

Maandmenu



April 2025

Gerookte zalmbonbon Franse mosterd en komkommersalade

Gestoomde eidooier schuim van appelstroop en croutons

Lente-ui soep

Aubergine lasagne macadamia pesto Pecorinosaus

Lamsbout aardappelsalade en doperwtenpuree

Rijstebrij met advocaatparfait

Mokka

Gerookte zalm bonbon met Franse mosterd en komkommersalade

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
200g 125g 120g 1/2 15g	400g 250g 240g 1 30g	Verse zalmfilet Roomkaas Room (double cream)* Citroen Snuf cayennepeper Dille	Zalmbonbon Snij de verse zalm in blokjes van ongeveer 0,5 x 0,5 x 0,5 cm en bewaar in de koelkast. Schenk de room in een kom, voeg wat citroenrasp, zout en cayennepeper toe, klop de room stijf en zet opzij. Klop de roomkaas met een drupje olijfolie los in een kom Hak de dille fijn, bewaar enkele steeltjes voor de garnering. Meng de verse zalm, opgeklopte room, de roomkaas en de dille met een spatel door elkaar breng op smaak met citroensap.
200g	400g	Gerookte zalm	Leg de gerookte zalm op een stukje folie en snij de zalm in stukje van 6 x4 cm. Leg wat van het mengsel erop en vouw de zijkanten naar elkaar toe. Maak de folie dicht en maak de bonbon rond in de folie. Eventueel kunnen ook enkele kleinere stukjes gerookte zalm gebruikt worden. Leg de bonbons minimaal 20 minuten in de diepvries.
1el 45ml 1,5 1	2el 90ml 3 2	Dijon mosterd Rode wijnazijn Citraensap Olijfolie Sjalot Kommkommer(s) Gemengde sla Olijfolie Dille	Kommkommer Pel en snipper de sjalot, meng met de mosterd, rode wijnazijn, wat citroensap en olijfolie. Snij de kommkommer in dunne plakjes en leg hem in de dressing. Maak eventueel rolletjes van de kommkommer. Afwerking Leg de sla op een bordje, leg er wat kommkommer op, haal de zalmbonbon uit de folie en leg hem op de salade, garneer met wat dressing en wat dille.
			NB * Wat is double cream precies? Het is een volvette room waarvan het vetpercentage rond de 48 procent ligt. Hoewel double cream niet in de schappen ligt, is er nog geen nood aan de man. Je kunt double cream goed vervangen door een mengsel van slagroom en mascarpone. Je hebt hiervoor twee delen slagroom nodig en één deel mascarpone. Klop de slagroom eerst lobbijg en doe daarna de mascarpone erbij en klop het mengsel vervolgens stijf. Tevens zou je de double cream ook kunnen vervangen door crème fraîche.

Gestoomde eidooier met schuim van appelstroop

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
8 st	16 st	Eieren XL	<p>Gestoomde eidooier Tik het kopje van het ei met de eiertikker. Houd twee vingers op het gat en laat het eiwit er uit lopen. Snij een deel van de eierdoos af ter ondersteuning. De dooier hoeft niet per-se heel te blijven.(je kunt ook gepasteuriseerd eigeel uit het pak gebruiken) Giet een beetje water in een grote pan met daarop een stoommand. Stoom de eieren in 3 minuten wat gaar.</p>
2 st 15 g	4 st 30 g	Sjalot Bieslook	<p>Garnering Snij de sjalot heel fijn en blancheer dit 1 minuut. Spoel af onder koud water. Snij de bieslook in kleine ringetjes</p>
2	4	Witbrood snee Peper zout Olijfolie	<p>Croutons Rol de sneetjes brood plat, smeer ze in met olijfolie, zout en peper en snij er kleine blokjes van. Bak ze bruin in de oven op 200 graden. (of salamander)</p>
240ml 32ml 40 g	480ml 64ml 80 g	Appelsap Sushi azijn appelstroop Pro-espuma	<p>Schuim van appelstroop Meng de ingrediënten en verwarm ze even zodat ze goed mengen. Laat afkoelen tot kamertemperatuur en voeg de pro-espuma (voor koude vloeistof) (hoeveel, zie bus) toe. Meng dit goed en doe het in een kikke met 1 of 2 patronen.</p>
8 tl 8 tl 8 tl	16 tl 16 tl 16 tl	Crème fraîche Appelstroop Kaviaar	<p>Afwerking Strooi wat mooi zout op de dooier. Meng de crème fraîche en de appelstroop en leg dit op de dooier. Voeg de sjalot, bieslook en croutons toe. Vul het ei met het schuim en top af met de kaviaar.</p>

Lente-ui soep			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
2 st 12 st	4 st 24 st	Knoflook teen Lente-ui	Hak de knoflook fijn. Hak de lente-ui fijn. Houd 2-4 uien apart voor garnering. Als je alleen het wit gebruikt blijft de soep wit achtig. We gebruiken nu alles.
700ml 800ml 80 gr	1.4 L 1.6 L 160 gr	Kippenfond Kippenbouillon Bloem	Fruit de knoflook en ui aan in de boter (laat het niet kleuren). Voeg de bloem toe en laat dit 5 minuten mee garen. Laat dit ook niet bruin worden. Als het aanbakt, voeg er dan wat fond aan toe (telkens een scheutje). Voeg de rest van de fond en bouillon er aan toe en laat het een kwartier zachtjes koken.
6 st	12 st	Ardenner ham plakken	Pureer de soep. Breng op smaak met eventueel nog wat bouillon poeder.
2 st 2 tak 8 el	4 st 4 tak 18 el	Lente-ui Bladpeterselie Room	Bak de ham plakken krokant onder de salamander op aluminium folie. Breek het fijn
			Afwerking Snij de lente-ui en mooie ringen (Chinoise). Pluk de blaadjes van de peterselie. Strooi de ui, room, peterselie en ham over de soep.

<h1>Aubergine lasagne met pesto van macadamianoten en pecorinosaus</h1>			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
75g 2 50g 75g 45g 55g 165g	100g 3 75g 100g 65g 80g 240g	Macadamianoten Knoflook Spinazie Basilicum Parmezaanse kaas Olijfolie Zonnebloemolie Zout en peper	<p>Pesto van macadamianoten Breng wat water aan de kook in een steelpan. Halveer de knoflook. Kook de knoflook een paar seconden en spoel af onder koud water. Kook de spinazie een paar seconden en spoel af onder koud water. Knijp de spinazie goed uit. Doe de knoflook, spinazie, basilicum, macadamianoten, Parmezaanse kaas en olijfolie, zonnebloemolie wat zout en peper in de magimix en draai er een mooie pesto van. (voeg de olijfolie niet allemaal tegelijk toe, de pesto moet niet te nat zijn)</p>
4 3 75g	8 6 150g	Lasagne vellen, gedroogd Aubergines Parmezaanse kaas Olijfolie Peper en zout	<p>Lasagne Breng het water aan de kook met wat zout en kook de lasagne vellen volgens de aanwijzing op de verpakking. Leg ze op een theedoek om te drogen. Steek de pastavellen vervolgens uit met een kookring iets kleiner dan de plakken aubergine. Snijd de aubergine (2 plakken per persoon) ongeveer 1 cm dik. Steek uit met een kookring waardoor het vel weggesneden wordt. Bak de aubergine in hete olie bruin. Bestrooi met wat peper.</p> <p>Rasp de Parmezaanse kaas.</p> <p>Leg per persoon een plak aubergine op een ovenplaat met bakpapier. Doe er wat pesto op en vervolgens een uitgesneden lasagne vel. Bestrooi dat met geraspte Parmezaanse kaas. Herhaal dit zodat een torentje van twee laagjes ontstaat. Tot slot nog een beetje pesto bovenop leggen met geraspte Parmezaanse kaas. Zet 5-8 minuten in de oven. (180 graden)</p>
125g 300ml 100ml	190g 450ml 150ml	Pecorino Water kookroom	<p>Pecorinosaus Breng voor de pecorinosaus het water aan de kook met wat zout. Voeg de room toe en verwarm het opnieuw (niet koken) verwarm het opnieuw. Rasp de pecorino heel fijn en voeg dat beetje bij beetje toe aan de room waarbij je goed met een garde blijft roeren zodat de kaas oplost en er geen klontjes ontstaan. Schuim tot slot de pecorino saus op met een staafmixer eventueel met wat lecithine.</p> <p>Meer weten over schuim maken met lecithine kijk op: www.sjefkoken.nl/kooktechnieken/schuim</p> <p>Afwerking Leg de lasagne op een bord en lepel het pecorino schuim en een beetje saus er omheen. Je kunt het extra mooi maken door te garneren met enkele sliertjes aubergine schil die je daarvoor kort bakt.</p>

Lamsbout, aardappelsalade en doperwtenspuree			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
1,2 kg 4 1el 8	2kg 8 2el 16	Lamsbout tenen knoflook rozemarijn gehakt +wat takjes rozemarijn tenen knoflook ongepeld	Lamsbout Pers de tenen knoflook en wrijf de lamsbout in met de knoflook, en rozemarijn. Besprenkel met olijfolie, peper en zout. Laat dit marineren. Verwarm de oven op 200 graden. Zet de lamsbout niet te vroeg in de oven om doorslaan te voorkomen!! Leg de lamsbout in een braadslee en voeg nog wat takjes rozemarijn en de ongepelde knoflook toe. Braad in de oven in ongeveer een uur mooi rosé. Kerntemperatuur 60 graden. Neem uit de oven en dek af met alufolie en laat 15 minuten rusten. Schenk het overtollig vet uit de braadslee en verwijder de knoflook en de rozemarijntakjes. Bewaar de knoflook. Zet de braadslee op het vuur.
400ml 1 el 1el 3	800ml 2 el 2el 6	kippenfond balsamico tomatenpuree ansjovisfilets op olie	Saus Voeg de fond, azijn, tomatenpuree en de gehakte ansjovis toe en laat 5 minuten koken. Zet het vuur uit. Verwarm de saus vlak voor het serveren en voeg de sappen van het vlees toe.
1kg 3 el 2 el 1tl 2 el 2 el 4el	2kg 6el 4el 2tl 4el 4 el 8el	kleine nieuwe aardappels, ongeschild olijfolie extra vierge citroensap suiker kappertjes, afgespoeld dille gehakt peterselie gehakt	Aardappelsalade Kook de aardappels in zout water gaar. Laat uitlekken en even droogstomen. Halveer ze en snij grote aardappels in vieren. Klop de olijfolie met het citroensap, de suiker en de kappertjes door elkaar. Breng op smaak met zeezout en zwarte peper. Schep dit met de dille en de peterselie door de warme aardappels.
1 2 250ml 500g snuf 2el	2 4 500ml 1kg 4el	ui gesnipperd tenen knoflook fijngesneden kippenbouillon diepvriesdoperwtens suiker munt gehakt	Doperwtens Verhit wat olijfolie in een pan en fruit de ui 5 minuten. Voeg de knoflook, de erwten, bouillon en suiker toe en laat dit 15 minuten zachtjes koken. Pureer met de stamper en voeg de munt toe. Breng op smaak.
75g	150g	waterkers	Afwerking Verdeel de waterkers over de borden en leg hier een plakvlees op met een knoflookje. Serveer met de saus, de aardappels en de erwtenpuree.

Rijstebrij van Joris Bijdendijk			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
2 30g 4el 120g 2el	4 60g 8el 240g 4 el	eidooiers suiker advocaat slagroom opgeklopt advocaat	Advocaatparfait Eidooiers, suiker en 4 cq. 8el advocaat au-bain-marie opkloppen. Wat af laten koelen. Kwart van de geslagen room door het mengsel spatelen. Vervolgens de rest van de slagroom en de 2 of 4el advocaat voorzichtig door spatelen. Mengsel in siliconenmal gieten, afdekken en invriezen.
280ml 8 100g 5 4 80g	560ml 16 200g 10 8 160g	melk limoenblaadjes vers uit de diepvries suiker eidooiers blaadjes gelatine roomboter	Crèmeux met limoenblad Gelatine in koud water weken. Melk met de limoenblaadjes aan de kook brengen afgedekt 20 minuten laten trekken verwijder de blaadjes. Eidooiers en suiker opkloppen, wat hete melk toevoegen en dat mengsel weer bij de rest van de melk gieten (familie maken). Op laag vuur al roerend laten binden. Gelatine uitknippen en al roerend toevoegen. De boter in kleine porties doorroeren en het geheel zeven. Verdeel de crèmeux over de martiniglazen. Laat opstijven in de koeling.
100g 270ml 70ml 35g ½	200g 540ml 140ml 70g 1	Dessertrijst melk slagroom suiker vanillepeul en merg	Rijstebrij Brenge de melk met de room, het vanillemerg en de peul aan de kook en laat op laag vuur even trekken. Voeg de rijst toe, breng al roerend aan de kook en laat de rijst onder een deksel van bakpapier(cartouche) zachtjes in 20 minuten gaarkoken. Roer regelmatig door en voeg zo nodig wat extra melk toe, het moet lekker smeutig zijn. Voeg de suiker toe als de rijst gaar is. Laat, afgedekt met plasticfolie, afkoelen
40g 40g 40g 40g snuf	80g 80g 80g 80g snuf	bloem witte basterdsuiker zachte roomboter geraspte kokos zout	Kokoscrumble Verwarm de oven voor op 150 graden. Meng alle ingrediënten met de vingers tot een kruimelig deeg. Verdeel dit op een bakplaat en bak het 15 minuten goudbruin in de oven. Schep regelmatig om.
70g 2el 2 el 1 ½ 100g	140 g 4el 4 el 2 1 200 g	abrikozenpuree suiker water limoen voor het sap vanillepeul en merg gedroogde abrikoos	Abrikozencompôte Snij de gedroogde abrikoos brunoise. Abrikozenpuree, suiker, water, limoensap en vanille aan de kook brengen en het geheel door een zeef over de stukjes abrikoos gieten, afdekken en af laten koelen.
1 200ml 50ml 25g 25ml	2 400ml 100ml 50g 50ml	blaadjes gelatine melk slagroom suiker vanillelekeur met vanillesiroop(Monin)	Vanilleschuim Week de gelatine in koud water. Breng wat melk met de suiker aan de kook en los de uitgeknepen gelatine erin op en giet dit door een zeef. Voeg de rest van de ingrediënten toe en meng goed. Het moet sterk op smaak zijn. Giet dit in een kidde en laat koud worden. Draai er 1 koolzuurpatronen op. Let op in de kidde kan maar maximaal 250ml vocht!

			<p>Opmaak</p> <p>Maak de rijstebrij lauwwarm en schep er abrikozencompote door. Op de limoencrèmeux komt een schep warme smeùige rijstebrij met abrikoos(voeg zo nodig bij opwarmen melk toe), daarop flink wat kokoscrumble, druk hier in de advocaatparfait en bedek tot slot het geheel met vanilleschuim.</p>
--	--	--	--



1. Zalmbonbon en gestoomde eidooier



2. Lente-ui soep



3. Aubergine lasagne



4. Lamsbout aardappelsalade



5. Rijstebrij advocaatparfait

