

Februari 2026

Amuse

**Mouse van gegrilde achterham
en kruidenolie**

Wijn: Domaine des Cassagnoles - Gros Manseng 'Réserve' 2022 Côtes de Gascogne i.g.p. | Frankrijk

Soep

Soep cannellini, tomaat en boerenkool

Wijn: Domaine des Cassagnoles - Gros Manseng 'Réserve' 2022 Côtes de Gascogne i.g.p. | Frankrijk

tussengerecht

**Pasteitje met paddenstoelen en rode
uiencompote**

Wijn: Domaine des Cassagnoles - Gros Manseng 'Réserve' 2022 Côtes de Gascogne i.g.p. | Frankrijk

Hoofdgerecht

**Eendenborst met anijsjus,
sjalot en pastinaak**

Wijn: Borgo Stajnbech - Malbec 2024 Trevenezie i.g.p. | Italië

nagerecht

Klassieke tiramisu

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



Mouse van gegrilde achterham en kruidenolie

Amuse

8 personen

Ingrediënten

Hammouse:

400 gr. Gegrilde achterham
2 stuks Blad gelatine
200 ml Gevogelte fond
200 ml Slagroom
15 gr. Platte Peterselie
15 gr. Bieslook
10 gr. Kervel

Kruidenolie:

30 gr. Platte Peterselie
30 gr. Bieslook
30 gr. Kervel
100 ml Zonnebloemolie
Peper
Zout

Bladerdeegstengels

1 plak Bladerdeeg
Eigeel
Zeezout .





Bereidingswijze:

Hammouse

Week de gelatine in koud water.

Verwarm de fond. Los de gelatine hierin op en laat afkoelen. Snijd/hak de kruiden grof. Grove stelen van de peterselie gaan naar de soep!!!

Snijd de ham eerst in kleine stukken en hak de ham zeer fijn in de magimix. Voeg de kruiden en de fond toe en pureer nog even verder.

Klop de slagroom stijf en schep het luchtig door het ham-mengsel.

Breng op smaak met zout? en witte peper.

Verdeel de mousse, met behulp van een spuitzak, in glaasjes en laat opstijven.

Kruidenolie

Pluk de blaadjes (schoon product wegen) van de dikke stelen en blancheer kort.

Knijp het water eruit. Maal de kruiden met de olie in de magimix (met het inzetstuk) fijn.

Druk het door een fijne zeef.

Maak op smaak met zout en peper. Giet een dun laagje op de mousse.

Bladerdeegstengels

Laat het bladerdeeg iets ontdooien. Rol deze uit met een deegroller in de lengte tot ongeveer 15 cm. Bestrijk met eigeel en bestrooi met een beetje zeezout.

Snijd in stengels van ½ cm breed.

Leg ze op bakpapier (met magneetjes) op een bakplaat.

Bak in een voorverwarmde oven van 200gr in 10 a 12 minuten goudbruin.

Serveren

Leg een stengel op het glas met de mousse. Garneer de mousse evt met een takje kruid.



Soep cannellini, tomaat en boerenkool

8 personen

Soep

Ingrediënten

Tomatenbouillon:

8 stuks Pomodori tomaten

1 stuks Prei (alleen wit)

½ stuks Winterwortel

1 stuks Ui

2 stengels Bleekselderij

10 stuks (peterselie stelen uit voorgerecht)

125 gr. tomatenpuree

Boerenkool:

400 gr. Boerenkool

6 tenen knoflook

8 cm. gember

Olijfolie

800 gr. Tomaten

800 ml. tomatenbouillon

8 eetl. Tomatenpuree

4 theel. Kurkuma

750 gr. Cannelini bonen

Afwerking:

24 salieblaadjes



Bereidingswijze:

Tomatenbouillon

Snijd de tomaten in kwarten. Meng het water met de tomaat, de in stukken gesneden wortel, prei, bleekselderijstengel, peterselie stelen en ui.

Voeg tomatenpuree toe.

Breng het rustig aan de kook en laat minimaal een uur rustig trekken.

Zeef de bouillon en maak op smaak met peper en zout

Stroop de boerenkool van de stelen. Maak de bladeren klein.

Snijd de knoflook en gember in dunne plakjes.

Stoof dit zachtjes in een ruime hoeveelheid olijfolie en roer regelmatig.

Plisseer de tomaten. Snijd de tomaten in parten, verwijder het zaad en het vocht en voeg ze aan de boerenkool toe

Als de groenten bijna gaar zijn voeg dan de tomatenbouillon en kurkuma toe.

Laat even zachtjes koken.

Voeg de bonen toe en breng op smaak met zout, peper en wat citroensap en eventueel wat bouillonpoeder.

Afwerking

Frituur de salieblaadjes en laat uitlekken op keukenpapier

Serveer de soep in een diep bord en garneer met de salieblaadjes



Pasteitje met paddenstoelen en rode uiencompote

Tussengerecht

8 personen

Ingrediënten

Deeg:

400 gr. bloem
200 gr. boter
1 stuks ei
Zout

Compote:

2 stuks rode uien (middel Groot= 75 gr)
2 takjes rozemarijn
70 ml. rode wijn
2 eetl frambozenazijn
1 eetl gembersiroop

Vulling:

1 ltr. groentebouillon
250 gr. knolselderij
600 gr. gemengde paddenstoelen
30 gr. boter
70 gr. boter
1 stuks uien gesnipperd
2 tenen knoflook
1 eetl gehakte rozemarijn
4 eetl bloem
100 gr. crème fraîche
100 ml. Marsalawijn





Bereidingswijze:

Deeg

Maak een deeg van de bloem, de boter, ei en het zout. Voeg wat eetlepels ijskoud water toe voor een mooi samenhangend deeg. Kneed het deeg niet, samenvoegen tot een samenhangend deeg is genoeg. Laat het deeg in folie verpakt 30 minuten rusten in de koelkast.

Deeg bewerken op kamertemperatuur. Eventueel in metalen kom voorverwarmen in warmhoudkast

Compote

Snij de uien in dunne ringen en smoor de ui in wat olijfolie op laag vuur, voeg dan de rozemarijn toe.

Blus als de ui zacht is af met de wijn, de azijn en de gembersiroop. Laat op laag vuur nog 15 minuten inkoken tot een compote. Breng op smaak met zout en peper.

Vulling

Maak de knol schoon en snij in blokjes van 1x1cm.

Breng de bouillon aan de kook. Voeg de selderijblokjes toe en laat sudderen tot de blokjes gaar zijn.

Giet af en vang de bouillon op. Zet de bouillon en de selderij opzij.

Maak de paddenstoelen schoon en snij ze in gelijke stukken.

Bak de paddenstoelen in 30 of 60g boter op hoog vuur gaar.

Breng op smaak en zet opzij.

Smelt het restant boter in een ruime pan op half hoog vuur en voeg de ui toe tot het begint te bruinen.

Voeg de rozemarijn en de knoflook toe en bak 2 minuten mee.

Roer de bloem erdoor en bak tot deze gaar is.

Voeg al roerende zoveel bouillon erbij tot een lekkere dikke saus ontstaat: iets dikker dan vla. Niet alle bouillon is nodig.

Roer de crème fraîche en de Marsalawijn erdoor.

Laat de saus nog wat inkoken tot hij weer dik genoeg is.

Voeg de selderij en de paddenstoelen toe.

Breng op smaak en laat afkoelen.

Vet de vormpjes in en rol het deeg uit tot een mooie lap. Prik gaatjes in de bodem.

Bekleed de vormpjes ermee en snij de randen netjes bij. Bak de pasteibakjes krokant

Steek uit de restjes nog wat versiering. Bewaar dit onder folie.

Vul de pasteitjes met de paddenstoelenvulling en leg de decoratie erop. Smeer alles af met losgeklopt ei. Bak de pasteitjes 25 minuten op 180 graden.

Serveer met de uiencompote.



Eendenborst met anijsjus, sjalot en pastinaak

Hoofdgerecht
8 personen

Ingrediënten

Puree en chips:

1200 gr. Pastinaak
300 gr. Bloemige aardappelen
300 ml Melk

Naar smaak:

Boter
Zout
Peper
Nootmuskaat

Sjalotten:

8 stuks Sjalotten
8 eetl. Olijfolie
1 eetl. Kristalsuiker
2 eetl. Rode wijnazijn
6 Takjes verse tijm

Anijsjus:

6 stuks Sjalotten
6 Tenen knoflook
4 theel. Venkelzaad
750 ml. Wildfond
4 theel. Gemalen anijszaad
2 eetl. Kristalsuiker
6 Takjes verse tijm

Eendenborst

4 stuks Eendenborsten
Peper
Zout

serveren

Koude roomboter





Bereidingswijze:

Puree en chips

Schil de pastinaak met een dunschiller. Schaaf met een dunschiller of mandoline in de lengte in dunne linten. Leg de linten een half uur in (flink) gezouten water. Spoel daarna af en verspreid over een schone theedoek en laat minstens 30 min. drogen. Snijd de overige pastinaak in grote stukken. Schil de aardappelen en snijd in kleine stukken. Zorg voor 2 delen pastinaak op 1 deel aardappelen

Kook de pastinaken en aardappelen zacht in gezouten water en de helft van de melk. Giet af en laat goed uitlekken.

Pureer de pastinaak en aardappelen met de boter en een scheutje melk. Voeg meer melk toe indien nodig. Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout. Zet weg en houd warm.

Leg een groot bord met daarop keukenpapier klaar. Verhit zonnebloemolie in de (braad)pan (of friteuse) tot 170 °C. Controleer de temperatuur met thermometer of een sliertpastinaak. Frituur de pastinaak in delen goudgeel en krokant. Schep regelmatig om. Schep uit de pan met een schuimspaan en laat uitlekken op het keukenpapier. Bestrooi eventueel met zout en houd apart.

Sjalotten

Verwarm de oven voor op 180 °C. Verwijder schil van de sjalotten, en snij ze doormidden. Leg een vel bakpapier op een bakplaat, besprenkel met olie, suiker, azijn, versgemalen zwarte peper en zeezout. Verdeel tijd over de bakplaat en leg de sjalotten er met de snijkant naar beneden op. Rooster de sjalotten 30 min. in het midden van de oven.

Anijsjus

Snipper de sjalotten, kneus de knoflook. Verhit wat olie in een steelpan en zet hierin de gesnipperde sjalot, knoflook en het venkelzaad 3 min. op middelhoog vuur. Voeg de wildfond, tijm, anijszaad en de suiker toe en laat op laag vuur inkoken tot de helft. Het recept voor 8 pp is voldoende, ook voor 16 pp.

Eendenborst

Breng de eendenborst buiten de koelkast op kamertemperatuur. Snijd het vet weg dat aan de zijanten van de eendenborsten uitsteekt. Smelt dit vet in een klontje boter, en gebruik dit om de borsten in te bakken. Snijd een ruitpatroon in het vet van de eendenborsten. Zorg ervoor dat je het vlees eronder niet raakt. Bestrooi rondom met het zout en peper. Verhit in een koekenpan het botervet mengsel en bak de borsten op matig vuur op de velkant. Het vet smelt een beetje en wordt overal goudbruin en krokant. Keer na 7 min. om, zet het vuur middelhoog en bak het vlees nog ca 3 minuten op de vleeskant, en dan nog 2 min op de vetkant. Bewaar de borsten ongeveer 7 min. Voor gebruik losjes afgedekt met aluminiumfolie.

Serveren

Zeef de ingekookte anijsjus en breng opnieuw aan de kook. Snijd de boter in blokjes. Haal de pan van het vuur en monteer de jus met een garde met zoveel boter tot deze licht gebonden is.

Trancheer de filets. Leg op elk bord 2 sjalothelften. Leg de eendenborst daar half overheen. Schep op elk bord een mooie toef pastinaakpuree, 2 el jus en verdeel de pastinaakchips erover. Serveer het restant jus er los bij.



Klassieke tiramisu

Nagerecht

8 personen

Ingrediënten

Lange vingers:

3 stuks Eieren
90 gr. Suiker
Wat Zout
80 gr. Bloem
10 gr. Maizena

Mascarpone mengsel:

80 gr. Eigeel
80 gr. Vanille suiker
1 eetl. Vanille essence
250 gr. Koude Mascarpone
250 gr. Slagroom
3 eetl. Marsala

Dip:

80 gr. Vanille suiker
2 dl Espresso
4 eetl. Amaretto of choco likeur

100 gr Geraspte pure chocolade
Cacaopoeder

Afwerking:

1,5 dl. Slagroom
2 eetl. cacaopoeder





Bereidingswijze:

De tiramisu moet zo lang mogelijk opstijven. Dus werk snel, 1 persoon direct starten met de lange vingers terwijl de ander start met het mascarpone mengsel.

Lange vingers

Verwarm de oven voor op 180 gr.

Splits de eieren.

Klop de dooiers met de suiker wit met de helft van de suiker

Zorg voor een goed vetvrije kom. Klop de eiwitten met wat zout stijf. En voeg de rest van de suiker er aan toe. Blijf kloppen totdat de suiker is opgelost.

Meng de eiwitten voorzichtig door de dooiers.

Voeg de bloem en maïzena toe en roer het tot een gladde massa.

Doe het in een spuitzak.

Spuut vingers op een bakplaat met bakpapier.

Bestrooi de vingers met suiker en bak ze in ca 10 min.

Laat afkoelen op een rooster.

Mascarpone mengsel

Klop het eigeel, de vanille suiker en vanille essence samen in een kom au-bain-marie tot het de dubbele inhoud heeft.

Koel het snel af, eerst door de bak in koud water te zetten, daarna kort in de vriezer.

Klop de room stijf en voeg de Marsala en koude mascarpone toe.

Meng het eigeelmengsel met het slagroommengsel

Dip

Los de vanille suiker op in de espresso en voeg de likeur toe.

Drenk de lange vingers in de dip. Los alles gelijkmatig op in de vingers zonder dat ze sompig worden.

Bekleed een cakeblik (voor 8-10 personen) met bakpapier. Laat het ca 10 cm uit steken boven de rand aan de lange zijdes. (de Tiramisu is dan makkelijk uit het blik te tillen)

Leg een laag lange vingers. Strooi er wat chocolade over en wat cacao. Verdeel er wat mascarpone over. Herhaal dit telkens.

Eindig met een laag Mascarpone.

Zet weg in de koeling. (of eerst een tijdje in de vriezer)

Houd alles zo dik mogelijk en koud mogelijk zodat het in korte tijd opstijft

Afwerking

Klop slagroom met wat cacaopoeder op (kleur chocomel)

Snij mooie plakken en garneer met cacao-slagroom en een paar chocolade druppels