



Menu september 2021

**Marloes Voogsgeerd &
Ellen Boerrigter &
Saskia Morsink**

Vg: Misoep, Sashimi van haring, Scheermessen in Sake, en Coquilles

Tg: Boleten met misosaus, Tempura met dip en Sushitaart

Hg: Lamsvlees met appel, sinaasappel, gember en roergebakken groenten

Ng: Dessertsushi met dronken mandarijn, Mandarijnijs, sesamkrokant met mandarijnsap en mandarijnsalade

Vg: Misosoep, Sashimi van haring, Scheermessen in Sake, Coquilles

Ingrediënten:	Bereiding
Dashi bouillon: 60 gr kombu 90 gr bonitovlokken 2,5 liter water	Week de kombu 30 min. in een pan met 2,5 liter water. Breng daarna net tegen de kook aan en verwijder de kombu. Voeg dan bonitovlokken toe en breng aan de kook. Dan het vuur laag, nog 30 sec. laten borrelen, en dan van het vuur af en zeven. 800 ml gaat naar de misosoep 600 ml gaat naar de sashimi van haring 200 ml gaat naar het tussengerecht (tempuradip)
Ponzu: 50 ml sojasaus (Kikko) 2 gram citroenrasp 50 ml citroensap 25 ml mirin 10 gr. kombu 5 gr. bonitovlokken	Knip de kombu in stukjes Doe alles bij elkaar in een afsluitbare pot en schud door elkaar. Voor gebruik goed uit laten lekken.
4 stengels lenteui	Snijd de lenteui ragfijn in ringetjes. De helft is voor verschillende onderdelen van het voorgerecht. De helft gaat naar het tussengerecht.
140 gram gember	Rasp de gember voor verschillende gerechten. 75 gram is voor verschillende onderdelen van het voorgerecht. 15 gram gaat naar het tussengerecht 50 gram naar het hoofdgerecht.
Misosaus: 150 ml sake 150 ml mirin 150 gr. suiker 150 gr. miso wit 150 gram miso rood	Breng in sauspan de sake, mirin en de suiker aan de kook op middelhoog vuur, Neem van het vuur en klop de witte miso erdoor. Daarna de rode. Dan door een fijne zeef doen. Af laten koelen voor gebruik. 200 ml van de misosaus gaat naar het tussengerecht
Gemarineerde komkommer: 2 komkommers 5 gram zout 5 ml sojasaus 30 ml mirin 60 ml rijstazijn	Doe alle ingrediënten behalve de komkommer bij elkaar en roer goed door. Snijd 1 ongeschilde komkommer in linten (voor de sushitaart van het tussengerecht), de andere ongeschild in dunne plakjes (dit wordt de “salade” bij de coquilles) en leg elk in een aparte bak. Verdeel de marinade over deze 2 bakken.



<p><u>Misosoep:</u> 800 ml dashi bouillon 80 gram wakame (zonder suiker!!) 100 gram witte miso</p> <p>Opmaak: 10 gram lenteui</p> <p><u>Sashimi van haring</u> 600 ml dashi bouillon 8 (grote)haringen 45 gr. gember 300 gr. ijsklontjes 600 ml dashi 120 ml ponzu 1 bakje Shisocress 10 gram lente-ui</p> <p><u>Scheermessen in sake</u> 60 ml Ichishima Sake Junmai 1,2 kilo scheermessen (48 stuks) 30 gram gember 60 ml zonnebl.olie 30 ml sojasaus 15 gr lenteui 10 gr nanami togarashi</p> <p><u>Coquilles</u> 16 coquilles 200 ml misosaus Komkommersalade van 1 komkommer 80 gr wakame (zonder suiker) 5 gram zwarte sesam</p> <p>Opmaak</p>	<p>Verhit de bouillon tot deze bijna kookt, dan vuur uitzetten. Doe de miso erbij en roer goed door. (Naar smaak meer miso toevoegen). Dan door een fijne zeef.</p> <p>p.p. 5 gram wakame onder in een klein kommetje/ glaasje, dan 0,5 dl misosoep p.p., garneren met lenteui.</p> <p>45 gram gember mengen met de ponzu. Snijd de haringen in helften. Ijsklontjes door de (afgekoelde) dashi bouillon roeren en haring niet langer(!) dan 5 min. hierin leggen. Haring droogmaken en helften in 3 stukjes snijden. Door ponzu-gembermengsel halen. Per bordje 3 stukjes, garneren met lente-ui en cress</p> <p>Doe de scheermessen in een grote bak met koud gezouten water en laat ca. 15 minuten staan. Spoel daarna de messen in koud stromend water tot ze schoon zijn, kapotte verwijderen. Verhit de olie in een ruime pan en bak scheermessen met gember op hoog vuur heel kort /30 sec . aan (tot de scheermessen zich openen). Haal de pan van het vuur. Voeg de sake toe en daarna de sojasaus. Doe de scheermessen in een bak en zeef de saus uit de pan. Haal het vlees uit de messen , (messen bewaren!), verwijder het niet eetbare deel/ingewanden en bewaar het eetbare deel in de saus voor meer smaak. Leg p.p. 3 messen op een bordjes en leg het vlees erin. Sprekel er wat saus over, strooi er wat togarashi over (naar smaak, is scherp!) en wat ringetjes lente-ui.</p> <p>Snijd elke coquille in 3 gelijke, horizontale plakken en marineer ze in de misosaus. Laat komkommersalade uitlekken. Rooster de sesamzaadjes. Spoel de wakame en snijd in fijne reepjes. Leg de plakjes coquille op een bakplaat en schroei ze heel licht en kort aan met een grote crème brulee brander. Verdeel de wakame en komkommersalade (zonder vocht) over de bordjes en leg daarop de coquille. Garneer met de zwarte sesamzaadjes.</p> <p>Op langwerpige bord :de misosoep in klein glaasje, coquilles in glaasje op voetje, haring in tipje en scheermessen op het bord eromheen. Doe de misosoep pas aan tafel in de kommetjes/glaasjes.</p>
---	---

Tg: Tempura met dip, Boleten met misosaus, , sushitaart

Ingrediënten:	Bereiding:
<p>Tempuradip: 200 ml dashi 75 ml sojasaus 75 ml mirin 200 ml water 3 gr agar agar of ander verdikkingsmiddel</p> <p>Tempurabeslag: 200 ml Spa rood 2 eidooiers 200 gr bloem 200 gram panko</p> <p>Dressing sushirijst 250 ml rijstazijn 150 gr suiker 10 gr zout 5 ml citroensap</p> <p>Sushirijst 500 gram</p> <p>Omelet sushitaart 3 eieren (groot) 15 ml mirin 5 gr zout 10 ml sojasaus Olie</p> <p><u>Sushitaart:</u> 500 gr sushirijst met dressing 300 gram verse zalm 1 avocado (groot) 1 tube Wasabi 50 gr 1 norivel 100 gram edame 1 bakje daikon cress 1 bakje afilla cress</p>	<p>Breng alles, al roerend, in een sauspan aan de kook. Dan vuur wat lager zetten en 3 min. zachtjes laten doorkoken. Voeg circa 3 gr. agar agar toe en verdik hiermee de dip. Laat afkoelen en verdeel dan over 16 bakjes. Bij klontig beslag wat extra water toevoegen en met staafmixer glad mixen.</p> <p>Meng het koude bronwater met de dooiers, voeg de bloem in een keer toe, meng het (mogen klonten in zitten!) en zet het minmaal een uur in de koelkast. Voeg de panko toe vlak voor de bereiding.</p> <p>Verwarm al roerend in een sauspan tot suiker en zout is opgelost. Laat afkoelen</p> <p>Bereid de sushirijst conform de beschrijving op de verpakking, doe in een niet metalen kom en voeg de sushirijst dressing toe. Schep goed om (niet met metaal) en laat afkoelen. (Metaal & azijn samen gaan naar blik smaken)</p> <p>Klop de eieren, samen met de ingrediënten los. Verwarm olie in de koekenpan met diameter van 18 cm(!) en doe het beslag er in. Omdraaien. Dan uit de pan nemen en af laten koelen. Mocht de omelet niet goed uit de pan lossen deze met zout en keukenpapier glad schuren.</p> <p>Snijd de zalm in zo dun mogelijke plakjes Snijd de avocado in dunne plakjes Lek komkommerlinten uit. Halveer ze en maak kleine rolletjes. Knip een vel nori rond met een diameter van 15 cm. Smeer ronde vorm (18 cm !) aan de binnenkant in met olie. Zet op een mooi bord. 1 Leg onderin een dun(!) laagje rijst. 2 Hierop een laagje avocado 3 Dun laagje rijst 4 Laagje verse zalm</p>



<p>20 gr. ingelegde rode gember Gemarineerde komkommerlinten</p> <p><u>Tempura:</u> 32 groene asperges 60 gram bloem 2 liter zonnebloemolie</p> <p><u>Koningsboleet:</u> 8 koningsboleten 50 gr. boter 15 gram geraspte gember 60 ml sake 200 ml misosaus 20 gr lente-ui , ringetjes</p> <p>Opmaak:</p>	<p>5 Dun laagje rijst 6 Wasabi op de rijst naar smaak 7 Omelet 8 Rijst 9 Vel nori (vlak voor serveren anders wordt het taai)</p> <p>Plaats nori op de bovenkant van de taart. Garneer hierop in halve maan de edame, de cressen en de komkommerrolletjes.</p> <p>Breek de kontjes van de asperges Verhit de olie in een pan tot 180 gr. Bestrooi de groente met de bloem en haal door het beslag (waar je op het allerlaatst de panko doorheen hebt gemengd) Frituur in porties tot ze krokant zijn (niet bruin!) en laat uitlekken op keukenpapier. Serveer per bordje met de dip in een apart bakje/glaasje erbij.</p> <p>Breng een ruime pan water , waar een vergiet boven past) aan de kook. Snijd elke boleet in minimaal 6 verticale plakken, circa 1 cm dik. Stoom in het vergiet in enkele minuten gaar. Verhit de boter in een koekenpan met gember en voeg de boleet toe, schep goed om. Blus af met de sake en bak mooi bruin. Per bordje 3 plakken en verdeel de misosaus erover. Garneer met lente-ui ringetjes.</p> <p>Tempura, taartpunt en boleten samen op een rechthoekig bord schikken</p>
---	--

Hg: Lamsvlees met appel, sinaasappel & gember en roergebakken groenten

Ingrediënten:	Bereiding:
Marinade: 1 appel 50 gr gember geraspt 8 tenen knoflook 200 ml sojasaus 60 gr suiker 160 ml sinaasappelsap (4 stuks?)	Pers de sinaasappels. Schil en rasp de appel en de knoflook. Voeg samen met de gember , sojasaus, suiker, en sinaasappelsap en meng goed door.
8 lamsfilets a 100gr	Snijd de filet in tweeën. Leg in de marinade.
1 flespompoen (600 gr) 1 chinese kool (600 gr) 4 rode ui 2 rode paprika 200 gr sugarsnaps	Snijd de groenten (niet sugarsnaps) in repen van 1 cm
Zonnebloemolie	Verhit de olie in 2 pannen en bak de filet. Laat hem rusten onder alufolie en bak in de vleespannen de groenten op hoog vuur: beginnen met de pompoen, dan ui en snaps, paprika en als laatste de kool. Zeef de marinade en doe deze in een pan en laat ophoog vuur inkoken tot een saus.
Basmatirijst 300 gram	Doe de rijst in een pan kokend water(niet eerder!) en laat 10 minuten zacht koken met deksel op de pan. Dan afgieten en nog 10 minuten met deksel op de pan nagaren.
Opmaak Nanami togarashi	Serveer op een vierkant bord: De groenten , de rijst en het vlees in tranches gesneden Saus in de sauciere en aan tafel serveren. Bestrooi met nanami togarashi

Ng: Dessertsushi met dronken mandarijn, mandarijnijs, mandarijnsalade & sesamkrokant met mandarijnsap

Ingrediënten:	Bereiding:
<p><u>Mandarijnijs:</u> 800 ml gr. yoghurt 300 ml slagroom 150 gr suiker 175 ml mandarijnsap Rasp van 2 mandarijnen 30 ml Zuidam mandarijnlikeur</p>	<p>Meng room met suiker en verwarm tot de suiker is opgelost, laat dan afkoelen. Meng de yoghurt met rasp en sap, voeg afgekoelde room en likeur toe, doe het mengsel in de ijsmachine en draai tot ijs. Als het klaar is in de diepvries bewaren tot gebruik.</p>
<p><u>Sesamkrokantje</u> 120 gr poedersuiker 100 ml mandarijnsap 80 gr sesamzaad 50 gr boter 30 gram bloem</p>	<p>Verwarm de oven op 165gr. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Smelt de boter en haal van het vuur. Meng met een garde de poedersuiker door het sap, voeg hier al roerende de bloem door en tenslotte de boter. Roer goed door en doe dan de sesamzaadjes erbij. Schenk uit op de bakplaat en smeer het met spatel dun uit. Bak in 20-30 minuten goudbruin (tijdig controleren), haal het van de bakplaat af en laat afkoelen. Breek daarna in stukjes van 2 à 3 cm (2 st. p.pers.) Hak de overige stukken fijn voor onder het ijs.</p>
<p><u>Dronken Mandarijntjes</u> ca. 7 mandarijnen 40 ml Mandarijnlikeur Zuidam</p>	<p>Mandarijnen schillen, 48 partjes ontvliezen en drenken in 40 ml mandarijnlikeur. Zet weg tot later.</p>
<p><u>Dessertsushi:</u> 200 gr dessertrijst (Lassi) 500 ml kokosmelk Aroy-D 300 ml water 8 gr vanillesuiker 40 gr suiker 300 gram ongepelde amandelen</p>	<p>Breng de rijst in de kokosmelk en het water met suiker en vanillesuiker aan de kook. Laat het ca. 20 minuten pruttelen en roer continu door. Net zo lang tot de rijst de goede consistentie heeft (niet te vochtig is) om tot sushi te vormen. Laat afkoelen. Amandelen roosteren in koekenpan en heel fijn hakken tot een crunch. 100 gram door de rijst mengen. Rijst tot rol vormen (ca.4 cm dik) en rol daarna in plastic folie tot later. Voor de opmaak uit de folie halen en door de resterende amandel-crunch rollen. In 16 dikke plakjes (sushi) snijden.</p>



<p><u>Mandarijnsalade</u> 12 mandarijnen 100 ml mandarijnsap 120 ml water 50 gr ongepelde amandelen 3 ml Vanille essence 20 gr Pure chocolade van een reep 3 takjes munt</p> <p>Opmaak: Honny cress</p>	<p>Schil de mandarijnen. Snijd in dunne schijven (3 p.pers.) Rooster de amandelen, laat afkoelen en hak ze in stukjes. Doe 120 ml water in een pannetje, samen met de suiker, vanille essence en het sap. Reduceer tot een siroop. Maak wat schaafsel/krullen van de chocoladereep . Snijd de munt in reepjes</p> <p>Op een licht ingevette leisteel links de dessertsushi, leg op elke sushi 3 dronken mandarijnpastjes met een takje honny cress. In het midden een beetje sesam-crunchy, hierop het bolletje ijs met hierin 2 stukjes sesam krokantjes gestoken. Rechts 3 plakjes mandarijn. Sprenkel hierover iets siroop, wat chocolade schaafsel en strooi er wat amandelkruim over. Tot slot wat reepjes munt.</p>
---	---

WIJNBESCHRIJVING

VOORGERECHT

Junmai 'Kizakura' 720ml

Milde en iets mollige Sake. Aroma's van rijst en tonen van geel fruit. Goed in combinatie bij gerechten met specerijen zoals gember. Het advies is om deze Sake koud te drinken tussen 15-20°C of warm tussen 35-40°C.

Kleur	Helder.
Geur	Aroma's van rijst en tonen van geel fruit.
Smaak	Medium droge sake met een milde textuur in de mond en een hint tropisch fruit.
Serveertemperatuur	Gekoeld of warm
Serveren bij	Gerechten met specerijen als gember en curry toppings.
Alcoholpercentage	13,5
Land	Japan
Regio	Kyoto

TUSSENGERECHT

Eymann - Gönheimer Alter Satz Trocken

2020, Rheinland=Pfalz, Pfalz

De Alter Satz is een hommage aan de Gemischter Satz uit de omgeving van Wenen. Daarbij staan in een wijngaard verschillende druivenrassen door elkaar aangeplant om zodoende het terroir de boventoon in de smaak te laten voeren in plaats van één bepaald druivenras. Dit wordt ook wel een Field Blend genoemd. De aangeplante druivenrassen worden dan gelijktijdig geoogst en verwerkt tot wijn. Deze wijn is een blend van Riesling (60%), Muskateller en Gewürztraminer. Een heerlijke aromatische wijn waarbij de Riesling mooi wordt afgerond door de andere druiven. Een fijne introductie tot de droge witte wijnen uit Duitsland. Riesling gedomineerde wijnen gaan traditioneel goed samen met asperges. Dat is bij deze niet anders. Zeker een keer proberen! Met gerookte forel heb je ook een mooie combi. Ook zeevruchten en andere verse vis passen er prima bij, net als lichte salades en witvlees.

HOOFDGERECHT

PASSIMENTO ROSSO, ROMEO & JULIET
2017-2019

corvina, croatina, merlot

De Passimento van de familie Pasqua is afkomstig uit de heuvels van Valpantena in het Valpolicella gebied. De naam Passimento refereert aan de traditionele methode om Amarone te maken: gebruikmakend van ingedroogde druiven. Na de oogst vindt gedurende 1 maand de indroging van de druiven plaats in houten kratjes. Het resultaat is een toename aan concentraat. Na de vinificatie volgt 3 maanden rijping op hout. In de geur kenmerken zich aroma's van intens rood fruit met kruidige tonen. De smaak is rond met zachte tannines en een soepele afdronk.

