

Januari 2026

Amuse

Witlof met coquilles

Wijn: Borgo Stajnbech - Chardonnay 2024 Venezia d.o.c. | Italië

Soep

Baba Ganoushsoep met citroen

Wijn: Borgo Stajnbech - Chardonnay 2024 Venezia d.o.c. | Italië

tussengerecht

Zeebaars met beurre blanc

Wijn: Borgo Stajnbech - Chardonnay 2024 Venezia d.o.c. | Italië

Hoofdgerecht

Rouleau van maïskip

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

nagerecht

**Gemarineerde ananas ravioli,
sorbet, macarons**

Wijn: Dom Brial - Ambré Hors d'Age Rivesaltes a.c. | Frankrijk



Witlof met coquilles

Amuse

8 personen

Ingrediënten

Witlof:

4 stronken witlof
250 ml. sinaasappelsap
250 ml. kippenbouillon
50 gr. Boter
2 eetl. zonnebloemolie

Tuile:

4 eetl. zonnebloemolie
40 gr. maismeel
200 gr. water

Olde Remeker bechamelsaus

50 gr. bloem
35 gr. boter
1 stuks sjalot gesnipperd
250 ml. volle melk
100 gr. olde remeker kaas geraspt.

Vinaigrette.

3 delen Olijfolie
1 deel witte wijnazijn
mosterd

Opmaak

16 stuks coquilles
2 stronken witlof
2 stronken roodlof
1 eetl. boter
1 eetl. zonnebloemolie





Bereidingswijze:

Witlof:

Was de witlof en verwijder de buitenste bladeren. Halveer de witlof in de lengte en bak deze aan in de zonnebloemolie.

Voeg de boter toe en blus af met het sinaasappelsap.

Kook in tot de helft en voeg dan de kippenbouillon toe.

Kook de witlof op zacht vuur gaar in ongeveer 15 minuten

Olde Remeker bechamelsaus

Maak een roux met de sjalot, boter en de bloem.

Fruit de ui aan in de boter, laat de ui niet verkleuren.

Voeg de bloem toe en roer goed door tot de bloem gaar is.

Voeg beetje bij beetje de melk toe en blijf steeds goed roeren.

Laat de kaas smelten in de saus. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

Doe de saus in een spuitzak

Vinaigrette.

Maak een vinaigrette van 3 delen olijfolie, 1 deel witte wijnazijn, wat mosterd en een snuf zout.

Opmaak

Haal de bladeren van de witlof en de roodlof los en meng ze met wat dressing.

Zout de coquilles en bak ze op hoog vuur in de olie aan een kant goudbruin. Voeg een klont boter toe en laat de coquilles op keukenpapier uitlekken.

Leg de gare witlof op een bord en daarop de bladeren van de rauwe aangemaakte lof.

Spuut wat bechamelsaus op het bord en leg daarop de tuile.

Maak het af met de coquilles.



Baba Ganoushsoep met citroen

8 personen

Soep

Ingrediënten

Soep:

1.4 kg aubergines
160 gr.tahini
4 eetl. dijonmosterd
650 ml kippenbouillon
2.5 theel. gemalen komijn
200 ml. olijfolie
1.5 sap van citroenen

Krokante kikkererwten

400 gr. kikkererwten
1 eetl. maïzena
1 theel. gerookt paprikapoeder
4 eetl. olijfolie

Yoghurt

125 gr. Griekse yoghurt
1 stuks Rasp en sap citroen



Bereidingswijze:

Soep

Verhit de grillpan op hoog vuur en gril de aubergines onder regelmatig keren (40 minuten) tot ze gaar en zacht zijn. Dit kan evt ook in de oven.

Verwijder de schil en laat de aubergine afkoelen. Pureer het vruchtvlees in de blender of keukenmachine en voeg in delen de tahini, mosterd, komijn en bouillon toe. Voeg de olijfolie in delen toe. Voeg als laatste beetje bij beetje de citroen toe en proef geregeld. Verwarm de soep op matig vuur tot aan de kook en voeg zout en peper naar smaak toe.

Krokante kikkererwten

Schep de uitgelekte kikkererwten met de maïzena, paprikapoeder door elkaar en verhit de olijfolie in een pan.

Bak de kikkererwten krokant (3-4 minuten).

Yoghurt

Schep de yoghurt met citroenrasp en sap door elkaar, Voeg eventueel meer rasp en citroen toe als je de smaak wat intenser wil hebben.

Serveren

Schep de soep in kommen, besprenkel met de yoghurt en garneer met de kikkererwten.



Zeebaars met koolrabi en 'beurre Blanc'

Tussengerecht

8 personen

Ingrediënten

Zeebaars

500 gr. zeebaarsfilet

Koolrabi

1 stuks koolrabi

60 ml. witte wijnazijn

60 ml. sushi-azijn

Paddenstoelen in soja

2 bakjes(150g) bundelzwammen

100 ml. sojasaus

Beurre blanc

1 stuks ui

1 stuks prei

1 teen knoflook

1 stuks laurierblad

200 ml. witte wijn

400 ml. slagroom

10 ml. sushi-azijn

Afwerking

1 bakje shisopurple cress

1 bakje daikoncress





Bereidingswijze:

Zeebaars

Verwarm het sous-vide bad op 52 graden. Verwijder vel van de filets en snij deze overlans in een rug- en buikfilet. Voor een stevige, hechte rol kun je de filetjes even door wat losgeklopt eiwit halen. Geef een weinig zout en peper. Leg afhankelijk van de dikte 2 – 4 filetjes om en om op folie en draai er strakke rollen van. Breng de rollen onder vacuum (stand 90%) en gaar ongeveer een half uur in het sous-vide-bad. Haal de rolletjes daarna uit het bad en laat opstijven in de koelkast.

Koolrabi

Schil en vervolgens schaaf op de mandoline de koolrabi in flinterdunne plakjes, 3 per persoon. Steek met een ronde steker (Ø 8 cm) mooie plakjes en marineer die in de azijnen. Voeg desgewenst een beetje suiker of honing toe.

Paddenstoelen in soja

Snij de bundelzwammen los en bak ze in een paar minuten gaar in wat olijfolie en een klontje boter; gebruik een ruime pan om vocht snel te verdampen. Blus de paddenstoelen af met de helft van de sojasaus (proef en voeg eventueel wat water toe om de soja minder zout te maken); zet vuur een paar minuten op hoog, schep uit de pan en laat afkoelen. Doe de rest van de soja in een spuitflesje.

Beurre blanc

Snij voor deze 'beurre blanc' de ui, het wit van prei en de knoflook in dunne plakjes. Verwarm olijfolie op matig vuur en bak de ui, prei knoflook en het laurierblaadje tot glazig; niet laten kleuren. Blus af met de witte wijn en laat in 15 minuten inkoken. Voeg dan slagroom toe en laat nog 10 minuten zachtjes koken. Voeg desgewenst een klontje boter toe en passeer door een fijne zeef; voeg naar smaak (!) sushi-azijn, zout en witte peper toe. Zet apart.

Afwerking

Verwarm de oven op 100 graden.

Verwijder de folie van de vis en snij de rouleaux in mooie porties. Leg de vis en de paddenstoelen op een bakplaat en verwarm dit 5-8 minuten in de oven tot lauw-warm. Warm de beurre blanc op tot 60 C. Laat de koolrabi uitlekken.

Schik op elk bord drie plakjes koolrabi, daarop een portie paddenstoelen en daarop de vis. Schep wat saus op en rond de vis en druppel hier wat sojasaus in. Garneer met de twee cress-soorten.



Rouleau van maïskip

Hoofdgerecht

8 personen

Ingrediënten

Duxelle

1 stuks Ui
1½ teen Knoflook
250 gr. Champignons

Kruidenboter

150 gr. Boter
30 gr. Platte peterselie
½ stuks Citroen

Kip

4 stuks Hele Maïskipfilets
50 gr. Kruidenboter
Duxelle
cocktailprikkers
Bloem
3 stuks Eieren
Panko

Maïskoekjes

100 gr. Couscous
150 ml. Kokend water
250 gr. Zoete maïskorrels
Bloem

Witlof

3 stuks Witlof
50 ml. Sinaasappelsap

Saus

200 ml. Kippenfond
1 teen Knoflook
½ stuks Ui
Kruidenboter





Bereidingswijze:

Duxelle

Snipper de ui. Snipper de knoflook fijn. Hak de champignons grof met een mes en hierna even kort fijn in de Magimix

Stoof de ui en knoflook ca 5 minuten en voeg de champignons toe. Bak de champignons even gaar. Breng op smaak met peper en zout. Laat het afkoelen.

Kruidenboter

Verwarm de boter een beetje tot hij zacht is.

Snipper de peterselie in de kleine kom van de magimix.

Meng de boter en de peterselie in een kom met een vork.

Voeg wat citroensap toe en rasp van een citroen.

Breng op smaak met witte peper en zout.

Kip

Snijd de kipfilet in en vouw hem open op een plank.

Leg er een vel keukenfolie of bakpapier op en sla/rol de filet nog wat platter (gebruik hiervoor de platte kant van een hakmes of een vleeshamer). Kruid ze met zout en peper. Smeer wat kruidenboter op het midden van de kipfilets, leg de duxelle op een helft van de filet. Vouw de filets dicht en zet ze vast met cocktailprikkers.

Doe de filet in een vacuumzak en vacumeer ze.

Leg ze 60 minuten in de sous-vide op 640C.

Klop de eieren los in een diep bord. Haal de filets uit de zakken en haal ze door de bloem, het eimengsel en daarna door de panko.

Bak ze af in een pan met rijkelijk olie + wat boter.

Maiskoekjes

Overgiet de couscous met het kokende water en laat 10 minuten wellen. Hak de mais fijn in de Magimix. Meng met de couscous, breng op smaak, en maak er schijfjes van. Haal ze door de bloem en bak ze in olie of boter.

Witlof

Laat de kont aan de witlof zitten en snijd de witlof over de lengte in plakken van 1 cm dikte. (1 plak pp) Gebruik alleen de plakken die nog mooi aan/in elkaar zitten. Smoor de plakken in een pan met boter en een beetje sinaasappelsap totdat ze een kleurtje krijgen.

Saus

Verwarm de Kippenfond.

Snijd de ui en de knoflook fijn en stoof deze 10 minuten in een pan met wat boter zonder dat het kleurt.

Voeg de fond toe en monteer het met de kruidenboter.

Opmaak.

Snijd de filets in plakken van 2 cm dik.



Clementines met gin-tonic en kaneel

Nagerecht

8 personen

Ingrediënten

Beslag:

60 gr. Eiwit
75 gr. Poedersuiker
110 gr Witte Basterdsuiker
60 gr. Amandelmeel
25 ml. Water

Vulling:

1 blad Gelatine
125 ml slagroom
4 eetl. Ananas jam

Ravioli:

200 gr. Suiker
1 ttr. Water
1 stuks Steranijs
1 theel. Vanille essence
1 stuks Kaneelstok
½ stuks Ananas
60 gr. Slagroom
200 gr. Mascarpone
3 eetl. Rum
40 gr. Amandelen

Sorbet:

1 stuks Ananas
200 gr. Poedersuiker
30 gr. Basilicum Bladeren
1 stuks Citroen
1 eetl. Ananas likeur
60 gr. eiwit





Bereidingswijze:

Beslag

Verwarm de oven voor tot 145 graden.

Bekleed de dikke stalen bakplaat met papier en zet vast met magneetjes

Spatel 30/60 gram eiwit door de gemalen amandelen.

Roer vervolgens 75/150 gram poedersuiker door het mengsel.

Voeg eventueel kleurstof toe. (voor thuis)

Spatel opnieuw rustig door.

Breng 100/200 gram suiker met het water aan de kook tot 120 graden.

Doe ondertussen de andere 30/60 gram eiwit in de kom van de Kitchenaid en klop het eiwit bijna stijf. Voeg de overige 10/20 gram suiker geleidelijk toe.

Voeg de suikersiroop in een dunne straal toe aan het eiwit, zodra deze 120 graden is.

Zet de mixer in de hoogste stand en blijf doorkloppen tot je een mooie glanzende meringue hebt.

Voeg het amandel mengsel toe en mix het tot een mooi beslag.

Doe het beslag in een spuitzak en spuit mooie macarons op de bakplaat.

Bak de macarons in 15 tot 17 minuten af in de voorverwarmde oven.

Haal ze direct na het bakken met bakpapier en al van de bakplaat en laat ze verder afkoelen.

Vulling

Week de gelatine in water.

Klop de slagroom stijf

Zeef de jam, Snijd de grove stukjes fijn zodat ze door een spuitmondje kunnen.

Verwarm de jam in een pan en voeg de gelatine toe.

Koel af in koud water en daarna in de koelkast en roer de slagroom er door.

Doe de vulling in een spuitzak en leg in de koeling

Spuut de vulling op een halve macaron en dek af met de andere helft.

Ravioli

Verwarm de suiker en het water in een pan tot een lichte siroop

Als de suiker gesmolten is voeg dan de steranijs, het gespleten vanillestokje en de kaneelstok toe. Laat 10 minuten trekken. Kiep de siroop in een groot bakblik 1/2

Maak de ananas schoon en snijd dunne plakken op de snijmachine Stand 8. (gebruik het middelste deel van de ananas voor mooie grote plakken) Leg elke plak direct na het snijden in de koude siroop en laat ze zo lang mogelijk marinieren.

Klop de room stijf en voeg de mascarpone toe.

Klop dit mengsel nu weer stijf met een garde en voeg de rum toe en klop weer stijf.

Neem een schijf ananas en leg in het midden een lepeltje room. Vouw de ananas dicht. (vierkant) En leg deze ondersteboven op een schaal.

Amandelgarnering

Rooster de fijngehakte amandelen in een pan.

Sorbet

Zet de glazen in de vriezer.

Maak de ananas schoon en haal de harde kern er uit.

Snijd de ananas in stukjes en pureer deze met de suiker en basilicum in de magimix.

Wrijf het door een zeef. Voeg de likeur toe aan het sap. Maak op smaak met peper, citroen en eventueel nog wat suiker

Kiep het in de ijsmachine.

Klop het eiwit stijf.

Als het ijs stijf is spatel dan het eiwit door het ijs en zet het in de vriezer

- • Voor 16 personen is dit het maximale voor de ijsmachine.

Serveer het ijs in een glas.

Afwerking

Leg de ananasravioli op een bordje. Garneer met de gehakte amandelen, de macaron en het ijs,