

Menu oktober 2026

Gerrit van Buren, Les Primeurs, Heren 1

Voorgerecht

Tris di bruschette con melanzane e menta, con pomodori e con fagioli Borlotti

Tussengerecht 1

Julienne de calamari e zucchini con fragole all'aceto balsamico

Tussengerecht 2

Lasagne con carciofi

Hoofdgerecht

Ossobuco di vetello con risotto Milanese

Nagerecht

Dolce Italiana

Voorgerecht

Tri di bruschette con melanzane e menta, con pomodori en con fagioli Borlotti (Bruschetta met aubergine & munt, met tomaten en met borlotti bonen)

Bruschetta's 3 ciabatta Olijfolie, extra vergine	Ga uit van 3 plakjes per persoon. Snij de ciabatta in plakken van 1-1,5 cm dikte. Grill ze aan beide zijden tot ze lichtbruin en stevig zijn in oven op 200 graden. Bestrijk ze voor het grillen met wat olijfolie.
Aubergine 3 aubergines 1 grote teen knoflook 5 gr Peperoncino (pot) 12 gr munt 1 citroen 15 ml olijfolie zout	Bak de aubergines in een hete oven van 180 graden tot ze zacht zijn. (met vork eerst gaatjes in prikken) Ontvel ze als ze nog warm zijn en hak het vruchtvlees fijn (netto 400 gr). Voeg olie, 1 teentje knoflook, peperoncino en fijngehakte munt toe. Maak op smaak met olie, zout en citroensap en rasp van 1 citroen. Restanten aubergine naar tussengerecht 2.
Tomaten 750 gram trostomaten 1 teen knoflook 30 gr basilicum 5 gr Peperoncino zout	Ontvel de tomaten en verwijder het zaad en de zaadlijsten. Snij de tomaten in kleine blokjes. Voeg olie, 1 teentje knoflook, basilicum, peperoncino toe. Maak op smaak met olie en zout.
Borlottibonen 250 gr borlottibonen 1 bos salie 2 rode uien 4 dl wijnazijn, rode Tonijn (blik) 145 gram 30 gr peterselie	Kook de borlottibonen gedurende 15 minuten met de salie. Snij de rode ui in dunne schijfjes en laat deze weken in rode wijnazijn. Fruit de gare bonen met de ui langzaam in olijfolie en voeg daarna de tonijn toe. Laat het geheel goed afkoelen. Serveren met wat fijngehakte peterselie. Maak op smaak met peper en zout.
Opmaak	Serveer per 3 op een bordje en garneer met peterselie.

Tussengerecht 1

Julienne de calamari e zucchini con fragole all'aceto balsamico

(Julienne van inktvis en courgette met aardbeien en balsamico azijn)

Pijlinktvisjes 2 kg pijlinktvisjes 2 tenen knoflook Olijfolie peper zout	Maak de inktvisjes schoon, verwijder ingewanden en harde delen, pel het paarse velletje eraf. Spoel de inktvisjes schoon. Snij de schone inktvisjes in dunne reepjes (0,3 cm) en wok ze kort (1 minuten) met fijn gesneden knoflooktenen in olijfolie tot ze licht knapperig zijn. Dep ze droog, peper en zout naar smaak en zet ze in de koeling. (optioneel: tentakels en vleugels kunnen als tussendoortje gefrituurd worden)
Courgettes 800 gr courgettes Olijfolie peper zout	Schil de courgettes dun. Snij het groen (de schil) van de courgette in julienne en bak deze kort (3-4 minuten) in de olijfolie. Peper en zout toevoegen naar smaak. Snij het restant van de courgette in stukken en voeg toe aan de groentebouillon van artisjokken (zie lasagne con carciofi – tussengerecht 2).
Aardbeien 500 gr aardbeien	Was de aardbeien en dep droog. Verwijder de kroontjes. Snij de schoongemaakte aardbeien in reepjes. En zet koel weg.
Opmaak Peper Zout Olijfolie 1 ^e persing 30 gr munt Acete Balsamico (platium modena)	Neem kleine borden. De inktvis kruiden met peper en zeezout uit de molen. Drappeer eerst de gebakken courgette en daarna de inktvis op het bord. Vervolgens de in julienne gesneden aardbeien. Afmaken met wat olijfolie, fijngehakte munt en 2 theelepels aceto balsamico per bord (ca. 10 ml).

Tussengerecht 2

Lasagne con carciofi

(Lasagne met artisjokken)

Pastadeeg 0,75 kg bloem TIPO 00 5 eieren 50 ml olijfolie 50 ml water 6 gr zout (snuf)	Zeef de bloem. Maak een kuiltje en kneed de eieren er een voor een doorheen. Voeg olie, water en zout toe. Maak er een homogene, soepele massa van. (goed doorkneden) (water en olie toevoegen als deeg te droog is). Laat het deeg 1 uur rusten in de koeling in huishoudfolie. Maak vellen van 1 mm dikte en in een formaat passend in een bakblik. schaal.(pastamachine stand 6-7) Kook ze gedurende 2 minuten in kokend zoutwater met een beetje olijfolie. Spoel ze met koud water en laat ze uitlekken op een doek.
Groentebouillon 0,5 l water 1 wortel 1 ui 2 stengel bleekselderij 3 laurierblaadjes 15 gr peperkorrels (kneuzen) 3 tenen knoflook Restanten overige groente (aubergine, courgette) olijfolie Zout naar smaak	Snij de groente en bak deze glazig in de olijfolie. Voeg kruiden toe en bak even aan. Voeg water toe en breng aan de kook. daarna ca. 45 min trekken op laag vuur. Zeef aan eind de bouillon.
Artisjokkensaus 625 gr artisjokkenbodems (diepvries) 10 groene asperges 3 uien 5 tenen knoflook 2,5 dl witte wijn Groentebouillon olijfolie Peper zout	Fruit de in halve ringen gesneden ui en de geperste knoflook in de olie. Voeg de in kleine reepjes gesneden artisjokken (verwijder de harde delen) en in stukjes (0,5 cm) gesneden groene asperges (onderste stukjes verwijderen) toe en fruit deze mee. Voeg de witte wijn toe, wat groentebouillon (staat eerder in recept) en peper/zout naar smaak en laat sudderen en inkoken tot alles gaar is. Met staafmixer tot sausdikte maken.
Bechamelsaus 2 ltr melk 105 gr boter 105 gr bloem Zout Peper	Smelt de boter in een pan met dikke bodem. Zeef de bloem en voeg dit aan de boter toe. Zet vuur zacht en laat vocht van boter verdampen. Voeg daarna beetje bij beetje de melk toe en blijf roeren. Als alle melk is toegevoegd zet vuur dan hoger en laat saus indikken. Breng op smaak met peper, zout en

Nootmuskaat 500 gr parmezaanse kaas (geraspt) Paneermeel	nootmuskaat. Beboter een ovenschaal en bestrooi de wanden met paneermeel. Giet een laag bechamelsaus op de bodem, bedek dit met een laag pasta, hierop de laag artisjokkensaus en parmezaanse kaas, herhaal deze lagen(3 lagen), eindig met bechamelsaus en kaas. Zet bakblik in de oven en bak gaar in ca. 30 minuten op een temperatuur van 180 graden Celsius. Snij voor uitserveren de lasagne in 16 stukjes (7 x 7 cm).
Tomaten crème 0,7 l passata 2 tenen knoflook 8 gr Oregano gedroogd 15 gr Basilicum vers olijfolie Peper zout	Fruit de knoflook (geperst) en kruiden aan in de olie. Voeg de passata toe en laat 15 min. sudderen. Maak op smaak met peper en zout. Zet weg in warmhoudkast.
Opmaak 16 blaadjes basilicum	Maak een spiegel van tomaten crème op het bord en plaats hier het stuk lasagne op. Werk af met blaadje basilicum.

Hoofdgerecht

Ossobuco di vitello con risotto Milanese (Kalfsschenkel met Milanese risotto)

Ossobuco 16 kalfsschenkels (3 cm dik) bloem 900 gr tomaten, gepeld blik 4 dl witte wijn 1,4 liter kalfsbouillon 150 gr parma ham 200 gr wortel 200 gr ui 200 gr bleekselderij 2 citroenen, geraspte schil olijfolie, extra vergine Peper Zout	Bestrooi de schenkels met wat zout en peper en wentel ze door de bloem. Verhit de olijfolie en bak ze aan beide zijden mooi bruin. Gebruik een grote pan (of hoog bakblik). Haal de schenkels uit de pan en houd ze warm. Giet het vet uit de pan. Het aanbaksel losmaken met witte wijn (afblussen), laten verdampen en $\frac{3}{4}$ van de warme bouillon in de pan gieten. Leg de schenkels terug in de pan, samen met de gepelde tomaten en bak ze in 1,5 a 2 uur in een oven van 180 graden Celsius. Indien te droog bouillon toevoegen. Tot uitserveren warm houden Snij de ham, de wortel, de ui en selderij brunoise. Doe olie in een pan, voeg de ham toe, laat fruiten en doe de groenten erbij en zachtjes mee fruiten. Als de ossobuco gaar is, haal deze uit de pan en houd warm. Giet de saus van het vlees door een zeef en voeg de gefruite ham, groenten en de peterselie en citroenschil toe. Maak op smaak met peper en zout. Eventueel binden met maizena
Risotto 500 gr arboriorijst 100 gr boter 0,5 l witte wijn 150 gr parmezaanse kaas, geraspt 12 draadjes saffraan 2 ltr kalfsbouillon/font	Bak de rijst glazig in 100 gr boter, voeg een 0,5 l witte wijn toe en laat verdampen. Voeg 1,5l hete bouillon toe en breng al roerende aan de kook. Voeg de saffraan toe (saffraan eerst weken in beetje water). Laat het geheel op een laag vuur doorkoken tot de bouillon verdampt is (tussentijds roeren). Voeg daarna stapsgewijs resterende bouillon toe tot vocht niet meer wordt opgenomen. (rijst moet beetgaar zijn)
Saus 200 gr sjalot gesnipperd 0,2 l witte wijn 100 gr boter zout	Fruit de gesnipperde ui in 100 gram boter in een pan. Schenk de rest van de wijn erbij en laat inkoken tot de helft. Voeg de resterende boter toe en klop de saus met een garde. Zeef de saus. Wanneer de risotto beetgaar is, de saus er door mengen en op smaak brengen met zout en parmezaanse kaas. Het moet een lekker smeug geheel worden.



Garnering 80 gr platte peterselie 2 citroenen 4 tenen knoflook	Maak een gremolata. Spoel het zand uit de peterselie. Hak hiervoor de peterselie en knoflook ragfijn. Rasp de citroen. Meng het geheel en gebruik voor de garnering.
Opmaak Gremolata	Leg de schenkel op een bord, giet de saus erover. Strooi er wat gremolata over en serveer met een bolletje risotto (arboriorijst).

Nagerecht Dolce Italiana

Tarte tartin met peer en tijm 16 plakjes bladerdeeg 5 conference peren 9 takjes tijm, gehalveerd 240 gr kristalsuiker (p.p 15 gr) 112 gr boter (pp 7 gr) boter om de vormpjes in te vetten Kaneel roomijs 500 ml volle melk 250 ml slagroom 150 g fijne kristalsuiker 5 eidooiers 2 kaneelstokjes 4 gr kaneelpoeder	Verwarm de oven op 210 graden. Gebruik vormpjes van 10 cm. Vet de vormpjes in met gesmolten boter. Laat het bladerdeeg ontdooien. Schil de peren en verwijder het klokhuis van de peren en snijd de peer in plakjes. Neem voor de karamel een steelpannetje en laat de suiker smelten in de pan, zonder in de pan te roeren. Wanneer de suiker bijna gesmolten is, voeg dan het klontje boter toe. Draai de pan af en toe en gebruik optioneel een spatel om de karamel in de vormpjes te verdelen. (snel verwerken) Leg hier de takjes tijm in en verdeel de plakjes peer dakpansgewijs over de vormpjes. Maak de vormpjes dicht met het bladerdeeg. Bak de tarte tartin in ongeveer 20 minuten in de oven af. Laat de taartjes vervolgens 5 minuten staan en draai de vormpjes dan om. Verwarm de melk en de slagroom en de kaneelstokjes in een steelpan tot tegen het kookpunt. Haal de pan van het vuur, zet de deksel erop en laat de kaneel 30 minuten trekken. Klop ondertussen de eidooiers samen met het kaneelpoeder vermengd met de suiker luchtig in de kitchenaid Verwarm het melkmengsel weer kort tot het warm is. Haal de kaneelstokjes eruit. Giet een scheut van de warme melk al roerend bij de eidooiers. Giet alles terug in de steelpan. Verwarm op laag vuur en blijf roeren tot de custard dikker wordt en aan de achterkant van je lepel blijft hangen 80-82 C. Laat de custard volledig afkoelen in de koelkast. Draai er vervolgens ijs van in de ijsmachine. Als het ijs klaar is dan overscheppen in een metalen bakje en wegzetten in de diepvriezer
---	---

Citroen-Tijm Sorbetijs 510 ml water 90 gr citroensap 180 gr suiker 30 gr prosorbet bindmiddel 5 takjes tijm Schillen van de citroenen (3 van citroensap) 210 gr ijsblokjes	Neem water en breng dit tegen de kook aan. Vermeng een deel (30 gr) van de suiker met het prosorbet bindmiddel, dit voorkomt klontjes Doe het andere deel (150 gr) bij het water, Takjes tijm toevoegen De citroenen schillen met een dunschiller zodat je alleen het geel van de schil hebt, dit ook toevoegen aan de suiker siroop laat dit een half uur trekken. Voeg nu het andere deel van de suiker toe wat vermengd is met het bindmiddel Voeg nu ook het citroensap toe . Weeg 210 gram ijsblokjes af en doe dit bij de suikersiroop om het snel af te laten koelen. De compositie zeven en proeven, het moet licht zurig smaken, is het nog te zoet dan nog wat citroensap toevoegen. Let er wel op dat citroenijs altijd zuurder wordt bij bevriezen. Doe nu de ijscompositie in de ijsmachine en draai er ijs van. Als het klaar is dan het citroenijs overscheppen in een metalen bakje en wegzetten in de diepvries. Dit ijs hebben we straks nodig voor de sgropinno.
Gel van bramen met steranijs 250 gr bramen (vers of diepvries) 2 stuks steranijs 25 gr suiker (pas aan naar smaak) 50 ml water 2,5 gr agar-agar (precies 1%)	Breng de bramen, steranijs, en $\frac{3}{4}$ van de suiker en het water aan de kook. Laat 10 minuten op laag vuur zachtjes pruttelen. Verwijder de steranijs en duw de bramen door een fijne zeef. Meet het sap op; voeg eventueel water toe tot je exact 250 ml hebt. Meng de agar-agar met de overige $\frac{1}{4}$ van de suiker door het sap en laat 2 minuten goed doorkoken. Giet in een schaal en zet in de koelkast tot het een harde gelei is. Snijd de gelei in blokjes en maal volledig glad in een blender. Doe de gladde gel in een spuitzak of doseerflesje.
Sgropinno Citroensorbetijs 1 fles prosecco 100 ml wodka 2 limoenen	Doe het ijs en prosecco en wodka samen in een grote maatbeker en mix er met de staafmixer of anders een blender een dikke Sgropinno van. Schenk dit uit in champagne glazen en garneer met rasp van limoen. SERVEER SGROPINNO VOOR HET HOOFDGERECHT !!!

Cantuccini koekjes 250 gr bloem 2 eieren 100 gr suiker 100 gr poedersuiker 2 gr zout 3 gr bakpoeder rasp van 1 citroen 12 ml vanille-extract 90 gr amandelen, met vlies 90 gr blanke amandelen bloem, voor het werkblad 1 ei, los geklopt	Verwarm de oven voor op 180 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Doe alle ingrediënten voor het deeg – behalve de amandelen – in een kom en meng tot een samenhangend deeg. Voeg eventueel 1-2 theelepels water toe als je van het deeg nog geen bal kunt vormen. Voeg de beide soorten amandelen toe en meng ze door het deeg. Verdeel het deeg in vieren en maak daar op een licht bebloemd werkblad lange rollen van ongeveer 30 centimeter van. Leg de rollen op de bakplaat en druk ze iets plat. Bestrijk ze met het losgeklopte ei. Bak de rollen in 20 minuten goudbruin. Halverwege bakplaat even draaien. Snijd ze direct uit de oven in schuine plakjes. Als je te lang wacht, worden de rollen te hard en is snijden bijna niet meer mogelijk. Verlaag de oventemperatuur naar 130 °C en leg de koekjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Zet deze nog 15 minuten terug in de oven. Halverwege even bakplaat draaien. Laat de koekjes afkoelen op een rooster. Gebruik een deel van de koekjes als kruimels door ze in de Magimix te verkruimelen en dit onder het ijs te doen.
Opmaak	Pak voor de opmaak een langwerpig wit bord. Trek een streep (met kwast) met de bramengel. Plaats de Tarte Tartin, bolletje kaneelijs en de cantucinni op de bramenstreep. Serveer de sgropinno naast het bord.