

Juni 2026

Amuse

Omeletrolletjes met feta en walnoten

Wijn: Adegas Gran Vinum 'Esencia Diviña' 2025 Rías Baixas d.o. | Spanje

Soep

Gele paprikasoep met basilicumolie

Wijn: Adegas Gran Vinum 'Esencia Diviña' 2025 Rías Baixas d.o. | Spanje

Tussengerecht

Makreelfilets met appel en flatbread

Wijn: Adegas Gran Vinum 'Esencia Diviña' 2025 Rías Baixas d.o. | Spanje

Hoofdgerecht

Kalfsvlees met tonijn en ravioli

Wijn: Weingut Wagentristl 'Leithaberg' - Blaufränkisch 2022 Qualitätswein aus Österreich | Oostenrijk

nagerecht

Aardbeiensoep met basilicumijis en meringue

Wijn: Dom Brial - Muscat de Rivesaltes 2024 Muscat de Rivesaltes a.c. | Frankrijk



Omeletrolletjes met feta en walnoten

Amuse

8 personen

Ingrediënten

Bietenhummus:

2 stuks Rode biet
400 gr Kikkererwten (blik)
2 stuks Knoflookteen
3 eetl Tahin
1 theel Gemalen komijn
Olijfolie
½ Sap van citroen

Omelet:

5 stuks Eieren
40 ml Melk
Bloem
Zout en peper

Vulling:

12 stuks Cherry tomaatjes
120 gr Walnoten
70 gr Feta
40 gr Rucola

Saus:

20 gr Rucola
50 gr Feta
50 ml Olijfolie

Afwerking:

20 gr Walnoten





Bereidingswijze:

Bietenhummus

Schil de bieten en snijd ze in 12 parten. Besprenkel de bieten met olijfolie, zout en peper. Bekleed een bakplaat met aluminiumfolie en leg de bietjes hierop. Dek de bieten af met aluminiumfolie en gaar ze in ongeveer 20 minuten gaar op 180 graden. Het mooiste is het sap welke komt van de bieten ook te gebruiken. Laat de bieten vervolgens afkoelen.

Meng de afgekoelde bieten met kikkererwten, knoflook, citroensap, eventuele vocht van de bieten, tahin en komijn in een keukenmachine tot een gladde spread. Vind je de hummus te dik, voeg dan wat olijfolie toe of een beetje water.

Breng de bietenhummus eventueel verder op smaak met peper en zout

Omelet

Klop de eieren luchtig met de melk, bloem en een snufje zout en peper.

Verhit een koekenpan met olie en bak 4/8 dunne omeletten van het eimengsel. Laat de omelet afkoelen op een bord.

Vulling

Snijd de cherry tomaatjes in 4. Bestrijk de afgekoelde omeletten met de hummus en verdeel de tomaatjes, gebroken walnoten rucola en gebrokkelde feta erover. Rol de omeletten strak op en verpak ze in bakpapier (*verschoudfolie maakt de omelet kapot omdat deze erg teer is*). Laat zo lang mogelijk opstijven in de koelkast.

Saus

Voeg de rucola, feta en olijfolie bij elkaar en mix met behulp van de staafmixer tot een gladde massa.

Afwerking

Snijd schuin een stuk van de opgerolde omelet. Afhankelijk van de dikte kun je op het bordje 1 iets grotere plaatsen of 2 iets dunnere. (*minder is beter omdat het gerecht erg vult*). Doe een lepel saus op bord en plaats de schuin gesneden omelet hierop.

Garneer met wat walnoot.

Van sommige ingrediënten lijkt de hoeveelheid teveel. Deze is echter nodig om überhaupt een massa te kunnen maken.



Gele paprikasoep met basilicumolie

Soep

8 personen

Ingrediënten

Soep:

5 stuks Gele paprika
2 stuks Aardappel
3 takken Bleekselderij
2 stuks Ui
3 tenen Knoflook
½ stuks Chilipeper
2 blaadjes Laurier
1 takje Rozemarijn
5 takjes Tijm
Paprikapoeder gerookte
1.5 ltr Groente bouillon

Basilicumolie

Wat Baking soda
100 gr Spinazie
40 gr Basilicum
150 ml Druivenpitolie of neutrale olie
10 gr Eigeel



Bereidingswijze:

Soep

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Haal de zaadlijsten uit de paprika's en snijd de paprika's in grote stukken (3 cm). Schil de aardappels. Snijd de aardappels, bleekselderij en de ui in grove stukken. Snij de knoflook en de chili fijn. Kiep alles in een braadslee. Leg er de laurier, rozemarijn en geritste tijm op.

Strooi er wat paprikapoeder over en giet er flink wat olijfolie over.

Roer nog even om en laat het 40 minuten roosteren in de oven.

Breng in de soeppan de bouillon aan de kook.

Haal de laurier uit de braadslee en kiep de braadslee in leeg in de bouillon.

Mix de soep met een staafmixer en zeef de soep.

Breng op smaak met peper en zout.

Basilicumolie

Breng het water aan de kook met een snuf baking soda.

Was de spinazie in koud water.

Kook de spinazie en het basilicum kort.

Haal het uit de pan en koel snel af in ijswater.

Laat het uitlekken.

(als je spinazie kookt, is de smaak verdwenen maar blijft de kleur. Bij basilicum is dat omgekeerd, veel smaak en weinig kleur. Daarom gebruiken we beide.)

Mix de spinazie en het basilicum met olie in een blender.

Voeg het eigeel toe en blend nog even door tot een homogene massa. Passeer de olie door een kaasdoek.

Breng op smaak.

Afwerking



Doe de soep in een kom of bord en garneer met de basilicum olie. .

Makreelfilets met appel en flatbread

Tussengerecht

8 personen

Ingrediënten

Makreel:

8 stuks makreelfilets
½ eetl suiker
1.5 eetl zout
1.5 eetl geraspte mierikswortel
50 ml amandelolie

Dilleolie:

½ bos dille
150 ml zonnebloemolie

Waterkersolie:

½ bos waterkers
150 ml olijfolie

Appel:

2 stuks granny smith
200 ml appelsap

Flatbread:

400 gr bloem
2 theel bakpoeder
300 gr yoghurt
7 gr zout

Saus:

200 gr slagroom
196 gr creme fraiche
1 stuks citroen
zout en peper

Afwerking:

mustard cress





Bereidingswijze:

Makreel

Meng suiker en zout. Verdeel het zoutmengsel over de makreel en leg 30 minuten in de vriezer.

Verwijder de huid van de makreelfilets. Snij de filets langs de middengraat in tweeën.

Verwijder mogelijke graten.

Meng de mierikswortel met de amandelolie. Smeer de filets in met mierikswortelolie.

Dilleolie

Doe de dille samen met de olie in de blender. Draai de olie 5 minuten op hoge snelheid tot de olie goed warm is. Laat de olie infuseren tot vlak voor het opdienen. Zeef de olie en doe over in een spuitfles.

Waterkersolie

Doe de waterkers samen met de olie in de blender. Draai de olie 5 minuten op hoge snelheid tot de olie goed warm is. Laat de olie infuseren tot vlak voor het opdienen. Zeef de olie en doe over in een spuitfles.

Appel

Snij de appel in flinterdunne plakjes op de mandoline. Steek zeer kleine rondjes uit de plakjes appel met de appelboor en doe direct in het appelsap.

Flatbread

Doe alle ingrediënten in de kom van je keukenmachine en kneed er een soepel deeg van. Je kunt het uiteraard ook met de hand kneden. Het deeg is klaar als het elastisch en licht plakkerig aanvoelt. Laat het deeg een kwartiertje rusten onder plastic folie.

Verdeel het deeg in 8/16 gelijke stukken. Vorm van ieder stuk een mooi bolletje.

Bestrijk je werkblad met zonnebloemolie. Rol het bolletje deeg zo dun mogelijk uit. Dek de andere bolletjes tussentijds af met huishoudfolie

Saus

Verdun de crème fraîche met slagroom tot een mooie saus dikte. Breng de saus op smaak met citroensap, zout en peper.

Afwerking

Verhit een koekenpan op een hoog vuur.

Leg een lap uitgerold deeg in de droge koekenpan en bak de flatbreads in 2 minuten per kant goudbruin.

Vlak voor het opdienen twee filets tegen elkaar leggen en dakpansgewijs bedekken met rondjes appel zodat ze op schubben lijken.

Lepel saus op de borden en druppel beide oliën in de saus.

Versier de vis met blaadjes Mustard cress.



Kalfsvlees met ravioli

Hoofdgerecht

8 personen

Ingrediënten

Groene asperges:

24 stuks groene asperges
6 eetl verse oregano

Tonijn:

400 gr tonijn
6 eetl taggiasche olijven grof gehakt

Kalfsschnitzels:

8 stuks kalfsschnitzels
2 eetl citroensap
1 stuks citroenen
6 eetl olijfolie extra virgine

Ravioli:

250 gr bloem voor pasta tipo 00
50 gr semolina
3 stuks eieren
200 gr ricotta
30 gr pecorino romano
20 gr parmezaan
6 blaadjes salie
1 stuks citroen
semolina voor uitrollen

Salieboter:

100 gr boter
12 blaadjes salie

Presentatie:

1 stuks citroen





Bereidingswijze:

Groene asperges:

Verwarm de oven op 200 graden.

Maak de groene asperges schoon en hussel ze om met wat olijfolie.

Leg ze op een bakplaat en bestrooi met zout, peper en 1/3 deel van de oregano. Rooster ze 10 minuten.

Tonijn:

Bestrijk de vis met een beetje olijfolie en bestrooi met zout en peper, bak de tonijn kort, het mag nog van binnen rauw zijn.

Snij de vis in stukjes en meng met de olijven, de rest van de oregano, citroensap (rasp de citroen eerst, dit heb je straks nodig in de ravioli) en de olijfolie.

Kalfsschnitzels:

Bestrooi de kalfsschnitzels met wat zout en peper. Bak het vlees in de pan met wat olijfolie (thuis een grillpan), max. 90 seconden per kant. Het vlees mag van binnen nog rosé zijn. (snij een stuk door om dit te controleren)

Ravioli

Maak een pastadeeg van de bloem, semolina en de eieren.

Voeg wat lauwwarm water toe als het deeg te droog is en geen deegbal vormt.

Kneed het deeg 10 minuten tot het soepel wordt.

Maak een platte schijf van het deeg en omwikkel het met plasticfolie. Laat 30 minuten rusten.

Meng voor de vulling ricotta met de geraspte pecorino en parmezaan. Voeg de fijngesneden salieblaadjes en de rasp van de citroen toe. Breng op smaak.

Verdeel het deeg in 6 stukken en haal en deeg 2 a 3 keer door de pastamachine op de breedste stand. Stel de roller wat dunner in en haal het deeg erdoor. Ga hiermee door tot stand 2 van de pastamachine. Gebruik semolina tegen het plakken.

Leg een reep pastadeeg op een met semolina bestrooide werkbank en leg met wat afstand met een theelepel bergjes van de vulling erop. Bestrijk het deeg tussen de bergjes met wat water en leg er een tweede deegvel op. Druk de randen stevig aan, en strijk luchtballen uit het deeg. Snij het deeg in ravioli. Leg de ravioli op een met semolina bestoven witte plank afgedekt tot gebruik

Salieboter

Smelt de boter met de salie tot de melkdeelen in de boter lichtbruin worden. (niet zwart! , blijf er bij staan) Koel de pan snel wat af in de spoelbak met koud water.

Breng een grote pan met gezouten water aan de kook. Kook in de ravioli in porties in 2 a 3 minuten beetgaar. Meng de ravioli met de salieboter.

Presentatie

Verdeel wat asperges over de borden, leg de schnitzel in 2 stukken erbij. Schep wat van de tonijndressing over het vlees en leg er wat ravioli op het bord. Garneer met een partje citroen



Aardbeiensoep met basilicumijs en meringue

Nagerecht
8 personen

Ingrediënten

Aardbeiensoep:

750 gr Aardbeien diepvries ontdooid
1 stuks limoen
1 stuks citroen
250 gr water
100 gr suiker
25 gr rode peperkorrels gekneusd

Basilicumijs:

200 gr volle melk
135 gr slagroom
3 stuks eidooiers
85 gr suiker
30 gr basilicumblaadjes

Kruimeldeeg:

50 gr boter
50 gr suiker
50 gr bloem
50 gr amandelmeel
1 snuf zout

Meringue:

25 gr water
95 gr suiker
40 gr suiker
65 gr eiwit

Presentatie:

500 gr verse aardbeien.
5 gr basilicumblad





Bereidingswijze:

Aardbeiensoep

Kook de suiker met het water heldere siroop.
Draai het vuur uit en voeg limoensap, citroensap en de peperkorrels toe.
Laat dit 10 minuten trekken en zeef het.
Snij de aardbeien en voeg de suikersiroop toe.
Pureer het mengsel.

Basilicumijs

Klop de eidooiers met de suiker luchtig.
Breng de melk en de room aan de kook.
Voeg een deel van de kokende melk toe aan het eimengsel en roer goed door.
Voeg dit nu bij het resterende melkmengsel en verwarm het mengsel op laag vuur tot 82 graden.
Doe een metalen bak in de vriezer
Blancheer de basilicumblaadjes 10 tot 20 seconden in kokend water.
Haal de blaadjes uit het water en koel ze in ijswater.
Haal de blaadjes uit het ijswater en knijp de blaadjes uit.
Voeg dit toe aan het ijsmengsel.
Pureer het met de staafmixer heel fijn en zeef het mengsel.
Koel af en doe het in de ijsmachine.
Draai tot ijs en bewaar in de bak in de vriezer tot gebruik.

Kruimeldeeg wrijf de boter fijn tussen je vingers en kneed de overige ingrediënten met je vingertoppen erdoor tot een kruimelig deeg.
Bak de kruimels in de oven op 180 graden 12 minuten of tot de kruimels goudbruin zijn.

Meringue

Het water en 140 g suiker koken tot 119-121 graden.
Intussen het eiwit met de 60g suiker luchtig en wit kloppen in de keukenmachine.
Voeg de hete suikersiroop in een straaltje toe aan het eiwit.
Laat de machine ondertussen op lage stand draaien.
Klop nu door tot de meringue afgekoeld is.
Doe de meringue in een spuitzak en spuit dopjes op een met bakpapier beklede bakplaat.
Laat dit in de oven op 100 graden drogen gedurende 30 a 40 minuten.

Presentatie.

Doe de aardbeiensoep in een diep bord.
Verdeel het ijs, de meringue en wat koekkruimels erover.
Garneer met aardbeien en de basilicum.