

Juli 2026

Amuse

Tartaar van harder, furikake, mayo gochujang

Wijn: *Cantine Fina 'Kikè' 2025 Terre Siciliane i.g.p.*

voorgerecht Soep

Foe Yong Hai

Wijn: *Cantine Fina 'Kikè' 2025 Terre Siciliane i.g.p.*

Tussengerecht

Tjap Tjoy nasi goreng

Wijn: *Cantine Fina 'Kikè' 2025 Terre Siciliane i.g.p.*

Hoofdgerecht

**Babi Ketjap, atjar tjampoer, mie goreng,
kroepoek, sambal**

Wijn: *Cantine Fina 'Kikè' 2025 Terre Siciliane i.g.p.*

nagerecht

Black sticky rice en mango

Wijn: *Cantine Fina 'Kikè' 2025 Terre Siciliane i.g.p.*



Tartaar van harder, furikake, mayo gochujang

Amuse

8 personen

Ingrediënten

Hardertartaar:

2 stuks harders
sesamolie
1 stuks jalapeño pepertje
Kikkoman

Mayonaise:

1 stuks ei
½ eetlepel gladde mosterd
1 eetlepel dragonazijn
200 ml neutrale olie
½ theel. sushi seasoning
gochujang (koreaanse chilipasta)

Tempura van nori:

150 gr. bloem
30 gr. maïzena
½ theel. bakpoeder
½ theel. sambal oelek
225 gr. ijskoud water
2 vel nori

Afwerking:

Furikake





Bereidingswijze:

Hardertartaar

Fileer de vis, verwijder het vel en snijd in strakke, fijne brunoise. Breng op smaak met weinig sesamolie, een fijngehakt jalapeño pepertje en een beetje Kikkoman. Houd koel!

Laat de kruiden minimaal 30 minuten in de vis trekken. Dien de harder niet te koud op.

Mayonaise

Doe het ei, de mosterd, de dragonazijn en de sushi seasoning met gochujang in een smalle mengbeker en klop alles ½-1 minuut door met een staafmixer.

Voeg de olie toe. Doe dit al kloppend in een heel dun straaltje en begin heel rustig.

Als je merkt dat de olie goed wordt opgenomen door het mengsel, kun je de olie iets sneller bij het mengsel kloppen, maar blijf vooral kloppen tot er een mooie egale mayonaise ontstaat.

Breng de mayonaise op smaak.

Bewaar in een spuitzak of spuitflesje

Tempura van nori Voor tempurabeslag moet het water echt ijskoud zijn. Meng daarom ijsblokjes met koud kraanwater. Dit geeft je tempura een krokant en luchtig jasje dat minder vet opneemt. Meng alle ingrediënten door elkaar. Het tempurabeslag hoeft niet glad geklopt te zijn: er mogen gerust klontjes in zitten. Ook moet het vrij dun zijn (als het beslag te dik is gaart de nori te langzaam). Knip de norivellen in 4 en haal deze, aan één kant, door het tempurabeslag. Bak goudbruin in een pan met een laagje zonnebloemolie (170 gr. C). Laat uitlekken op keukenpapier. Maak van het overgebleven beslag scrapings (Tenkasu) door druppeltjes van het beslag in de olie te frituren.

Afwerking

Plaats een velletje tempura-nori (nori-zijde boven) centraal op een bordje, schik hierop wat harder-tartaar, strooi af met wat furikake, zigzag hier wat lijntjes mayonaise over en werk af met nog wat scrapings.(schraapsel) Serveer direct.



Foe Yong Hai

voorgerecht

8 personen

Ingrediënten

Saus:

2 stengels Bleekselder
1 stuks Elstar appel
1 stuks Sinaasappel
5 cm. Gember
½ ltr. Water
600 ml. Zonnebloemolie
10 tenen Knoflook
2 stuks Rode ui
5 cm. Gember
2 eetl. Gearomatiseerde Olie
250 ml Fruitbouillon
1 eetl. Bloem
140 gr. Tomatenpuree (blik)
Witte wijnazijn
Suiker



Geroerbakte groenten

1 blikje Bamboescheuten (uitlekgewicht 143 gr.)
1 stuks Winterwortel klein
150 gr. Champignons
1 stuks Prei
100 gr. Taugé
1 eetl Aardappelzetmeel
3 eetl. Soja saus (kikoman)
Peper
Vissaus

Omelet :

10 stuks Eieren
8 gr. Maizena
Zout

Opmaak

bieslook



Bereidingswijze:

Saus

Maak fruitbouillon door de selderij, appel en sinaasappel in stukken te snijden (alles met schil) Snijd de gember in fijne plakjes.

Breng alles in het water aan de kook, laat 5 min pruttelen, zeef het en laat het afkoelen.

Maak gearomatiseerde olie door de ui, knoflook en gember fijn te snijden. Bak het in de olie goudbruin. Zeef de olie en zet weg.

Doe wat gearomatiseerde olie in een pan met de bouillon en de gezeefde bloem. Breng al roerend aan de kook (klontvrij). Als de bloem begint te binden voeg dan de tomatenpuree toe.

Breng op smaak met veel azijn en suiker en wat gemalen chili.

Doe de saus in een spuitfles/knijpfles. (geen Sifon)

Geroerbakte groenten

Maak de groenten schoon en snijd de bamboe en wortel julienne

Snijd de champignons in hapbare stukken. Snijd het mooie middelste (lichtgroen) deel van de prei in plakjes.

Maak een papje van het aardappelmeel met koud water.

Meet de sojasaus af en doe in een bakje.

Doe wat peper bij de sojasaus.

Doe wat (3 eetlepels, een scheut) arachideolie in de wok.

Als de olie begint te roken kiep je de olie weg. (dit moet zo, primeren, dan bakt het niet aan)

Doe de gearomatiseerde olie in de hete wok en voeg alle groenten toe. Roerbak het snel en fel.

Voeg het aardappelmeel papje toe en glaceer de groenten.

Voeg de soja toe. Breng op smaak met peper en vissaus. Haal het direct uit de pan om nagaren te voorkomen en serveer snel.

Omelet

Meng de eieren met zout naar smaak en de maïzena en klop het homogeen maar niet schuimig. Laat het een kwartier rusten.

Doe wat gearomatiseerde olie in een antiaanbakpan.

Kiep het eimengsel in de hete pan tot de bodem bedekt is.

Als de randen gaar beginnen te worden roer dan de rand weer naar het midden en blijf roeren totdat het hele ei maar net gaar/gestold is. Serveer direct.

Opmaak

Snij de bieslook zeer fijn (bias-cut) diagonaal.

Leg de groenten in het midden van een bord. Leg het ei erop.

Drapeer de saus er om/over en bestrooi met de bieslook.



Tjap Tjoy nasi goreng

Tussengerecht

8 personen

Ingrediënten

Cashew noten

200 gr. Ongebrande cashew

Bouillon

250 gr. Champignons

½ ltr. Water

1 stuks Sereh

5 cm. Gember

5 stuks Kefir (limoenblad)

Rijst

200 gr. Pandan rijst

2 stuks Pandanblad

1 stuks Sereh

5 stuks Kefir blad

Nasi goreng

1 stuks Prei

1 stuks Rode ui

4 stuks Knoflookteen

1 Rode Spaanse peper

1 theel. Gemalen koriander (=Ketoembar)

1 theel. Komijn

Ketjap

Rijst en gearomatiseerde olie



Groenten

2 stengels Lente ui

200 gr. Shi-take

1 stuks Wortel

200 gr. Peultjes

1 stuks Punt paprika

1 stuks Rode ui

1 stuks Spaanse peper

5 stuks Knoflookteen

5 cm. Gember

1 eetl. Aardappelzetmeel

A-la-minute bereiding

200 gr Taugé

Oestersaus

Ketjap

Zout naar smaak



Bereidingswijze:

Cashew noten

Frituur de noten goudbruin in een laagje zonnebloemolie in een steelpan; goed omscheppen, de cashews branden makkelijk aan! Laat uitlekken op tissue en bestrooi met wat zeezout.

Bouillon

Was de champignons en snijd in plakken. Voeg water toe en een snuf zout. Kneus de sereh, snijd de gember in dunne plakjes, en kneus de kefir blaadjes en voeg alles toe aan de paddenstoelen. Breng aan de kook en laat 20 minuten sudderen. Passeer door fijne zeef (druk de champignons goed uit en laat de bouillon tot de helft inkoken).

Rijst

Kook de rijst in 10 minuten krap aan gaar en giet af door fijne zeef. Bekleed een bamboe stoommand met bladen prei en leg daarop het pandanblad (in kleine stukken scheuren), gekneusde sereh en kefirblad. Schep daarop de voorgekookte rijst en bedek met nog wat pandanblad. Stoom de rijst droog.

Nasi goreng

Snijd de prei in plakjes, de ui fijn, de knoflook in dunne plakjes, de Spaanse peper in dunne ringen (verwijder zaadjes en zaadlijsten).

Doe wat gearomatiseerde olie (van de makers van het voorgerecht!) in een wok en bak de knoflook, peper en rijst. Breng op smaak met ketoembar en komijn. Naar smaak ook wat sojasaus. Reserveer warm.

Groenten

Snijd de lente-ui diagonaal en zet weg.

Snijd de shi-take in plakjes en bak die even aan en zet weg.

Snijd de wortel, peultjes en paprika chinoise (ruitvormig). De ui in halve ringen en de pepers in ringetjes.

Snijd de knoflook fijn en rasp de gember.

Maak het aardappelzetmeel aan met wat water.

A-la-minute bereiding

Roerbak in volgorde: wortel en ui eerst; dan de paprika, de peultjes en tot slot de voorgegaarde Shiitakes en de kruiden. Meng goed en blus af met een beetje bouillon en doe het aardappelpapje er bij zodat de groenten een coating krijgen.

Breng op smaak met de oestersaus, ketjap manis en naar smaak wat zout. Voeg een handje taugé toe en roer nog even om. Serveer direct.

Opmaak

Leg een ijslepel rijst in het bord met daarop de tjak tjoy en werk af met de cashewnoten en lente ui



Babi Ketjap, atjar tjampoer, mie goreng, kroepoek, sambal

Hoofdgerecht

8 personen

BLAD 1 VAN 3

Ingrediënten

Purut Babi

1200 gr. buikspek met zwoerd

Voor de dry rub:

12 gr. 5-spice poeder
12 gr. witte peper (gemalen)
12 gr. knoflookpoeder
12 gr. zout
65 gr. bruine basterdsuiker
1 eetl. azijn
1 eetl. Jonge jenever

Atjar tjampur

200 gr. Stukje witte kool
1 stuks Winterpeen
1 theel. Sambal oelek
200 ml. Azijn (wijn/dragon)
80 gr. Suiker
1 theel. Zout
1 theel. Kurkuma

Mie

100 gr. bloem
100 gr. durum meel
2 stuks eieren
30 ml Gearomatiseerde olie

Mie goreng

1 stuks kleine prei
1 stuks ui
1 teen teen knoflook
1 stuks ei
1 theel. Sambal oelek





BLAD 2 VAN 3

VERVOLG Babi Ketjap, atjar tjampoer, mie goreng, kroepoek, sambal

Bereidingswijze:

Purut Babi

Doe het buikspek in zijn geheel in een pan met ruim koud water, breng aan de kook en houd een halfuur tegen de kook. Het spek zwelt op: het moet altijd onder water staan.

Maak een 'dry rub' van de ingrediënten.

Haal het spek uit het kookwater, dep droog en laat wat afkoelen. Prik met een handvol saté-prikkers zoveel mogelijk gaatjes in het zwoerd (tot op het vlees). Keer het spek om en snijd nu aan de vleeszijde sneden in het vlees, met een onderlinge afstand van ca 2 cm, tot aan het zwoerd (dus zeker niet in het zwoerd snijden). Wrijf de dry rub in de sneden: de zwoerdkant moet schoon blijven. Vouw van meerdere lagen aluminiumfolie een bakje om het spek met het zwoerd boven. Dep het zwoerd droog en neem het af met een doekje met azijn. Doe een dikke laag zout op het zwoerd en zet een half uur weg.

Schraap het zout van het zwoerd en neem nogmaals af, eerst met azijn, daarna nog eens met wat jonge jenever. Zet in een ovenschaal/ Gastronoombak die juist past en zet 30 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C. Zorg dat het spek nu horizontaal staat (ondersteun en vul eventueel op met een prop alu-folie). Zet na 30 min de

bovengrill/salamander aan en bak het zwoerd knapperig krokant. Haal uit de oven en laat in het alubakje afkoelen. Reserveer in de warmhoudkast of in de oven op 80 graden.

Atjar tjampur

Snijd de witte kool in strookjes op de mandoline zeer dun, doe in een kom, bestrooi met zout en kurkuma en kneus de groenten met de hand (doe een handschoen aan zodat je geen gele handen krijgt). Laat een half uur staan, spoel af met koud water en sla droog in een slacentrifuge. Doe weer in de kom.

Maak winterpeensliertjes (ook op de mandoline zeer fijn), doe bij de kool. Meng goed door elkaar en voeg meteen wat sambal oelek toe.

Maak een azijnpekel van gelijke delen dragonazijn en suiker en voeg iets zout toe. Breng aan de kook en giet over de groenten.

Meng goed en reserveer op kamertemperatuur.

Mie

Voor de eiermie: meng beide soorten meel, maak een kuitje in het midden, breek de eieren hierin en kneed een deeg. Voeg een scheutje van de olie toe. Misschien heb je nog ietsje water nodig om het deeg soepel te krijgen. (kneed lang) Laat afgedekt met huishoudfolie 30 minuten rusten.

Rol het deeg uit en draai er op de KitchenAid met pastamachine tagliatelle van. Hang op een droogrek en laat wat drogen.

Breng ruim water met wat zout aan de kook en kook hierin de mie net niet beetgaar.

Giet in een vergiet af en besprenkel met wat gearomatiseerde olie.

Roer los.

Mie goreng

Voor de mie goreng: maak de groenten schoon en snijd in handzame stukken.

Zet aan in wat gearomatiseerde olie.

Voeg sambal toe en bak even mee.

Voeg de mie toe en bak op hoog vuur snel wat aan.

Roer een ei los en giet dit onder voortdurend roeren bij de mie.

Breng op smaak en serveer warm.



Black sticky rice en mango

Nagerecht

8 personen

Ingrediënten

Mangosorbet

2 stuks rijpe mango's
500 gr. pulp van mango
mangopuree diepvries
1 eetl. citroensap
50 gr. suiker
snuf zout

Black sticky rice

160 gr. zwarte kleefrijst
3 gr. taro-blokjes
Lichtbruine basterdsuiker
3 stuks Pandanblad

Kokossaus

150 ml. kokos cream 24,5%vet
suiker
zout

Mango-topping

mango brunoise
stukje spaanse peper
suiker

Afwerking

Kokosnippers
munt





Bereidingswijze:

Mangosorbet

Maak van de mango's strakke brunoise voor de topping. Alle restanten zijn voor de pulp (500g). Vul dit aan met mango puree

Maak eerst de suikersiroop. Doe hiervoor de suiker en 50 ml water in een pannetje met dikke bodem.

Breng dit aan de kook tot de suiker is opgelost en de siroop iets ingekookt is. Laat de suikersiroop daarna volledig afkoelen.

Snijd de mango in stukken en pureer deze in een keukenmachine of met een staafmixer.

Voeg dan de (afgekoelde) suikersiroop, citroensap en een snuf zout toe. Mix alles nog even goed door elkaar.

Doe het mengsel vervolgens in de ijsmachine en draai en in ca. 20-30 minuten een mooi sorbetijs van.

zodra de consistentie goed is: doe over in het bewaarbakje, dek af met bakpapier en reserveer in de vriezer

Black sticky rice

Spoel de rijst diverse keren tot het spoelwater helder blijft. Doe de rijst met tweemaal de hoeveelheid water in een pan. Voeg pandanblad met daarin een knoop en de taro-blokjes toe en breng aan de kook. Roer regelmatig. Laat de rijst op laag vuur gaar worden (Dat kan wel een uur duren!). Voeg water toe als de rijst nog niet gaar is.

Verwijder het pandanblad, roer goed door en meng met ruim basterdsuiker. De rijst moet licht zoet smaken. Reserveer de rijst koud

Kokossaus

Meng de kokos cream met weinig zout en wat suiker tot een lichtzoete saus. Reserveer koud.

Mango-topping

Meng de brunoise van mango met weinig zeer fijne Spaanse peper (zgn. suiker) en wat suiker. Reserveer koud.

Afwerking

Snijd de kokos in dunne strips of julienne. (je hebt maar weinig nodig).

Serveer in een diep bord. Doe een klein bolletje rijst in het bord, giet hier een slietje saus overheen, top af met de mango-brunoise, garneer met wat munt, plaats een bolletje mango-sorbet, top af met enkele kokosstrips