

Menu -februari- 2026

**Mirjam Hobbelink, Annemiek Roelofs, Colette Rijk, Gusta de Kleine
en Cindy Rooijen
Les Pots-au-feu, Dames 3**

**Koninklijk Koken
Inspiratie: Yvette van Boven, De keukens van de Koning**

**Voorgerecht
Pasteitje met oester**
Gekookt ter gelegenheid van de 18^e verjaardag van prinses Beatrix

**Tussengerecht
Artisjokken soep**
Gekookt ter gelegenheid van het huwelijk van prinses Juliana
en prins Bernard

**Hoofdgerecht
Biefstuk van het ree-aardappelschuitjes met truffel-
Witlof-Haricots verts**
Gekookt ter gelegenheid van het staats bezoek Zuid Korea 2024

**Nagerecht
Hazelnootschuim dessert**
Ter gelegenheid van de 50^e verjaardag van Koning Willem-Alexander

-

Voorgerecht

Pasteitje met oester

3-4 personen

Pastei bakje 4 rollen Tante Fanny bladerdeeg 3 eieren 45 ml room zout	Met 2 personen maken, snel werken! Om het bakje te maken, steek je 64 cirkels van 7 cm (buitenmaat bovenkant ring) uit de het deeg. Steek uit 48 van die cirkels nog eens met de kleinere uitsteker van 5 cm kleinere cirkels zodat je 36 ringen krijgt. Werk snel, het deeg moet zo koud mogelijk blijven. Splits de eieren meng de eierdooiers met de room voeg zout toe. Klop dit mengsel los, eiwit gaat naar het nagerecht, en breng met een snuf zout op smaak. Kwast alle onderdelen aan beide zijden apart in met eierdooier room mengsel en stapel daarna op elke hele cirkel 3 open ringen. Zodat bij het rijzen in de oven een bakje ontstaat. Kwast alles nog een keer af zodat het hele pasteitje met eimengsel is bedekt. Zet de pasteitjes voorzichtig op een bakplaat met bakpapier en zet ze in de koelkast om zeker 30 minuten te drogen. Verwarm de oven voor op 180 °C hete lucht en de ventilator op 20% Bak de pasteitjes zo'n 20 minuten af of tot ze goudbruin zijn en mooi hoog gerezen.
Saus Mornay 1 venkelknol 200/250 g 2 stengels bleekselderij 35g roomboter 50g bloem 50 ml witte wijn 0,4 liter volle melk 150 ml kippenbouillon 70g emmentaler 80g gruyère maïzena zout	Snijd 200 gram venkel knol brunoise in blokjes van 3x3mm, een mandoline gebruiken. Snijd 100 gram bleekselderij brunoise in blokje van 3x3mm. Blancheer alleen de blokjes bleekselderij 3 kort in een pan goed gezouten water. Giet ze af door een zeef en spoel met koud water af. Laat uitlekken. Smelt de boter in een steelpaan en voeg de bloem toe. Laat het even uitbakken tot het licht als koekjes gaat ruiken, maar de bloem nog niet bruint. Giet de wijn erbij en dan de melk en roer goed tot alle klontjes zijn verdwenen. Roer de bouillon erbij en laat de dikke saus op laag vuur iets garen. Voeg de blokjes groenten toe en laat ze even doorwarmen. Roer de geraspte kazen erdoor en breng de saus op smaak met peper en zout. Eventueel de saus binden met een beetje maïzena.
Gepocheerde oesters 16 nr.3 Zeeuwse creuse oesters 300 ml Witte Wijn (van goede kwaliteit)	Open de oesters. Houd een oester met een hand tussen een stevig gevouwen theedoek vast, zo, dat de platte kant van de schelp boven zit. Steek dan met een oester mes of een stevig, kort en scherp mesje in het scharnier, dat is het punt waar



Opmaak Ingrediënten: 100g Zeekraal	de twee schelpen aan elkaar vast zitten. Soms moet u daar even naar zoeken. Wrik tussen de twee schelphelften en duw uw mesje voorzichtig naar binnen. Glij langs de rand van de schelp, hou het mes horizontaal, met het blad tegen de bovenkant van de bovenste schelp zodat u de oester niet lek prikt. Kantel het mes daarna, zodat de schelp openklapt. Houd hierbij de oester goed recht, er zit vocht in dat loopt er makkelijk uit. U heeft dit vocht nodig! De platte bovenste schelp kan weg. Snijd de oester in de bolle schelp los en kijk goed of er nog gruis in ligt. Verwijder dat, want dat is vies. Schenk het gezeefde vocht uit de geopende schelpen in een steelpan, voeg de wijn toe en verwarm het tot het net kookt. Draai het vuur meteen uit en voeg de oesters aan het kookvocht toe. Laat ze 1 minuut liggen om te pocheren. Kookvocht hierna gebruiken voor het blancheren van de zeekraal Zeekraal kort blancheren in het oestervocht. Leg de 16 pasteitjes klaar. Snijd de dakjes van de pasteibakjes Vul ze met twee lepels licht opgewarmde mornay saus. Leg er voorzichtig een gepocheerde oester op en garneer met een paar takjes zeekraal.
---	---

Tussengerecht

Artisjokken soep

3-4 personen

Groentebouillon 2 grote uien 750g prei (schoon 500 gram) 750g knolselderij (schoon 650g) 750g winterwortel (schoon 650g) 4 stengels bleekselderij 1 bol knoflook 30 ml olijfolie 5 kruidnagels 5 takjes rozemarijn 5 takjes platte peterselie 5 takken tijm 7,5g zout 10 peperkorrels Artisjokken soep 50g roomboter 150g sjalot 750g artisjokbodems, in stukken (uit de diepvries) 250 ml witte wijn 1,5 liter groentebouillon 6 takjes tijm 3 blaadje laurier 75 ml olijfolie Zout peper Gebakken artisjokken Kwarten 8 kleine artisjokken 1 liter groentebouillon 100g geklaarde boter	Direct mee beginnen snel werken! Maak alle groenten schoon, schil de knolselderij. Snijd alle groenten in grove stukken, bol knoflook gaat in zijn geheel in de bouillon. Zet de groenten aan in een grote soeppan met de olijfolie. Voeg daarna 3,5 liter water toe met de kruiden en het zout, de peperkorrels eerst kneuzen. Laat de bouillon 1 uur trekken op een laag vuur. Eventueel ½ uur in de snelkookpan. Daarna inkoken tot 2,8 liter Zeef de bouillon door een grove zeef. 1,5 liter gaat naar de soep en 1 liter gaat naar de gebakken artisjokken kwarten en 0,25 liter gaat naar de artisjokken crème. Laat de boter smelten in een grote pan met zware bodem. Fruit de gesnipperde sjalot erin tot hij glazig is, maar nog niet gaat kleuren. Blus de pan af met een 250ml witte wijn, laat even inkoken en giet er dan de 1,5 liter bouillon bij. Voeg de artisjokbodems, tijm en laurier toe en laat de soep aan de kook komen. Draai het vuur dan lager, deksel half op de pan en laat de soep zachtjes nog 45 minuten sudderen tot alles lekker gaar is. Verwijder dan de tijm en laurier voeg de olijfolie toe en draai de soep in de blender in 2 porties helemaal glad. Breng hem moet zout en peper op smaak. Draai het vuur uit. De bovenkant van de kleine artisjokken halverwege doorsnijden, de top is afval. Plukken tot halverwege. De bodem en de steel schillen. Gaar de kleine schoongemaakte artisjokken in de bouillon op niet al te hoog vuur. Let op dat ze niet te gaar worden. Dit duurt ongeveer 20 minuten. Schep ze met een schuimspaan uit de pan, en dep ze droog. Snijd de ze door midden. LET OP de bouillon wordt ook gebruikt voor de aardappelblokjes. Verhit de geklaarde boter in een kleine koekenpan. Bak de helften op de gesneden kant. Bewaar tot gebruik op een velletje keukenpapier op een warm
---	--

Aardappelblokjes 2 grote vastkokende aardappels 350g	bord. Snijd ze dan door midden: zodat een kant mooi goudbruin gebakken is en de andere kant grijs. Voor het uitserveren de helften doormidden snijden.
Crème van artisjok Ingrediënten: 50g sjalot 20g boter 1 laurierblaadje 7 artisjokken bodems (diepvries) 250ml groentebouillon 100ml room	Schil de aardappels en snijd in blokjes van 0,5x0,5cm. Kook de aardappels in 5 minuten in dezelfde bouillon als van de kleine artisjokken bodems. Schep ze met een schuifspaan uit de pan en laat ze op een paar vellen keukenpapier op een warm bord uitlekken.
Artisjok chips 3 grote artisjokken 0,5 liter zonnebloemolie	Snipper de sjalot en fruit de sjalot in een klontje boter in een steelpan tot hij glazig is maar niet bruint, ongeveer 6 minuten. Snijd de artisjokken bodems in grove blokken. Voeg het blaadje laurier toe en de artisjok. Fruit ze iets aan en giet de bouillon erop. Breng aan de kook en laat de artisjokken op laag vuur in een minuut of 15 volledig gaar worden. Roer de room erdoor en draai de boel tot een dikke gladde dikke crème, let op dat de crème niet te dun wordt. Doe de crème in een spuitzak en houd warm.
Opmaak Waterkers supervers Eetbare bloemen (goudsbloem, afrikaantjes) 2 grote schenk kannen Artisjokken kwarten Aardappelblokjes Crème van artisjok	Artisjokken schoonmaken. Steel afbreken. Bladen plukken tot halverwege, onder de contouren afsnijden, onderkant er ook vanaf snijden, de zijanten schillen. Er blijft een schijf over. Met een lepel de haren (het hooi) eruit halen aan de rand beginnen. Snijd de rauwe bodems in flinterdunne schijfjes, met de mandoline of snijmachine. Dep ze droog met keukenpapier. Verwarm olie in een wok tot 150 graden en frituur de schijfjes in kleine porties. Temperatuur mag zakken naar 140 graden. Frituur de chips krokant maar laat ze bijna niet kleuren. Op keuken papier uit laten lekken.
	Voorverwarmde borden onder de brug zetten. Leg een ring van 5 cm op het bord. Spuit in het midden een klein cirkel crème van artisjok. Bouw op de crème-cirkel een laagje gegaarde aardappelblokjes. Druk glad met een tonic stampertje. Verwijder de ring voorzichtig. Weer een toefje crème op aardappelblokjes spuiten. Compositie opbouwen met 2 kwarten artisjokkenbodem, artisjokken chips en het geheel afmaken met waterkers en eetbare bloemen. Giet aan tafel de hete soep om de garnituren.

Hoofdgerecht **Biefstuk van het ree -aardappelschuitjes met truffel-** **Witlof-Haricots verts** 3-4 personen

aardappelschuitjes met truffelpuree 10 grote vastkokende aardappelen (bonken) 250 ml melk 300g boter 5 eetlepels=75g zomertruffel tapenade zout	Schil de aardappels. Snijd voor de aardappelschuitjes de aardappelen in plakken van 2,5 cm dik en steek zo groot mogelijk rondjes(schuitjes) met een ronde scherpe steker. Hol de rondjes voorzichtig uit, zodat je een ‘schuitje’ hebt met een rand van 0,5 cm. Bewaar de restanten hiervan wordt de puree gemaakt. De schuitjes kort in gezouten water beetgaar koken en laat afkoelen. De restanten gaar koken en druk door de pureeknijper. Meng de puree met de boter, truffelpasta voeg als laatste de melk gedoseerd toe de puree mag niet te slap worden met zout op smaak brengen. Schep de puree in een spuitzak. Vul de schuitjes met de truffelpuree. Leg op een bord en dek af met folie voor het uitserveren een half uur in de warmhoud kast zetten.
Truffeljus 225g sjalot 5 takjes tijm 5 blaadjes laurier 400 ml rode wijn 175 ml madeira 0,5 liter gebonden Kalfsjus (Knorr professional kant-en-klaar) 50g wintertruffelpasta 10 ml rode wijn-azijn Olijfolie maizena	Verhit een pan met een beetje olie en fruit de gesnipperde sjalotten samen met de tijm en laurier tot ze zacht zijn. Blus af met de rode wijn en madeira en laat inkoken tot 1/4 van het vocht. Zeef de saus en druk goed op de sjalotten om alle smaak eruit te halen. Voeg de kalfsjus toe en laat het geheel inkoken tot de gewenste dikte. Roer de truffelpasta erdoor en maak af met een scheutje azijn voor een fris accent. Eventueel saus nog binden met maizena. Houd warm tot serveren.
Witlof 32 mini witlof/chiconettes 90g boter 1 Citroen 6 takjes tijm zout	Verdeel de witlofstronkjes over 3 vacumeer zakken. Voeg per zak 1 schijfje citroen, 2 takjes tijm en 30 gram boter en een snufje zout toe. Vacumeer de zakken en gaar de witlof in de sousvide op 84°C gedurende 35 minuten. Leg daarna de zakken met witlof in de warmhoud kast en serveer warm of lauwwarm.
Haricots verts 750g Haricots verts 120g sjalot	Maak de haricots verts schoon en kook ze 5 minuten in kokend gezouten water. Spoel af met koud water om de kleur te behouden. Verhit een pan met een

90g boter zout Winterpeen bolletjes 7 grote winterwortels zout Ree biefstuk 2 kg ree biefstuk 100g boter Zonnebloem olie Opmaak Ingrediënten: 3 serveerschalen 16 sauskannetjes	klontje boter en stoof de boontjes samen met de fijngehakte sjalot zachtjes warm. Een half uur voor uitserveren. Daarna in de warmhoudkast zetten. Schil de winterpeen en steek met een pommes-parisienne-boor kleine balletjes uit. Kook de wortelballetjes kort in kokend gezouten water tot beetgaar. Spoel af met koud water en houd apart tot gebruik. 1/2 uur voor gebruik in de warmhoudkast zetten Portioneer het vlees in de biefstukken van 125 gram sommige stukjes zullen iets kleiner zijn deze eventueel samen opbinden met rollade touw tot een gewicht van 125 gram. Kruid het vlees licht met zout en peper. Verhit een pan met een de zonnebloemolie en bak de biefstukken rondom zeer kort mooi bruin op middelhoog vuur. Voeg de boter toe en lepel de gesmolten boter met olie over het vlees voor extra smaak. Leg de biefstukken in een ovenschaal of bakplaat en gaar 10 minuten voor uitserveren verder in een voorverwarmde oven op 180°C tot een kerntemperatuur van 48°C (voor medium-rare). Laat het vlees minstens 5-10 minuten rusten onder aluminiumfolie. Maak 16 kleine sauskannetjes voor elk bord een kannetje met saus, warme borden met sauskannetje zonder eten uitserveren. Zorg ervoor dat alle ingrediënten pas uit de warmhoudkast komen vlak voordat ze op de schalen gelegd worden. Maak de serveerschalen op zoals op de foto. Met de serveerschalen langs de tafel gaan zodat iedereen zelf kan opscheppen. Dit is de koninklijke manier van opdienen, de koning eet van dezelfde schaal als zijn gasten dit met het oog op vergiftiging.
--	--

Nagerecht
Hazelnootdessert
 3-4 personen

Hazelnootpasta 150g blanke hazelnoten 75g fijne suiker zout	Verwarm de oven voor op 170 graden, bekleed een bakplaat met bakpapier. Verdeel de noten over de bakplaat en rooster ze 8-12 minuten tot ze goudbruin zijn. Schep de noten halverwege de baktijd om. Mogen ook in een pan geroosterd worden. Doe de geroosterde noten samen met de suiker en een snuf zout in een keukenmachine met messen en maal deze zo fijn mogelijk. Tijdens het maken komt er olie vrij waardoor de pasta smeùiger wordt. Dit duurt een tijdje. Hoe langer je maalt hoe fijner en vloeibaarder de hazelnootpasta wordt.
Hazelnootijs 250 ml slagroom 600 ml Volle melk 45g melkpoeder 6 eieren 190g suiker 1g Cortina 2g gelatine (1 blaadje) Hazelnootpasta (zie voorgaande)	Scheid de eieren, 5 eiwitten gaan naar de merinque. Klop de eierdooiers met de suiker in een kom niet te lang. Verwarm de slagroom en de melk op middelhoog vuur en voeg als het mengsel ongeveer 37 graden is de melkpoeder toe. Roer goed door en breng het mengsel vervolgens aan de kook, en voeg de in koud water geweekte gelatine toe. Giet het kokende melk/slagroom mengsel langzaam bij het ei/suiker mengsel en klop dit goed door. Verwarm het hele mengsel in een pan op laag vuur. Blijf roeren tot het mengsel dikker begint te worden. NIET LATEN KOKEN maximaal 82 graden. Laat het mengsel afkoelen in de shockvriezer. Als het voldoende is afgekoeld is met de staafmixer de hazelnootpasta erdoor roeren. Smeer cortina aan het roerwerk. Giet dan het mengsel in de ijsmachine en draai er ijs van.
Hazelnootmerinque 150g eiwit= 150g van het ijs 150g fijne kristalsuiker 150g poedersuiker 2g mokka extract 12g maizena 12,5g natuur azijn wit 50g nougatine SPUITBUS bakspray	Klop de eiwitten met beide suikers en de maizena en mokka extract tot een half stevig schuim in de Kitchenaid niet te lang laten kloppen, als het eiwit stijf begint te worden de azijn toevoegen. Doorkloppen tot je van het eiwit draden kunt trekken. DUS NIET HELEMAAL STIJF KLOPPEN. Verdeel het schuim over 2 spuitzakken en vul de 3 dun met bakspray ingevette metalen bakvormen voor macarons 24 rondjes per vorm (rondjes 4 cm) Bestrooi de schuimrondjes met de nougatine. Laat het schuim 75 minuten drogen in een stille oven op 95 graden. Halverwege het drogen de

Witte chocolade-frangelicoroom 500g slagroom 8,5g gelatine = 4 blaadjes 130g Callebaut witte chocolade druppels 5g vanille extract vloeibaar 80g Frangelico likeur Karamelsaus 200 ml volle melk 160 ml slagroom 45g kristalsuiker 20g glucose 2g gewoon zout 1,5g grof zeezout 6 eieren (110 g eierdooier) Chocolade krul Ingrediënten: 200g Callebaut pure chocolade druppels	platen even omkeren in de oven. Per bord zijn 3 rondjes nodig. 8 rondjes extra nodig om te verkruimelen. Week de gelatine blaadjes in water. Verwarm de slagroom met het vanille extract tegen de kook aan. Voeg de in water geweekte gelatine toe en laat het mengsel iets afkoelen voeg dan de witte chocolade toe, daarna de frangelico likeur. Als er toch nog klontjes in het mengsel zitten het mengsel even zeven. Zet het mengsel weg in de shockfreezer af en toe roeren. Voor het uitserveren room opkloppen en in een spuitzak overbrengen. Als het mengsel te dik wordt een extra dopje likeur toevoegen. Let op het moet wel een stevig mengsel blijven. Breng de slagroom met de melk aan de kook. Giet 3 eetlepels water met de suiker en de glucose in een steelpan met zware bodem en breng aan de kook zodat de suiker smelt en karamelliseert. Kook zonder te roeren in tot een donkere karamel, doe dit op een niet al te hoog vuur. Karamel mag niet verbranden! Blus de karamel af met de hete room, pas op dit kan erg spatten. Voeg de 2 g zout toe. Karamel kan gaan stollen, weer helemaal oplossen. Draai het vuur uit. Scheidt de eieren. Klop 110 gram eierdooiers los in een kom. Giet er een scheutje hete karamelroom door en blijf roeren terwijl de rest van de room toegevoegd wordt. Giet het mengsel terug in de pan en verwarm op middelhoog vuur. Blijf roeren tot de saus iets dikker wordt maar niet warmer dan 82 graden laten worden. Haal de saus van het vuur en laat afkoelen regelmatig doorroeren om velvorming te voorkomen. Zee zout toevoegen. Smelt alle chocolade au bain-marie tot maximaal 46 graden. Giet 2/3 van de gesmolten chocolade op het natuurstenen schone werkblad. Strijk de chocolade met een paletmes uit over de koude ondergrond en haal de massa daarna weer bij elkaar. Herhaal dit om de chocolade op deze manier af te laten koelen. Als de chocolade dikker begint te worden en je er een bergje van kunt maken, is deze voldoende afgekoeld. Doe de afgekoelde chocolade terug bij de overige warme chocolade. De eindtemperatuur moet tussen de 31-32 graden liggen.
---	--



Opmaak 48 hazelnoten goudspray	Meng alles goed door elkaar zodat alle chocolade dezelfde temperatuur krijgt. Dit proces heet tempereren. Doe de gesmolten chocolade in een spuitzakje en spuit 32 gegolfde figuren op acrylaatblaadjes. Zie foto. Bespuut de hazelnoten met de goudspray. Spuut een beetje frangelico room op een merinque rondje en druk er een tweede tegenaan, weer wat room op het tweede rondje aanbrengen en het derde rondje er voorzichtig tegenaan drukken. Schep 2 eetlepel karamelroom op het bord en zet de meringue rol op zijn kant in de saus. Verkruimel een paar merinque rondjes voor onder het ijs. Leg in de saus voor de meringue rol wat kruimels meringue om het ijs op te plaatsen. Voor de karamelroom 3 dotjes met frangelico-room dicht bij elkaar spuiten en hier de gouden hazelnoten opleggen. Als laatste de ovale bol ijs op het bord leggen en 2 krullen chocola er in steken.
---	---