

Menu januari 2026

Les Dames Blanches

Marloes Voogsgeerd

Jolien Krabbe

Bernadette Kim

Anita Kooi

Borrelhap

Bao bun met Koreaanse kip en bier

Voorgerecht

Shisoblad gevuld met gehakt

Serehstengel met gamba gehakt

Sticky gehaktballetjes

Tussengerecht

Seafood salade met mosterddressing

Hoofdgerecht

Koreaans stoofvlees & Bulgogi (entrecote) op slablad

Oi Sobagi (gevulde komkommer)

Zoete aardappelpuree &

Spinazie Namul

Nagerecht

Hotteok (pannenkoek met walnoot, kaneel en suiker)

Mango ijs

Borrelhap (3 personen)

Bao bun met Koreaanse kip en bier

Kip 1 kilo kippendij filet 500 ml karnemelk 10 gr. zout 10 gr. knoflookpoeder 10 gr. gemberpoeder Coating: 250 gr maizena 250 gr tempura meel 5 gr.zout Saus: 10 ml sojasaus 30 ml mirin 20 ml rijstazijn 20 gr goyujang pasta 30 gr honing 5 ml sesamolie 20 gr bruine suiker 10 gr knoflookpoeder 10 gr gemberpoeder 2 liter zonnebloemolie om te frituren Buns 16 mini Bao buns Bereiding Garnituur 1 grote rode ui 1 komkommer 40 gr koriander 25 gr pinda 10 gr sesamzaadjes Opmaak 8 flesjes Koreaans bier (Cass)	Snijd de kip in stukjes (3 à 4 pp voor in de bun) Meng voor de marinade de karnemelk, zout, gember en knoflook en marineer de kip zo lang mogelijk. Meng alles door elkaar. Klop alle ingrediënten tot een gladde saus en verwarm 3 a 4 minuten in een (koeken)pan. Hiermee wordt de dubbel gefrituurde kip met een siliconenkwest ingesmeerd, of je kunt de gefrituurde kip in de sauspan husselen zodat de saus goed om de kip komt. Verhit de olie tot 160 graden Bewaar de olie voor de volgende groep Stoom de buns in porties, circa 10 minuten in 2 (dubbele) stoommanden Haal de kip uit de marinade, laat een beetje uitlekken en haal in porties door de coating. Frituur de kip 2x in porties, de eerste keer circa 3 minuten. Herhaal dit nogmaals, alle kipstukjes worden dus 2x gefrituurd! Frituur de 2e keer tot goudbruin. Smeer de kipstukjes direct, nadat ze voor de 2^e keer uit de frituur komen, met een siliconenkwest in met de verwarmde saus of schud om in de sauspan Snijd de ui en komkommer heel dun op de mandoline Pluk de blaadjes van de stengels koriander Rooster de pinda's en hak fijn Rooster de sesamzaadjes Open de gestoomde buns en doe de gelakte kip ertussen. Daarop komt het garnituur. Serveer met een glaasje Koreaans Cass bier aan de bar
--	---

Voorgerecht (3 personen)

Shisoblad gevuld met gehakt
 Serehstengel met gamba gehakt
 Sticky gehaktballetjes

Serehstengel met gamba gehakt 8 serehstengels 500 gr rundergehakt 250 gr gamba (rauw en gepeld) 1 kleine ui 3 tenen knoflook 6 cm gember, duimdik 10 ml vissaus 5 ml sesamolie	Halveer de stengels in de lengte en kneus ze. Maal de schoongemaakte ui, knoflook en gember fijn in de mini magimix. Maal de gamba's fijn in de mini magimix. Kneed nu alle ingrediënten goed door elkaar en verdeel het in 16 gelijke porties. Kneed elke portie om het dikke deel van de halve serehstengel (ongeveer 1/3 ^e deel) . Kort zo nodig in. Leg te rusten op een ingeoliede metalen plaat Bak ze vlak voor het uitserveren rondom bruin in een laag zonnebloemolie in een koekenpan.
Shisoblad gevuld met gehakt 16 GROTE shisobladeren	Spoel, alleen indien absoluut noodzakelijk, de bladeren af en dep ze dan echt goed droog
Vulling: 225 gr rundergehakt 2 teen knoflook 30 gr ui (schoon) 1 stengel bosui 120 gr zachte tofu 20 ml Kikkoman 10 gr sesamzaadjes Peper naar smaak 5 gr suiker	Snijd de uien heel fijn, pers de knoflook, snijd de bosui in hele dunne ringetjes. Lek de tofu uit en dep droog, snij/trek in kleine stukjes. Rooster de sesamzaadjes Meng alle ingrediënten van de vulling goed door elkaar. Doe de vulling op 1 helft van het blad (tot aan de nerf), vouw de andere helft er overheen en druk aan. Bestrooi met een beetje bloem en leg het op een met bakpapier belegde plaat tot aan gebruik.
4 eieren 100 gram bloem Zonnebloemolie	Klop de eieren los in een diep bord. Haal de bladeren door de bloem en schud het overtollige er af en haal ze door het eimengsel. Bak beide zijdes in porties in een laagje zonnebloemolie. Bij voorkeur in een non stick pan.
Dipsaus shisoblad 60 ml sojasaus 30 gr suiker 20 ml azijn 10 ml water 25 gr sesamzaad	Rooster de sesamzaadjes en meng alle ingrediënten tot een saus en zet weg tot gebruik. Serveer de dipsaus in een apart kommetje.

Sticky gehaktballetjes 400 gr rundergehakt 75 gr panko 15 ml sesamolie 30 ml sojasaus 30 gr gochujang 2 tenen knoflook 2 cm gember 1 ei Sesammayonaise: 100 gr mayonnaise 7 ml sesamolie 7 gr gochujang(naar smaak) 10 gr sesamzaad 1 stengel bosui 1 rode peper Lak: 70 ml sojasaus 70 ml water 70 ml mirin 25 ml sesamolie 60 gr bruine suiker 3 tenen knoflook 3 cm gember Bereiding Eindopmaak:	Pers de knoflook en rasp de gember. Meng het gehakt met alle ingrediënten en kneed goed door. Verdeel in 16 porties, draai er balletjes van en laat rusten op een ingeoliede metalen plaat. Meng alles goed door elkaar, doe in een spuitfles met kleine mond en zet weg tot gebruik. Rooster de sesamzaadjes en snijd de bosui in hele fijne ringetjes en de peper in hele dunne sliertjes Dit komt bij het uitserveren op het sticky balletje. Pers de knoflook en rasp de gember Voeg alles samen en zet weg tot gebruik. Bak de gehaktballetjes vlak voor het uitserveren rondom bruin. Haal ze uit de pan, en doe de ingrediënten van de lak in dezelfde pan en breng aan de kook. Voeg de balletjes toe en schud de balletjes rond totdat de lak goed is opgenomen. Spuit bij het uitserveren dunne streepjes mayo over het gelakte balletje en doe de sesamzaadjes , de pepersliertjes en bosuiringetjes er over. Plaats het Shisoblad in het midden van een leisteek en het kommetje dipsaus erboven. Het sticky gehaktballetje komt er links van. Spuit daar dunne streepjes mayo over en doe de sesamzaadjes , de pepersliertjes en bosuiringetjes er over. De serehstengel komt rechts.
--	--

Tussengerecht (3 personen)

Seafood salade met mosterddressing

Garnituur 320 gr Aziatische peer 450 gr winterpeen 450 gr komkommer 1 citroen 16 kleine pijlinktvis bloem zonnebloemolie 48 gambas rauw en gepeld roomboter 48 mosselen 30 gr bloem 1 glas witte wijn roomboter 16 coquilles roomboter 400 gr krabvlees Dressing 20-30 gr mosterdpoeder 140 gr fijne suiker 50 ml melk 120 ml appelazijn 10 gr krokante chili olie 10 ml Koreaanse sojasaus Zout naar smaak Opmaak 2 bakjes Mustard Cress	Schil de wortel. Snijd de peer (met schil) julienne. Snijd de komkommer (met schil en zonder zaadlijst) julienne. Snijd de wortel julienne. Alles op de mandoline, apart van elkaar. Doe een beetje citroensap over de peer om verkleuring tegen te gaan. Zet weg tot gebruik. Snijd de tentakels (boven de ogen) er af en zet apart. Snijd het deel met de ogen er af en gooi weg. Snijd de “vleugels” er af. Druk met de duim plat over de “tube” de ingewanden eruit en verwijder het vel. Trek de “plastic graat” eruit, en spoel de tube goed schoon. Snijd elke tube schuin in 3 delen (1 inktvis met tentakel pp) Zie filmpje (in de chefsapp gedeeld) Zet apart tot bereiding: haal de stukjes pijlinktvis en tentakels door de bloem en bak ze in de olie Verwijder zo nodig het darmkanaal Bak de gamba's in roomboter. Spoel de mosselen goed schoon en kook in een glas witte wijn gaar. Haal het vlees uit de schelp en zet apart tot bereiding: haal ze door de bloem en bak ze in de roomboter Bak de coquilles in de roomboter en snijd de coquilles (met een eiersnijder) in dunne plakjes. Laat goed uitlekken Meng het mosterdpoeder (naar smaak) met de azijn, klop goed door zodat er geen klontjes zijn en klop daarna de rest van de ingrediënten erdoor. Als je klontjes houdt kun je het met de staafmixer doen Serveer op het bruine ronde bordje in het midden (ongeveer) 25gr krabvlees, daar rond omheen 25 gr komkommer, 25 gr wortel en 20 gr peer Op de groentes de plakjes coquille (1 pp), de mosselen (3 pp), inktvisstukjes(3pp) en de garnalen(3pp). Doe de tentakels in het midden, op de krab. Besprenkel alles met de dressing,(doseer naar smaak)en verdeel de cress blaadjes over het gerecht.
--	--

Hoofdgerecht(4 personen)

Koreaans stoofvlees & Bulgogi (entrecote) op slablad

Oi Sobagi (gevulde komkommer)

Stamppotje zoete aardappelpuree & Spinazie Namul

Stoofvlees 1 kilo sukadevlees 1 grote ui 7 cm gember 25 gr goyujang 7 gr suiker 40 ml sojasaus Zonnebloemolie 750 ml runderbouillon 15 ml sesamolie Rode peper 1 stengel bosui Bulgogi 1 kilo entrecote Marinade: 2 Aziatische peren 250 ml Koreaanse sojasaus 50 gr palmsuiker 10 tenen knoflook 8 stengels bosui 5 ui 60 ml sesamolie 20 gram sesamzaad Peper en zout naar smaak Oi Sobagi 2 dunne komkommers 50 gram grof zeezout Vulling 1 winterpeen 0,5 ui 1 prei 3 tenen knoflook	Snijd het vlees in stukjes van circa 4 cm, snijd de ui fijn, maak de gember schoon en rasp fijn. Bak in een snelkookpan de stukjes vlees met de ui aan in een klein scheutje olie. Voeg de gember, goyujang, suiker en sojasaus toe. Voeg na enkele minuten doorbakken de bouillon toe en doe het deksel op de snelkookpan. Breng op stoom, als hij hard gaat sissen, zet dan het vuur wat zachter, hij moet wel blijven sissen. Na 2 uur stoom er af tot hij niet meer sist, dan kun je de pan openen. Bij te veel vocht in laten koken. Voeg de olie toe aan het stoofvlees en schep goed om. Houd warm tot gebruik. In hele dunne sliertjes snijden, dit komt als opmaak op de lepel stoofvlees bij het uitserveren. Snijd de vetrand er af. Vries de entrecote aan en snijd op de snijmachine in in dunne plakken van max 1 centimeter. Circa 8 cm x 16 cm . Zet weg in de marinade Rasp de peer en de uien en pers de knoflook. Snijd de bosui in fijne ringetjes. Meng alle ingrediënten van de marinade, en roer tot de suiker is opgelost. Leg het vlees in de marinade. (Het fruit zorgt ervoor dat het vlees malser wordt.) Spoel de komkommers schoon en bestrooi met het zout en laat 20 min. intrekken Snijd de winterpeen julienne op de mandoline, de ui fijn en de prei in hele kleine stukjes. Pers de knoflook, en voeg alle ingrediënten nu samen en meng goed.
--	---

5-10 gr krokante chili olie (naar smaak!) 5 gr palmsuiker 7 ml vissaus	Spoel de komkommers goed af en dep droog. Snijd de kontjes er af en daarna in stukken van circa 3-4 cm. Snijd er daarna een + (PLUS) in , TOT 1 cm boven de bodem!! Doe daar de vulling in, het mag een beetje uitpuilen. Doe in een sterke vacumeer zak en trek vacuüm tot aan het uitserveren.
Zoete aardappelpuree: 1 kilo zoete aardappel (oranje!!) Peper en zout 1 steranijs 250 gr roomboter Citroen	Schil de zoete aardappels, spoel ze en snijd ze in stukken. Kook ze volledig gaar in gezouten water met steranijs. Giet af, verwijder de steranijs en haal door de mousseline pers. Mix daarna tot een gladde puree met de boter. Breng op smaak met peper en zout, eventueel iets citroen en houd warm.
Spinazie namul 800 gr wilde spinazie 75 ml sojasaus 2 tenen knoflook 20 ml sesamolie 10 ml Mirin	Snijd de spinazie blaadjes door de helft en blancheer dit 30 seconden. Laat heel goed uitlekken. Pers de knoflook en meng met sojasaus, sesamolie en mirin in een grote kom. Doe de spinazie erdoor en houdt warm. Vlak voor uitserveren goed uit laten lekken in een vergiet en door de aardappelpuree scheppen.
Paksoi Kimchi 1 kilo Shanghai mini paksoi 20 gr zout 60 ml vissaus 10 gr taekyung (chilipoeder) 4 tenen knoflook 2 stengels bosui 2 uien 1 kleine winterpeen 15 gr sesamzaad	Verwijder het harde onderste deel van de paksoi en snijd de rest in stukjes van 2-3 cm. Doe in een kom. Strooi het zout over de paksoi en hussel in een half uur regelmatig om. Spoel na een half uur het zout meerdere keren met koud water heel goed van de paksoi af. Droog de bladeren in de slacentrifuge. Hak de knoflook fijn. Snijd de bosui in diagonale ringetjes. Snijd de uien in halve ringen en snijd de wortel julienne op de mandoline. Meng dit in een grote kom met de vissaus en de taekyung Meng de paksoi (met handschoenen aan) in de kom met de rest van de kimchi en kneed heel goed door. Vlak voor gebruik goed uit laten lekken. Rooster het sesamzaad, dit komt over de kimchi op het bord.
Entrecote	Bak vlak voor het uitserveren de entrecote kort op een grillpan, 8 plakken per keer.
Opmaak Romaine sla(middenmaat) 1 blad pp	Leg van links naar rechts op een rechthoekig bord: Links de komkommer, dan een eetlepel lepel stoofvlees, dan een quenelle spinaziepuree, dan een slablad met een plak entrecote erin(dit eet je met de hand) , en dan eindigen met een eetlepel kimchi.

Nagerecht(3 personen)

Hotteok (pannenkoek met walnoot, kaneel en suiker)

Mango ijs

Deeg: 540 gr bloem 90 gr kleefrijstmeel 15 gr instant gist 75 gr palmsuiker 7 gr zout 15 gr zonnebloemolie 600 gr volle melk (lauw!) Suikervulling: 200 gr bruine basterdsuiker 12 gr kaneelpoeder 75 gr walnoten 75 gr pinda (ongezouten) 100 gr sesamzaad 2 sinaasappels Roomboter 8 gr suiker Roomboter 10 gr suiker Hotteok bloem zonnebloemolie	Meng alle ingrediënten met de mixer tot een plakkerig en elastisch deeg, het hoeft niet te rijzen ! Sla het deeg daarna om met een houten pollepel. Rooster de walnoten en pinda's en hak het fijn. Rooster het sesamzaad apart. Meng met de rest van de ingrediënten van de vulling Boen de sinaasappels schoon en trek zestes van de 2 hele sinaasappels. Bak dit in een koekenpan met roomboter en suiker zodat het een beetje knapperig wordt en laat uitlekken op keukenpapier. Zet apart. Snijd van dezelfde sinaasappels de schil er af, het wit moet verwijderd zijn. Snijd de partjes tussen de vliezen uit (zie filmpje) en bak deze (16 in totaal) in de koekenpan met roomboter en suiker (alleen voor de smaak) Zet apart tot gebruik. Bestuif het werkblad heel rijkelijk met bloem. Bloem is bij het maken van de pannenkoekjes essentieel !! Verdeel het deeg in 16 porties en leg op een bebloemde plaat. Rol het deeg met bebloemde handen per portie tot een balletje (heel plakkerig !) Druk het plat . (max 1 cm dik) .Verdeel een eetlepel vulling en ook de sinaasappel over het deeg en vouw de randen over de vulling naar het midden toe. (Zie filmpje) Druk goed aan zodat hij dicht blijft bij het bakken. Bak ze , op matig vuur in zonnebloemolie, draai na enkele minuten de pannenkoek om. Bak ze in porties goudbruin en krokant. Leg ze op een plaat met keukenpapier.
---	--

Mango sorbetijs 500 gram mangopuree 300 ml water 20 gr muntblaadjes (naar smaak) 100 gr suiker 1 limoen 4 muntblaadjes Opmaak	Pers de limoen , verwarm het water en los de suiker er in op. Blend samen met de andere ingrediënten. Je kunt beginnen met 8 blaadjes munt, en naar smaak meer toevoegen, het moet absoluut niet overheersen. Draai er sorbet van in de ijsmachine. Snijd 4 blaadjes munt in hele dunne reepjes. Doe 1 pannenkoekje op een groen bordje, en doe er wat sinaasappel zeste over. Doe het ijs apart in een ovaal glaasje en maak af met de reepjes munt. Zet naast het pannenkoekje op het bordje.
--	---