



April 2025

Kropsla met forel en ei

Coquilles met triple Bier, lamsoor bloemkool en romanesco

Umami paddenstoelen lasagne met kaassaus

Lamsfilet met gekonfijte tomaat en gegrilde courgette

Sinaasappelbavarois, sinaasappelsorbet, gekonfijte sinaasappel, meringue met Grand Marnier

Wijnen:

VG:	Chateâu lestrille,	Bordeaux rose 2019 13%	9.99
TG1:	El Coto blanco,	Rioja 2023 12%	11.99
TG2:	Abadal Franc	Cabernet Franc, Sumoll, Mandó 13.5 %	13.99
HG:	Spier	Pinotage 2022 14%	7.99
NG:	Zebo	Moscato frizzante 7%	8.99

Alle receptuur is voor 10 personen

Receptuur is afkomstig van diverse zusterclubs

Kropsla met forel en ei

Ingrediënten		
Voor 10 personen		
Kippenbouillon 1400 ml kippenbouillon	Crèmesoep van kropsla 3 st kropsla 6 st sjalot Sansa olijfolie 9 takjes tijm 2 bos kervel 1000 ml kippenbouillon 500 ml room peper zout	Eidooier zonnebloemolie 10 st eieren Maldonzout
Forel 4 st forel 50 g zout 800 ml water fijne rookmot		

Kippenbouillon

1. Maak 1400 ml kippenbouillon volgens basis receptuur.

Forel

2. Maak pekewater van het zout en 800 ml water.
3. Los het zout op en laat afkoelen tot koud!
4. Maak indien nodig de forel schoon en leg deze minimaal een uur in het pekewater.
5. Laat de forel vervolgens drogen.
6. Strooi wat rookmot op de bodem van de rookoven.
7. Rook de forel voor 15 minuten bij ongeveer 75°C.
8. Laat met gesloten deksel nog 30 minuten afkoelen in de rookoven.
9. Fileer de gerookte forel.

Crèmesoep van kropsla

1. Was de kropsla, pluk deze en houd enkele mooie blaadjes apart.
2. Snijd de rest van de kropsla grof.
3. Snipper de sjalot en fruit deze aan in een scheutje olijfolie.
4. Voeg de geriste tijm, de grof gesneden kropsla en 2/3 van de kervel toe.
5. Laat even smoren, kruid met peper en zout naar smaak.
6. Blus af met een beetje kippenbouillon en voeg de room toe.
7. Laat nog enkele minuten pruttelen en mix het vervolgens glad met de staafmixer.
8. Indien de soep te dik is, voeg dan nog wat kippenbouillon toe, eventueel mixen herhalen.

Eidooier

1. Verwarm de olie op 50°C in de oven.
2. Scheid de eieren en zorg ervoor dat al het eiwit verwijderd is.
3. Plaats de dooiers in de olie voor 3-4 minuten. (De olie kan hergebruikt worden.)

Presenteren

1. Neem een warm kombord.
2. Snijd de kropsla klein en leg dit onderop in het bord.
3. Pluk de gerookte forelfilets in stukjes en leg deze op de kropsla.
4. Haal de dooier voorzichtig uit de olie en plaats op het gerecht.

5. Garneer met de rest van de kervel.
6. Schenk de crèmesoep van kropsla in kleine schenkkommetjes en presenteer naast het bord.

Coquilles met triple bier, lamsoor bloemkool en romanesco

Ingrediënten Voor 10 personen		
Bloemkool crème ½ bloemkool 30 g boter 10 ml room 10 ml melk citroensap Olijfolie peper en zout	Lamsoorsalade 1 romanesco 150 g lamsoor 30 g boter peper	Coquilles 20 coquilles fleur de sel Peper zout 50 ml olijfolie 3 el citroensap
Bier-limoenjus 4 sjalotten 10 champignons 100 ml noilly prat 250 ml St. Bernardus triple 200 ml gevogeltefond (naar smaak) limoensap van 2 limoenen 1 tl lecithine	Krokante bloemkool 1/2 bloemkool 100 g tempurabloem 75 g wodka 75 g water 150 ml zonnebloemolie 50 g gembersiroop 50 g sojasaus 50 g ketjap manis 50 g bruine suiker	Eindbewerking en presentatie enkele blaadjes munt citroenrasp furikakekruiden

Bloemkool crème

1. Snijd de bloemkool in roosjes, deze zijn voor de krokante bloemkool.
2. Snijd de overige bloemkool klein en fruit in boter.
3. Voeg de room en melk toe en kruid naar smaak met peper en zout en laat dit gaar worden.
4. Giet af (vang vocht op voor beetje doormengen later).
5. Maal de bloemkool fijn in de blender (en druk eventueel door zeef).
6. Maak een mooie emulsie door nog wat boter, citroensap en olijfolie toe te voegen.
7. Houd warm in warmhoudkast.

Bier-limoenjus

1. Snipper de sjalot.
2. Fruit de sjalot en de champignons in boter en blus af met Noilly Prat en een deel van het tripelbier.
3. Reduceer tot een derde en voeg de gevogeltefond en een deel van het limoensap toe.
4. Laat het mengsel licht indampen, zeef de jus, voeg nog een beetje bier en limoensap naar smaak toe en klop op met een tl lecithine.

Lamsoorsalade

1. Snijd de romanesco in roosjes, blancheer even en fruit in boter samen met de lamsoor.
2. Kruid met peper.

Krokante bloemkool

1. Snijd de bloemkool in gelijke kleine roosjes.
2. Maak een tempurabeslag van de bloem, water en de wodka.
3. Haal de roosjes door het beslag zodat ze bedekt zijn met een dun laagje.
4. Frituur de roosjes bruin en krokant op 180 graden en laat het goed uitlekken op keukenpapier.
5. Lak: breng de olie, gembersiroop, sojasaus, zoete ketjap en suiker aan de kook en laat 1 minuut goed doorkoken. Laat deze lak afkoelen tot kamertemperatuur en roer dan nog eens goed door.
6. Zet weg tot eindbereiding.

Coquilles

1. Dep 10 coquilles goed droog en bak 2 minuten op hoog vuur tot krokant, á la minute en niet teveel tegelijk bakken.
2. Doe de overige 10 coquilles 1 minuut in de oven van 100 graden.
3. Snijd in dunne plakken en marineer in citroensap, olijfolie, peper en zout.

Eindbewerking en presentatie

1. Zet de coquilles nog 1 minuut in de oven.
2. Zet een koekenpan op hoog vuur tot deze gaat walmen. Doe de krokante bloemkool in de pan met een scheut van de lak en schep snel om in de pan zodat de lak de roosjes rondom bedekt.
3. Serveer met de furikakekruiden.
4. Smeer de bloemkoolcrème mooi dun op het bord.
5. Leg hierop de gebakken en gemarineerde coquilles, de bloemkool, de romanesco en de gestoofde blaadjes lamsoor.
6. Dresseer met takjes munt en een beetje citroenrasp.
7. Serveer de bier-limoenjusz apart bij.

Umami paddenstoelen lasagne met kaassaus

Ingrediënten		
Voor 10 personen		
Lasagne		Kaassaus
25 gr gedroogd eekhoorn-tjesbrood	1 blikje (à 400 gram) polpo (gehakte tomaten)	2 teen knoflook, fijngehakt
2 el olijfolie, plus iets extra	400 ml (paddenstoel)bouillon	400 ml slagroom
1 ui, grof gehakt	200 ml melk	150 gr geraspte Parmezaanse kaas
3 tenen knoflook, fijngehakt	2 el sojasaus	zeezout en zwarte peper
3 takjes tijm	zeezout en versgemalen zwarte peper	
2 portobello's, fijngehakt	2-3 el balsamicoazijn	
250 gr gemengde paddenstoelen, fijngehakt	150 gr geraspte Parmezaanse kaas	
1 el (liefst rode) miso	ca. 10 (volkoren) lasagnebladen	
2 el tomatenpuree	250 gr ricotta	
	1 ei	

Lasagne

1. Week het eekhoorn-tjesbrood in 300 ml warm water.
2. Verhit de olijfolie in een flinke stoofpan.
3. Fruit er de ui in, voeg na 6-7 minuten de knoflook en de tijm toe.
4. Voeg alle paddenstoelen toe en bak op middelhoog vuur tot de paddenstoelen beginnen te zweten en gaar worden.
5. Roer dan de tomatenpuree en de miso erdoor en bak alles goed uit tot het zoet ruikt.
6. Giet de inhoud van het blikje tomaten erbij, spoel het blikje boven de pan uit met de bouillon.
7. Schep de geweekte paddenstoelen erdoor en giet het weekvocht door een zeef boven de pan erbij.
8. Roer de melk erdoor.
9. Laat de saus aan de kook komen en draai dan het vuur lager zodat de saus zachtjes pruttelt.
10. Roer de sojasaus erdoor, zet het deksel bijna helemaal op de pan en laat de saus nog zo'n 25 minuten sudderen.
11. Proef en breng hem daarna verder op smaak met zout, veel peper en een scheutje balsamicoazijn.
12. Roer in een andere kom de ricotta los met 2/3 van de Parmezaanse kaas en het ei.
13. Vet een cakevorm van 1,5 liter in.
14. Schep een lepel saus op de bodem, bedek met lasagnevellen, schep er een laagje ricotta over, smeer het uit, beleg met lasagnevellen, schep er saus op en ga door tot alles op is.
15. Bestrooi de bovenste laag met de rest van de kaas.
16. Schuif de lasagne in een voorverwarmde oven op 180°C en bak hem 35 minuten of tot hij goed gaar is.
17. Laat afkoelen en snijd dan in 10 plakken.

Kaassaus

1. Verwarm de slagroom met de knoflook en laat het 5 minuten zachtjes inkoken.
2. Roer de kaas erdoor tot een gladde saus. Breng op smaak met wat zout, en veel zwarte peper. Snij de koude lasagne in dikke plakken en bak ze per 2 stuks in een hete koekenpan in een scheutje olijfolie krokant. Serveer ze met de kaassaus.

Presentatie

1. Bak de plakken lasagne kort aan.
2. Plaats een plak in een kombord.
3. Giet er kaassaus omheen.

Lamsfilet met een basilicumkorstje met gekonfijte tomaat en gegrilde courgette

Ingrediënten		
Voor 10 personen		
Lam 1000 g lamsfilet 30 g bloem 70 g basilicum 100 g zachte roomboter 20 ml druivenpittenolie	Gegrilde courgette 2 courgettes olijfolie Lamsjus 2 kilo lamsbotten 1 ui 500 g winterwortel 1 prei 10 ml olijfolie 2 blikjes tomatenpuree	5 takjes tijm 1 tak rozemarijn 1 flinke scheut rode wijn water ½ tl ras el hanout 200 g boter peper en zout Eindbereiding en presentatie <i>warme borden</i>

Lam

1. Dep de lamsfilet droog. Kruid de filet met zout en peper.
2. Verhit een koekenpan met olie en bak hierin de lamsfilet kort aan alle kanten bruin.
3. Haal de filet uit de pan en laat het filet afkoelen.
4. Dep de lamsfilet droog.
5. Was de basilicum en pluk de blaadjes. Hak in een keukenmachine de basilicum fijn met de boter.
6. Voeg bloem, zout en peper toe en meng het geheel tot een deeg.
7. Haal het mengsel uit de keukenmachine. Rol het mengsel uit tussen twee lagen vershoudfolie. Snijd de plak op maat.

Gekonfijte tomaat

1. Verwarm de oven voor op 150 °C.
2. Was de tomaatjes. Halveer de tomaatjes. Hussel ze door de olie met de geperste knoflook, zout en peper. Verdeel ze over een met bakpapier beklede bakplaat. Rits de blaadjes van de verse kruiden en bestrooi de tomaatjes met de kruiden.
3. Gaar de tomaatjes in ongeveer 20 minuten.

Gegrilde courgette

1. Was de courgettes.
2. Schaaf de courgette met een mandoline in lange dunne plakken.
3. Bestrijk de plakken licht met olijfolie.
4. Verhit een grillpan en grill de courgette plakken a la minute kort aan beide kanten in een mooie ruit.

Lamsjus

1. Verwarm de oven voorop ca. 180 °C.
2. Doe de botten in de schaal en bak ze in de oven mooi bruin.
3. Snijd de ui, de winterwortel en de prei grof.
4. Verhit vervolgens in een pan de olie en bak de gesneden groenten aan.

5. Voeg de tomatenpuree en de gebruikte botten erbij.
6. Voeg vervolgens de wijn, de tijm en de rozemarijn toe. Voeg er zo veel water bij tot alles onder het water staat.
7. Laat het geheel zachtjes inkoken. Als het niveau van de jus te laag wordt, dan bijvullen met water. Zodra de jus na enige tijd is ingedikt de botten verwijderen en de jus zeven. Vervolgens de jus afmaken met ½ tl ras el hanout en naar smaak met peper en zout eventueel wat port.
8. Monteer de saus met boter zodat deze licht gebonden is.

Eindbewerking en presentatie

1. Bak het lamsvlees om en om zodat deze een bruin korstje heeft en nog roze van binnen is.
2. Leg de basilicumkorst over de bovenkant van de gebakken lamsfilet. Druk stevig aan. Leg kort even onder de salamander grill zodat de korst knapperig wordt.
3. Laat het lam even rusten voor het aansnijden.
4. Serveer het vlees op warme borden met tomaatjes en de gegrilde courgette. Maak met de dispenser een spiegeltje waar het vlees op wordt gelegd. Serveer aan tafel het restant van de jus met de dispenser.

Sinaasappelbavarois, sinaasappelsorbet, gekonfijte sinaasappel, meringue met Grand Marnier

Ingrediënten		
Voor 10 personen		
Sinaasappelmeringue 1 sinaasappel ½ citroen 120 g eiwit 200 g fijne kristalsuiker 5 ml Grand Marnier	Abrikozenbavarois 500 ml abrikozenpuree 500 ml slagroom 100 g suiker 14 g gelatine	Eindbereiding en Presentatie 160 g pistachenoten (roosteren)
Gekonfijte sinaasappel 3 sinaasappels 100 g suiker 150 ml water	Sinaasappelsorbet 600 ml volle melk 5 sinaasappels 350 g fijne kristalsuiker	

Sinaasappelmeringue

1. Was de sinaasappel. Pers de sinaasappel en zet het sap klaar voor de sinaasappelsorbet.
2. Rasp de schil.
3. Doe het eiwit in een kom. (let op dat deze schoon is, wrijf eventueel in met een halve citroen).
4. Voeg de Grand Marnier en de sinaasappelrasp toe.
5. Klop het eiwit en voeg geleidelijk de suiker toe. Klop onder een hoge stand het eiwit stevig (zodanig dat je de kom ondersteboven kunt houden zonder dat het eiwit eruit valt).
6. Doe het schuim over in een spuitzak en spuit op een met bakpapier beklede bakplaat platte schijven van 1 cm hoog met een doorsnee van ca 5 cm.
7. Zet de meringue in een oven op 100 °C. Bak gedurende ca 1,5 uur tot de buitenkant hard is en de binnenkant zacht en wat kleverig.

Gekonfijte sinaasappel

1. Was de sinaasappels. Schil het oranje laagje er netjes vanaf en pers ze vervolgens uit.
2. Bewaar het sap voor de sinaasappelsorbet.
3. Snijd de schil van de sinaasappels in dunne reepjes van 5 mm. Let erop dat er zo weinig mogelijk wit meekomt (het wit smaakt bitter).
4. Doe de schilletjes in een pan en zet ze net onder water met een beetje zout. Kook de schilletjes 1 minuut. Giet de schilletjes af en zet ze opnieuw onder water (nu zonder zout) en kook 1 minuut. Herhaal deze bewerking zodat de schilletjes drie keer zijn gekookt. Giet af en laat ze enigszins afkoelen.
5. Kook het water met de suiker totdat de suiker is opgelost.
6. Doe de schilletjes erin en laat het ca. 30 minuten trekken.
7. Verwarm de oven voor op 100°C. Laat de schilletjes uitlekken en droog ze in de oven op een vel bakpapier. Duur ca. 35 minuten.

Abrikozenbavarois

1. Week eerst de gelatine in koud water.
2. Verwarm de abrikozenpuree met de suiker totdat de suiker geheel is opgelost. Haal de puree van het vuur.
3. Voeg de geweekte en uitgeknepen gelatine bij de abrikozenpuree. Laat dit afkoelen, totdat ze begint te geleren.
4. Klop de slagroom op.
5. Voeg het abrikozenmengsel als spatelend bij de opgeklopte slagroom en verdeel dit over 16 kleine vormpjes (siliconen).
6. Laat ze 2 uur in de koelkast opstijven voordat ze uit de vormpjes worden gehaald.
7. Haal de bavarois uit de vormpjes door ze een paar seconden tot aan de rand van het vormpje in een bak met heet water te zetten. Schud aan het vormpje en zet de bavarois zo op het bord.

Sinaasappelsorbet

1. Was de sinaasappels. Rasp de schil van de sinaasappels. Pers de sinaasappels uit.
2. Vul het verse sinaasappelsap aan met het sinaasappelsap van de meringue en de gekonfijte sinaasappel tot 600 ml.
3. Meng de melk, de suiker, de sinaasappelpulp en het sinaasappelsap.
4. Verwarm het mengsel kort tot de suiker goed is opgelost. Proef of het voldoende zoet is.
5. Zet het mengsel weg in de koelkast tot een anderhalf uur voor de eindbereiding.
6. Haal het mengsel uit de koelkast en doe dit in de ijsmachine ca 30 minuten voordat wordt gestart met de opmaak van het dessert.
7. Voeg de helft van de stukjes gekonfijte sinaasappel toe.
8. Draai ijs in de machine en start met de opmaak van het dessert.

Eindbereiding en Presentatie

1. Hak de pistachenoten grof en rooster ze.
2. Plaats de bavarois op de leisteek en leg daarnaast de meringueschijf.
3. Serveer een bolletje sinaasappelsorbet op de meringue.
4. Garneer het ijs en de bavarois met wat pistache en gekonfijte sinaasappelschilletjes.
5. Serveer zo snel mogelijk want het ijs smelt snel.