailprikker. Behandel het bananenblad voorzichtig; het is vrij kwetsbaar en scheurt snel. Stoom de pakketjes in 10 minuten in de combisteamer in een geperforeerde bak. (oven op stoomstand circa 5 minuten op deze stand voor verwarmen (Let op je kunt geen graden instellen dit gaat automatisch = 100 graden))

Rijst

Kook de rijst met wat zout. (was eerst de rijst voordat je deze opzet) Gebruik 2 delen water 1 deel rijst in een passende pan. Kook de rijst ongeveer 15 minuten, giet af en laat het circa 8 minuten met deksel op de pan van het vuur even staan)

Afwerking

Leg nu midden op een voorverwarmd bord het bananenbladpakketje en een timbaaltje rijst. (kun je ook een klein porseleinen bakje voor nemen afhankelijk welke vorm je zelf graag wilt) Was de limoen, en snijd er mooie partjes van. Garneer met een partje limoen. De pakketjes moeten aan tafel worden geopend, waarbij de pittige geuren van de curry vrij komen.



Parelhoenfilets in pancetta en dragonsabayon

Hoofdgerecht
8 personen

Ingrediënten

Parelhoenfilets

4 stuks Parelhoen suprême
Gemalen koriander
1 stuks Limoen
12 Plakken pancetta

Roseval aardappelen

5 stuks Roseval aardappelen (middelgroot)
Olijfolie

Shiitake

24 stuks Shiitake

Spitskool

700 gr. Spitskool
Nootmuskaat

Sabayon

1 bos Dragon
135 ml. Eidooiers
100 ml. Witte wijn
70 ml. Pernod
100 ml. olijfolie





Bereiding:

Parelhoenfilets

Verwijder het botje van de parelhoenfilet.

Bestrijk de parelhoenfilets met olijfolie en bestrooi met versgemalen koriander. Rasp de schil van de limoen over de filets. Bedek elke filet met 3 plakjes pancetta.

Bereid de parelhoenfilets sousvide op een temperatuur van 65 graden gedurende ca 90 min.

Roseval aardappelen

Snijd de roseval aardappels over de lengte in plakken op de snijmachine stand 10. Blancheer ze ruim 3 minuten in kokend water met een beetje zout. Laat ze op een zeef droog stomen.

Schep ze in een schaal en besprenkel ze met olijfolie. Laat op keukentemperatuur staan.

Vlak voor opdienen: frituur plakken kort (ca. 180°C) tot ze heel licht krokant lijken.

Shiitake

Verwijder het steeltje en snijd het hoedje in smalle reepjes.

Bak ze 2 minuten in wat olie.

Spitskool

Verwijder de buitenste bladeren van de spitskool en verwijder de kern. Snijd de kool in dunne reepjes. Smoor de kool in de boter beetgaar en zet apart.

Verwarm de kool vlak voor het serveren even kort op een laag vuur.

Strooi naar smaak nootmuskaat over de kool.

Sabayon

Pluk de blaadjes dragon en snijd ze klein. Doe ze in een keukendoek of passerdoek, maak die nat onder de koude kraan. Wring het heel goed uit

Splits de eieren en klop de eidooiers in een pan met witte wijn en Pernod met een garde schuimig. Zet de pan op laag vuur en blijf voortdurend kloppen. Het mengsel moet binden tot een zeer luchtige, zalfachtige saus. Haal de pan van het vuur en roer druppelsgewijs de olijfolie erdoor en meng de dragon erdoor.

Afwerking

Bak de parelhoenfilets heel kort voor de kleur, ze zijn al gaar.

Leg de spitskool in een streep op het voorverwarmde bord en leg er 4 plakken aardappel op.

Snijd de parelhoenfilets over de breedte in plakken en leg ze op de plakken aardappel. Leg de shiitakes erop en lepel de sabayon aan tafel over de shiitakes



Zwarte-rijstpudding met blue curaçao-peertjes

Nagerecht

8 personen

Ingrediënten

Zwarte rijstpudding;

200 gr. Zwarte rijst
Snuf zout
½ bos Pandanbladeren
40 gr Palmsuiker
200 ml. Kokosmelk

Brownie

3 stuks eieren
325 gr. rietsuiker
225 gr. pure chocolade
225 gr. boter
150 gr. zelfrijzend bakmeel

Bleu Curaçao peertjes

8 stuks Stoofpeertjes
1 stuks Citroenschil
Zout
2 stuk Kaneelstokje
16 gr. Vanillesuiker
400 gr. Suiker
400 ml. Spa rood
250 ml. Blue curaçao

Afwerking

2 stuks Sinaasappel
8 Takjes Munt
150 ml. Slagroom
150 ml. kokos crème





Bereiding:

Zwarte rijstpudding

Kook de rijst op met zout, suiker en pandanbladeren tot hij goed gaar is. (zie verpakking)

Doe er vlak voor het einde van de tijd de kokosmelk bij (of als je merkt dat de rijst gaar is).

Haal de pandanbladeren eruit.

Giet de rijst niet af maar schenk hem in glaasjes.

Brownie

Smelt de boter en de chocola samen au bain-marie, tot een glad mengsel

Klop met een mixer de eieren en de suiker dik en romig

Roer de chocoladeboter langzaam door het mengsel

Zeef in 2-3 porties het bakmeel en spatel dit er doorheen

Giet het mengsel in de vorm en bak het 30 minuten op 180oC

Laat de brownie in de vorm afkoelen

Blue Curaçao peertjes

Schil de stoofpeertjes. Doe alle ingrediënten in een pan met dikke bodem.

Zorg ervoor dat de peertjes onderstaan.

Laat ze 20 minuten zachtjes stoven.

Draai het gas uit en laat de peertjes in het vocht afkoelen.

De peertjes worden steeds blauwer als ze lang afkoelen.

Haal ze vlak voor het serveren uit het vocht. **Het vocht niet weggooien!!**

Afwerking

Klop de slagroom stijf en voeg de kokoscrème toe en spatel erdoor.

Schil de sinaasappel en snijdt er 8/16 plakken van

Zet op een bord het glaasje met de zwarte rijst.

In het midden een schijf sinaasappel met daarop het blauwe stoofpeertje.

Daarnaast de brownie.

Verdeel de kokoscrème over de glaasjes en garneer met een blaadje munt.