

Menu -april- 2026

Menucommissie
(Bron: Cuisine Culinaire Purmerend; Jan Boeren)

Amuse
Aubergine, ui, aardappel

Voorgerecht
Aspergetartaar, eidooiersaus, gerookte zalm

Tussengerecht
Zalm mi-cuit met droplikeur, roze grapefruit, asperges in aspergecrème, orzo

Hoofdgerecht
**Picanha, tuinboontjes, pastinaakpuree, gekonfijte aardappel, mosterdzaad,
pastinaakkrokant**

Nagerecht
Profiteroles met chocolade, banketbakkersroom en stracciatella-roomijs

Amuse

Aubergine, ui, aardappel

Aubergine-ui-tartaar 2 aubergines 2 uien (middelgroot) Tijm Suiker Zout Bloem	Snipper de ui, doe met wat olie in een koekenpan, bestrooi met wat suiker en wat zout en laat karamelliseren op laag vuur. Snijd de aubergine in kleine brunoise. Bestrooi met iets zout, om vocht te onttrekken. Leg op een plaatje keukenpapier hierop de brunoise en dek weer af met keukenpapier, zet onder iets druk voor 30 minuten weg. Dep na 30 minuten de brunoise goed droog en bestuif met bloem, bak even in olijfolie met tijmblaadjes aan. Meng met de gekaramelliseerde ui. Breng naar eigen inzicht op smaak en reserveer op kamertemperatuur.
Zoetzure paarse aardappel 300 g truffel-aardappeltjes Dragonazijn Suiker	Schil de aardappeltjes en snijd ze tot kleine brunoise (3x3x3mm). Doe wat azijn in een klein steelpannetje, voeg ongeveer de helft suiker toe en breng aan de kook. Voeg de aardappelbrunoise toe, laat ongeveer 1½ minuut koken en zet direct van het vuur. Giet af en droog op keukenpapier.
Espuma van aardappel 500 g Malta-aardappel (of Beemster Valery) 250 g room 40 g boter 2 g gelatine 5 g aardappelzetmeel 2 g xantaangom (xantana) 10 g zonnebloemolie 10 g sesamolie Peper en zout	Week de gelatine 5 minuten voor in koud water Schil de aardappelen, snijd ze in blokjes van ca. 2x2x2cm. Was met water het zetmeel eraf, doe in een kookpan en kook gaar. Giet af en pureer de aardappelen met de staafmixer. We hebben 400 g puree nodig. Verwarm puree, room en boter tot ca. 70°C. Meng het aardappelzetmeel met een klein beetje koude room en roer dit door het warme mengsel zodat het licht bindt. Voeg de xantana toe. Knijp de gelatine uit en roer deze door het warme mengsel. Breng op smaak met zonnebloem- en sesamolie, peper en zout. Mix alles zeer glad met een staafmixer en duw door een zeef. Controleer de viscositeit van de puree: die moet lopend zijn. Verdun eventueel met extra water. Verdeel het mengsel over twee kiddes van een ½ l en plaats per kide 2 patronen. Goed schudden! Bewaar in een waterbad 55-60 °C (af en toe schudden)
Gefrituurde brunoise 200 g reststukjes Malta-aardappel (of Beemster Valery) krijg je van het hoofdgerecht	Gebruik (on)geschilde aardappel. Snijd in fijne brunoise, spoel het zetmeel er af en droog de blokjes op een doek. Frituur in neutrale olie tot lichtbruin en krokant. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi direct met fijn zout.

Opmaak 8 st. zilveruitjes op zoetzuur Sumakpoeder	Gebruik champagneglazen. Maak laagjes: eerst de aubergine-ui-tartaar, daarna de paarse aardappel, dan de espuma en tot slot de gefrituurde aardappel. Werk af met wat sumakpoeder en een half zilver- uitje. (zilveruitje eventueel op snijvlak iets aan- branden)
---	---

Voorgerecht

Aspergetartaar, eidooiersaus, gerookte zalm

Aspergetartaar 32 à 34 asperges (2pp) 1 l melk 0,5 l water	Was en schil de asperges, reserveer de schillen. Verwijder het onderste stukjes en snijd daarna nog een stukje van ca 4 a 6 cm af: dit gebruiken we voor de tartaar. Geef de rest van de asperge door aan het tussengerecht. Breng de melk met het water en de schillen aan de kook en laat 10 minuten trekken op laag vuur. Zeef de schillen uit de watermelk. Breng de watermelk opnieuw aan de kook en blancheer de aspergestukjes (van 4 a 6 cm) tot juist beetgaar in de watermelk. Geef de pan met kookwatervocht en schillen door aan het zalmgerecht. Snijd de aspergestukjes in fijne brunoise.
Gerookte zalm Reststukjes van het zalmgerecht (tussen) 40 g houtmot	Doe houtmot in de rookoven, en steek dit aan met de brander. Sluit de oven (eventueel in het begin bij verwarmen op laag vuur). Snijd de zalm in brunoise (zelfde grootte als asperges). Leg op een schaalte dat in de rookoven past plaats het schaalte zo hoog mogelijk in de rookoven plaatsen en sluit die meteen weer. Reserveer tot service in de rookoven.
Eidooiersaus 9 eieren 200 g roomkaas (philadelphia) Melk Tabasco	Scheid de eieren: de eiwitten naar de volgende bereiding. Doe eerst de roomkaas en daarna de eidooiers in een sauteuse en klop met een garde zo goed mogelijk tot een homogeen mengsel, gaar (tot gaat binden) in 10 minuten op 60-75°C. Let op dat niet aankookt. Moet een lopende gietbare massa worden, eventueel melk toevoegen. Breng op smaak en reserveer in een maatbeker met schenktuit.
Haricots 50 g haricots verts (ca 2 pp)	Snijd de haricots verts in schijfjes en blancheer zeer kort in ruim en extreem zout water. Koel terug op ijswater en reserveer op een vochtige doek.
Eiwit Eiwitten (van de eidooiersaus)	Bak de eiwitten in weinig olie in een koekenpan, laat niet bruin worden en snijd in brunoise.

Opmaak ½ sjalot Worchestershiresauce Potje haringkuit 6 st.viooltjes	Meng alle ingrediënten (asperge, eiwit (niet alles), haricots verts, sjalot en zalm) voor de tartaar, breng op smaak, voeg hieraan eventueel eidooiersaus toe. Maak in een kombord een spiegel of ring van tartaar, giet hierop of naast wat eidooiersaus. Top naar eigen inzicht af met een quenelle haringkuit en vioolbloemblaadje. (niet de hele bloem!)
---	--

Tussengerecht

Zalm mi-cuit met droplikeur, roze grapefruit, asperges in asperge-crème, orzo

Zalm 1,35 kg zalmzijde 70 ml droplikeur (van 'Puur Smaack')	Fileer de zalm (diep skinning, zodat er geen bruine vetlaag op de filets zit). Pekel de zalm in een waterbad met 5% zout voor 20 minuten. Portioneer (ca. 45g) de zalm. Geef de reststukken meteen aan het voorgerecht. Doe de geportioneerde zalm in een ovenschaal waarin ze juist passen. Begiet met droplikeur en wentel alle stukjes zalm door de likeur. Zet in een oven van 50°C gedurende ca. 20 minuten. Bedruip af en toe met wat likeur.
Asperges Kookvocht en schillen van de asperges (van 1e gerecht)	Snijd de asperges chinoise in stukjes van ca 3 à 4 cm. Bewaar kopjes voor garnering. Voeg enkele reststukjes toe als 'marker' toe om de gaarheid te controleren. Gaar in het asperge kookvocht dat tegen de kook is. Kook juist beetgaar (controleer dmv de 'markers'). Zodra juist beetgaar: koel terug op ijswater en reserveer.
Asperge-crème 1,5 l kookvocht asperges (zonder schillen) 70 g boter 80 g bloem Room Zout	Smelt ca 70g boter in een steelpan. Voeg zodra gesmolten ca 80 g bloem toe, roer door en gaar de bloem. Voeg vocht van de asperges toe en laat opkoken. Heb je meer vocht nodig, gebruik dan meer kookvocht. Voeg room toe en laat opkoken. Corrigeer eventueel de consistentie met meer kookvocht. Breng naar eigen inzicht op smaak.
Grapefruit 3 grapefruits (roze of rood)	Snijd de grapefruit à vif en snijd elk segment in 3-4 stukjes zodat 4-5 stukjes per bordje. Reserveer met wat grapefruitsap
Orzo 240 g orzo pasta (15g pp)	Kook de pasta al dente in water conform de instructies op de verpakking. Giet af en meng er wat crème door. Reserveer.
Opmaak Bieslook zeer fijn gesneden Grapefruitpartjes	À LA MINUTE BEREIDINGEN Klop de crème juist voor service luchtig met de staafmixer (bolletjesschijf; lucht laten happen) Warm de asperge op in de crème. Warm de orzo-pasta op.
	Gebruik een kombord, doe daar wat pasta in, plaats daarop de zalm en daaromheen de aspergestukjes met de crème. Garneer de zalm met weinig zeer fijn gesneden bieslook. Schik wat stukjes grapefruit op de asperges. Werk af met wat luchtig geklopte crème en nog wat druppels droplikeur.

Hoofdgerecht

Picanha, tuinboontjes, pastinaakpuree, gekonfijte aardappel, mosterdzaad, pastinaakkrokant

Mosterdzaad zoetzuur 20 g geel mosterdzaad 100 g Azijn 100 g Suiker	Doe wat azijn en evenveel suiker in een klein steelpannetje. Breng aan de kook. Doe het mosterdzaad er in en zet meteen van het vuur. Reserveer.
Gekonfijte aardappel 2 kg Malta-aardappel (of Beemster Valery) Boter Gevogeltebouillon poeder	Schil de aardappelen. Snijd in schijven van ca 2 cm dik. Steek hier 32 (2 pp) ronde (Ø 4 cm) schijven uit. Doe de reststukjes (in wat water) naar het tweede gerecht. Bereid gevogeltebouillon aan de hand van gebruiksaanwijzing op de verpakking. Schik alle aardappelschijven in een koekenpan, voeg bouillon toe tot de aardappels precies onderstaan. Voeg 75 g boter toe en zet op matig vuur en houd tegen de kook aan. Zodra de schijven beetgaar zijn verwijder de bouillon en bak een krokant laagje op de snijvlakken. Reserveer warm.
Kalfsjus 1,5 kg kalfsbotten WUPS: 1 st winterwortel 1 st. grote ui 1 st. prei 300 g knolselder Tomatenpuree 25 st. peperkorrels 2 blaadjes laurier 2 takjes tijm	Maak de WUPS schoon en snijd in stukken. Doe in een ovenschaal en besprenkel met wat olie. Smeer de botten in met wat tomatenpuree, leg ze op de WUPS en bak aan in een oven van 230°C. Zodra de botten bruin worden: doe botten en WUPS over in de hogedrukpan, vul aan met water tot het geheel net onder staat, voeg specerijen toe en beng de pan op maximale druk. Laat vijf kwartier trekken. Koel de pan af onder stromend water en open het deksel. Zeef en voeg het bakvet van de picanha toe. Ontvet de jus zoveel mogelijk (ontvetkan). Doe de ontvette vloeistof over in een grote koekenpan en reduceer op hoog vuur tot licht stroperig. Reserveer op kamertemperatuur.
Pastinaakpuree 3 middelgrote pastinaken Nootmuskaat Peper en zout	Schil de pastinaak, schaaf enkele lange repen tbv het pastinaak-krokant en reserveer die in water, (citroen). Snijd de rest van de pastinaak in blokjes en kook in ruim water gaar. Giet af en pureer glad. Breng verder op smaak naar eigen inzicht en reserveer warm in een spuitzak.
Picanha 1 staartstuk van ca 1,6 kg Peper en zout	Laat het vlees op kamertemperatuur komen. Pareer het vlees en verwijder de vetkap. Bak de vetkap uit en gebruik het vet om het vlees in te bakken.

Tuinboontjes 1,5 kg tuinbonen (in de peul) Boter Olie Koude boter Opmaak	Breng het vlees op smaak met peper en zout, bak fel aan in het vet van de vetkap, draai het vuur naar matig en voeg 100 g boter toe. Laat smelten (eventueel tijm en rozemarijn toevoegen) en arroseer het vlees met schuimende boter. Plaats een kerntemperatuurmeter en stel die in op 52°C. Zet het vlees in een oven van 150°C. Zodra de kerntemperatuur is bereikt: haal uit de oven, doe over op een koude schaal (om nagaren te voorkomen) en laat 15 à 20 minuten rusten onder aluminiumfolie. Reserveer op kamertemperatuur. Breng de braadpan weer op temperatuur en blus af met water. Roer alle aanbaksels goed los, laat wat inkoken, passeer door een zeef en voeg bij de kalfsjus. Dop de tuinbonen, blancheer ze tot juist net niet beetgaar in extreem zout en heftig kokend water. Koel terug op ijswater. Dubbeldop de boontjes en doe in een steelpannetje (met deksel). Voeg weinig olie toe om daarmee de boontjes van een filmpje te voorzien en voeg een klontje boter toe. Reserveer onder deksel. À LA MINUTE BEREIDINGEN Frituur de pastinaakslitje krokant. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi direct met wat fijn zout. Picanha: verwarm een oven op 150°C en schakel de bovengrill in. Zet vijf minuten voor service de picanha in de oven en grill de bovenzijde krokant. Trancheer en serveer direct. Warm de tuinboontjes op. Monteer de kalfsjus met ijskoude boter en doe in saucières. Maak een presentatie naar eigen inzicht (geen hoopjes, geen stapeltjes, wél verbinding). Garneer met wat mosterdzaad. Zout het vlees na met wat Maldonzout. Serveer de kalfsjus aan tafel.
--	---

Nagerecht

Profiteroles met chocolade, banketbakkersroom en stracciatella-roomijs

Poedersuiker 50 g suiker Stracciatella-roomijs 400 g volle melk 22 g magere melkpoeder 175 g room van 35% vet 95 g suiker 30 g dextrose 1 eidooier 0,75 g Locust 0,75 g Guargom 1 g Cortina 75 g chocoladecallets puur Profiteroles 150 g water 150 g melk 150 g boter 180 g bloem 6 eieren zout	Maal in de koffiemolen 50 g suiker voor in de glazuur. Dek de poedersuiker af met huishoudfolie tot gebruik, zodat hij niet vochtig kan worden. Doe direct een grote platte metalen bak in de vriezer om de ijsmassa sneller te laten afkoelen. Doe wat alcohol tussen de bakjes van de ijsmachine. Smeer 1 g Cortina aan het roerwerk van de ijsmachine. Doe de rest van de ingrediënten m.u.v. de Cortina en de chocolade in een sauteuse, klop met een garde en verwarm voorzichtig tot de eidooier gaat binden, max. 85 °C. Laat het mengsel iets afkoelen. Giet het mengsel daarna in de metalen bak uit de vriezer en laat verder afkoelen. (ca. 15 minuten) Draai er dan ijs van in de ijsmachine. Smelt de chocolade in de magnetron (of au bain marie). Doe even voordat je het gaat toevoegen aan het ijs over in een klein spuitzakje (is makkelijker toevoegen). Zodra de consistentie van het ijs goed is doe de gesmolten chocolade in de draaiende ijsmachine en draai tot de chocoladestukjes een mooie grootte hebben. Stop de ijsmachine doe het ijs over in een bewaarbakje, dek af met bakpapier en bewaar in de vriezer om verder te laten afkoelen. Op tijd weer uit de vriezer halen. (optimale scheptemperatuur -14°C) Zeef de bloem en voeg wat zout toe. Breng melk, water en boter in een pan aan de kook. Neem de pan van het vuur en voeg de bloem toe. Roer goed. Zet de pan terug op het vuur en gaar het beslag al roerende tot er een licht vetlaagje op de bodem van de pan achterblijft. Neem de pan weer van het vuur, laat even afkoelen, en voeg één voor één de eieren toe, roer krachtig en zorg dat het eerste ei helemaal is opgenomen voor je het volgende ei toevoegt bij het laatste ei dusdanig veel toevoegen dat het beslag aan de spatel blijft hangen, dus niet lopend is (dit gaat het best door het laatste ei even te klutsen in een separaat kommetje). Doe het beslag in een spuitzak en spuit het in doppen van de gewenste grootte op de bakplaat (1 “kleine” en 1 “grote” pp). De diverse grootten afzonderlijk bakken. Bak de soezen op 200 °C af, klein ca. 18 min en groot ca 20 min.
---	--

Crème pâtissière 50 g eigeel 285 g volle melk 50 g suiker 25 g maïzena Chocoladeglazuur 62 g chocoladecallets 50 g poedersuiker (van begin bereiding) 90 g boter Koud water Samenstellen profite-roles Soezen Crème pâtissière glazuur Chantilly cream 75 g Room 35% zo koud mogelijk!! 10 g Suiker Opmaak 150 g Frambozen 1 bakje Atsina cress	Open de oven onder geen beding voor de soezen gaar (goud bruin) zijn. Zet de oven uit en zet de ovendeur op een kiertje door er een houten lepel tussen te steken laat zo nog 2-3 min. in de oven afkoelen. Laat de soezen verder buiten de oven afkoelen voor je ze gaat vullen. Klop de dooier los en voeg al roerend de suiker toe. Klop luchtig. Voeg de maïzena toe en klop tot homogeen. Breng de melk tegen de kook. Doe wat melk bij de dooiers (familie maken) en voeg daarna de dooiers bij de rest van de melk. Laat opkoken (twee of drie ‘blupjes’) en zet van het vuur. Dek af met slagfolie om velvorming te voorkomen. Laat afkoelen. Roer krachtig door en doe in een spuitzak met een metalen spuitmondje. Roer in een kom de boter op kamertemperatuur zacht. Laat de chocolade bain marie smelten. Zeef de poedersuiker en roer deze beetje bij beetje door de gesmolten chocolade. Meng de boter beetje bij beetje door het chocolademengsel. Roer er tenslotte 1-2 eetlepels koud water door. Verwerk het glazuur wanneer dit nog lauw is Prik met het spuitmondje van de spuitzak met crème pâtissière een gaatje in de onderkant van de soes en vul de soes met de crème pâtissière . Doop nu de soesjes met de bovenkant in de glazuur. Zet recht op weg tot service. Klop de room met suiker op tot stijve pieken. Doe in een spuitzak (al dan niet met spuitmondje) en reserveer in de koelkast. Maak een presentatie naar eigen inzicht Garneer met enkele frambozen en Atsina cress.
--	---