

Menu mei 2026

Daisy de Bruijn | Dames IV | Tant de Bruit

Voorgerecht

Kabeljauw | Scheermes | Asperge

Tussengerecht

Ravioli | Kalfswang | Parmezaansaus

Hoofdgerecht

Lamsrack | Confit | Muntjus | Artisjokbarigoule | Hasselback

Nagerecht

Rabarber | Vlierbloessem | Aardbei | Crumble | Bleu d'Auvergne

Voorgerecht

Kabeljauw | Scheermes | Asperge

<p>Kabeljauw 800 g Kabeljauwfilet 6 g fijn zeezout Witte peper naar smaak 40 ml zonnebloemolie 60 g ongezouten roomboter 2 takjes tijm Citroensap (ca. halve citroen)</p> <p>Scheermes 16 scheermessen 11 visbouillon (poeder).</p> <p>Asperge Mousseline 1 kg witte asperges uit blik 8 g zout 80 g roomboter 200 ml slagroom Witte peper Nootmuskaat 10 ml Citroensap</p> <p>Groene Asperge opmaak 16 groene asperges Ca. 1 l water 6 g zout 40 g roomboter 2 g suiker (optioneel)</p> <p>Morilles 20 g Morilles (gedroogd) Ca. 400 ml lauwwarm water 40 g roomboter 1 kleine sjalot Zout</p>	<p>Controleer de kabeljauw op graatjes en dep deze droog. Snijd in 16 gelijke stukken. Kruid de vis met zout en witte peper. Gebruik iets meer peper als je het kruidiger op smaak wilt hebben. Verhit de pan met olie middelhoog vuur en bak eerst de presentatiezijde ± 2 minuten. Draai om, voeg de boter en tijm toe en bedruip de vis. Hal uit de pan zodra de kern glazig is. Werk af met citroen en laat rusten.</p> <p>Spoel de scheermessen in gezouten water tot ze zandvrij zijn. Maak het bouillon warm tot het kookt en dan kort blancheren tot het scheermes opengaat. Haal het scheermes uit de schelp en snijd deze in 3 a 4 stukken. Bewaar 16 halve geschoonde scheermes schelpen voor de bordopmaak. Kies hiervoor de mooiste en meest hele, zodat er geen stukjes schelp in het gerecht komen.</p> <p>Giet de asperges af en snijd in stukken. Verwarm de asperges met de boter en voeg de room toe en verwarm deze mee. Breng op smaak met de peper, nootmuskaat en citroensap. Doe dit in de blender voor een gladde mousseline en passeer of haal door een fijne zeef. Houd warm in de warmhoud kast.</p> <p>Kook de asperges beetgaar in gezouten water. Bewaar asperge kookvocht voor de tuinbonen crème. Afgieten en kort glaceren in boter. Ze moeten beetgaar blijven. Eventueel suiker toevoegen. In schuine stukken snijden en weg leggen voor de opmaak.</p> <p>Morilles 20 minuten weken in lauwwarm water. Goed spoelen en droog deppen en grof snijden in stukken van ca. 1 cm. Sjalot fruiten in boter en de morilles toevoege en krokant bakken. Laat uitlekken op keukenpapier en wegleggen voor de opmaak.</p>
--	--



<p>Versjus beurre blanc 2 sjalotten (80 g) 50 g boter 250 ml Verjus 100 ml witte wijn 2 laurierbladen 10 witte peperkorrels 100 ml Slagroom 200 g koude boter 6 g zout</p> <p>Dubbel gedopte tuinbonen 600 g (ongedopte)tuinbonen Water Zout IJswater 40 g Boter</p> <p>Groene Kruiden olie 40 g peterselie 30 g bieslook 150 ml zonnebloemolie 2 g zout IJswater</p> <p>Opmaak Asperge Mousseline Kabeljauw Scheermes Tuinbonencreme Asperges Morilles Tuinbonen Verjus beurreblanc saus Kruiden olie</p>	<p>Bak de sjaloten in boter aan op middelhoog vuur. Ze mogen niet kleuren. Voeg de wijn, verjus, laurier en witte peperkorrels toe en breng aan de kook. Laat inkoken tot 100 – 150 ml saus. Zeef het en voeg de room toe. Haal de saus van het vuur en monteer de saus met de koude boter. Breng op smaak met zout en evt. witte peper. Houd de saus warm, niet laten koken.</p> <p>Kook de tuinbonen 2 minuten gaar in gezouten water. Direct koelen in ijswater. Dop de tuinbonen dubbel. Zet voor de opmaak ca. 4 tuinbonen per bord weg en vlak voor het serveren verwarmen in de boter en wat fijn zout.</p> <p>Gebruik de overige tuinbonen voor een crème in de blender of magimix en voeg wat aspergevocht toe van de groene asperges en een klein beetje room. Blend tot een fluweelzachte creme. Zeef de creme en doe in een spuitzak en leg weg.</p> <p>Breng een pan met ruim water aan de kook. Blanceer de peterselie en de bieslook 10 seconden in kokend water. Koel direct daarna in ijswater en dan de kruiden goed droogknijpen. Blend de kruiden met de olie en zout. Passeren door de fijne zeef. Doe de olie in een klein spuitflesje en zet koel weg.</p> <p>Leg een lepel Mousseline op het bord, plaats hier het stukje kabeljauw op. Leg het scheermes op de kabeljauw en verdeel de 3 a 4 stukjes scheermes over de schelp. Spuit tussen het scheermes wat tuinbonencreme. Zet de asperges in de mouseline tegen de kabeljauw aan. Lepel de Verjus beurre blanc jus op het gerecht en garneer de krokante morilles en de dubbel gedopte tuinnbonen daar op. Druppel de kruiden olie in kleine druppelen in de saus.</p> <p>Afwerken met klein beetje grof zeezout op de scheermessen en een microgroen.</p>
---	---

Tussengerecht

Ravioli | Kalfswang | Parmezaansaus

<p>Kalfswang 700 g kalfswang 180 g ui 4 teentjes knoflook 45 g kappertjes 3,5 eetlepels tomatenpuree 500 ml madeira 2 takje tijm 4 blaadjes laurier 2 potten kalfsfond</p>	<p>Snipper de ui en knoflook. Haal de vliezen van de wangen. Bak de wangen in olijfolie bruin. Haal de wangen uit de pan en zet de ui en de knoflook aan in het overgebleven vet. Voeg de tomatenpuree toe en bak heel even mee. Voeg alle ingrediënten in de snelkookpan en breng onder druk. Laat 45 minuten onder druk koken en haal daarna het vlees uit de pan, trek het vlees uit elkaar met een vork en leg dit apart. Zeef de overgebleven saus en kook deze in en breng op smaak met peper en zout. Meng bloem met een eetlepel saus en dik de saus hiermee aan. De saus moet een mooie spiegel vormen en mag niet ‘lopen’. Zeef na het binden de saus nogmaals, zodat een mooie, heldere saus overblijft.</p>
<p>Ravioli 500 g bloem (Semola di grano duro rimacinata) 5 eieren Zout 2 el olijfolie</p>	<p>Meng de bloem met de eieren, snufje zout en olie. Knead alles zeer goed en bewaar het 30 minuten in plasticfolie op kamertemperatuur. Rol het pastadeeg uit met een deegroller. Draai het platte deeg steeds dunner in de pastamachine tot de kleinste stand. Steek met ringen van 8 cm doorsnede, 64 rondjes. Bewaar de rondjes tot het vullen op een afgedekte plaat in de koelkast, anders drogen ze uit. Leg de rondjes niet tegen elkaar aan en zorg dat onder ieder rondje wat bloem ligt. Vullen: Leg 1 ravioli-rondje op een snijplank, vul het met kalfswang in het midden. Leg daarop een tweede ravioli-rondje, bevochtig de randen met water en druk de 2 buitenste randen met behulp van een vork tegen elkaar. Bewaar de ravioli op een ingevette plaat en wat bloem los van elkaar, anders gaan ze tegen elkaar plakken.</p>
<p>Parmezaansaus 1 pot kalfsfond 175 g Parmezaanse kaas (geraspt) 125 g eigeel 250 g room Bloem Peper en zout</p>	<p>Verwarm de kalfsfond met de Parmezaan tot alle kaas is opgelost en mix het dan met de staafmixer. Verwarm het mengsel nogmaals en voeg de eigelen en de room toe. Verwarm het geheel (max 80°C, let op voor schiften!) tot de saus een mooi dikte krijgt (voeg wat bloem, opgelost in water, toe om de saus wat dikker te maken). Breng op smaak met peper en zout en bewaar tot gebruik.</p>



<p>Opmaak 16 groene aspergetips</p> <p>Bieslook 50 g Parmezaanse kaas, fijn geraspt</p>	<p>Kook de ravioli in ongeveer 4 minuten gaar in kokend water. Haal ze uit het water en dep ze wat droog met keukenpapier.</p> <p>Kook de asperges gaar in ongeveer 5 minuten. Laat uitlekken dep droog met wat keukenpapier. Halveer ze.</p> <p>Verwarm de vleessaus. Verwarm de Parmezaansaus roer deze even door. Let bij het opwarmen ook op de temperatuur. (De saus mag niet warmer worden dan 80 graden, anders gaat deze schiften),</p> <p>Gebruik een diep bord. Maak een spiegel met de vleessaus. Leg hierop twee ravioli. Leg hiernaast twee stukjes asperge. Schep boven op de ravioli een grote lepel Parmezaansaus.</p> <p>Snipper de bieslook. Garneer met wat bieslook en een beetje geraspte Parmezaanse kaas</p>
--	---

Hoofdgerecht

Lamsrack | Confit | Muntjus | Artisjokbarigoule | Hasselback

<p>Lamsschouder 1 kg lamsschouder 0,5 l olijfolie en 0,5 l zonnebloemolie 8 tenen knoflook 6 takjes tijm 4 takjes rozemarijn 2 laurierbladen Peper en zout</p>	<p>***direct mee beginnen*** Begin met de bereiding van de lamsschouder. Deze moet minimaal 3 tot 3,5 uur konfijten. Verwarm de oven voor op 120°C (boven-/onder warmte). Lamsschouder droogdeppen en royaal inwrijven met zout en peper. Pel de tenen knoflook en snijd overdwars doormidden. Prik met een scherp mes kleine sneetjes in het vlees en duw daar de tenen knoflook in. Verdeel gelijkmatig over het vlees. Leg de takken tijm en rozemarijn op het vlees en leg de lamsschouder in een ovenschaal of braadslee, waar hij net in past (liever smal en diep dan plat en breed. Dat scheelt olie. Snijd het vlees eventueel in twee stukken). Giet de olijfolie en zonnebloemolie hierover en zorg dat het vlees volledig onder de olie staat. Dat is belangrijk om uitdroging te voorkomen. Voeg de laurierbladen toe. Plaats in de oven gaar minimaal drie uur tot het vlees mals is. Zorg dat het vlees niet droog komt te staan en dat de temperatuur laag blijft (bij gebruik van kernthermometer: vettemperatuur 90-95° C). Haal het vlees uit de oven en laat even rusten. Trek het daarna uit elkaar.</p>
<p>Lamsracks 1.6 kg lamsracks Zonnebloemolie en flinke klont boter voor bakken</p>	<p>Haal het vlees ± 30 min. van tevoren uit de koelkast. Verwarm de heteluchtoven voor op 180°C.</p>
<p>Voor de kruidenpasta 40 g olijfolie (3 el) 5g grof zeezout (1,5 tl) 3 g versgemalen peper (1 tl) 3 teentjes knoflook 1 takje Rozemarijn 2 takjes verse tijm</p>	<p>Maak een kruidenpasta van de 3 el. olijfolie, zeezout, verse peper, knoflook, rozemarijn en tijm. Wrijf de racks hiermee in en laat een half uur intrekken op kamertemperatuur. Verhit een pan goed heet met een beetje olie en boter en bak de lamracks 2-3 minuten per kant tot ze mooi goudbruin zijn. Leg ze daarna in een ovenschaal. In de oven 180 graden 12-15 minuten garen (kerntemperatuur 55-58°C voor rosé en 60-62°C voor medium). Laat ca.5 minuten rusten onder folie. Let op: bewaar het bakvet voor de muntjus.</p>

Hasselback aardappel
 16 middelgrote
 vastkokende aardappelen
 150 g roomboter
 (gesmolten)
 6 teentjes knoflook
 6 takjes rozemarijn
 Zout en peper

Artisjokken barigoule
 16 artisjokharten uit
 vriezer
 6 sjalotten (ca. 240 g)
 2 winterpeen (ca. 400 g)
 6 stengels bleekselderij
 (ca. 300 g)
 4 teentjes knoflook
 2 citroenen (sap en rasp)
 4 takjes tijm
 3 laurierbladen
 Bos verse peterselie (ca.
 30 g fijngehakt)
 600 ml groentebouillon
 200 ml witte wijn
 Zonnebloemolie
 Zout en peper

Verwarm de heteluchtoven voor op 180 graden.
 Was de aardappelen grondig en dep goed droog.
 Snijd de aardappel vanaf de bovenzijde in dunne
 plakken, maar niet helemaal door. De onderzijde
 blijft vastzitten. Leg eventueel de aardappel tussen
 twee pollepels om doorsnijden te voorkomen. Leg
 de aardappelen in een ovenschaal en bestrijk royaal
 met de gesmolten roomboter in de inkepingen en
 bestrooi met zout en wat verse peper.
 Plaats de aardappelen gedurende 50 tot 60 minuten
 in de oven en bedruip ieder kwartier met bakvet
 zodat de sneden mooi open waaieren.
 Leg na ca.30 minuten de gekneusde knoflook en
 takjes rozemarijn tussen de aardappelen.
 De aardappelen zijn klaar wanneer de buitenkant
 goudbruin en knapperig is en de binnenkant zacht.

Laat de artisjokharten ontdooien en besprenkel met
 citroensap tegen verkleuring.
 Rasp de citroen. Hak de knoflook en de sjalotten
 fijn, de winterpeen in blokjes en de bleekselderij in
 plakjes.
 Verhit wat olie in een stoofpan en fruit daarin de
 knoflook en sjalot zacht zonder te kleuren.
 Voeg daarna winterpeen en bleekselderij toe en bak
 3-4 minuten mee. Voeg de witte wijn, bouillon, tijm
 en laurier toe en laat ca 15-20 minuutjes zacht
 pruttelen tot de groentes goed gaar zijn en de
 smaken goed vermengd. Voeg dan de
 artisjokharten toe en laat 5-7 minuten meestoven
 zodat ze de smaken opnemen.
 Verwijder tijm en laurierblad en breng op smaak
 met zout, peper en eventueel wat extra citroensap.
 Strooi vlak voor het uitserveren de peterselie
 eroverheen. Het gerecht wordt lauw/warm
 opgediend.



<p>Muntjus 1 l lamsbouillon (poeder) 80 g verse munt (fijngesneden) 4 sjalotten (ca. 160 g) 2 teentjes knoflook gekneusd. 600 ml rode port Eetlepel rode wijnazijn 1 theelepel suiker 3 - 4 eetlepels roomboter Zout en peper</p>	<p>Fruit de sjalotten en knoflook zachtjes in het aanbaksel van het lam rustig tot glazig. Voeg de rode port toe en laat inkoken tot ca. 1/3. Voeg de lamsbouillon toe, de rode wijnazijn en een theelepel suiker en laat inkoken tot sausdikte. Haal de pan van het vuur en voeg 2/3 van de munt toe en laat 10 minuten infuseren (de smaak van de munt afgeven zonder dat het kookt). Zeef de saus. Als de saus de gewenste dikte heeft, haal dan de pan van het vuur en monteer deze met koude roomboter zodat de saus romiger wordt en gaat glanzen. Breng de saus op smaak met zout en peper. Voeg op het laatst de rest van de fijngesneden munt toe. Nadat de roomboter is toegevoegd, saus niet warmer dan 70°C laten worden, anders breekt de boter.</p>
<p>Doperwtencrème 1,2 kg diepvriesdoperwten 60 g roomboter Zout</p>	<p>Blancheer de doperwten in ruim gezouten water, niet langer dan 2-3 minuten. Giet af en stop ze in een blender met de roomboter. Breng op smaak met zout. Passer de crème door een fijne zeef. Warm houden op max. 65°C.</p>
<p>Opmaak</p>	<p>Neem een mooi groot (wit) bord en plaats in het midden een rack met daartegenaan het confit van lam. Maak een quenelle van de doperwtencrème en leg deze voor het lam met daarnaast een Hasselback aardappel. Daarachter de artisjok met wat vocht en stoof van de barigoule. Maak het geheel af met royaal muntjus over het vlees.</p>

Nagerecht

Rabarber | Vlierbloessem | Aardbei | Crumble | Bleu d’Auvergne

<p>Rabarber- aardbei compote 600 g rabarber in stukjes 300 g verse aardbeien, in kwartjes 75 g Suiker 30 g vlierbloesemsiroop (2 el)</p>	<p>Begin met het schoonmaken van de rabarber. Verwijder eerst de groene bladeren en spoel de stengels zorgvuldig af onder koud water. Snijd vervolgens een klein stukje van de onderkant af. De stengels hoef je niet te schillen met een dunschiller. Dat is bij verse rabarber meestal niet nodig. Eventuele stugge draden kun je eenvoudig met de hand van de stengel aftrekken. Snijd de rabarber daarna in kleine stukjes.</p> <p>Doe de stukjes rabarber in een steelpan en voeg de suiker en de vlierbloesemsiroop toe. Laat dit op laag vuur rustig stoven tot de rabarber zacht wordt en uit elkaar valt tot een lichte compote. Roer af en toe zodat het geheel gelijkmatig gaart. Voeg op het einde de aardbeien toe en laat deze nog ongeveer één minuut meekoken. Laat afkoelen en bewaar daarna koel</p>
<p>Aardbei- vlierbloesem sorbet 800 g diepvries aardbeien 100 ml vlierbloesemsiroop 50 g suiker 15 g citroensap (1 el) 1 eiwit</p>	<p>Klop het eiwit stijf. Pureer de aardbeien met de suiker, vlierbloesemsiroop en citroensap en schep het stijfgeslagen eiwit er doorheen. Koel 1 uur in de koelkast. Draai in ijsmachine tot mooi sorbetijs. Bewaar in de vriezer, haal 5 minuten voor serveren uit de koelkast.</p>
<p>Rabarberspuma 600 ml rabarberpuree 3 blaadjes gelatine 50 g suiker 100 ml slagroom 30 g vlierbessensiroop (2 el)</p>	<p>Maak rabarberpuree door rabarber in stukjes te snijden, te koken met klein scheutje water, met 50 suiker. Als het moes is, pureer met de staafmixer. Week de gelatine in koud water. Verwarm 100 ml van de rabarberpuree en los de gelatine erin op. Meng met de rest van de puree, de slagroom en de vlierbloesemsiroop. Zeef de massa, giet in een kidde en draai 1 gaspatroon erop. Laat minstens 2 uur opstijven in de koelkast. Schud goed voor gebruik en spuit vlak voor het serveren een luchtige wolk op het bord.</p>



<p>Crumble 100 g koude boter 100 g licht bruine basterdsuiker 100 g bloem 100 g havermout</p> <p>Krokante spekjes 5 plakken bacon</p> <p>Bleu d’Auvergne karamel saus 100 g suiker 30 g water (2 el) 100 ml slagroom 40 g boter 80 g Bleu d’Auvergne 13 g Ahornsiroop (2 tl) Snufje zeezout</p> <p>Opmaak</p>	<p>Verwarm de oven voor op 170 graden. Snijd de koude boter in kleine blokjes. Meng de boter door de andere ingrediënten Kneed met de (koude) hand. We willen een fijne kruimel, dus mix niet te lang. Strooi het uit op de bakplaat en bak het in ca 10-15 min. tot het goudbruin kleurt. Laat dan afkoelen.</p> <p>Bak bacon krokant in de koekenpan. Laat uitlekken op keukenpapier en snijd in kleine stukjes. Strooi deze bij de opmaak los over het bord.</p> <p>Smelt suiker met water tot goudgele karamel Voeg boter toe en laat oplossen Voeg room toe (voorzichtig, kan spatten) Roer de Bleu d’Auvergne erdoor tot gesmolten Snufje zout en Ahornsiroop toevoegen Laat iets afkoelen- de saus moet dik en glanzend blijven, niet stollen. Voor het serveren lauwwarm oppiepen.</p> <p>Neem een groot wit plat bord, we kiezen voor de ‘centrale ronde opmaak’ op een rond bord. Strooi in midden van het bord een 1,5 eetlepel crumble. Schep in het midden daaroverheen een bolletje sorbetijs. Schep daartegenaan de compôte Spuit als laatste een wolkje rabarberspuma daar tegenaan. Bleu d’Auvergne-karamelsaus ruim rondom gieten Strooi de bacon uit over het geheel.</p>
---	--