

April 2026

Amuse

Nori wraps met tofu

Wijn: Marrenon 'Grand Marrenon Blanc' 2024 Luberon a.c. | Frankrijk

Soep

**Cremesoep van kropsla, gerookte forel,
gepocheerd ei**

Wijn: Marrenon 'Grand Marrenon Blanc' 2024 Luberon a.c. | Frankrijk

tussengerecht

**Gestooftde pulpo met pikante
groene romesco**

Wijn: Marrenon 'Grand Marrenon Blanc' 2024 Luberon a.c. | Frankrijk

Hoofdgerecht

**Ziltig verpakte lamshaas met
zeegroenten en mousseline**

Wijn: Morgante - Nero d'Avola 2022 Sicilia d.o.c. | Italië

nagerecht

Paris-Brest

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



Nori wraps met tofu

Amuse

8 personen

Ingrediënten

Garnering:

120 ml Water
50 ml Soja zoutarm
2,4 gr Agar Agar
½ Gelatine blad

Komkommer:

1 stuks Komkommer
100 ml Appel cider azijn
1 theel. Sesamolie

Peultjes:

100 gr Peultjes

Rijst:

150 gr. Sushi rijst
250 ml Water
20 ml Sushi azijn
3 theel Suiker
1/3 theel Zout
6 eetl. Furikake
10 gr Gember
½ eetl Wasabi

Tofu:

½ Pak stevige tofu

Wrap:

4 stuks Nori vellen
50 gr. Taugé
25 gr Waterkers

Afwerking:

1 eetl Wasabi
room





Bereidingswijze:

Garnering

Week de gelatine in koud water.

Breng water en sojasaus aan de kook.

Los de agar agar op in het sojavocht, laat het 2 minuten koken.

Los de geweekte gelatine op in het vocht; niet meer laten koken.

Bekleed een kleine vierkante aluminium bakvorm met vershoudfolie.

Stort het mengsel op de bakvorm. Laat koud stollen.

Komkommer

Snijd de komkommer over de lengte in 8 parten.

Verwijder de zaadlijsten

Meng azijn, sesamolie en wat zout in een bak.

Laat de komkommer parten hierin trekken.

Peultjes

Blancheer de peultjes en koel ze in koud water.

Dep ze droog en zet weg.

Rijst

Verwarm rijstazijn en los de suiker en zout erin op.

Spoel de sushirijst tot het spoelwater helder blijft.

Kook de sushirijst in de aangegeven hoeveelheid water op een laag vuur (kleine pit + vlamverdeler) zonder te roeren tot al het water opgenomen is. Verdeel de rijst over een bakblik zodat het snel afkoelt

Meng het azijnmengsel met furikake, geraspte gember en wasabi.

Meng dit door de rijst.

Tofu

Snijd de tofu in balken van 9x1x1 cm en frituur deze goudbruin

2 stuks per persoon

Wrap

Verdeel de rijst in een dunne laag over de Nori vellen.

Blijf aan een zijde 2 cm weg van de rand.

Leg er 4 tofu sticks op, wat taugé, waterkers, peultjes en 1 part komkommer op.

Rol de plakken strak op tot een sushi.

Maak het einde nat met water en kleef deze vast.

Snijd de rol in hapklare plakken. Ca 3 cm.

Afwerking

Leg 3 stukjes sushi op het bord.

Steek figuurtjes uit de gelei van soja

Meng wat room met wasabi tot een mooie crème voor wat toefjes op het bord



Cremesoep van kropsla, gerookte forel, gepocheerd ei

Soep

8 personen

Ingrediënten

Gerookte forel:

3 stuks Forellen, schoongemaakt
Rookmot
Zout

Crèmesoep van kropsla

2 stuks Kropsla
4 stuks Sjalot
12 Takjes tijm
½ bosje Bosje kervel
Kookroom

Gepocheerde eieren

8 stuks henne-eitjes



Bereidingswijze:

Gerookte forel

Pekel de forel een uur in een mengsel van 2 liter water en 180 gram zout. Laat dit ruim een uur staan. Dep het daarna droog. Doe rookmot in de rookoven en rook de forel in een zacht opgestookte rookoven gaar tot een temperatuur van 80 graden. Het duurt ongeveer 20 minuten totdat hij gaar is.

Als de forel gaar is kun je hem in stukken snijden en gebruiken als garnering.

Crèmesoep van kropsla

Was de sla en houd een paar blaadjes apart

Snipper de sjalot

Fruit in een pan de sjalot in wat olie voeg de tijmblaadjes toe, de kropsla en kervel toe. Laat het geheel smoren en voeg een beetje water toe en voeg peper en zout toe. Laat 5 minuten pruttelen en mix glad met de staafmixer. Eventueel kan wat kookroom toegevoegd worden.

Gepocheerde eieren

Pocheer de eieren door ze afzonderlijk in een pan met wat azijn. Laat ze er langzaam in vallen vanuit een kopje. Draai vuur laag en laat 4 minuten pocheren.

Afwerking

Maak een mooie compositie van het soepje, de gesneden forel en het gepocheerde ei.



Gestoofde pulpo met pikante groene romesco

Tussengerecht

8 personen

Ingrediënten

Pulpo:

250 gr chorizo
2 stuks rode ui
2 tenen knoflook
½ theel pittige paprikapoeder
1 theel gerookte paprikapoeder
250 gr kerstomaatjes
1 bosje peterselie
800 gr pulpo
2 stuks puntpaprika's
750 ml kippenbouillon

Romesco:

8 stuks groene chilipepers
2 tenen knoflook
55 gr blanke amandelen
1 dikke snee zuurdesembrood
1 eetl chilivlokken
½ bosje peterselie
½ bosje dille
1 theel gerookte paprikapoeder
1 stuks citroen, rasp en sap
300 ml extra vierge olijfolie
1 eetl sherryazijn
Cress voor garnering



ADVIES

Doop de octopus voor het bereiden 3 keer in kokend water. Het vlees wordt zo geleidelijk verwarmd en de eiwitten breken langzaam af in plaats van dat de eiwitten samentrekken. Dat doen ze als ze ineens in aanraking komen met hitte en dat maakt het octopusvlees taai.

Bereidingswijze:

Pulpo

Verhit wat olie in een koekenpan, schep de klein gesneden chorizo er doorheen laat 5 minuten kleuren.

Voeg ui en knoflook toe en bak 5 minuten mee. Voeg de tomaatjes en paprika toe. Stoof 10 minuten afgedekt tot de tomaatjes open barsten.

Voeg de peterselie en pulpo toe overgiet met de bouillon en laat een uur en een kwartier stoven totdat de pulpo gaar is.

Romesco

Verhit een beetje olie met de fijngesneden chilipeper. Schep op een bord en laat afkoelen.

Doe de knoflook, de broodblokjes, de amandelen en wat chilivlokken in een keukenmachine en pureer het geheel. Voeg de pepers, de kruiden en de citroenrasp en sap toe. Voeg later de peper, het zout toe en pureer alles.

Voeg langzaam de azijn en de olie toe tot alles een gladde saus is.

De Romesco hoeft voor 16 personen niet verdubbelt te worden. Neem dan voor 12 personen. Dit is voldoende



Afwerking

Serveer de pulpostoof met wat romesco en garneer met cress en eventueel van zoutvlokken

Ziltig verpakte lamshaas met zeegroenten en mousseline

Hoofdgerecht

8 personen

Ingrediënten

Lamshaas:

8 stuks lamshaasjes
8 vellen filodeeg
150 gr roomboter
2 gr Hollandse algenpoeder

Mousseline:

400 gr kruimige aardappels
100 ml melk
100 ml room
160 gr roomboter
3 blaadjes foelie

Zeegroenten:

200 gr Zeekraal en lamsoren
(seizoen gebonden)
boter

Garnalen

120 gr kleine garnalen





Bereidingswijze:

Lamshaas

Laat het vlees op kamertemperatuur komen. Lamshaasje 1 p.p., snij deze in tweeën en verwijder de vliezen. Bestrooi met peper en zout. Bak de lamshaas in zeer hete olie met boter, zeer kort om en om. Haal het vlees eruit en koel snel terug.

Snijd filodeeg op maat van het vlees, 1 vel per half lamshaasje. Smelt boter samen met algenpoeder. Smeer elk velletje filodeeg in met de algenboter. Bewaar de boter. Leg het (afgekoelde) vlees op een velletje en vouw dicht, zoals een loempia (2 loempia's p.p.). Bestrijk ook de bovenkant met algenboter.

Mousseline

Schil de aardappels, snij in vieren en kook ze met wat zout gaar, giet af en laat goed droog stomen. Verwarm de melk met de room, laat de foelie er in trekken, laat de boter er in smelten. Wrijf de aardappels door een zeef of draai door de fijnste plaat van de draaizeef. Giet in gedeeltes het melk/room/boter mengsel op de puree en roer het er zachtjes doorheen – niet kloppen of mixen – totdat er een zalvige, bijna vloeibare puree ontstaat. (De ene aardappelsoort neemt meer vocht op dan de andere). Houd warm!

Zeegroenten

Blancheer de zeekraal en warm ze apart op in de boter. Was de lamsoren goed en laat ze uitlekken in een vergiet. Smelt wat boter in een pan en leg de lamsoren er in. Smoor de lamsoren met een deksel schuin op de pan in circa 5 minuten gaar. Zorg dat er voldoende vocht in de pan blijft en schep een keer om, dus niet roerbakken.

Garnalen

Verwarm de garnalen heel kort in de visbouillon (handwarm)

Afwerking

Bak de loempia's af in een oven van 200°C in ca. 6 minuten. Let op dat het filodeeg niet donker wordt.

Leg de 2 loempia's in het midden, druppel de algenboter hierom heen. Maak een mooie gladde quenelle van de mousseline en plaats op het bord. Rangschik de groenten en de garnalen eromheen.



Blad 1 van 3

Paris-Brest

Nagerecht
8 personen

Ingrediënten

Soezenbeslag:

250 gr volle melk
250 gr water
220 gr roomboter
zout
10 gr suiker
8 gr invertsuiker (optioneel)
275 gr bloem
5 stuks eieren

Croustillant:

150 gr Roomboter
180 gr Bruine suiker
180 gr Bloem

Hazelnoot mousseline:

500 ml melk
200 gr suiker
80 gr eierdooier
70 gr puddingpoeder
160 gr hazelnootpasta (Bon Maman)
260 gr roomboter

Opmaak:

2 stuks Passievrucht
Poedersuiker
85 gr Suiker
20 gr Water
16 stuks hazelnoten
ca 100 gr chocolade decoratie



Bereidingswijze: (zie eerst blad 3 van 3)

Soezenbeslag

Verwarm de oven voor op 250 graden

Breng de melk samen met het water, de boter, het zout, de suiker en de invertsuiker aan de kook op middelmatig vuur. Voeg vervolgens de bloem toe en zet het vuur laag. Roer met een spatel het mengsel tot het aanvoelt als een droge deegbal. Doe dan in de Kitchenaid en mix op middelmatig tempo met een deeghaak. Voeg vervolgens één voor één de eieren toe, voeg pas het volgende ei toe als het beslag het ei volledig heeft opgenomen.

Het beslag moet een gladde en soepele substantie hebben maar niet te dun zijn. Voeg dus alleen het volgende ei toe als het beslag niet te dun is. Schep het beslag in een spuitzak. Bekleed dan een bakplaat met bakpapier, smeer in met gesmolten boter en bestuif met bloem. Maak met een ronde ring (10cm) een afdruk in de bloem en spuit het soezenbeslag vervolgens in een ringvorm op de bakplaat, zorg dat je twee lagen maakt zodat de soes mooi hoog wordt.



Zet in de vriezer voor ca 2 uur

Blad 2 van 3

Croustillant

Laat de boter voor de op kamertemperatuur komen. Meng vervolgens met de suiker en bloem in de Kitchenaid. Gebruik een deeghaak en meng tot een homogene massa, kneed eventueel nog met de hand. Zet het deeg zo lang mogelijk in de koelkast voor het optimale resultaat.

Leg het deeg daarna tussen twee bakpapiertjes en rol met een deegroller uit tot een zo dun mogelijke plak, flinterdun

Hazelnoot mousseline

Laat de boter op kamertemperatuur komen. Doe de melk samen met de helft van de suiker in een pan en breng langzaam tegen het kookpunt aan. Meng ondertussen in een ruime kom de rest van de suiker samen met de puddingpoeder, de hazelnootpasta en de eidooiers. Doe er eventueel een scheutje van de melk bij om het tot een mooie gladde massa te mengen. Zodra de melk kookt doe dan bij het eidooiermengsel en roer even door. Doe daarna alles terug in de pan en zet op laag vuur.

Roer met een garde door tot er een dikke pudding ontstaat. Haal daarna van het vuur en doe in een kom. Dek af met plasticfolie, druk het folie goed aan op de pudding en laat terug koelen tot ongeveer 40 graden.

Meng daarna de pudding met een deeghaak in de Kitchenaid en voeg in klontjes de boter toe. Doe daarna de mousseline in een spuitzak met kartelmondje en laat afkoelen in de koelkast.

Soezen bakken

Snijd een ringvorm uit het croustillant en leg de ring van op het soezenbeslag. Schuif de soezen in de voorverwarmde oven en zet de oven uit. Laat de soezen er zo 10 minuten in staan. Zet de oven vervolgens op 160 graden en laat de soezen nog 10 minuten bakken. (Tip: De soezen moeten goudbruin zijn voordat je ze uit de oven haalt. Open de oven niet anders storten ze in)

Opmaak

Snijd de soezenringen doormidden met een broodmes en vul de soezen met een laagje crème de patisserie. Halveer de passievrucht en schep met een lepeltje een kleine hoeveelheid van de passievrucht op de crème de patisserie.

Spuut vervolgens de mousseline in mooie toefjes op de crème de patisserie en leg de andere helft van de soezenring hierop.

Decoreer de soezenringen met wat poedersuiker, mousseline, chocolade decoratie of nougatine koekjes.

Voor de finishing touch; Breng in een pan de suiker en het water aan de kook. Roer ondertussen goed door tot de suiker is opgelost. Zodra het mengsel kookt, stop dan met roeren en wacht tot het mengsel goudbruin kleurt. Prik ondertussen de hazelnoten op cocktailprikkers en dip ze in de karamel zodra deze klaar is. Laat ze op de kop uitlekken tot de karamel hard is geworden, verwijder de cocktailprikkers en decoreer de Paris-Brest met deze mooie hazelnootjes.

Chocoladedecoratie

Smelt de chocolade en maak decoraties zoals bijvoorbeeld in deze video

<https://www.youtube.com/watch?v=jupSf-KBXg8>



Bereiding van:

Paris-Brest-crème de Pâtisserie

Ingrediënten:

750 ml melk
½ vanillestokje
185 gr. poedersuiker
65 gr. eierdooiers
70 gr. custardpoeder
75 gr. Boter

Haal de boter uit de koelkast en laat zacht worden.

Doe de helft van de melk in een steelpan.

Splijt het vanillestokje en schraap het merg eruit.

Voeg het vanillemerg en het stokje toe aan de melk en breng het geheel aan de kook op laag vuur.

Roer de melk af en toe om te voorkomen dat de melk op de bodem aanbrandt.

Doe de overige melk met de poedersuiker en de dooiers in een kom en mix met een garde tot een glad geheel.

Voeg hier vervolgens de custardpoeder aan toe en mix weer tot een glad geheel.

Schenk de massa door een zeef bij de melk met vanille en breng op laag vuur weer langzaam aan de kook.

Blijf ondertussen goed roeren met een garde.

Zodra de crème begint te koken en mooi dik is geworden haal dan direct van het vuur, haal het vanillestokje eruit en giet over in een schaal.

Dek de crème af met vershoudfolie. Druk het folie op de crème om te voorkomen dat er een velletje op komt.

Laat terug koelen in de koelkast tot een temperatuur van 35-40 graden.

Haal daarna uit de koelkast en voeg de boter in kleine klontjes toe aan de crème.

Meng met een garde tot de boter helemaal is opgenomen in de crème.

Schep de crème de pâtisserie in een spuitzak voor optimaal gebruik.

De crème de pâtisserie is nu klaar en kan gebruikt worden voor allerlei bereidingen zoals een tompouce, een fruitslof, een soesje of een mooie taart