

Mei 2026

Amuse

**Groene asperges met wakame sesam en
eiersaus**

Wijn: Weingut Carl Loewen - Pinot Blanc 2025

Soep

**Aspergecappuccino met schuim van
rivierkreeftjes**

Wijn: Weingut Carl Loewen - Pinot Blanc 2025

Tussengerecht

Kalfstartaar met een pannacotta van gruyère

Wijn: Weingut Carl Loewen - Pinot Blanc 2025

Hoofdgerecht

**Kabeljauw asperges garnalenkroketjes
aardappel**

Wijn: Château de Lascaux 'Garrigue Blanc' 2025

nagerecht

**Cheesecake gemarineerde aardbeien, lemon
curd aardbei-daiquiri**

Wijn: Gianni Doglia - Moscato d'Asti 2024



Groene asperges met wakame sesam en eiersaus

Amuse

8 personen

Ingrediënten

Wakame :

40 gr sesamzaad
15 gr gedroogde wakame
30 ml rijstazijn
30 ml sojasaus
2 mespuntjes chilipoeder
10 gr suiker

Asperges:

16 groene asperges
750 ml groentebouillon
50 gr eiwit
extra sesamzaad (ongerosterd)

Eiersaus:

40 gr eidooier
1 eetl sojasaus
2 eetl citroensap
~40 ml geklaarde boter



Bereidingswijze:

Wakame

Rooster het sesamzaad licht .

Week de wakame gedurende 20 minuten in ruim lauw water. Knijp de wakame uit en snijd in fijne reepjes. Blancheer de gesneden wakame 3 minuten en koel af in ijswater.

Knijp de koude wakame goed uit en meng met de rijstazijn, sojasaus, chili, suiker en het geroosterde sesamzaad. Hou wat *geroosterd* sesamzaad apart voor garnering.

Asperges

Snij 5-6 cm onderkant van de asperges af en schil met een kaasschaaf de onderste tweederde. Breng de schillen en onderkanten van de asperges in voldoende water aan de kook met groentebouillon en laat vijf minuten koken; zeef en gebruik om de geschilde asperges te blancheren (2 – 3 minuten). Laat afkoelen in ijswater. Dep de asperges droog en snijd het geschilde onderste deel overlangs in tweeën. Roer het eiwit los met 2 el water en dompel hier de asperges in. Wentel ze daarna door *ongerosterd* sesamzaad.

Eiersaus

Klaar boter. Roer de eidooiers los met de sojasaus en het citroensap en klop er (fanatiek) de geklaarde boter door tot je een lichte, hollandaise-achtige structuur ontstaat.

Afwerking

Frituur de asperges (5 a 6 per run) op 180 graden kort tot de geschilde uiteinden lichtbruin kleuren. Laat uitlekken op ruim keukenpapier.

Arrangeer de asperges met de wakamesalade over de borden en omring met eiersaus.

Strooi er nog wat geroosterde sesam over.



Aspergecappuccino met schuim van rivierkreeftjes

Soep

8 personen

Ingrediënten

Bieslookolie:

200 ml Olijfolie
Handje Bieslook

Aspergesoep

400 gr Witte asperge
1 ltr Groentebouillon
100 ml Kookroom

Rivierkreeftjes

300 ml Witte wijn
500 ml Water
2 stuks Uien
4 Tenen knoflook
32 Rivierkreeftjes in de schaal
200 ml Kookroom
60 gr Boter
2 stuks Lente ui
ijsklontjes



Bereidingswijze:

Bieslookolie

Meng de bieslook, olie en wat zout in een blender en pureer tot een gladde saus. Doe hem door een fijne zeef en doe de groene olie in een spuit fles

Aspergesoep

Schil de asperge en kook eerst de schillen 3 minuten in de groentebouillon. Dan de schillen eruit zeven. Daarna de asperges erbij. (de schillen later weggooien), kook totdat de asperge gaar is. Pureer daarna de soep met een staafmixer en haal hem door een zeef.

Rivierkreeftjes

Kook de witte wijn met het water, voeg de ui en de knoflook toe. Kook de rivierkreeften gaar(bij voorgedookte rivierkreeften is dit niet nodig).. Pel de rivierkreeftjes en houd de staartjes apart voor de soep. Hak de schalen fijn in de keukenmachine en voeg toe aan de witte wijn en het water. Kook in 10 minuten gaar.

Giet het vocht door een zeef en kook in tot 1/3. Voeg de slagroom toe en breng weer aan de kook. Breng op smaak met peper en zout. Voeg als laatste de boter in klontjes toe en mix het geheel tot een schuim met de staafmixer.

Snijd de lente ui in grote stukken en snij het fijn in slierten. Leg deze in ijswater in de koelkast zodat hij opkrult.

Afwerking

Verdeel de rivierkreeftstaartjes over de glaasjes. Giet de hete soep erop en schep het schuim voorzichtig er bovenop. Besprenkel met de bieslookolie en garneer met de gekrulde lente ui.



Kalfstartaar met een pannacotta van gruyère

Tussengerecht

8 personen

Ingrediënten

Pannacotta van gruyère:

40 ml volle melk
30 gr gruyère
2,5 blad gelatine
40 gr eiwit
70 ml slagroom
(witte) peper & zout
olie
8 vormpjes

Tomaten:

8 stuks gele kerstomaten
8 stuks rode kerstomaten
35 ml sushi azijn
35 ml witte balsamico
35 gr poedersuiker
peper & zout

Mayonaise

20 gr eierdooier
10 gr mosterd
5 ml witte wijnazijn
5 ml citroensap
150 ml zonnebloemolie
witte peper & zout

Uienringen-Appelkappertjes

2 stuks grote uien
8 stuks appelkappers
60gr eiwitten
bloem
panko

Tartaar

320 gr kalf lende
40 gr gruyère
Ca 2 el zoetzure augurken
Ca 2 el olijfolie
Ca 2 el bieslook
Ca 2 el peterselie
Ca 1 el mosterd
peper & zeezout





Bereidingswijze:

Pannacotta van gruyère

Rasp de gruyère. Kook de melk met gruyère en laat smelten.
Meng hierin de geweekte en uitgeknepen gelatine.
Klop het eiwit op en spatel dit door het kaasmengsel.
Kruid naar smaak met peper en zout.
Spatel er als laatste de opgeklopte slagroom door.
Stort het mengsel uit in de met olie ingevette vormpjes. 1 cm dik.
Laat de vormpjes daarna 1 uur opstijven in de diepvries, haal ze daarna uit de vorm en zet deze op een ingevet blad. Hierna bewaren in de koeling.

Tomaten

Snijd de rode kerstomaten kruiselings in en leg deze kort in kokend water – koel ze hierna snel af in koud water en ontvel ze.
Maak een zoetzure marinade van sushi-azijn, balsamico azijn, poedersuiker en peper en zout.
Marineer de tomaatjes hier 1 uur in, bewaar voor garnering.

Mayonaise

Doe de eidooier in een schone kom. Voeg de mosterd, azijn, citroen en zout en peper naar smaak toe. Klop dit met de garde tot een homogeen mengsel. NB Zorg dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn!!
Voeg nu beetje bij beetje de olie toe en klop met de garde tot de olie helemaal is opgenomen en een mooie mayonaise ontstaat.
Schep de zelfgemaakte mayonaise in een spuitzak en bewaar deze koel.

Uienringen-Appelkappertjes

Snijd de ui in ringen.
Paneer de uienringen en appelkappers: haal ze eerst door de bloem, daarna door het eiwit en tot slot door de panko.
Frituur ze krokant op 170°C.

Tartaar

Snijd het kalfsvlees in fijne brunoise.
Rasp de Gruyère.
Werk de tartaar naar smaak op met de resterende ingrediënten.

Afwerking

Verdeel de opgewerkte tartaar in een ring (even groot als de pannacotta) en druk dit licht aan.
Leg de pannacotta op de tartaar.
Decoreer daarna het tartaartje met de gemarineerde tomaat.
Spuit een toefje mayonaise op het bord en zet de gefrituurde uienring en appelkapper hierin vast.
Maak het geheel af met een partje gele tomaat.



Kabeljauw – asperges – garnalenkroketjes- aardappel

Hoofdgerecht

8 personen

Ingrediënten

Garnalenkroketjes:

4 gr bladgelatine
1 stuks sjalotje(s)
7 gr bieslook
50 gr boter
70 gr bloem
40 ml witte wijn
200 ml visbouillon
peper & zout
80 gr Hollandse garnalen
40 gr eiwitten
bloem
panko

Aardappelpoffertjes

350 gr kruimige aardappels
2 stuks eieren
100 gr kruidenroomkaas
60 ml zure room
1 eetl bloem

Asperges:

16 stuks Asperges

Kabeljauw:

8 x 50 gr kabeljauw

Groentes:

100 gr zeekraal
140 gr diepvries doperwten
8 stuks tomaatjes met kroontje

Hollandse saus

60 gr eierdooier
1 eetl azijn
3 eetl witte wijn
190 gr geklaarde boter*
peper en zout





Bereidingswijze:

Garnalenkroketjes.

Week de gelatine in koud water

Pel en snipper de sjalotten. Hak de bieslook. Smelt de boter en fruit de sjalotten circa 2 minuten.

Voeg in één keer de bloem al roerend toe en laat de ragout gaar worden (de ragout is gaar als deze wat droog wordt en loslaat van de bodem). Blus af met de witte wijn.

Schenk de visbouillon bij en roer tot een gladde dik gebonden saus en laat deze ca. 10 minuten zachtjes koken.

Roer de garnalen en de bieslook door de saus, neem de pan van het vuur en voeg de in koud water geweekte gelatine toe.

Koel de ragout snel af in een metalen bak. Laat de ragout minimaal 1 uur opstijven in de koelkast (of korter in de diepvries). Vorm van de stevige ragout kroketjes van 6 x 3 cm.

Klop de eiwitten los in een schaal en strooi bloem en panko in twee schalen. Haal de kroketjes eerst door de bloem, vervolgens door het losgeklopte eiwit en tenslotte door de panko.

Verhit de olie tot 180°C en bak de kroketjes, vlak voor het uitserveren, in ca. 5 minuten goudbruin en gaar.

Aardappelpoffertjes

Schil de aardappels, snijd ze in gelijke stukken en kook ze gaar. Giet de aardappels af en stoom ze goed droog. Laat ze circa 5 minuten afkoelen en pureer ze.

Voeg de eieren, kruidenroomkaas, zure room en bloem toe en pureer met de mixer tot een glad beslag. Breng op smaak met een beetje zeezout en versgemalen peper.

Mocht het beslag te dun zijn, voeg dan extra bloem toe. Verhit een eetlepel olijfolie in een poffertjespan (antiaanbakpan), schep een klein beetje beslag in de pan en bak op laag vuur poffertjes. Als de onderkant bruin is omkeren en de andere kant bakken. Houd de poffertjes warm.

Asperges

Schil de asperges en kook ze beetgaar.

Kabeljauw

Bak de kabeljauw, in boter met olijfolie, op de huid totdat de huid bruin en knapperig is. Keer de filets om en laat ze even nagaren op zacht vuur.

Groentes

Blancheer de zeekraal en maak de doperwten warm. Geef een kruis in het tomaatje en blancheer deze zolang dat het velletje van de tomaat omkrult.

Hollandaise saus

Roomboter klaren* Doe roomboter in een kleine steelpan. Laat de roomboter op heel laag vuur smelten. Als alle boter gesmolten is zet je het vuur direct uit. Schep al het drijvende, witachtige schuim voorzichtig met een lepel uit de pan. Laat de gesmolten boter even staan, zodat bezinsel naar de bodem zakt. Giet de bovenstaande, geklaarde boter, voorzichtig af. Klop de eierdooiers met de azijn en de witte wijn au bain-marie in 5-10 minuten luchtig. Voeg heel langzaam (druppel voor druppel!) de geklaarde boter toe aan het eidooiermengsel. Zorg ervoor dat de boter en het eidooiermengsel ongeveer dezelfde temperatuur zijn, om schiften te voorkomen. Breng de Hollandaisesaus op smaak met peper en zout. Serveer de saus direct.

Afwerking

Leg 2 asperges op een voorverwarmd bord, schep een beetje Hollandaise saus over de asperges.

Rangschik de zeekraal en doperwten rond de asperges.

Leg op elk bord 2 aardappelpoffertjes en 1 garnalenkroketje, de kabeljauw en 1 tomaatje



Cheesecake gemarineerde aardbeien, lemon curd aardbei-daiquiri

Nagerecht

8 personen

Ingrediënten

Cheesecakebodem:

175 gr Bastognekoeken
50 gr Boter

Cheesemengsel:

300 ml Slagroom
5 stuks Gelatineblaadjes
1 stuks Citroen sap + rasp
400 gr Philadelphia
100 gr Poedersuiker
Vanille extract

Lemon curd:

2 stuks Citroen rasp +sap
200 gr Suiker
125 gr Boter
2 stuks Eieren
Cocktailglazen of waterglazen

Daiquiri:

350 gr aardbeien coulis
50 gr Bacardi
50 gr Wodka
50 gr Poedersuiker
10 gr Citroensap
2 gr Xantana

Aardbei en sinaasappel decoratie:

250 gr Aardbeien
1 stuks Sinaasappel
suiker

Afwerking:

Extra vierge olijfolie
Atsina cress





Bereidingswijze:

Cheescakebodem

Zet 8 (16) ringen (grijze kunststof) op een met bakpapier beklede bakplaat. Maak de Bastogne koeken klein, niet te fijn maken, smelt de boter. Voeg de koekkrumels toe aan de gesmolten boter en roer tot een samenhangend geheel. Voeg evt extra boter toe als het mengsel niet goed plakt. Verdeel over de ringen en duw stevig aan met de achterkant van een lepel. Zet in de vriezer zodat de bodem stevig wordt.

Cheesemengsel

Week de gelatineblaadjes in koud water.

Klop de slagroom stijf met de suiker

Verwarm de citroensap en los de uitgeknepen gelatine erdoor. Laat een klein beetje afkoelen.

Meng de rasp en het citroensap en een drupje vanille door de kaas en spatel de opgeklopte slagroom erdoor.

Giet de vulling op de koekbodempjes en laat opstijven in de koelkast zo lang als mogelijk.

Lemon curd

Rasp de citroen en pers uit. Zeef het sap.

Kluts de eieren

Doe citroenrasp, suiker en roomboter in een hittebestendige kom en verhit deze au bain-marie. Zet op middelhoog vuur. Laat de ingrediënten in de kom smelten en roer rustig door tot een gladde massa.

Als alle boter is gesmolten voeg je het citroensap toe, roer dit door het mengsel met een garde. Voeg hierna ook de eieren toe terwijl je blijft roeren.

Als de lemon curd de dikte van yoghurt heeft is hij goed. Laat afkoelen en verdeel over de glazen

Daiquiri

Weeg de xantana af met de grammenweger!

Mix alle ingrediënten door elkaar met de staafmixer en doe in een kidde.

Zet koel weg

Aardbei en sinaasappel decoratie

Schil de sinaasappel met een scherp mes zo dun mogelijk.

Snij de schil in dunne reepjes. Breng de schil 3 maal aan de kook met koud water. (vervang dus telkens het warme water weer door koud water en breng aan de kook.) Zet ze de vierde keer onder water en voeg dezelfde hoeveelheid suiker toe als water en laat opkoken.

Zet het vuur lager en laat de schillen konfijten tot ze wat doorschijnend zijn. Leg ze op papier en strooi er wat suiker over.

Schenk wat sinaasappelsap (eventueel aangezoet) over de aardbeien en laat marineren.

Afwerking

Decoreer de cheesecake met aardbei, sinaasappelconfijt en cress. Druppel een beetje olijfolie op de aardbeien.

Spuit een gelijke hoeveelheid daiquiri op de lemoncurdlaag in de glaasjes.