

September 2026

Amuse

Bloemkooldip met kaasstengels

Wijn: Cantine Salvatore 'Nysias' 2024 Falanghina del Molise d.o.c. | Italië

Soep

**Mosselsoep met saffraan
frisromige hangop en sumak**

Wijn: Cantine Salvatore 'Nysias' 2024 Falanghina del Molise d.o.c. | Italië

Tussengerecht

**Gevuld sardientje met couscous en
tomatenschuim**

Wijn: Cantine Salvatore 'Nysias' 2024 Falanghina del Molise d.o.c. | Italië

Hoofdgerecht

**Bavette met kruidkorst uienstoof broccoli,
aubergine met ansjovis, zoete-aardappelpuree
limoensalsa**

Wijn: Candido 'Immensum' 2022 Salice Salentino d.o.c. | Italië

Nagerecht

Cannoli met kardemom crème

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



Bloemkooldip met kaasstengels

Amuse

8 personen

Ingrediënten

Kaasstengels:

150 gr Boter kamertemp.
225 gr. Bloem
75 gr. oude kaas geraspt

Bloemkooldip:

2 tenen knoflook
300 gr. bloemkoolroosjes
100 gr. melk

Halfgevuuld eitje:

4 stuks Eieren
2 eetl. mayonaise
2 eetl. mascarpone
1 theel. harissa
½ theel. paprika poeder
1 theel. citroensap

Afwerking:

2 eetl. harissa
2 theel. maanzaad
2 takjes munt
1 pot cornichons (kleine augurkjes)





Bereidingswijze:

Kaasstengels

Klop de boter met 1tl zout met de mixer romig.
Voeg de bloem toe en klop tot een samenhangend mengsel.
Kneed dan 50g geraspte kaas erdoor.
Rol van het deeg stengels van 8mm dik en 10cm lang.
Leg ze op een bakplaat en bestrooi met de rest van de kaas.
Zet de bakplaat 30 minuten in de koelkast om te rusten.

Bloemkooldip

Snij een teen knoflook fijn en fruit de knoflook 1 minuut in wat olijfolie. Doe de bloemkoolroosjes en de melk erbij en breng aan de kook.
Draai het vuur laag en laat de bloemkool met een deksel op de pan in 15 minuten gaar worden.
Pureer dit samen met de andere teen knoflook en breng op smaak met zout en peper.

Halfgevuld eitje

Kook de eieren 10 minuten, laat ze daarna afkoelen en pel ze. Snij ze in de lengte en haal het eigeel eruit.
Prak het eigeel samen met de ingrediënten samen en breng het op smaak met zout en peper.
Breng het tezamen tot een mooie mousse en doe hem in de spuitzak.

Afwerking

Bak de kaasstengels in een voorverwarmde oven op 180 graden in 12-15 minuten goudbruin. Laat ze op een rooster afkoelen.
Scheep(spuut) de bloemkooldip op een bord schep er wat harissa op en besprenkel met goede olijfolie.
Bestrooi met maanzaad en blaadjes munt.
Vul het halve eitje en spuit en dopje op het bord dat het eitje niet verschuift.
Leg er vervolgens de kaasstengels en wat cornichons bij.

.



Mosselsoep met saffraan frisromige hangop en sumak

voorgerecht

8 personen

Ingrediënten

Hangop:

300 ml. Griekse yoghurt
150 ml Zure room

Soep:

10 stuks Zoete uien
8 Teentjes knoflook
16 draadjes saffraan
4 stuks Ansjovisfilets

Bereiding:

6 eetl. wodka
1 kg. schoongepoetste mosselen
peterselie voor garnering
2 eetl. sumak



Bereidingswijze:

Hangop

Roer de zure room en de yoghurt door elkaar met wat zout en maak er labneh van. Laat enkele uren uitlekken in een zeef waarin je een theedoek hebt gelegd. Breng op smaak eventueel met extra zout. Druk voorzichtig de massa een paar keer uit zodat een mooie labneh ontstaat

Soep

Snijd de uien en de knoflook fijn. Leg de saffraandraadjes in een bodempje warm water.

Verhit in een pan een flinke scheut olijfolie en laat de uien, knoflook, saffraan (met water) en ansjovis op laag vuur 20 minuten "smelten" schep af en toe om. Pureer na 20 minuten zo fijn mogelijk met een staafmixer. Laat afkoelen en zet weg tot gebruik.

Bereiding

Doe het uienmengsel weer in de pan en vul aan met de wodka en 1,5 liter water.

Breng op smaak met zout. Pureer de soep nog een keer.

Voeg de mosselen toe en gaar ze in 5-7 minuten.

Verdeel de soep over borden of kommen en schep in elke kom een schep hangop.

Bestrooi met peterselie en sumak.



Gevuld sardientje met couscous en tomatenschuim

Tussengerecht

8 personen

Ingrediënten

Paprikamengsel

1 stuks rode paprika
½ stuks gele paprika
½ stuks groene paprika
1 stuks sjalot
40 gr. gerookt spek

Tomatensaus

2 tenen knoflook
6 stuks tomaten
~4 gr. karwijzaad gemalen
~2 gr. gemalen gember
Snuf cayennepeper
20 ml. kippenbouillon

Kerstomaatjes

8 stuks kerstomaatjes
olijfolie

Vulling sardientjes

1 stuks citroen
80 gr. paneermeel
1 bosje koriander
olijfolie

Sardientjes

8 stuks sardientjes van 100gr

Couscous

175 ml kippenbouillon
160 gr. couscous
Snufje saffraan
2 tenen knoflook
koriander
80 gr. parmezaan





Bereidingswijze:

Paprikamengsel

Snij de paprika's brunoise, de sjalot in fijne ringetjes en het spek in blokjes. Hou alles apart!
Bak de groene, gele en de rode paprika, het gerookte spek met de sjalotten aan in olijfolie. Voeg naar wens/smaak chilivlokken toe.

Tomatensaus

Snij de tomaten in stukken en bak ze aan in olijfolie met de fijngesneden knoflook.
Voeg karwij, cayennepeper, gember, zout en kippenbouillon toe.
Dek af met alufolie en bak 15 minuten.
Voeg dan het paprikamengsel toe, pureer alles en passeer door een fijne zeef.

Kerstomaatjes

Doe de kerstomaatjes met peper, zout en olijfolie in een schaalte en zet dit een 5 minuten in de oven op 200C.

Vulling sardientjes

Pureer de koriander met paneermeel, voldoende olijfolie, sap van 1 flinke citroen en flinke snuf zeezout tot dik smeersel.
Gebruik hiervoor staafmixer en maatbeker. De hoeveelheden zijn voor 16 sardientjes van 100g al ruim voldoende (de afmeting sardientjes varieert nogal over het seizoen).
Doe deze vulling in een spuitzak; koel af.

Sardientjes

Met fileermes schubben verwijderen door van staart naar kop zachtjes over de huid te bewegen.
Snijd de kop af, een halve centimeter achter de kieuwdeksels.
Knip met een schaar de buikwand open van kopkant naar anus.
Verwijder de ingewanden en spoel de vis goed schoon.
Met een scherp mes aan de staartkant, vanuit de buikzijde een insnede maken tot naast de ruggengraat; pak met een pincet de ruggengraat zo dicht mogelijk bij de staartvin vast, breek die met een draaibeweging; pak de ruggengraat nu goed vast en trek die richting de kop uit de vis. Zo verwijder je tegelijkertijd ook de graten die de buikholte omvatten.
Snijd met een scherp mes de buikwandflappen netjes recht af.
Droog de zo verkregen filetjes met keukenpapier.
Spuut een streep koriandervulling over de lengte van de filetjes en vouw de vis dicht; bestrooi beide zijden met bloem en houd koel tot het bakken.

Couscous

Breng de kippenbouillon aan de kook en laat de saffraan, wat takjes koriander en knoflook 5 minuten trekken in de bouillon.
Breng hoog op smaak (met bouillonblokjes naar wens), proef en giet de bouillon door een fijne zeef over de couscous zodat die net 'onder' staat en dek dit af.
Na 10 minuten is de bouillon opgenomen door de couscous.
Maak de couscous los met een vork en meng met 4 – 8 eetlepels van de paprika/tomatensaus en de geraspte Parmezaanse kaas.
Warm desgewenst op in magnetron.

Afwerking

Bak de sardientjes aan beide zijden in ruim olijfolie.
Schuim de tomatensaus op. Doe de couscous in een garner-ring op het bord en druk aan verwijder de ring. Leg hier een sardientje op en garner met een kerstomaatje en een schijfje citroen en blaadje koriander.
Lepel tomatensaus rondom.



Bavette met kruidkorst uienstoof broccoli, aubergine met ansjovis, zoete-aardappelpuree limoensalsa

Hoofdgerecht

8 personen

Ingrediënten

Kruidenkorst

250 gr. Boter
1 zakje Krul Peterselie
3 tenen Knoflook
1 takje Tijm geritst
1 takje Rozemarijn geritst
50 gr. Panko
800 gr. bavette

Broccoli met uienstoof

35 gr. Boter
30 gr. ansjovis in olie
3 stuks witte ui
½ rode chilipeper
1 takje tijm
1 teen knoflook
olie
1 stuks middelgrote stronk broccoli



Aubergine met ansjovis

2 stuks Aubergine
Olijfolie
30 gr. Ansjovisfilets op olie
1 eetl. Witte wijnazijn
1 teen knoflook
4 takjes oregano

Zoete-aardappelpuree met limoen salsa

1 kg. Zoete aardappel
Olijfolie
zout
6 gr. basilicumblad
6 gr. koriander
½ teen knoflook
2 stuks limoen
1 eetl. limoensap
4 eetl. olijfolie



Bereidingswijze:

Kruidenkorst

Laat de boter smelten zonder te kleuren.

Doe alle andere ingrediënten in de in de magimix en hak ze fijn.

Voeg al draaiend de boter toe totdat het een mooie massa heeft

Laat in de koeling opstijven.

Bak het vlees om en om aan in geklaarde boter. Laat het iets afkoelen en vacumeer het.

Gaar het in de sousvide op een temperatuur van 55 graden tot vlak voor uitgifte.

Druk de kruidenkorst op het vlees en gratineer het onder de salamander.

Broccoli met uienstoof

Snij de uien in halve ringen en de chilipeper in dunne ringen

Smelt de boter in een pan op laag vuur, smelt de ansjovis met wat olie van de ansjovis hierin. Voeg de uien, de chilipeper en de tijm toe. Laat dit op laag vuur 30 minuten garen, roer regelmatig.

Snij de knoflook in dunne plakjes en doe dit met wat olie in een pannetje. Ver warm dit op middelhoog vuur. Schep de knoflook uit de olie als de plakjes goudbruin zijn. Laat uitlekken op keukenpapier. Het zijn nu krokante knoflookchipjes.

Snij broccoli roosjes

Kook de broccoliroosjes ca 4 minuten beetgaar.

Aubergine met ansjovis

Verhit de oven tot 220 °C.

Snij de aubergine in ca 2 cm dikke plakken. Meng de aubergines in een grote kom met ½ theelepel zout. Verdeel de plakken over met bakpapier beklede bakplaten en bestrijk ze met olijfolie aan beide kanten in. Zet ze in de oven tot de plakken aan beide kanten goudbruin en gaar zijn. Haal ze uit de oven en laat wat afkoelen.

Snijd de ansjovis heel fijn. Roer in een kleine kom de ansjovis, azijn, geperste knoflook, en wat peper door elkaar. Giet er geleidelijk wat olijfolie bij en blijf roeren tot het een gebonden saus is.

Bestrijk de aubergine met wat ansjovissaus.

Hak de oregano fijn.

Zoete-aardappelpuree met limoen salsa

Verhit de oven tot 200 °C.

Snij de aardappels door over de lengte. Schil ze niet. Vet de zoete aardappels in met olijfolie en bestrooi ze met wat zout. Leg ze op de kant van het vruchtvlees op een met bakpapier beklede bakplaat en rooster ze in de oven in 30-35 minuten heel gaar.

Snijd de basilicum en koriander fijn.

Rasp de schil van de limoenen. Meng alles met olijfolie en de uitgeperste knoflook en limoensap.

Maak op smaak met peper en zout

Haal het vruchtvlees uit de aardappel en maak het fijn tot puree. Maak op smaak met peper en zout.

Afwerking

Trancheer het vlees.

Schep wat uienstoof op een bord en leg daar de broccoli op en garneer met de knoflookchipjes.

Leg een plak aubergine op het bord en strooi er wat fijngehakte oregano op.

Maak een bolletje aardappelpuree met een kuiltje waarin de limoensalsa gaat.



Cannoli met kardemom crème

Nagerecht

8 personen

Ingrediënten

Kardemom crème (begin hiermee)

1 blad Gelatine
60 gr. Water
50 gr. Suiker
30 gr. Eigeel
1 gr. Kardemom gemalen
125 gr. Slagroom
125 gr. Mascarpone

Limoen marmelade

80 gr. Limoenen
125 gr. Basterd suiker wit
60 gr. water

Gepocheerde peer

1 theel. Kaneelpoeder
2 gr. Korianderzaad
2 gr. Peperkorrels
1 stuks Steranijs
125 gr. Basterd suiker wit
125 ml. Zoete rode wijn of sherry
2 stuks Peren

Cannoli

60 gr. Zachte boter
50 gr. Glucose
40 gr. Bloem
100 gr. Poeder suiker
50 gr. Amandel meel

Bord opmaak

Eetbare bloemen
Munt blad
Poeder suiker





Bereidingswijze:

Kardemom crème (begin hiermee)

Week de gelatine in koud water.

Kook het water en de suiker tot 110 graden

Klop het eigeel en de kardemom goed door en voeg beetje bij beetje de hete siroop toe.

Voeg ook de gelatine erbij en blijf kloppen tot het koud is. (in koud water)

Klop de slagroom stijf op tot je pieken kunt maken.

Lepel de slagroom en de mascarpone door het eimengsel.

Doe de crème in een spuitzak (geen spuitmond nodig) en laat het een uur afkoelen in de koelkast.

Limoen marmelade

Kook de limoenen 90 minuten tot de schil heel zacht is. Niet het afgewogen water!

Koel de limoenen af in koud water en hak ze fijn

Vul een pan met het afgewogen water, de suiker en de stukjes limoen.

Laat het een half uur inkoken.

Zeef het hete vocht

Gepocheerde peer

Kook een dikke siroop van de wijn, suiker, kaneel, korianderzaad, zwarte peper en ster anijs en het water.

Schil en ontpit de peren.

Snijd ze over de lengte in 4 in parten.

Leg de peer in de siroop en laat ca 10 minuten zacht pruttelen.

De peren moeten al-dente zijn.

Cannoli

Verwarm de oven voor op 160 graden.

Meng alle ingrediënten tot een soepel deeg.

Verdeel het op een dikke stalen bakplaat met bakpapier.

Reken op 8 Cannoli per plaat.

Rol het tussen 2 vellen plat tot 2 mm.

Bak het ca. 12 minuten.

Haal uit de oven en snijd het deeg in vierkanten van 8 cm.

Gebruik de zwarte handschoenen die klaarliggen.

Vouw deze om de koperen pijpjes en laat afkoelen.

Je moet snel werken of de bakplaat af en toe even terug in de oven zetten.

Een 2e bakplaten is ook handig die je 5 minuten later pas in de oven zet dan de eerste.

Bord opmaak

Leg een lange streep marmelade op het bord.

Leg er een stuk warme peer op.

Vul de Cannoli met de crème en leg deze op de peer.

Wat muntblad in reepjes gesneden, eetbare bloem (pluk de blaadjes uit de bloem met een pincet) en poedersuiker.