

Oktober 2026

Amuse

Duo salade eend mango geroosterde biet

Wijn: La Guardiense 'Senete' - Falanghina 2025 Falanghina del Sannio d.o.c. | Italië

Soep

Snoekbaarsquenelles met pompoencrème

Wijn: La Guardiense 'Senete' - Falanghina 2025 Falanghina del Sannio d.o.c. | Italië

tussengerecht

Bao buns met pulled oesterzwam

Wijn: La Guardiense 'Senete' - Falanghina 2025 Falanghina del Sannio d.o.c. | Italië

Hoofdgerecht

Hasselback met wildzwijn

Wijn: Bodegas Iturria 'Tinto' 2020 Toro d.o. | Spanje

nagerecht

Oosters zoet

Wijn: Gianni Doglia - Moscato d'Asti 2024 Moscato d'Asti d.o.c.g. | Italië



Duo salade eend mango geroosterde biet

Amuse

8 personen

Ingrediënten

Bietensalade (1)

400 gr. Bieten
Scheut Olijfolie
Zout en peper
30 ml. Witte balsamico
1 theel. Honing
3 eetl. Dille fijn gehakt
100 gr. Spinazie
Klontje boter
40 gr. Hazelnoten
100 ml. Zure room
2 eetl. Slagroom



Serveren:

Mangosalade met warme eend (2):

2 stuks Mango
75 gr. Sugar snaps
2 stengels Bosui
60 ml. Olijfolie
1 stuks Limoen
2 theel. Honing
4 eetl. Koriander
2 stuks Eendenborst
2 theel. rietsuiker
Scheut Sesamolie

Sla melange



Bereidingswijze:

Bietensalade (1)

Verwarm de oven op 200 C.

Was de bieten en boen ze schoon.

Verwijder de bovenkant (bladkant).

Pak de bieten, scheut olijfolie, peper en zout in in alufolie en rooster ze in de oven 200 C, 45 – 60 min; laat afkoelen en schil ze.

Snijd de biet in fijne brunoise (4x4x4 mm).

Breng de balsamico en honing in een steelpannetje aan de kook; inkoken tot 2/3.

Laat even afkoelen tot warm en meng met de bieten brunoise en laat verder afkoelen..

Meng de dille met de spinazie, verwijder stelen.

Laat de spinazie met de dille slinken in bruisende boter (2 minuten).

Rooster de hazelnoten in een non-stick pan en hak ze fijn in een keukenmachine op pulse-stand, klop de zure room los met de room; voeg wat zout en peper toe.

Serveren

Schep de bietjes in een schaaltje, leg er wat spinazie op, zure room en de gehakte hazelnoten.

Garneer met wat dille

Mangosalade met warme eend (2)

Snij de mango in dikke plakken en vervolgens brunoise (1x1x1 cm).

Blancheer, 2 – 3 minuten, de sugar snaps (draden zorgvuldig verwijderen!) in water met schep suiker en wat zout; koel direct af in ijswater; snij de snaps schuin klein; snij ook de bosui schuin in dunne ringen.

Meng olijfolie met limoensap en honing (maak even vloeibaar 2 minuten in magnetron indien nodig).

Voeg snuf zout en peper toe en de fijngehakte koriander.

Schep de mango, sugar snaps en dressing door elkaar. Zet even apart.

NB: Wees niet zuinig met de koriander, de typische zeepsmaak krijg je niet in dit recept!

Laat het vlees bij aanvang bereiding op kamertemperatuur komen!

Verwijder vliezen en randen van vetlaag en snij de velkant kruislings in tot op het vlees.

Bestrooi die kant met een beetje rietsuiker, peper en zout en sesamolie.

Verhit dun laagje sesamolie en bak de eendenborst hierin, eerst op de velkant (~ 3 minuten tot mooi gekarameliseerd) en dan nog de vleeskant 2 minuten.

Laat 30 minuten rusten, goed ingepakt in folie; afhankelijk van dikte van de borst eventueel rusten in de oven op 100C).

Trancheer de eendenborst



Snoekbaarsquenelles met pompoencrème

8 personen

Soep

Ingrediënten

Quenelles:

250 ml. Melk
50gr. Gezouten boter
10 gr. Fleur de sel
1 theel. Zwarte peper
100 gr. Bloem
50 gr. Tarwegriesmeel
5 stuks Eieren
50 gr. Boter
250 gr. Visvlees van snoek (of andere zoetwatervis)
1 eetl. Fijn zout Piment d'espelette

Pompoencrème:

900 gr. Pompoen
1,5 Kleine uien
30 gr. Boter
2 eetl. Olijfolie
1,5 ltr. Gevogelteaouillon
Snuf Kaneelpoeder
1,5 theel. Nootmuskaat
Zout
1,5 theel. Lichtbruine basterdsuiker
35 ml Slagroom
Peper naar smaak

Afwerking:

Peterselie of koriander





Bereidingswijze:

Quenelles

Maak 16/32 quenelles van ongeveer 40 gram per stuk.

Maak eerst een panade

Verhit de melk in een pan met de in blokjes gesneden boter, breng op smaak met het peper en zout.

Als het kookt de pan van het vuur nemen en de bloem in één keer toevoegen.

Zet weer terug op het vuur en roer met een houten lepel, als de massa loslaat van de wand voeg je het griesmeel toe.

Blijf roeren tot er een deegbal vormt.

Van het vuur af één voor één 3/5 van de eierdooiers toevoegen.

Klop het eiwit op.

Meng de klein gesneden of gemalen vis met het opgeklopte eiwit en zachtgeroerde boter, voeg de panade toe en voeg daarna de resterende eierdooiers en piment toe.

Zet de pan afgedekt minimaal 2 uur weg in de koelkast/vriezer.

Pompoencrème

Schil de pompoen en snijd in stukken, snipper de ui en bak hem met de pompoen in boter en olijfolie.

Als de pompoen licht kleurt schenk je de bouillon erbij tot de groente onderstaat.

Voeg de kruiden toe en laat 40 minuten sudderen op laag vuur.

Pureer de crème met de staafmixer en doe de slagroom erbij

Afwerking

Vorm voor het pochieren de quenelles met 2 lepels.

Pocheer de quenelles 5 a 6 minuten voeg eventueel een bouillonblokje bij het kookvocht

Verdeel de crème over diepe borden en leg er de quenelles in.

Garneer met peterselie en of koriander



Bao buns met pulled oesterzwam

Tussengerecht

8 personen

Ingrediënten

Vulling:

1 stuks Kleine rode ui
1 stuks Limoen
600 gr. Oesterzwammen
50 gr. Winterwortel
7,5 cm Komkommer
½ Rode puntpaprika
6 Takje Koriander
1 stengel Bosui

Bao buns:

300 gr. Bloem
225 ml. Melk
2 theel. Bakpoeder
Zout

Afwerking:

Olie
1 theel. Vijfkruidenpoeder
3 eetl. Hoisinsaus
4 eetl. Smokey barbecuesaus
40 gr. Taugé
Zwart sesamzaad
Sirachasaus





Bereidingswijze:

Vulling

Snij de rode ui in dunne ringen.

Rasp de schil van de limoen(en) en pers het sap van een ½ of 1 limoen.

Meng het limoensap met de rasp en laat de uiringen ca 15 min marinieren.

Scheur de oesterzwammen in dunne reepjes.

Snij de wortel, komkommer julienne.

De paprika in ringetjes

Snij de bosui in fijne ringen

Pluk de blaadjes van de koriander.

Bao buns

Meng in een kom de bloem met het bakpoeder en zout en voeg hier de melk aan toe.

Roer dit tot een samenhangend geheel. Bestuif het aanrecht met bloem en kneed hierop het deeg voor circa 5 minuten tot een bal.

Verdeel het deeg in 8/16 stukken en maak hier 8/16 balletjes van.

Kort bewaren kan onder een vochtige doek.

Druk deze plat tot een ovale vorm. Besmeer de bovenkant met wat sesamolie en vouw ze dubbel.

Breng een laagje water aan de kook in een pan.

Snijd 8/16 stukjes bakpapier die groot genoeg zijn om de buns op te leggen.

Leg de buns op het bakpapier en leg deze in het stoommandje.

Dek af en stoom de buns in circa 10 minuten gaar.

Zorg ervoor dat het mandje niet te vol zit (max 5) zodat er nog stoom bij komt.

Mogelijk moet je dit in 2 keer doen.

Afwerking

Verhit wat olie in een wok of koekenpan.

Voeg de helft van de oesterzwammen toe en roerbak totdat ze wat geslonken zijn.

Voeg de rest van de oesterzwammen toe en bak ca 5 min totdat ze bruin kleuren.

Voeg vijfkruidenpoeder, hoisinsaus en barbecuesaus toe en houdt warm op laag vuur.

Vul de bao buns met paddenstoelvulling, de groenten en garneer met koriander, zwart sesamzaad en bosui.

Serveer met wat druppels srirachasaus



Hasselback met wildzwijn

Hoofdgerecht

8 personen

Ingrediënten

Walnotenpuree:

40 gr. roomboter
1 stuks sjalotten
1 teen knoflook
2 takjes tijm
100 ml. dessertwijn (zoet)
150 ml. kookroom
150 gr walnoten

Hasselback aardappelen:

8 stuks kleine vastkokende aardappels
4 tenen knoflook
4 takjes tijm
40 ml. Olijfolie

Aardappelschuim:

8 stuks vastkokende aardappels
4 Takjes tijm
300 ml. volle melk
300 ml. slagroom

Zwarte knoflooksaus

10 gr. boter
1 bol zwarte knoflook
200 ml. karnemelk

Aardappelstro-paille

4 gr. witte wijnazijn poeder
fijn zout
4 stuks aardappels

Wildzwijn:

800 gr. wildzwijnfilet

Afwerking:

80 gr. boter
60 gr. Peterselie





Bereidingswijze:

Walnotenpuree

Snij de sjalotten en knoflook in dunne plakjes.

Rooster de walnoten.

Smelt de boter op medium warm vuur.

Voeg de sjalot toe totdat deze zacht zijn. Voeg de tijm en knoflook toe en laat 2 minuten mee sudderen.

Voeg de dessertwijn toe en reduceer tot de helft.

Voeg de room en walnoten toe en breng tot kookpunt.

Haal van het vuur af en laat het even afkoelen.

Verwijder de tijm takjes en pureer de massa in de keukenmachine. Spatel de puree in een spuitzak en bewaar deze lauwwarm in de koelkast in een spuitzak.

Hasselback aardappelen

Verhit de oven voor op 200°C.

Pel de knoflook en hak fijn. Rits de rozemarijn en hak fijn. Meng de olijfolie met de knoflook en rozemarijn.

Was de aardappelen grondig. Snijd de aardappel over de breedte in, om de 2 mm en snijd nét niet helemaal door.

Plaats de aardappelen op een ovenrooster met bakpapier. Bestrijk iedere aardappel met de kruidenolie. Bak de aardappelen 45 min. in de oven.

Aardappelschuim

Verhit de oven voor op 200°C. Rooster de aardappels totdat deze volledig gaar zijn.

Snij de aardappels in tweeën en haal het vel er voorzichtig af.

Laat de schil drogen in de oven totdat deze goudbruin is.

Druk de aardappel door een fijne zeef en reserveer.

Verhit de melk en room en voeg de gedroogde schil en tijmtakjes toe. Laat 5 minuten koken zodat de smaak kan intrekken. Zeef de schillen en tijm eruit en voeg de aardappelmassa toe. (Dit mengsel moet dun zijn). Meng zeer goed door elkaar en zeef nogmaals door een fijne zeef.

Breng op smaak met fijn zout en gemalen witte peper en zeef nogmaals door het in een sifon met 2 patronen. Bewaar warm tot gebruik.

Zwarte knoflooksaus

Maal de knoflook tot een pasta.

Verhit de boter in een pan totdat deze goudbruin is en voeg de knoflookpasta toe.

Haal de pan van het vuur en voeg de karnemelk toe. Roer de saus totdat de zwarte knoflookpasta is opgelost. Breng op smaak en reserveer.

Aardappelstro-paille

Meng de azijn poeder en het zout.

Snij dunne frietjes(stro) van de aardappels met de mandoline. Spoel de frietjes goed af onder stromend water. Laat de frietjes drogen.

Verhit de frituurpan op 180°C. Bak de frietjes voor.

Wildzwijn

Smeer de filet in met olijfolie, peper en zout.

Verwarm de sous-vide voor op 58°C.

Snij de filet in meerdere stukken voor betere garing.

Vacumeer de filet en bereid deze in de sous-vide voor minimaal 1 ½ uur.

Afwerking

Klaar de roomboter door deze rustig te verhitten en de eiwit stolsels uit de boter te scheppen.

Verhit de geklaarde boter en bak de wildzwijnfilet op hoog vuur mooi bruin.

Laat de filet rusten in folie.

Frituur de frietjes goudbruin, laat ze uitlekken en bestrooi met azijn- zout mengsel.

Verwarm de knoflooksaus.

Leg de hasselback aardappel op het bord en bestrooi met fijn gesneden peterselie en grof zeezout.

Trancheer het wildzwijn.

Maak dotjes of een streep walnootpuree op het bord, met de filet in het midden met wat pommes paille er naast.

Spuut het aardappelschuim en dresseer de knoflooksaus over het vlees.



Oosters zoet

Nagerecht

8 personen

Ingrediënten

Kokos ijs:

32 gr. Yususap of limoen/mandarijn
360 gr. Kokosmelk
80 gr. Suiker
80 gr. Glucose
120 gr. Wortelsap

Tartelettes:

100 gr. Wit basterdsuiker
200 gr. Boter (zacht)
2 stuks Citroenen - rasp
30 gr. Ei-geel
300 gr. bloem

Gele room:

400 gr. Melk
1 stuks Vanillestok
80 gr. Suiker
40 gr. Eigeel
40 gr. Maizena
40 gr. Gemberrasp

Chocolade:

120 gr. Witte chocolade
4 gr. Ras-el-hanout

Opmaak:

½ stuks Mango
1 stuks Rode peper vers
Atsina cress





Bereidingswijze:

Kokos ijs

Gebruik Yuzusap of meng het vocht van een limoen en een mandarijn. Los de suiker op in warme kokosmelk met de glucose, wortelsap en Yususap.

Koel het af in een bak/spoelbak koud water

Draai hier sorbetijs van.

Zet het in de vriezer en roer het elk half uur even door.

Tartelettes

Meng basterdsuiker, roomboter, citroenrasp, ei en zout in de kitchenaid met de garde.

Vervang de garde voor de driehoek en voeg de bloem toe. Kneed het deeg goed door en laat het rusten in de koeling.

Vet de stalen bakvormpjes in met boter

Rol het deeg plat (2-3 mm) (niet alles in een keer, telkens voor 1 bakje) uit op een bebloemde schone werkbank. Steek een cirkel uit met de grootste steekring. Gebruik een spatel (bij de spuitzakken) om het deeg van de werkbank op te tillen

Bekleed de vormpjes met het harde Wenerdeeg en druk het deeg wat aan, tot bovenzijde rand.

Prik met een vork een hoop gaatjes in de bodem van het deeg.

Bak het in een oven op 150 graden ca. 15 minuten.

Maak wat crumble met het restant en wat roze peperkorrels.

Gele room

Breng 80% van de melk aan de kook in een 2 liter pan met de opengesneden vanillestok.

Meng de rest van de melk met de suiker en eidooier goed door elkaar in een grote kom.

Klop er de maïzena door tot een glad papje.

Giet al roerend met de garde de hete melk in scheuten over het suikermengsel. Kiep alles terug in de pan en breng het roerend aan de zachte kook.

Roer nog 1-2 minuten door tot het mengsel bindt.

Voeg de gemberrasp toe.

Dek het af met plasticfolie direct op de room om vellen tegen te gaan en laat het afkoelen.

Als het nog vloeibaar is kun je het in de tartelettes verdelen.

Eventueel een scheutje melk toevoegen als het te dik is.

Chocolade

Smelt de chocolade met de kruiden au-bain-marie of magnetron. Stort de chocolade op een siliconen matje, spatel

(bij de spuitzakken) het dun af. Leg de mat met de chocolade op een stalen bakplaat en laat het hard worden in de vriezer.

Opmaak

Snijd de mango in dunne frietjes. (misschien over bij voorgerecht)

Snijd de peper in ragfijne ringen.

Schep de gele room in de cups, voeg het ijs toe en de mango. Breek de chocolade en voeg ook toe.

Nog wat peperringen, roze pepers en cress.