

Menu -maart- 2026

Piet Dijkhuis, Math Jansen, heren 8

Amuse

Kaassigaartjes met groene paprika-peterseliechutney

Voorgerecht

Duo met gemengde zeevruchten

Tussengerecht

Carpaccio van gerookte lamsfilet, knoflooktapenade en gedroogde tomaten

Hoofdgerecht

Gevulde bavette met rode wijn truffelsaus, Hasselback aardappel en regenboogwortels

Nagerecht

Notencake met witte chocoladesaus, gekarameliseerde peer en boerenjongens

Amuse

Kaassigaartjes met groene paprika-peterseliechutney

Groene paprika-peterselie chutney 2 groene paprika's 2 sjalotten (140 gr) 2 tenen knoflook 160 ml witte wijn 30 ml witte wijnazijn 28 gr geleisuiker bos peterselie (50 gr) Peper en zout Zonnebloemolie	Snijd de paprika in kleine blokjes (brunoise), snipper de sjalot en hak de knoflook fijn. Verhit olie in een steelpan en fruit hierin de paprika, sjalot en knoflook 10 minuten op laag vuur. Voeg de witte wijn, witte wijnazijn en suiker toe en laat alles op middelhoog vuur 20 minuten zacht koken en inkoken. Laat afkoelen. Proef en breng op smaak met zout en peper en eventueel meer suiker. Pureer de chutney met een staafmixer(niet te fijn). Hak de helft van de peterselie fijn en meng door de chutney. De overige 1/3 van de peterselie is voor de kaassigaartjes.
Kaassigaartjes 650 gr jong belegen boerenkaas 8 st vellen brickdeeg 2.5 gr komijnzaad (heel) Chilivlokken 120 gr ei	Snijd de kaas in 32 gelijke reepjes van 7 cm lengte (1x1 cm doorsnede). Neem een brickvel en snijd er 4 gelijke punten uit. Bestrijk het brickdeeg aan de binnenkant met losgeklopt ei. Leg een reepje kaas aan de onderkant en bestrooi met wat komijnzaadjes en chilivlokken en leg er wat blaadjes peterselie op. Vouw de zijanten naar binnen en rol het sigaartje netjes op richting de punt. Druk alles goed aan. Maak zo 36 sigaartjes en leg ze op de schaal tot gebruik, afgedekt met huishoudfolie tegen uitdrogen.
Vlak voor uitserveren	Verwarm de frituur voor op 180 graden en frituur de sigaartjes goudbruin.
Opmaak Peterselie	Doe de chutney in een klein bakje en zet deze op het bord. Leg 2 sigaartjes op het bord en garneer met wat fijngehakte peterselie.

Voorgerecht

Duo met gemengde zeevruchten

Crème Brulée 400 ml room 400 ml volle melk 240 gr eigeel 2 eieren Peper en zout	Breng de room met de melk in een pan aan de kook, haal meteen van het vuur en laat afkoelen tot lauwe. Klop het eigeel met de hele eieren los. Kruid met peper en zout. Giet er langzaam en al roerend de lauwe room bij. Zeef (eventueel) het mengsel en giet in vuurvaste ramequins. Verwarm de oven voor op 180 graden. Zet de ramequins in een ovenschaal, vul de bak voor 2/3 met heet water en bak de crème brulées voor het uitserveren circa 40 minuten in de oven.
Gemengde zeevruchten 200 gr tomaten 1 grote ui 4 takjes peterselie verse gemengde zeevruchten: 400 gr inktvis, 500 gr rivierkreeft (geen mosselen) 850 ml visfond	Snijd het vel van de tomaten kruislings in. Blancheer de tomaten 1 minuten in kokend water en spoel ze koud af. Verwijder de schil en pitjes en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Pel en snipper de ui. Fruit de ui in wat olie glazig, voeg de tomaten toe, bak even mee en haal van het vuur. Breng de visfond 15 minuten voor het eind van de baktijd van de crème brulées aan de kook. Blancheer de zeevruchten in de visfond en laat ze uitlekken.
Mosselsoepje 1200 gr mosselen 1.2 l visbouillon(2el poeder) 120 ml witte wijn 90 ml room 400 gr boeren soepgroenten 1 sjalot ¼ st rode peper 60 gr roomboter 60 gr bloem 4 gr kurkuma 2 gr kerriepoeder	Maak de mosselen schoon. Snipper de sjalot en de rode peper. Kook de soepgroenten in de visbouillon gaar, voeg de schoongemaakte mosselen toe en kook tot ze open zijn. Haal de mosselen uit de schelp en zet apart. Giet het kookvocht door een zeef en zet apart. Smelt de boter in een pan, fruit hierin de sjalot en rode peper, voeg kurkuma, kerriepoeder en bloem toe en roerbak 1 minuut zonder te kleuren. Voeg beetje bij beetje al roerend het kookvocht toe en klop tot een gebonden soep. Voeg de wijn en room toe, breng opnieuw aan de kook en kruid met zout en peper.
Opmaak	Zet de warme crème brulées op een bordje en verdeel er de gemengde zeevruchten over. Werk af met het ui/tomatenmengsel en de fijngesneden peterselie. Verdeel de mosselen in de glaasjes, overgiet met de soep en zet naast de crème brulées op het bordje.

Tussengerecht

Carpaccio van gerookte lamsfilet, knoflooktapenade en gedroogde tomaten

Carpaccio lamsfilet 17 gr grof zeezout 5 gr rietsuiker 5 jeneverbessen 3 takjes rozemarijn 4 takjes tijm 2 kruidnagels 5 takjes salie 700 gr lamsfilet Circa 1 eetlepels Rookmot(1el=8gr)	Ris de blaadjes van de takjes tijm. Maak vervolgens met behulp van de vijzel een kruidenmengsel van het zeezout, de rietsuiker, de jeneverbessen, de tijm, en de kruidnagel. Dep de filet goed droog en bestrijk de filet met dit mengsel. Laat 30 minuten staan om in te trekken. Spoel hierna het zout-kruidenmengsel van de filet onder koud water en dep de filets daarna goed droog. Leg nog even 10 minuten weg om goed in te drogen. Haal de naaldjes van de takjes rozemarijn en de salie en snijd deze samen fijn tot een mooie rub. Bedek de lamsfilet met de rub en duw stevig aan, zodat ze goed blijft zitten. Zet de oventhermometer op 45 graden en duw hem in het dikste stuk filet. Rook de lamsfilets in de rookoven tot ze op temperatuur is. Haal de lamsfilet uit de oven en laat terugkoelen en licht aanvriezen in de shock freezer.
Kruidenolie 200 ml Olijfolie 1 takje salie 1 takje rozemarijn 2 teen knoflook	Rits de rozemarijnblaadjes los en hak samen met de salieblaadjes fijn. Hak de knoflook in stukken. Voeg toe aan de olijfolie. Meng alles met de staafmixer en laat staan tot het uitserveren. Vlak voor uitserveren nog even door de zeef halen.
Ingelegde rode ui 3 rode ui 150 ml Appelazijn	Pel de rode ui en snijd in dunne ringen. Leg de ringen in de appelazijn en zet weg in de koeling tot gebruik.
Knoflooktapenade 3 bollen knoflook 15 groene olijven 30 gram cashewnoten 3 takjes basilicum 15 gr olijfolie 1 afbak ciabatta Zout	Leg de bollen ongepelde knoflook in een ovenschaal en zet deze gedurende 45 minuten in een oven van 180 graden. Laat de knoflook afkoelen. Knijp de teentjes daarna uit en maal ze met de olijven, cashewnoten en basilicum tot een grove tapenade. Voeg halverwege de olijfolie toe. Breng op smaak met wat zout. Bak de ciabatta af gedurende 6 minuten in een oven van 220 graden en snijd in 16 dunne plakjes(1 per persoon). Bestrijk de plakken met olijfolie en rooster ze onder de salamander goudbruin. Besmeer vlak voor het uitserveren met de knoflooktapenade.

Gedroogde tomaten 48 cherrytomaten Maldonzout Olijfolie 4 takjes rozemarijn Zwarte peper Opmaak 150 gr Parmigiano 50 gr rucola Zwarte peper	Halveer de cherrytomaten en leg ze in een ovenschaal. Besprenkel ze met olijfolie. Strooi er wat Maldonzout, zwarte peper en fijngehakte naaldjes rozemarijn overheen. Laat in de droogoven op 85 graden ongeveer 30 minuten drogen. Snijd met behulp van de snijmachine (stand 2) flinterdunne plakken carpaccio van de ijskoud en stevig geworden lamsfilet. Snijd de plakken haaks op de lengterichting van de lamsfilet. Haal de rode ui uit de appelazijn en laat goed uitlekken. Leg een bedje rucola op het bord en drapeer daar de ingelegde rode ui over. Leg daar vervolgens de lamsfilet over. Besprenkel royaal met de kruidenolie. Werk af met zwarte peper en rasp de Parmigiano er over. Leg de gedroogde tomaatjes sierlijk naast het geheel. Serveer er de crorstini met knoflooktapenade bij.
---	---

Hoofdgerecht

Gevulde bavette met rode wijn truffelsaus, hasselback aardappel en regenboogwortels

Bavette 2400 gr bavette 125 gr blokjes bacon 2 tenen knoflook 2 sjalotten 250 gr gemengde paddenstoelen 120 ml runderfond 170 gr wilde spinazie Peper en zout olie Rode wijn-truffelsaus 2 potjes runderfond 500 ml rode wijn 6 takjes tijm 40 gr bloem 35 gr boter 20 gr truffelpasta Peper en zout	Maak de paddenstoelen schoon en snijd ze grof. Pel de sjalotten en de knoflook en hak grof. Snijd ook de spinazie grof. Verhit olijfolie in een grote pan en bak hierin 2 minuten de bacon onder af en toe roeren. Voeg de knoflook en de sjalot toe en bak nog 2 minuten mee. Voeg de paddenstoelen toe en bak tot ze net gaan slinken. Schenk de fond erbij en blijf roeren. Laat de fond verdampen en schep er dan de spinazie door. Laat de spinazie iets slinken, roer alles goed door elkaar en haal van het vuur. Doe alles in de keukenmachine, maal het fijn en breng het geheel op smaak met peper en zout. Laat het afkoelen. Leg de bavette op het aanrecht voor je neer en snijd hem op een dikte van 1/3 bijna helemaal horizontaal door, van voor naar achteren. Niet doorsnijden, het moet een stuk blijven! Herhaal dit vervolgens vanaf de andere kant op 2/3 hoogte. Indien de bavette te dun is dan half insnijden en misschien nog dun slaan. Smeer de binnen zijden heel dun in met olijfolie, peper en zout. Schep de vulling op het vlees en smeer het gelijkmatig uit met een lepel, laat rondom 1 cm vrij, anders kun je de rollade niet goed oprollen. Rol de rollade (met draad overdwars zodat je bij portioneren dwars op de draad snijdt) licht stevig op, niet te hard drukken. Bind de rollade af met keukentouw. Smeer de rollade in met olijfolie, peper en zout en leg in een bakblik. Plaats deze niet in de koeling. Doe de fond met de rode wijn en de tijm in een sauspan en breng aan de kook. Laat 25 minuten zachtjes inkoken tot circa de helft. Haal de takjes tijm eruit. Schep een soeplepel van de saus in een bakje en klop hier beetje bij beetje de bloem door tot een klontvrij papje. Klop dit daarna door de saus en breng opnieuw aan de kook. Laat 1 tot 2 minuten koken, maar blijf met een garde kloppen. De saus dikt vanzelf in.
--	--

Hasselbackaardappelen 16 stuks vastkokende aardappelen 3 takjes rozemarijn 3 tenen knoflook 4 takjes tijm Olijfolie Grof zeezout	Klop de boter erdoor en vervolgens de truffelpasta, beetje bij beetje, proef telkens, en breng verder op smaak met zout en peper. Als de saus te zuur is dan port toevoegen. Was de aardappelen goed schoon en maak ze droog met keukenpapier. Leg de aardappelen één voor één op een grote lepel en snijd ze in kleine waaiertjes (plakjes), maar snijd ze niet helemaal door. De aardappel moet één geheel blijven. Ris de blaadjes tijm van de takjes, hak de rozemarijn fijn en snijd de knoflook heel fijn. Maak met de olijfolie, de knoflook, tijm en rozemarijn een mengsel en verdeel $\frac{3}{4}$ vervolgens over en tussen de aardappelen. Strooi er als laatste nog wat grof zeezout over. Verwarm de oven voor op 180 graden. Bak de aardappelen in ongeveer 45 minuten gaar. Na 30 minuten kun je de aardappelen nog een keer insmeren met het overige mengsel van olie/knoflook/tijm/rozemarijn.
Regenboogwortels 1200 gr regenboogwortels Olijfolie	Was en maak de wortels schoon, snijd ze in gelijke stukken en stoom ze 10 minuten in afzonderlijke schalen om de kleuren te behouden. Verwarm de oven op 180 graden. Leg de wortels op een met bakpapier beklede bakplaat en druppel er wat olijfolie over en bak ze in ongeveer 20 minuten gaar.
100 gr geklaarde boter	Half uur voor uitserveren Verwarm de oven voor op 100 graden. Bak de rollade om en om aan en plaats in de oven tot een kerntemperatuur van 53 graden.
Opmaak	Snijd de rollade in plakken. Leg de wortels iets boven het midden van een warm bord en zet de Hasselback aardappel ernaast. Leg een plak van de rollade tegen de wortels en giet wat van de saus over het vlees.

Nagerecht

Notencake met witte chocoladesaus, gekarameliseerde peer en boerenjongens

Notencake 140 gr amandelen (ongezout en ongebrand) 140 gr hazelnoten (ongezout en ongebrand) 140 gr walnoten (ongezout en ongebrand) 140 gr pistachenoten (ongezout en ongebrand) 2 gr vanille-extract 240 gr boter (kamertemperatuur) 425 gr suiker 2 sinaasappelen 285 gr ei 60 gr bloem 60 ml grand marnier	Verwarm de oven voor op 165 graden. Bekleed een bakplaat met een bakpapier en verspreid de gemengde noten hierover. Rooster ze in de oven in circa 5 minuten goudbruin; schep halverwege om en laat afkoelen. Verhoog de temperatuur naar 175 graden voor het afbakken van de cake. Vet een vierkante bakvorm in en bekleed de bodem met bakpapier. Boen de sinaasappels schoon en rasp de schil. Doe vanille-extract samen met de zachte boter, de suiker en de sinaasappelrasp in de mengkom van de mixer en klop zeer luchtig. Voeg de eieren beetje bij beetje toe en voeg pas meer toe als het vorige goed is opgenomen. Doe 500 gr van de afgekoelde noten met de bloem in een keukenmachine en maal grof. Bewaar de overige 60 gr voor de garnering. Spatel het bloem/notenmengsel samen met de Grand Marnier door het beslag. Verdeel het beslag gelijkmatig over de ingevette bakvorm en bak in circa 45 minuten gaar in een oven van 175 graden. Neem uit de oven en laat afkoelen op een rooster.
Chocolademousse 205 gr witte chocolade (callets) 300 gr slagroom 4.5 gr bladgelatine 2 steranijs 135 gr eiwit (gepasteuriseerd) 28 gr suiker	Doe de chocolade in een mengkom. Breng de helft van de slagroom met de steranijs in een klein pannetje aan de kook. Haal van het vuur en laat 15 minuten trekken. Week ondertussen de gelatine in ruim koud water. Breng de slagroom opnieuw aan de kook en neem van het vuur. Knijp de gelatine uit en roer door de room. Schenk het geheel door een zeef over de chocolade en roer glad. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Klop de resterende slagroom lobbijg. Klopt het eiwit stijf met de suiker. Spatel eerst de slagroom en vervolgens het eiwitmengsel door de chocolade. Doe over in een spuitzak en bewaar tot gebruik in de koeling.
Karamelsaus 8 gr vanille-essence 340 ml slagroom 140 gr suiker	Breng de vanille-essence met de slagroom in een klein pannetje aan de kook. Haal van het vuur. Doe de suiker in een pannetje. Laat dit op middelhoog vuur op de inductieplaat karamelliseren. Schud af en toe de pan, maar roer niet!

Peer 2 peren (doyenne comice) 4 eetlepels boerenjongens (inclusief vocht) Vanilleroomijs 500 ml volle melk 150 gr vanillerietsuiker 120 gr eidooier (gepasteuriseerd) 250 ml room 2 vanille stokjes Garnering Poedersuiker 1 bakje atsina cress 1 sinaasappel Opmaak	Blus af met de hete room. Roer voorzichtig totdat de karamel weer gesmolten is. Laat afkoelen en doe over in een spuitflesje. Schil de peren en snijd in kwarten. Verwijder het klokhuis en snijd het vruchtvlees in gelijke blokjes van 1x1 cm. Verwarm een steelpan en doe er een klontje boter in. Bak de stukjes peer rondom aan. Zet het vuur uit en schep de boerenjongens erbij. Wacht tot het vocht (door de warmte van de pan) is verdampt en roer er een beetje van de karamelsaus doorheen. Breng de uitgeschraapte vanillestokjes samen met de melk en de room aan de kook en laat 15 minuten trekken. Klop de eidooier met de suiker totdat een luchtig mengsel ontstaat. Schenk een gedeelte van het melk/roommengsel onder voortdurend roeren door het eidooiermengsel. Giet de rest van het melk/roommengsel erbij en zet terug op het vuur. Verwarm al roerend tot 84 graden. Laat afkoelen en draai in de ijsmachine tot ijs. Hak de apart gehouden noten grof en snijd de cake in blokjes van gelijke grootte. Bestuif de blokjes met poedersuiker. Boen de sinaasappel en rasp de schil. Snijd de cake in 16 gelijke blokje en leg op elk bord een blokje cake. Verdeel de gehakte noten en gekarameliseerde peer met boerenjongens over de borden. Spuit de chocolademousse en karamelsaus ernaast. Leg op ieder bord een quenelle vanilleroomijs. Garneer met atsina cress en de rasp van de sinaasappel
--	---