

Menu juni 2025

**Groupe Deux
Peter Wilderink**

Voorgerecht

Tartare de Tomate met Bloody Mary

Tussengerecht

Witte Aspergetartaar met Gerookte Zalmforel, Yuzu en Dashi Gel

Hoofdgerecht

Reebiefstuk met artisjokcrème, Pommes Anna, dubbel gedopte tuinbonen en morille-roomsaus

Nagerecht

Aardbei-rabarbercompositie met vanillecrème, krokante amandel, en sorbet van basilicum

Voorgerecht

Tartare de Tomate met Bloody Mary

Ingrediënten: Gedroogde tomaat 4 kg Roma tomaten 12 tenen knoflook olijfolie zout 2 sjalotten 60 gr kappertjes 60 ml Japanse sojasaus 20 gr Sirachasaus 10 gr grove mosterd zou en peper Kerrie/kurkuma Mayonaise 60 gr mayonaise 2 gr kurkuma 2 gr kerrie Kaaskoekje 100 gr Parmazaanse kaas Bloody Mary 600 ml sap van tomaat 200 ml Vodka Worcestershiresaus Tabasco zout	Bereiding Ontvel de tomaten en verwijder de zaadlijsten. Vang de zaadlijsten op in een zeef en laat uitlekken. Bewaar het vocht. Leg op een ovenrek bedekt met bakpapier. Leg op alle partjes tomaat schijfjes knoflook en besprenkel met olie en een klein beetje zout. Laat minimaal 1 uur tot 1,5 (zo lang mogelijk) drogen in een oven van 140 °C. Snijd (niet hakken) de gedroogde tomaten in blokjes. Snijd de sjalotten en kappertjes fijn en voeg toe aan de tomaat. Voeg de overige ingrediënten toe. Proef goed Mix alle ingrediënten en doe in een spuitzak. Leg koel weg. Verwarm de oven voor op 200°C. Bedek een bakplaat met bakpapier. Plaats de bakring van 8 cm doorsnede op de bakplaat en verdeel hier een dun laagje geraspte Parmezaanse kaas in. Haal de bakring voorzichtig weg en gebruik deze voor de rest van de kaaskoekjes (totaal 16). Schuif de bakplaat in de oven en bak de kaaskoekjes 8 minuten, tot ze goudbruin zijn. Laat de koekjes helemaal afkoelen op keukenpapier. Tijdens het afkoelen worden ze knapperig. Gebruik het opgevangen vocht van de tomaten. Je hebt ongeveer 600 ml nodig. Indien onvoldoende dan aanvullen met tomatensap. Voeg de Vodka toe en maak op smaak met Worcestershiresaus, Tabasco en zout.
--	---

Opmaak 16 grote kappertjes 50 gr Pijnboompitten 1 bakje tuinkers 1 stengel bleekselderij 16 kleine cornichons 16 eetbare bloemen (niet rood)	Rooster de pijnboompitten in een koekenpan. Snijd de bleekselderij brunoise. Snijd de cornichons in een waaier. Zet een ring van ongeveer 6 cm doorsnede midden op het bord. Verdeel het tomatenmengsel over 16 borden. Garneer met pijnboompitten, eetbare bloem, tuinkers, kappertje en cornichon. Giet rondom de bloody mary. Leg in de Bloody Mary enkele blokjes bleekselderij. Steek als laatste het kaaskoekje in de tartaar.
--	--

Tussengerecht

Witte Aspergetartaar met Zalmforel, Aubergine, Yuzu en Dashi Gel

Ingrediënten: Aspergetartaar 24 witte asperges 60 ml Yuzu-sap 60 ml lichte olijfolie Zout en witte peper Lichtgerookte zalmforel 600 gr zalmforelfilets 25 gr zout 15 gr suiker peper 40 gr rookmot Dashi gel 200 ml Dashi (1 zakje Shimaya kombu dashi poeder) 1½ gr Agar-agar 10 ml Lichte sojasaus Auberginecrème 2 Stuks aubergine 20 gr Tahin 5 ml citroensap 3 gr zout 15 ml olijfolie (extra vierge)	Bereiding: Schil de asperges grondig en snijd de houtige onderkant weg. Kook het water en blancheer de asperges 4 minuten in gezouten water en koel ze direct af in ijswater. Snijd de asperges brunoise. Meng met yuzu-sap, olijfolie. Breng op smaak met zout en witte peper. Laat intrekken. Laat het voor het uitserveren uitlekken in een zeef. Meng het zout en de suiker en voeg peper toe. Pekel de zalmforelfilets met het mengsel. Laat 30–60 minuten liggen in de koelkast. Spoel daarna goed af en dep droog. Verhit de rookoven met deksel. De rookoven niet te heet laten worden, we willen de vis garen én roken, maar zo zachtjes mogelijk. Voeg rookmot toe. Leg de zalmforelfilets met de huid naar beneden op het rooster. Rook 15 minuten, tot de vis net gaar is, stevig aanvoelt en licht glanst. Gebruik een half zakje dashi-poeder voor 200 ml Dashi. Breng de dashi aan de kook, voeg agar-agar toe en laat 1–2 minuten doorkoken. Voeg de sojasaus toe. Giet in een platte schaal zodat het ca. 0,5 cm dik is. Laat opstijven in de koelkast. Snijd in kleine blokjes. Verwarm de oven voor op 220°C. Prik de aubergines rondom in met een vork. Leg ze op een bakplaat en rooster ± 35–45 minuten, tot ze helemaal zacht zijn en de schil zwart begint te worden, ze mogen een beetje inzakken. Laat iets afkoelen en snijd ze dan open om het zachte vruchtvlees eruit te schrapen. Vruchtvlees laten uitlekken. Doe het vruchtvlees in een zeef of vergiet en laat 10–15 minuten uitlekken. Zo wordt de crème straks minder waterig. Doe het auberginevruchtvlees in de keukenmachine. Voeg de tahin, citroensap, zout en olijfolie toe. Mix tot een gladde crème. Proef en pas aan: wil je het frisser? Voeg een drupje extra citroensap toe. Romiger? Een beetje extra tahin of olijfolie. Bewaar in een spuitzak.
--	--



Citroencrème fraîche 400 gr Crème fraîche 2 citroenen 4 gr Zout	Rasp de citroenen. Gebruik 4 gram van de rasp. Pers ze vervolgens en gebruik 20 ml. Mix alle ingrediënten en doe in een spuitzak. Bewaar in de koeling.
Bieslookolie 80 gr bieslook 120ml zonnebloemolie zout	Snijd de bieslook doormidden. Breng water aan de kook en bereid een kom met ijskoud water. Dompel de bieslook 10 seconden in kokend water, dan direct in ijswater. Dep goed droog met keukenpapier. Doe de bieslook en olie samen in een hoge maatbeker (gebruik staafmixer). Mix tot de olie felgroen en glad is (1–2 minuten blenden). Giet door een fijne zeef of kaasdoek voor een heldere olie. Bewaar in een spuitflesje in de koelkast.
Opmaak 6 stuks Radijs 1 bakje Shiso- of daikoncress 60 gr Foreleitjes (ca. 4 g per bord) 20 gr witte sesamzaadjes	Rooster de witte sesamzaadjes licht bruin. Schaaf de radijs flinterdun. Gebruik een stekertje (7 cm doorsnede) in het midden van het bord. Vul de ring met een laagje aspergetartaar, goed aandrukken maar luchtig houden. Verdeel de stukjes zalmforel losjes bovenop de tartaar, daarbovenop de foreleitjes. Leg een paar blokjes dashi gel rond de tartaar. Garneer met cress en flinterdun geschaafde radijsschijfjes. Afwerken met een druppels bieslookolie en dotjes citroencrème fraîche en aubergine crème rondom. Strooi een paar sesamzaadjes ter garnering op het bord

Hoofdgerecht

Reebiefstuk met artisjokcrème, Pommes Anna, dubbel gedopte tuinbonen en morille-roomsaus

Ingrediënten: Reebiefstuk 1,6 kg ree biefstuk Zout en versgemalen zwarte peper olijfolie 50 gr roomboter 4 takjes verse rozemarijn 4 teentjes knoflook Artisjokcrème 2 potten artisjokharten 300 ml slagroom volvet 2 kleine sjalotten 2 teentjes knoflook Sap van 1/2 citroen Zout en witte peper 30 ml extra vergine olijfolie Pommes Anna 2 kg vastkokende aardappelen 200 gr ongezouten roomboter Zout en peper 4 takjes verse tijm	Bereiding: Haal de stukken ree biefstuk op tijd uit de koelkast zodat het vlees op kamertemperatuur komt. Bestrooi elk stuk royaal met zout en peper. Verhit in een grote, zware koekenpan de olijfolie op middelhoog vuur. Schroeï het vlees snel aan alle kanten goudbruin – doorgaans ongeveer 2 tot 3 minuten per kant. Indien je een temperatuurmeter wil gebruiken: Rare: 50–52 °C, Medium rare (rosé): 54–56 °C. Vlak voor einde van bakken, de roomboter, de rozemarijn en gekneusde knoflook toevoegen. Schep herhaaldelijk met een lepel over het vlees. Haal het vlees uit de pan en laat het ongeveer 5 minuten rusten onder losse aluminiumfolie zodat de sappen zich kunnen herverdelen. Verhit de extra vergine olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Voeg de fijngesnipperde sjalotten en de fijngehakte knoflook toe en fruit deze kort tot ze glazig zijn. Laat de artisjokharten goed uitlekken. Hak de harten fijn. Voeg de gehakte artisjokkenharten toe en verwarm kort mee. Doe vervolgens alles in een blender of gebruik een staafmixer. Voeg de slagroom en het citroensap toe en pureer tot een gladde crème. Smaak af met zout en witte peper. Houd de artisjokcrème op laag vuur warm of zet deze in warmhoudkast tot het moment van serveren. Schil de aardappelen en snijd ze in zeer dunne plakjes op de mandoline. Bekleed 2 vierkante bakblikken met bakpapier. Leg de dun gesneden aardappelplakjes in overlappende lagen. Besprenkel elke laag licht met zout, peper en enkele kleine blokjes boter. Voeg enkele blaadjes tijm toe tussen de lagen. Verwarm de oven voor op 180 °C. Dek de bakken af met aluminiumfolie en bak gedurende 45 minuten tot de aardappelen zacht zijn. Verwijder de folie en verhoog de temperatuur tot 220 °C gedurende 15 minuten, zodat de bovenkant
---	---

**Dubbel gedopte
tuinbonen**

1 kg verse tuinbonen
10 gr zout
30 gr roomboter
1 sjalot
15 gr krulpeterselie
Peper naar smaak

Morille-roomsaus

60 gr gedroogde
morilles
48 hele morilles
200 ml kippenbouillon
400 ml slagroom
2 sjalotten
100 ml droge witte
wijn
50 gr boter
Zout en peper

goudbruin en knapperig wordt. Laat de Pommes Anna even rusten voor het opdienen. Stort de blikken voorzichtig op een snijplank, de krokante kant ligt onder. Snijd in 16 mooie 4-kantjes.

Breek de peul open en haal de bonen eruit. Breng water aan de kook en blancheer de bonen 1 à 2 minuten. Dit maakt het velletje losser. Giet de bonen af en spoel ze direct onder koud water of leg ze in een bak met ijswater. Zo stopt het garen en blijven ze mooi groen. Knijp zachtjes in de boon of maak een sneetje in het grijze velletje. De felgroene boon binnenin komt er makkelijk uit.

Verhit in een grote koekenpan of braadpan de roomboter en voeg de fijngesnipperde sjalot toe. Bak kort tot ze glazig zijn. Voeg daarna de tuinbonen toe en laat ze nog eens 2–3 minuten zachtjes meebakken. Breng op smaak met peper en bestrooi met de fijngehakte peterselie.

Laat de gedroogde morilles minstens 30 minuten (of volgens de aanwijzingen op de verpakking) weken in warm water. Bewaar het weekwater. Blancheer hierin de 48 hele morilles voor 2 minuten. Bewaar het weekwater (na eventueel bezonken onzuiverheden eruit te zeven) en gebruik dit later in de saus.

Verhit de boter in een grote sauspan op laag vuur en fruit de zeer fijn gesnipperde sjalotten tot ze zacht en doorschijnend zijn.

Voeg de witte wijn toe en laat deze op middelhoog vuur inkoken tot bijna verdampt.

Voeg de voorgeweekte morilles (inclusief een deel van het gezeefde weekwater) en de kippenbouillon toe. Laat dit kort doorkoken.

Voeg de slagroom toe en laat de saus op laag vuur sudderen tot deze een romige en licht ingedikte consistentie heeft. Breng op smaak met zout en peper.

Zorg dat je per persoon 3 hele morilles apart houdt. Net voor het serveren kun je de apart voorbereide 48 hele morilles (na blanchering) voorzichtig in de saus verwarmen of apart op het bord schikken als garnering. Indien er geen verse morilles zijn laat je dit achterwege.



Opmaak	Verdeel op elk bord een mooie dot warme artisjokcrème, bijvoorbeeld in een centrale of artistiek vloeiende swoosh. Schep een royale portie van de goudbruine Pommes Anna naast of licht overlappend met de artisjokcrème. Snijd de ree biefstuk in mooie, dikke plakken en rangschik deze op of naast de Pommes Anna. Verdeel de dubbel gedopte tuinbonen over het bord. Lepel de warme morille-roomsaus half over en naast het vlees. Plaats tot slot per bord de 3 hele morilles. Dit kan naast de vleesplakken of licht over de saus. Werk eventueel af met een beetje peterselie.
---------------	--

Nagerecht
Aardbei-rabarbercompositie met vanillecrème, krokante amandel, en sorbet van basilicum

Ingrediënten:	Bereiding:
Gepocheerde rabarber 8 stengels rabarber 300 ml water 150 gr suiker 2 vanillestokjes Schil van 2 sinaasappels Aardbeienvariatie 1,5 kg zoete aardbeien 50 gr poedersuiker sap van ½ citroen 75 ml Grand Marnier	Breng water, suiker, vanillemerg + stokjes en sinaasappelschil aan de kook. Snijd de rabarber in 16 nette batons van 8 cm. Voeg rabarber toe en pocheer zachtjes ± 3 minuten tot beetgaar, maar nog stevig. Laat afkoelen in de siroop. Pureer 900 gr aardbeien met 25 gr poedersuiker en citroensap tot een gladde coulis, zeef. Snijd 300 gr aardbeien in kleine brunoise (rauw). Houd de brunoise apart. Snijd 16 aardbeien (=300 gr) in partjes. Meng ze met 25 gr van de poedersuiker en de Grand Marnier. Laat tenminste 15 min. staan. Giet af, voeg het vocht toe aan de coulis.
Vanillecrème 500 ml volle melk 2 vanillestokjes 4 eidooiers 100 gr suiker 40 gr maïzena	Snijd het vanillestokje open en haal het merg er uit. Breng de melk met vanillestokjes en merg aan de kook. Laat 15 minuten op lage temperatuur trekken. Klop dooiers met suiker en maïzena luchtig. Giet warme melk, onder voortdurend kloppen, bij het eimengsel, roer terug in pan en verwarm tot 84 °C tot een dikke crème. Doe de crème in een spuitzak en laat afkoelen.
Amandelkrokant (tuille) 150 gr boter (gesmolten) 150 gr poedersuiker 50 gr bloem 120 gr amandelschaafsel	Smelt de boter en meng met de overige ingrediënten. Strijk dun uit op bakpapier. Leg huishoudfolie over het beslag en rol met een deegroller. Het beslag moet heel dun zijn. Bak op 170°C ± 10-12 min tot goudbruin. Nog niet goudbruin, dan iets langer bakken. Laat afkoelen, breek in mooie stukken of steek direct, nadat het uit de oven komt, in mooie rondjes.
Sorbet van basilicum 600 ml water 400 gr suiker 50 gr basilicumblaadjes Sap van 2 citroenen 30 gr honing 4 gr cortina	Kook water, honing, suiker en 2 gr cortina, koel af. Blender met basilicumblaadjes en citroensap. Smeer 2 gr cortina aan het roerijzer van de ijsmachine. Draai in ijsmachine er een sorbet van. Zet een metalen bak klaar in de vriezer. Schep hier het ijs in en bewaar tot vlak voor uitserveren in de vriezer.

Crumble 50 gr bloem 50 gr amandelmeel 50 gr koude boter 40 gr rietsuiker 5 gr kardemom 5 gr zout 50 gr pistache noten Opmaak: 10 gr Basilicum blaadjes	Verwarm de oven voor op 180°C. Meng bloem, amandelmeel, rietsuiker, kardemom en zout in een kom. Snijd de boeter in kleine blokjes. Voeg de koude boter toe en wrijf tussen je vingers tot een kruimelig deeg. Verspreid de crumble op een bakplaat met bakpapier. Bak 12–15 min tot goudbruin en krokant. Schep Crumble tijdens het bakken een aantal keren om zodat je mooie kleine stukjes krijgt. Laat afkoelen – het wordt dan nog krokanter. Hak de pistache noten en voeg toe aan de crumble. Spiegel wat aardbeien coulis op het bord. Leg de gepocheerde rabarber diagonaal. Spuut toefjes vanillecrème ertussen. Verdeel de rauwe aardbeienbrunoise over het bord. Verdeel de gemarineerde aardbeien. Steek 1 à 2 amandelkrokantjes rechtop voor hoogte en textuur. Plaats een quenelle van basilicumsorbet in het midden op de crumble. Werk af met gesneden basilicumblaadjes en een vleugje poedersuiker.
---	---