

Menu november 2025

Gea Siekmans, Gerrit Brinkman, Anita Oosterholt en Nicky Michorius
Melange

Amuse

Taco van Sinaasappel, gevuld met Hollandse garnalen

Voorgerecht

Tartaar van gerookte makreel en courgette

Tussengerecht

Kastanjesoep met pastinaakwafel, paddenstoelen en spekschuim

Hoofdgerecht

Wildzwijn, rode wijnsaus, variatie van biet en frites van knolselderij

Nagerecht

Carrotcake, aardpeer, panna cotta en walnotenklotskop

Amuse

Taco 180 g sinaasappelsap 30 g zonnebloemolie 4 g zout 15 g poedersuiker 150 g bloem Vulling van de Taco 400 g hollandse garnalen 20 g sjalot 100 g appel Bieslook Mayonaise (van voorgerecht) Peper Zout Opmaak	Meng het geheel met een garde en vul het mengsel in een spuitflacon Spuit het mengsel in kleine hoeveelheden in het kniepertjes ijzer en bak tot goudbruin. Buig het “koekje” als het nog warm is als een taco. Snipper de sjalot en blancheer kort. Snijd de appel in fijne brunoise. Meng bovenstaand samen met de garnalen. Hak de bieslook. Breng de garnalen salade op smaak met bieslook, mayonaise, peper en zout. Vul de taco met de garnalensalade en serveer direct op de schaal met bonen (staat klaar)
--	---

Voorgerecht

Tartaar van gerookte makreel en courgette

Makreel roken 3 makrelen 5 g rookmot (kersen)	Snijd van elke Makreel 2 filets. Verwijder eventuele graten, het vel kan blijven zitten (het vel wordt verwijderd na het roken). De koppen, afsnijdsels en de graten kunnen weg. Roken: Doe 5 gr rookmot in de rookoven. De filet met de velkant naar onderen op een rooster. Het roken duurt circa 5 min, vuur uit (dan is de mot uitgewerkt). Let op de kleur; lichtbruin is goed, te donker betekent teveel gerookt. Laat de stukken filet in de rookoven ter garing voor nog circa 7 min, totaal dus 12 min. Verwijder het vel van de makreel filets direct na het roken als deze nog warm is. Doe in een grote kom en controleer goed op kleine graatjes.
Mayonaise 3 eidooiers (M) 15 g fijne mosterd 6 g witte wijnazijn 2 g zout 300 g zonnebloemolie of een andere neutrale, plantaardige olie	Meng de eidooiers, mosterd, azijn en een mespunt zout samen met de olie in een hoge smalle maatbeker. Trek met de staafmixer van beneden langzaam omhoog voor een gladde mayonaise. Proef of je het op smaak vindt, of voeg eventueel meer azijn en/of zout toe. Een deel van de mayonaise wordt gebruikt in de amuse en het tussengerecht.
Courgette linten 4 groene courgettes 16 ronde ringen 8cm doorsnee Olijfolie Zout en citroenpeper	Schaaf van de schoongewassen courgettes 32 gelijke linten (ga niet te diep richting kern) en leg telkens het eerste (buitenste) schil lint apart. Bewaar de restanten en buitenste schil voor de makreeltartaar. Leg vervolgens de courgettelinten op een met olijfolie ingesmeerde ovenschaal, bestrijk de bovenkant licht met olijfolie en bestrooi met citroenpeper. Gaar ze zachtjes in 8 minuten in een voorverwarmde oven van 150 graden al dente. Vouw telkens twee linten tegen de wand in één ring en vul deze af met makreeltartaar. Zet koel weg.
Makreeltartaar 50 g sjalot, zeer fijngesneden 40 g mayonaise 4 stevige vleestomaten	Snijd van de overgebleven delen van de courgette (zie boven) het buitenste gedeelte (niet de zachte binnenkant) in fijne brunoise voor de tartaar. Ontvel de tomaten en snijd het vruchtvlees (zonder zaadlijsten) in fijne brunoise, bewaar in een vergiet.

Courgette restanten van de linten. Kerrie chips 1 g madras kerrie 75 g koolzaadolie 3 zoete aardappelen dun en langwerpig Mandoline Kruidencrème 15 g peterselie 15 g kervel 15 g basilicum 1 biologische citroen 300 g crème fraîche peper en zout Radijs 125 g radijs 75 g water 75 g (witte wijn) azijn 4 pimentkorrels 1 g peperkorrels 2 g suiker 1,5 g mosterdzaad 0,2 g venkelzaad Opmaak	Voeg de sjalot, tomaat en mayonaise toe aan de makreel en roer goed door elkaar tot een smeug geheel en breng op smaak met peper en zout. De verhouding courgette/tomaat moet gelijk zijn. Bewaar het geheel in een vergiet. Verwarm de kerrie zachtjes in de koolzaadolie. Schil de zoete aardappel en snijd op de mandoline plakjes zo dun als vloeipapier. Smeer de plakjes aardappel in met de kerrieolie en leg ze vervolgens op een bakplaat afgedekt met een bakmat zodat ze plat blijven. Bak ze in 30 minuten krokant in de oven bij 125 graden. Op een open rooster (zonder papier) laten drogen. Hak de peterselie, basilicum en de kervel zeer fijn. Rasp de schil van de citroenen en hak fijn. Meng alles met de crème fraîche en breng op smaak met zout en peper. Doe de kruidensaus in een spuitzak en leg koel weg tot gebruik. Was de radijsjes en haal het worteltje van de radijs. Snijd met een mandoline de radijsjes in dunne plakjes. Denk om je vingers! Tip; laat het steeltje aan de radijs zitten, dan gaat het makkelijker en bespaar je je vingers. Kneus de droge kruiden even in de vijzel. Doe alle ingrediënten (behalve de radijsschijfjes) in een pannetje en laat het koken. Doe de radijsjes in de schone kom en schenk het kookvocht over de radijs. Laat alles goed afkoelen Leg op ieder bord 3 plakjes radijs. Zet de tartaartjes op een rond bord en garneer af met kerrie chips en zoet/zure radijs. Spuit ten slotte per bordje 3 dotjes kruiden-crème.
---	--

Tussengerecht

Kastanje crème soep met pastinaakwafel, paddenstoel en spekschuim

Kastanje crème soep Kastanjes voorgekookt vacuüm 800 g (of zelf koken) 60 g Sjalotjes 40 g boter 1,5 l kippenfond 200 g Room 160 g Riesling 160 g Nolly prat Zout Peper Pastinaakwafel 500 g pastinaak 120 g room 140 g bloem 80 g dooiers 180 g eiwitten Peper en zout Truffelmayonaise 100 g mayonaise van voorgerecht 1,5 tl truffel tapenade Cantharellen 20 g sjalot 150 g cantharellen 1/4 bos peterselie 1 teentje knoflook Citroensap Peper zout Kastanje champignons 375 g kastanjechampignons Peper Zout Spekschuim 100 g gerookte spek 300 ml melk	Fruit in een sauteuse de fijngesneden sjalotjes in de boter aan en voeg de kastanjes toe. Voeg de kippenfond, Riesling, Noilly Prat en room toe. Laat alles ongeveer 10 minuten sudderen. Pureer het mengsel in de keukenmachine of met de staafmixer en druk door de zeef. Breng eventueel op smaak met zout, peper Was de pastinaak goed af (niet schillen). Snijd de pastinaak in stukken en kook in water gaar en giet af. Pureer de pastinaak, weeg af en meng de bloem en room er door. Voeg de eidooiers toe en kruid met peper en zout. Klop de eiwitten stijf en meng ze onder het beslag. Vul het wafelijzer geheel met beslag (niet te dik en niet aandrukken), bak gaar in 5 a 6 minuten. Als het klaar is bijsnijden en in vier gelijke delen snijden. Bewaar de wafels onafgedekt in de warmhoudkast Voeg de truffeltapenade naar smaak toe aan de basis mayonaise van het voorgerecht. Snijd de Cantharellen grof, snipper de sjalot en knoflook. Stoof de sjalot aan in boter en voeg de knoflook toe. Voeg de fijngesneden cantharellen en kruid met peper en zout. Voeg de gehakte peterselie toe en verfris met een scheutje citroensap. Snijd de champignons in kleine stukken. Bak de Champignons in een beetje boter en kruid met peper en zout Snijd de Spek in stukjes, bak de spekjes bruin en krokant.
---	---



2 g sojalecithine	Giet het vet weg, doe de melk bij de spekjes, zet het en half uurtje op zacht vuur (niet koken) Passeer alles door een zeef, gooi de spekjes weg, voeg sojalecithine toe, schuim net voor het serveren op met een staafmixer.
Opmaak Crème fraîche	Snijd de pastinaakwafel in balkjes en dresseer met de cantharellen en champignons, als laatste draperen met een beetje spekschuim en een dotje mayonaise. Zet het glaasje soep ernaast en doe een klein lepeltje crème fraîche op de soep.

Hoofdgerecht

Wildzwijnfilet met bietenvariatie, rodewijnsaus en knolselderij

Wildzwijn 2 kg wildzwijnfilet 6 eetlepels olijfolie 10 g verse tijm 5 g rozemarijn 40 g knoflook (fijnggehakt) Zout en peper	Ontvries de filets en bewaar het afsnijdsel. Wrijf de wild zwijnfilets in met olijfolie, knoflook, tijm, rozemarijn, zout en peper en doe in de vacumeerzak (let op: uiteinde omvouw anders krijg je olie aan de binnenzijde en komt er geen vacuum). Plaats in de sous vide op 50 graden.
Rode wijnsaus Braadvocht van wildzwijn 700 ml wildfond 400 ml rode wijn 100 ml rode port 40 g sjalotjes 3 tenen knoflook fijnggehakt Boter	Verhit een grote braadpan op hoog vuur en schroei de afsnijdsels dicht. Voeg de fijngesneden sjalotten en knoflook toe. Bak tot ze zacht zijn. Voeg de rode wijn, port en fond toe en laat deze inkoken tot ongeveer 1 ltr. Zeef de saus en houd warm. Maak eventueel dikker met binder. Maak de saus zelf naar smaak met honing, peper, zout.
Bietenvariatie 1 kg rode bieten 1 kg gele bieten 100 g witte balsamicoazijn 50 g suiker 100 g olijfolie 16 takjes verse tijm Zout en peper naar smaak	Verwarm de oven voor op 200°C. Schil en snijd de bieten in gewenste vormen (blokjes, schijfjes, etc.). Meng de rode en gele bieten afzonderlijk met olijfolie, balsamicoazijn, suiker, tijm, zout en peper. Rooster de bieten in de oven gedurende 45-60 minuten, tot ze gaar en gekarameliseerd zijn. Houd warm. Bereid de rode en gele bieten apart om hun eigen kleur te behouden.
Chips van Chioggia biet 3 chioggia bieten 2 tenen geperste knoflook Peper en zout	Verwarm de oven voor op 180 graden. Maak met de mandoline plakken van 2 mm en leg op een bakplaat met bakpapier. Besprenkel met olijfolie, peper, zout en de geperste knoflook. bak de chips in ongeveer 20 minuten en keer halverwege om.
Frites van Knolselderij 180 g olijfolie 2 biologische citroenen 6 tenen knoflook (licht geplet) 3 g komijnzaad 1 grote knolselderij (geschild 1 kg overhouden)	Schaaf 6 dunne repen schil van de citroen (niet het witte van de schil) en pers de citroen uit. Verhit de oven tot 170 graden, doe de olie, repen citroenschil, het citroensap, de knoflook, komijnzaad en 1 theelepel zout op een bakplaat en roer alles door elkaar. Snijd de geschildde knolselderij in plakken van 1 cm dik en leg deze plakken boven op het kruidenmengsel op de bakplaat. (verdelen over 2 bakplaten) Afdekken met aluminium folie

Opmaak	gedurende 90 minuten, halverwege de plakken knolselderij keren. Snijd de knolselderij in frites. Verhoog de temperatuur naar 180 graden, en dan nog 30 minuten goudbruin laten worden zonder aluminiumfolie. Let op: borden warm, brug uit. Vlak voor uitserveren bak het vlees kort in een braadpan en gebruik de pan voor het opwarmen van de saus. Trancheer het wild zwijn in dunne plakjes en verdeel over de borden. Verdeel de bieten variatie rond het vlees. Leg de knolselderij frites naast het vlees. Lepel de rode wijnsaus over het vlees. Verdeel enkele chips.
----------------------	--

Nagerecht

Carrotcake, aardpeer panna cotta en walnotenklatskop.

Carrot Cake 160 g zonnebloemolie 275 g lichte basterdsuiker snufje zout rasp van 1 sinaasappel 3 eieren 200 g bloem 25 g bakpoeder 12 g speculaaskruiden 6 g kaneel 300 g wortel geraspt 100 g rozijnen 75 g walnoten, gehakt Vierkante springvorm Boter om in te vetten Bakpapier	Verwarm de oven voor op 160 °C. Vet de vierkante springvorm in met boter en bekleed de bodem met bakpapier. Rasp de wortels grof en hak de walnoten in stukjes. Doe de zonnebloemolie, lichtbruine basterdsuiker, het zout en de geraspte sinaasappelschil in een kom en klop dit ongeveer 3 minuten door met een mixer met garde(s). Voeg de eieren toe en mix alles nog kort door. Doe daarna de bloem, het bakpoeder, de kaneel en de speculaaskruiden bij het beslag en roer het door. Spatel tot slot de geraspte wortel, rozijnen en gebroken walnoten door het beslag. Schep of giet het beslag in de bakvorm en bak de cake gaar in 45 tot 60 minuten. Test of de worteltaart gaar is met behulp van een satéprikker. Zit er geen beslag meer aan de prikker, dan is de carrot cake gaar. Laat de worteltaart afkoelen in de vorm en snijd in 16 stukken van ongeveer 3 bij 3 cm.
Chocolade ganache 200 g slagroom 15 g honing 300 g donkere chocolade, grof gehakt 30 g boter, op kamertemperatuur	Doe de slagroom en de honing in een pan en breng het mengsel aan de kook. Doe de chocolade in een kom en giet de kokende room daaroverheen. Roer het mengsel door tot alle chocolade opgelost is. Voeg de boter toe en meng alles met de staafmixer tot een glanzende ganache en giet in spuitzak. Laat liggen tot gebruik, niet in de koelkast.
Aardpeer panna cotta 450 g geschilde aardpeer 350g water 3 g Garam masala 6 g gelatine blaadjes 150 g room 150 g witte chocolade	Week de gelatineblaadjes in een ruime hoeveelheid koud water. Schil de aardpeer met een dunschiller en snijd in blokjes van ongeveer 2x2 cm. Kook de geschilde aardpeer met de garam masala en het water gaar. Als de aardpeer gaar is doe het geheel (dus overgebleven water en aardpeer) dan heet in de blender. Mix glad en los er de geweekte en uitgeknepen gelatine in op. Voeg nu de room toe. Giet dit mengsel op de witte chocolade, roer los en laat afkoelen tot kamertemperatuur. Giet het mengsel in de siliconen vormpjes (halve bollen, 5 cm doorsnede). Laat opstijven in de diepvries. Zodra hard dan bevroren op het bord leggen.
Walnoten klatskop 45 g boter, op kamertemperatuur 150 g witte basterdsuiker 1 tl vanille extract	Verwarm de oven voor op 180 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier of een siliconen bakmatje. Hak de walnoten in stukjes. Roer de boter, basterdsuiker, het vanille-extract en snuf zout tot een glad mengsel. Roer de melk en de



zout 50 g melk, op kamertemperatuur 50 g walnoten, fijngehakt 75 g zeeuwse bloem	Zeeuwse bloem er door en tot slot de gehakte walnoten. De ingrediënten hoeven enkel gemengd te zijn, het kletskop deeg hoeft niet luchtig te worden. Maak met een theelepel kleine hoopjes van het deeg en leg deze met voldoende tussenruimte op de met bakpapier beklede bakplaat. Druk de hoopjes iets plat. Bak het deeg in 8-12 minuten tot mooie kletskoppen koekjes. Houd de koekjes in de oven goed in de gaten, want ze worden snel bruin. Als ze te donker worden, smaken ze bitter, maar als ze te licht blijven, zijn ze niet knapperig na het afkoelen. Laat de koekjes na het bakken 1-2 minuten afkoelen op de bakplaat en schep ze daarna voorzichtig op een rooster. Laat de kletskoppen koekjes verder afkoelen op het rooster. Pas als ze zijn afgekoeld zullen ze krokant worden.
Gekonfijte sinaasappel 1 biologische sinaasappel 100 g suiker 150 g water	Breng de suiker met het water aan de kook. Was de sinaasappel en snijd ze in dunne plakjes. Verwijder eventuele pitjes. Leg de plakjes in de hete siroop en het zet vuur laag. Laat circa 30/45 min konfijten, tot de witte sinaasappelschil glazig wordt. Laat de schijfjes goed uitlekken en leg ze in de voedseldroger voor ca. 1 uur.
Opmaak	Spuit in het midden van het bord een streep ganache en veeg uit. Leg aan één kant een blokje carrotcake en aan de andere kant de panna cotta. Garneer met gekonfijte sinaasappel stukjes. en steek de kletskop in de panna cotta.