



## Menu Oktober 2023

**Dames 1**  
**Les Kokettes**  
**Angelique Trap**

### **Voorgerecht**

Gyoza van paddenstoel - Mierikswortel - Paddenstoelen consommé

### **Tussengerecht**

Noordzeetong – Kroketjes - Botersaus – Pompoen, schorseneer

### **Hoofdgerecht**

Kalfswang – Aziatische jus – Koriander, limoensaus - Wortel crème

### **Nagerecht**

Japanse cheesecake – Bramensaus - Bramen en vijgen



*\*Let op: i.v.m. planning, het nagerecht moet 4 uur in de koelkast opstijven. Direct mee beginnen.*

### **Voorgerecht**

Gyoza van paddenstoel, paddenstoelen consommé en mierikswortel

| Ingrediënten                                                                                                                                                                                                                                                                    | Bereiding                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Groentebouillon</b><br>500 gr winterpeen<br>4 stengels bleekselderij<br>2 uien<br>2 prei<br>500 gr knolselderij<br>3 teentjes knoflook<br>3 blaadjes laurier<br>10 zwarte peperkorrels<br>20 korianderkorrels<br>10 jeneverbessen<br>10 gr zout                              | <p>Snij alle groenten grof en doe in de Magimix en draai fijn (niet tot puree). Doe over in een grote pan. Jenever, koriander en peperkorrels kneuzen. Alle kruiden toevoegen. Voeg 6 liter water toe en breng aan de kook. Laat 30 minuten trekken tot een mooie diepe bouillon en zeef de bouillon. Inkoken tot 2,5 liter. Evt al thuis voor te bereiden. Dit scheelt veel tijd op de kookavond.</p> <p><b>Dit is bouillon voor paddenstoelen consommé en hoofdgerecht</b></p> |
| <b>Paddenstoelen consommé</b><br>1,5 ltr groentebouillon<br>350 gr<br>kastanjechampignons<br>10 gr. gedroogd<br>eekhoorntjesbrood<br>10gr gedroogde shiitake                                                                                                                    | <p>Laat groentebouillon met de gesneden paddenstoelen en gedroogde cèpes 30 minuten trekken en zeef de soep. Breng op smaak met zout. Doe de paddenstoelen fijngesneden bij in de gyozaavulling.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Mierikswortelroom</b><br>200 ml slagroom<br>30 gr geraspt mierikswortel<br>15 gr suiker<br>30 ml witte wijnazijn                                                                                                                                                             | <p>Meng mierikswortel, suiker en wijnazijn. Laat 30 minuten staan. Sla slagroom lobbij en meng met mierikswortel mengsel. Doe over in een spuitzak.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Gyozaavulling</b><br>70 gr verse shiitake<br>100 gr gedroogd boomoren<br>4 knoflooktenen<br>4 cm verse gember<br>200 gr winterpeen<br>200 gr Chinese kool<br>200 gr bosui<br>30 ml sesamolie<br>30 ml rijstwijn<br>30 ml sojasaus<br>20 gr bruine suiker<br>15 ml oestersaus | <p>Week de gedroogde paddenstoelen tot ze zacht zijn en snij ze fijn. Bewaar wat geweekte boomoor voor de afwerking. Snijdt de groenten fijn. Bak knoflook en gember 30 sec. in een ruime pan in wat olie. Voeg Shiitake en boomoren toe, bak mee 2-3 min. Voeg wortel en kool toe, fruit deze nog 2-3 min. mee. Breng over naar een kom en laat afkoelen. Voeg overige ingrediënten toe en mix.</p>                                                                             |



|                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Gyozavellen</b><br><br>250 g bloem<br>1 eiwit<br>Snufje zout<br>100 ml water | <p>Doe de bloem, het eiwit en zout in een grote kom met 1/3 van het water en roer door elkaar met een vork of lepel. Voeg steeds wat meer water toe als het vorige is opgenomen, hoeft niet alles maar tot het een mooie elastisch deeg is geworden. Kneed met je handen verder tot de kom weer schoon is en je een gladde deegbal hebt.</p> <p>Dek de kom af met vershoudfolie en laat <b>5 minuten</b> rusten. Kneed het deeg <b>1 minuut</b> door en dek opnieuw af. Laat <b>10 minuten</b> rusten.</p> <p>Kneed het deeg weer <b>1 minuut</b> door en dek af. Laat het deeg nu <b>30 minuten</b> rusten.</p> <p>Verdeel de deegbal in 4 gelijke stukken en rol elk stuk uit tot een rol van 2 centimeter dik. (Bedek deeg dat je niet bewerkt met een licht vochtige theedoek zodat het niet uitdroogt.)</p> <p>Snijd de rol in 10 stukjes. Rol de deegstukjes op het aanrecht, of tussen je handen tot een rondje.</p> <p>Rol de rondjes uit, op een licht bebloemd aanrecht, tot flinterdunne rondjes. De dumpling vellen zijn nu klaar om gevuld te worden.</p> <p>Plaats een velletje in je handpalm, bevochtig de randen met wat water en vul met een volle theelepel vulling. Vouw het velletje dicht en plooi de rand en knijp goed dicht. Leg ze op bakpapier. Doe een beetje olie in een pan en voeg een laagje bouillon toe en stoom de gyoza's 5 min met de deksel op de pan. Verwijder de deksel en laat alle vocht verdampen en de gyoza's bakken tot lichtbruin met krokant onderkant ontstaat.</p> |
| 5 koningsboleten                                                                | <p>Snij de boleten in hele dunne plakken over de lengte, stoom ze met wat water 5 minuten in een pan, voeg roomboter toe en bak goudbruin. Dep droog en breng op smaak met zout en peper.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Opmaak</b><br><br>7 Bosuien<br>boomoor                                       | <p>Giet de consommé in kleine glaasjes en zet deze op een leistenen bord. Leg twee gyoza in het midden ernaast. Leg de koningsboleet er bovenop. Lepel de geklopte mierik room aan de andere kant naast de gyoza. Werk het geheel af met ringetjes schuin gesneden bosui en flinterdun gesneden boomoor.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |



## Tussengerecht

Noordzeetong met kroketjes en puree van pompoen en schorseneer

| Ingrediënten                                                                                                          | Bereiding                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tong</b><br>8 Noordzee tong maat<br>400/500<br>Roomboter                                                           | <p>Snijd de vissen langs beide kanten in op de midden graat. Maak de zijgraten los en knip ze eraf. Knip de midden graat overlangs door en snijd de staart eraf. Spoel de tongfilets onder koud stromend water, dep droog en leg ze in de koelkast.</p> <p>Bak de filets voor het serveren in roomboter en kruid met peper en zout.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Botersaus</b><br>1 pot kippenbouillon<br>350 g boter<br>0,75 limoen (sap)<br>Peper - zout                          | <p>Smelt de helft van de boter op een zacht vuur. Schep de melkeiwitten eraf. Smelt de rest van de boter in een andere pan mooi bruin tot een goede bruine beurre noisette, en schep door een zeef. Giet de kippenbouillon in een pan, voeg beide botermengsels toe en breng op smaak met peper en zout. Pers de limoen erboven uit en mix met de staafmixer.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Kroketjes</b><br>1 kilo kruimige<br>aardappelen in stukjes<br>150 g melk<br>150 g room<br>50 g bloem<br>50 g boter | <p>Kook de aardappelen gaar in gezouten water. Giet ze af en laat goed uitdrogen. Druk de aardappelen door een aardappelknijper. Breng over in een kom. Breng de melk met de room en boter aan de kook. Schep de bloem in de blender en giet het warme melkmengsel erop en blender.</p> <p>Voeg beetje bij beetje zoveel melk-roommengsel toe (hoeft niet het hele mengsel te gebruiken) bij de aardappel en roer met garde of pollepel tot je een stevige homogene massa hebt, let op dat het niet te dun wordt. Breng op smaak met peper en zout en nootmuskaat. Laat de puree afkoelen en breng over in een spuitzak. Spuit 16 kleine mini kroketjes en vorm na met de hand, wentel ze door de bloem en laat opstijven in koeling.</p> |
| 90 gr eiwit<br>90 gr bloem<br>90 gr paneermeel<br>Arachideolie                                                        | <p>Haal de kroketjes uit de koeling als ze mooi stevig en koel zijn en wentel ze voor een krokant korstje door, eiwit en paneermeel. Leg ze te rusten op een plaat en frituur ze vlak voor het uitserveren goudbruin in arachideolie.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 1.2 kilo Butter nut<br>pompoen                                                                                        | <p>Schil de pompoen, verwijder de zaadlijsten</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |



|                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Chardonnay azijn                                                                             | Snij een deel van de pompoen op de mandoline in dunne schijven van ca 1mm. En druk er 32 rondjes uit van 3 cm doorsnee de rest gaat naar de puree. Marineer de rondjes uitgesneden schijfjes Butter nut pompoen in Chardonnay azijn.                                                                             |
| <b>Pompoenpuree</b><br>250 ml slagroom                                                       | Snijd de rest van de pompoen in grove stukken. Kook ze in ca. 30 minuten gaar, breng op smaak met peper en zout en blender met de room, breng over in een spuitfles en houdt warm in warmhoud kast.                                                                                                              |
| <b>Schorseneerpuree</b><br>8 schorseneren<br>200 ml slagroom                                 | Schil de schorseneren en snijd in grove stukken. Kook ze in ca. 30 minuten gaar en blender met de room breng op smaak en breng over in een spuitfles en houdt warm in warmhoud kast.                                                                                                                             |
| <b>Schorseneerlint</b><br>2 schorseneren                                                     | Schil de schorseneren en schaaf lange linten hiervan. Frituur ze in arachideolie. Nazouten op smaak.                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Opmaak</b><br><br>Winterpostelein<br><br>4 witlof (witlofpuntjes<br>in achtsten gesneden) | Leg op elk bord een stukje gebakken tongfilet en 1 kroketje. Spuit 6 dotjes van de pompoenpuree en 4 dotjes schorsenerenpuree. Steek er 3 puntjes witlof tussen en 2 gemarineerde pompoen schijfjes. Garneer met 4 blaadjes winterpostelein. Plaats naast de tongfilet op het bord een schenkkannetje botersaus. |



## Hoofdgerecht

Kalfswang met Aziatische jus, koriander-limoen-saus en wortel crème

| Ingrediënten                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Bereiding                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kalfswang</b><br>1.5 kilo kalfswangen na bereiding 75 gr pp<br>300 ml soy sauce<br>150 ml hoisin sauce<br>150 ml ketjap manis<br>3 lemon Grass<br>6 cm gember geschild en in grove stukken<br>9 knoflooktenen<br>1 rode chili zonder zaadjes<br>300 ml chinese kookwijn<br>2 ltr water<br>15 ml olijfolie<br>Roomboter | Kalfswangen, goed spoelen en ontvliezen. Kruid de kalfswangen met zout en peper en bak aan in wat olijfolie totdat het bruin is. Meng de geplette knoflook, de gember, citroengras iets gekneusd en chili en laat even meebakken bij de kalfswangen. Voeg hoisin, soysauce, ketjap toe. Laat even stoven, blus af met de kookwijn, laat inkoken en voeg het water toe. Breng zachtjes aan de kook en dek af met bakpapier i.p.v. deksel. |
| <b>Wortel crème</b><br>750 gr winterpeen<br>Restant groentebouillon (van het voorgerecht)<br>4 cm gember, geschild en in grove stukken<br>1 steranijs<br>150 gr. roomboter<br>snuf zout                                                                                                                                   | Gaar alles op zacht vuur rustig verder totdat het gaar is. Haal de kalfswangen als ze mooi zacht en gaar zijn uit de jus. (dit zal zo'n 3 uur duren, afhankelijk van de grootte van de wangen. Zeef de jus en laat inkoken tot sausdikte.                                                                                                                                                                                                |
| <b>Koriander limoensaus</b><br>1 groene chili<br>4 knoflooktenen<br>2 lente-ui<br>120 ml limoensap<br>20 ml vissaus<br>20 gr palmsuiker<br>30 gr koriander                                                                                                                                                                | Schil en snijd de winterpeen in stukken en doe het in een pan met de bouillon, steranijs en de gember. Kook zachtjes tot het gaar is en makkelijk in te prikken met vork. Doe de wortelen (zonder de gember en steranijs) in een blender samen met 100 ml bouillon (van het voorgerecht) en de boter. Blend het totdat het glad is en voeg bouillon toe als dit nog nodig is. En op smaak brengen met wat bouillonpoeder indien nodig.   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Chili (half ontpitten zodat het wel een beetje pikant wordt maar niet te veel) koriander (naar smaak), limoen, vissaus, olie, knoflook, lente-ui en suiker blenden in foodprocessor totdat het een pesto consistentie heeft.                                                                                                                                                                                                             |



|                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Krokantje</b><br>30g eiwit<br>20g arachideolie<br>5g boter<br>12g suiker<br>2g zout<br>25g gezeefde bloem<br>2g togarashi | Draai alle ingrediënten glad in de blender.<br>(of met garde)<br>Op smaak brengen met togarashi<br>Strijk uit op malletje.<br>Bak af in stille oven 150°C ca. 18 minuten tot<br>Goudbruin, eventueel tussentijds draaien i.v.m.<br>ongelijke warmte in de oven                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Krokante sjalotten</b><br>4 sjalotten dungseden<br>300 ml plantaardige<br>olie<br>Snuf zout                               | Pel de sjalotten en snijd de hele sjalotten op de<br>mandoline in dunne ringen. Doe de sjalotten en de olie<br>in een medium sausan. En draai het gas middelhoog<br>totdat het begint te bubbelen, ongeveer 5-6 min. Draai<br>het gas laag en gaar de sjalotten tot ze lichtbruin van<br>kleur worden. Dit duurt 8-10 minuten. Gaar ze zachtjes<br>tot een krokante versie. Let goed op want ze kunnen<br>ineens te donker worden. Gebruik een zeef om ze uit<br>de pan te halen en leg ze op een keukenpapier om uit te<br>lekken. Een snuf zout erover. |
| <b>Opmaak</b><br>Ringetjes rode chili<br>80 gr Koriander                                                                     | Strijk midden op het bord met een lepel een rondje<br>wortel puree. Leg op de puree een kalfswang.<br>Afmaken met toefjes koriander pesto, dungseden<br>rode peper (pitjes verwijderen), royaal<br>korianderblaadjes en krokante sjalotten.<br><br>Druppel de rijke jus over het gerecht en het bord.                                                                                                                                                                                                                                                     |





## Nagerecht

### Japanse cheesecake met bramen en vijgen

| Ingrediënten                                                         | Bereiding                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Cheesecake</b>                                                    | Bekleed twee cakevormen met bakpapier. Breng de roomkaas en het eigeel op kamertemperatuur. Zet de shock freezer aan.                                                               |
| 400 gr roomkaas<br>200 gr kristalsuiker                              | Verwarm de oven voor op 180°C                                                                                                                                                       |
| 360 gr crème fraîche<br>100 gr Griekse yoghurt                       | Meng de roomkaas en kristalsuiker in een kom en hang de kom in een heet waterbad. Meng de ingrediënten tot het een gladde textuur heeft.                                            |
| 2 eigeel<br>18 gr. citroensap<br>40 gr maïzena                       | Meng in een andere kom de creme fraîche en Griekse yoghurt meng goed met een rubberen spatel.                                                                                       |
| 2 eigeel<br>100 gr witte chocolade<br>½ vanillestokje<br>1 tonkaboon | Klop 2 eidooiers en voeg de inhoud van beide kommen toe, goed mengen met een garde nadat elk kom is toegevoegd. Voeg citroensap en maïzena toe en meng goed.                        |
| 200 ml slagroom                                                      | Klop 2 eidooiers los.<br>Snijdt de witte chocolade in kleine stukjes en rasp de tonkaboon.<br>Snij het vanillestokje open en schraap de zaadjes eruit                               |
|                                                                      | Verwarm room in een kleine pan op middelhoog vuur, voeg witte chocolade, geraspte tonkabonen, vanilleboonzaadjes en peulen toe. Zet het vuur uit nadat het aan de kook is gebracht. |
|                                                                      | Voeg het verwarmde roommengsel bij de rest de massa met een garde. Meng tot het glad wordt. Zeef en giet in de met bakpapier beklede cakevorm.                                      |
|                                                                      | Zet de gevulde cakevorm op een bakplaat (minstens 3 cm diep) en schuif in de oven. Giet 3 cm warm water in de bakplaat.                                                             |
|                                                                      | Bak eerst 25 min op 180°C. En daarna 150°C gedurende 20 min. Haal uit de oven en zet ze drie kwartier in de shock freezer tot ze stevig zijn en zet ze daarna in de koeling.        |





|                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Bramensaus</b><br>500 gr<br>(diepvries)bramen<br>100 gr geleisuiker<br>sap van ½ citroen | Doe de bramen, de geleisuiker en het citroensap in een steelpan en breng dit al roerend aan de kook. Tijdens het koken de bramen wat fijnprakken met een vork of pureestamper. Laat het mengsel ongeveer 3 minuten doorkoken. Giet het bramenmengsel vervolgens in een fijne zeef. Druk de bramenmassa met de bolle kant van een lepel door de zeef, zodat de pitjes achterblijven. Laat de saus afkoelen voor gebruik, deze zal dan ook dikker worden. |
| <b>Opmaak</b><br>Verse bramen<br>16 Vijgen in 1/8°<br>kwarten gesneden.<br>Takje munt       | Til de cheesecake aan het bakpapier voorzichtig uit het bakblik. Snijd ze in mooie volle plakken. Leg een plak op het bord, leg er een mooie royale spiegel van bramensaus tegenaan en afwerken met verse bramen en vijgen. Takje munt en zeer fijngesneden reepjes munt erbij. Voor de smaak en ook ter garnering.                                                                                                                                     |