



Menu -juni- 2026

Jeannette Peters, Ine van Puffelen, Keukenmeiden, dames 5

Amuse
Coquilles, peterselie

Voorgerecht
Sliptong, knolselderij, groentensjus

Tussengerecht
Tomaat, paprika, komkommer

Hoofdgerecht
Schelvis, courgette, aardappelen

Nagerecht
Aardbeien, verveine, mascarpone, basilicum



Amuse Coquilles, peterselie

<p>Broccoliequenelles 600 g broccoli 40 g boter Zout Peper</p>	<p>Kook de broccoli in een pan gezouten, kokend water. Eerst de stronkjes, daarna de roosjes. Laat daarna uitlekken en pureer glad. Roer de boter erdoor. Voeg zout en peper naar smaak toe. Houd de puree warm.</p>
<p>Peterselie-emulsie 200 g platte peterselie 225 g slagroom 75 g visbouillon 8 g olijfolie Zout Peper Bakpoeder</p>	<p>Was de peterselie en laat uitlekken. Kook het daarna 5 minuten in een pan gezouten, kokend water. Laat afkoelen in een kom ijswater en daarna uitlekken. Pureer de peterselie en wrijf het door een zeef tot een gladde puree. Evt. bakpoeder toevoegen voor kleurbehoud. Klop de slagroom lobbige. Verwarm de visbouillon en de olijfolie in een pan en laat afkoelen. Voeg de geklopte slagroom en zout en peper naar smaak toe. Roer vlak voor het opdienen de peterseliepuree erdoor.</p>
<p>Coquilles 16 coquilles Zout Peper</p>	<p>Dep de coquilles droog. Bestrooi ze met zout en peper. Bak ze op de grillplaat 2 minuten aan elke zijde. Houd ze warm.</p>
<p>Opmaak Paar takjes platte peterselie Rode shisocress</p>	<p>Maak van de broccoliepuree 16 quenelles. Leg in een voorverwarmd bordje 1 coquille en een broccoliequenelle. Schenk de peterselie-emulsie eromheen en garneer met een blaadje platte peterselie en een blaadje cress.</p>

Voorgerecht

Sliptong, knolselderij, groentjus

<p>Groentenbouillon 120 g gedroogde paddenstoelen 3 rode uien 3 wortels 3 preien ½ knolselderij 6 takjes tijm Olijfolie</p>	<p>Spoel de gedroogde paddenstoelen af en giet er 750 g water op. Verwarm de oven voor op 180 C. Snijd de groenten in grove stukken en snijd de tijm in stukjes. Verdeel alles over een ovenschaal en besprenkel met olijfolie. Kleur de groenten in ongeveer 20 minuten mooi bruin. Doe de groenten in de snelkookpan, voeg de gewelde paddenstoelen toe met het weekwater en 2 liter water. Breng aan de kook en laat het, zodra het onder druk is, 25 minuten koken. Zeef en zet weg tot gebruik. Het moet worden gebruikt voor de groentjus</p>
<p>Sliptong 16 sliptongetjes Bloem Peper Zout Fleur de sel Olijfolie Boter</p>	<p>Knip de zijgraten van de vis. Haal de kop en de staart van de vis en fileer van buitenaf de tong. Snijd tot de middengraat. Vouw het vlees een beetje open en knip de graat eraf tot de middengraat. Doe dit ook aan de andere kant maar knip de graat er niet af! Zet een pannetje water op en dompel de graat even in het water zodat het overgebleven visvlees gaart en het er gemakkelijk kan worden afgehaald, zodat je een “schone” graat overhoudt. Zout en peper de vis en dompel in de bloem, maar schud het er goed af. Laat de pan goed heet worden zonder boter of olie. Doe, zodra de pan heet (rookt) is, een beetje olijfolie in de pan. Bak de filets in de ronding van de pan mooi goudbruin. Zet het vuur laag, doe er een klontje boter bij en gaar de vis. Controleer de cuisson door zachtjes in vis te “knijpen”.</p>
<p>Drie bereidingen van knolselderij Hooi 500 g knolselderij Zonnebloemolie Zout</p>	<p>Schil de knolselderij (bewaar de schillen). Snijd de knolselderij in flinterdunne plakjes op de mandoline en snijd vervolgens in dunne julienne. Verhit de olie tot 140 C/ Frituur de reepjes knolselderij in enkele minuten goudbruin. Haal ze uit de olie en laat uitlekken op keukenpapier. Bestrooi ze meteen met zout.</p>
<p>Zoetzuur 500 g knolselderij 150 g water 150 g azijn 150 g suiker</p>	<p>Schil de knolselderij (bewaar de schillen) en snijd in dunne plakjes op de mandoline. Snijd de plakjes heel klein brunoise en doe de blokjes in een kommetje.</p>



<p>Crème 1200 g knolselderij 100 g boter Zout Melk Sushi-azijn Selderijzout</p>	<p>Breng water, azijn en suiker aan de kook totdat de suiker is opgelost. Schenk het hete zoetzuur mengsel op de blokjes en bewaar tot gebruik.</p> <p>Schil de knolselderij en snijd in blokjes. Breng een pan met flink gezouten melk (zoveel melk dat de blokjes onder staan) aan de kook. Kook de blokjes in ongeveer 15-20 minuten gaar. Snijd de boter in blokjes, Giet de gare knolselderij af en doe samen met de boter, zout en sushi azijn in de blender. Draai op hoge snelheid tot een fijne crème. Doe in een spuitfles en zet weg tot gebruik. (eventueel zeven)</p>
<p>Groentjus 1500 g groentebouillon Knolselderijchillen 150 g koude boter</p>	<p>Snijd de boter in kleine blokjes en zet ze in de vriezer. Doe de groentebouillon, samen met de knolselderijchillen (schillen wassen indien nodig) in een pan en laat flink inkoken tot de gewenste smaak. Zeef het en voeg de koude boter toe. Houd warm.</p>
<p>Opmaak Watercress olijfolie</p>	<p>Leg de vis op een bord. Spuit wat dopjes crème rond de vis. Leg er wat zoetzuur knolselderijblokjes omheen en dresseer “hooi” boven op de vis. Lepel er wat groentjus naast en sprenkel wat olijfolie op de vis. Garneer met watercress.</p>



Tussengerecht Tomaat, paprika, komkommer

<p>Paprikagelei 400 g rode paprika 1 teen knoflook 300 g tomatensap Scheutje witte wijn 4 g agar agar Zout Peper</p>	<p>Rooster de paprika in de oven op 220 C. Doe ze daarna in een plastic zak en ontvel deze. Blender de paprika's, het tomatensap, de knoflook en de witte wijn helemaal glad. Hoog op smaak maken. Schenk het mengsel door een zeef en breng het in een pan aan de kook. Meet het vocht en weeg agar agar af (1 g agar op 100 g vocht). Voeg de agar toe en kook deze 1 à 2 minuten mee. Schenk de gelei in een ingevet plat bakje en laat deze twee uur in de koelkast opstijven. Snijd de stijf geworden gelei in mooie blokjes.</p>
<p>Tomatenbouillon 3 kilo Pommodore tomaten 3 sjalotten, fijngesneden 30 blaadjes basilicum 12 takjes dragon 3 tenen knoflook (geperst) 30 zwarte peperkorrels, gekneusd 600 g rosé 4 blaadjes gelatine Zout</p>	<p>Pureer de tomaten, sjalot, basilicum, dragon, peperkorrels, knoflook en rosé samen. Hang het mengsel op in een schone kaaslinnen doek. Vang het vocht op en breng hoog op smaak met zout. Week de gelatineblaadjes in koud water. Verwarm een beetje van de tomatenbouillon en los hierin de gelatine op. Voeg de rest van het vocht toe en bewaar dit in de koelkast</p>
<p>Zoetzure komkommer 300 g natuurazijn 120 g suiker 50 korianderkorrels, gekneusd 6 laurierblaadjes 3 komkommers water</p>	<p>Doe de natuurazijn, de suiker, de korianderkorrels en de laurierblaadjes in 240 ml water en breng dit aan de kook. Snijd de eindjes van de komkommer en schaf de komkommer op de mandoline in niet te dunne, (anders kun je er geen mooie rolletjes van maken) mooie linten. Snijd de zaadlijsten niet mee). Doe de komkommerlinten in de marinade en laat afkoelen tot gebruik.</p>
<p>Croutons 1 ciabattabrood Olijfolie Zeezout</p>	<p>Verwarm de oven voor op 160 C. Snijd de ciabatta op de snijmachine, stand 16, in dunne plakken en leg deze op een met bakpapier beklede ovenplaat. Besprenkel met olijfolie en wat zeezout. Bak de croutons krokant in 10 minuten.</p>
<p>Garnering 32 Tasty Tom-tomaatjes met kroontje (formaat kerstomaatjes) 400 g tomatensap 1 citroen, sap en rasp</p>	<p>Snijd de tomaatjes halverwege rondom in met een scherp mesje. Snijd alleen in het velletje en zo min mogelijk in het vruchtvlees. Laat het kroontje aan het tomaatje zitten. Breng water met zout in een pan aan de kook, dompel de tomaatjes ongeveer 5 seconden onder in</p>



Borage bloemetjes Eetbare bloemetjes Olijfolie 50 g rucola	het kokende water en doe ze direct daarna in ijswater. Verwijder het onderste velletje, vouw het bovenste velletje als een manchet omhoog. Maak het tomatensap aan met citroenrasp en-sap en peper, laat de tomaatjes hierin marineren. Verwijder de steeltjes van de komkommerbloemetjes.
Opmaak	Verdeel enkele rucolablaadjes in een groot, diep bord. Verdeel de paprikagelei hierover. Maak mooie rolletjes van de komkommerlinten en leg ze tussen de gelei. Verdeel de tomaatjes en de borage bloempjes op speelse wijze over het bord. Schenk de tomatenbouillon erbij. Garneer met bloemetjes en croutons. Besprenkel met olijfolie.



Hoofdgerecht Schelvis, courgette, aardappel

<p>Schelvisfilets 16 schelvisfilets met vel 300 g olijfolie Peper Zout 2 citroenen 6 takjes tijm Enkele saffraandraadjes</p>	<p>Rasp de citroenen. Marineer de filets zo lang mogelijk in olijfolie met zout, peper, citroenrasp en takjes tijm. Verwarm de oven op 90 C. Zet de schelvisfilets, vlak voor het uitserveren, in de schaal met de marinade in de oven en gaar ze in 6 -7 minuten. Zeef de marinade. Doe haar over in een pan. Week de saffraandraadjes enkele minuten in warm water en roer ze daarna door de marinade.</p>
<p>Truffelaardappelen 1 kg truffelaardappelen Zout Truffelolie Truffeltapenade</p>	<p>Snijd de aardappelen in vier parten. Kook ze in gezouten water net gaar. Bak ze in truffelolie en garneer ze, voor het opdienen, met een dotje truffeltapenade.</p>
<p>Tempura van courgettebloemen 16 courgettebloemen 300 g tempurameel 4 mespuntjes bakpoeder 400g ijskoud water 2 eiwitten Zonnebloemolie</p>	<p>Roer voor het tempurabeslag het tempurameel, bakpoeder, water en eiwit door elkaar. Het moet iets klonterig blijven. Verhit in een pan een ruime hoeveelheid olie tot 175 °C. Haal de courgettebloemen door het beslag en frituur ze krokant. Leg ze op keukenpapier.</p>
<p>Paprika en courgette 2 rode paprika's 2 groene paprika's 2 kleine courgettes Olijfolie Zout Peper Tijmblaadjes</p>	<p>Snijd de paprika's en de courgettes in gelijkmatige blokjes (3 cm). Blancheer ze afzonderlijk kort in kokend, gezouten water. Giet ze af en zet opzij. Bak, vlak voor het opdienen, de paprika en de courgette in een beetje olijfolie met zout, peper en wat tijmblaadjes.</p>
<p>Opmaak</p>	<p>Leg in het midden van warme borden een schelvisfilet met het vel naar boven. Brand het vel krokant met de brander. Schep de groenten erover. Leg hiernaast de truffelaardappeltjes. Schep wat saffraanjus rond de vis en garneer met een courgettebloem.</p>



Nagerecht

Aardbeien, verveine, mascarpone, basilicum

<p>Aardbeiorsorbet 400 g diepvries-aardbeien 400 g water 400 g suiker 0,8 g guargom 0,8 g locust 0,8 g cortina</p>	<p>Los de suiker op in het water. Laat het iets afkoelen en voeg vervolgens locust en guargom toe. Koel terug tot 20 C. Laat de aardbeien ontdooien en maak vruchtenpulp door de aardbeien fijn te malen in blender of keukenmachine. Smeer de cortina aan het maalwerk van de voorgekoelde ijsmachine en draai ijs van de mix. Zodra het ijs voldoende structuur heeft zet je het, afgedekt met slagfolie, in de vriezer.</p>
<p>Verveinegranité 100 g water 100 g witte basterdsuiker 75 g verveine 120 g citroensap 200 g 7-Up 100 g alcoholvrije gin</p>	<p>Kook voor de granité het water met de basterdsuiker tot de suiker is opgelost. Laat de verveine in de suikersiroop trekken tot de siroop is afgekoeld. Roer het citroensap, de 7-Up en de gin erdoor en giet alles door een fijne zeef. Giet de massa in een diepvriesbak en vries hem in op -14 C.</p>
<p>Basilicumgelei 160 g basilicum 400 g ijskoud water 8 blaadjes gelatine 200 g dessertwijn 100 g geleisuiker</p>	<p>Blancheer voor de gelei de basilicum in kokend water en dompel het onder in ijswater. Week de gelatine in koud water. Breng de wijn met de suiker aan de kook tot de suiker is opgelost en roer de uitgeknepen gelatine erdoor; laat tot lauwwarm afkoelen. Blender de basilicum met het ijswater, roer het door de wijnsiroop en giet alles door een fijne zeef in een schaal. Laat de gelei opstijven</p>
<p>Verveine-mascarponecrème 200 g melk 200 g slagroom 150 g suiker 150 g verveine 4 blaadjes gelatine 100 g gepasteuriseerde eidooier Sap van 2 limoenen 100 g mascarpone 300 g slagroom</p>	<p>Verwarm voor de crème de melk met de room en de suiker. Leg de verveine erin en laat hem circa 10 minuten trekken. Week de gelatine in koud water. Zeef het melk-roommengsel en klop de eidooiers erdoor. Verwarm op laag vuur tot de vla licht gebonden is en los de uitgeknepen gelatine erin op. Laat de vla afkoelen. Klop de slagroom lobbijg. Klop het limoensap en de mascarpone door de koude verveine-vla en spatel er tot slot de geklopte slagroom door.</p>
<p>Opmaak 400 g aardbeien 50 g amandelschaafsel</p>	<p>Rooster het amandelschaafsel. Leg op een bord een schep granité. Spuit rondom kleine toefjes verveine-crème. Zet hier halve aardbeien en stukjes basilicumgelei tussen. Leg bovenop de granité een quenelle aardbeiorsorbet. Bestrooi met het schaafsel.</p>