

Menu September 2026

Les Amuzes ~ Dames 6
Dewi, Jacqueline, Rikie, Iris, Lidy, Astrid

Amuse
Kroepoek met
garnalen en tobico wasabi

Voorgerecht
Scholburger in
soes gelakt met tomaat

Tussengerecht
Marshmallow van kaas met
zilveruitje, radijs, en knoflook crumble

Hoofdgerecht
Polderhoen met
maïs, polenta en molesaus

Nagerecht
Panna cotta van zwarte sesam met
frambozensorbet, venkel, en gekarameliseerde witte chocolade

Amuse

Kroepoek met garnalen en tobico wasabi

Kroepoek Zonnebloemolie Cassave kroepoek (2 pp)	Verwarm een laag zonnebloemolie in een wok (genoeg om de kroepoek in te frituren) tot 180°C. Bak 3-4 kroepoeks tegelijk voor een aantal seconden tot licht goudbruin (kan snel gaan!). Let op, de kroepoek wordt iets groter zodra je ze bakt in de olie. Draai de kroepoek een keer om tijdens het bakken, en probeer dat de kroepoek de vorm van een bakje krijgt. Laat uitlekken op keukenpapier en laat volledig afkoelen.
Garnalen 250 gr black tiger shrimp (broken) 1 eiwit (los geklopt) 5 gr maïzena 12 gr droge sherry 6 gr sojasaus 2 bosui 6 gr gemberwortel (geraspte) 20 gr olie	Ontdooi de garnalen. Snijd de garnalen in grove stukjes, doe ze in een kom en meng met het eiwit, maïzena, sherry, sojasaus. Breng op smaak met peper en zout. Snijd de bosui in dunne ringen, en rasp de gember. Verhit in een wok olie en roerbak de bosuitjes en de geraspte gember 3 minuten zodat wat van het vocht verdampt. Voeg het garnalenmengsel toe en bak in 1-2 minuutjes gaar. Haal de garnalen uit de pan en laat wat afkoelen.
Opmaak Tobico wasabi (viar exclusives)	Leg op elk stukje kroepoek een beetje lauwwarm garnalenmengsel en garneer met een beetje tobico wasabi. Zodra het garnalenmengsel op de kroepoek ligt, snel uitserveren!

Voorgerecht

Scholburger in een soes gelakt met tomaat

Geklaarde boter 500 gr boter (een helft voor de vis, andere helft voor de polderhoen) Schol 800 gr scholfilet 100 gr katenspek 1 grote ui 7 gr peterselie 7 gr koriander 4 casino boterhammen (zonder korst) 1 groot ei 1 gr cayennepeper 1 gr sereh poeder Peper en zout Geklaarde boter Soezendeeg 400 ml water 160 gr boter 4 gr zout 288 gr bloem 6-7 eieren (medium) Los geklopt eiwit	Klaar de boter voor zowel de scholburgers en de polderhoenen van het hoofdgerecht. Doe de boter in de steelpan en laat deze op laag vuur langzaam smelten. Laat de boter niet pruttelen of bruin worden. Niet tussentijds roeren. Schep vervolgens het witte schuim voorzichtig van het oppervlak met een lepel of schuimspaan (mag weg). Giet daarna de geklaarde boter voorzichtig in een kom voor later gebruik. Zorg er hierbij voor dat de troebele laag op de bodem niet wordt mee geschonken. Draai de vis, spek, ui, peterselie, koriander, boterhammen, en het ei door de gehaktmolen of keukenmachine. Voeg de cayennepeper en sereh poeder toe en breng op smaak met peper en zout. Voeg wat panko toe indien het te nat is. Maak kleine hamburgertjes met behulp van een 6 cm diameter ring en stamper. Vlak voor uitserveren bakken in geklaarde boter tot goudbruin en gaar (kerntemperatuur 60°C). Oven voorverwarmen op 200°C. Breng in een steelpan het water met de boter en het zout aan de kook. Neem de pan van het vuur en voeg de bloem er in één keer al roerend aan toe. Blijf roeren tot een deegbal ontstaat. Verwarm het deeg al roerend nog minstens 5 minuten tot een deegfilm op de pan bodem zichtbaar is (deeg heeft dan de juiste consistentie). Doe het deeg in een mengkom om snel te laten afkoelen. Klop de eieren één voor één met de mixer door het deeg, voeg het volgende ei pas toe als het vorige geheel door de massa is opgenomen. Gebruik niet meer eieren dan nodig. Begin met 6 eieren en voeg toe indien nodig.
--	---

Tomatendip 5 tomaten (450 gr) Sap van 1 citroen 6 gr gelatine blaadjes Worcester saus	Het deeg bevat voldoende eieren wanneer het glanst en het als een stevig lint van de lepel loopt. Een te vloeibaar deeg geeft een slechte soes als resultaat. Regelmatig testen. Vul een spuitzak met een rond spuitmondje en spuit op een met bakpapier beklede bakplaat soesjes van ± 8 cm Ø en ± 2 cm hoog. Bak de soezen ± 25 minuten tot goudbruine kleur. OVENDEUR DICHT LATEN tijdens het bakken, anders zakken de soezen in. Zodra de soezen uit de oven komen direct bestrijken met het losgeklopte eiwit – dit maakt een waterdicht laagje. Laat de soezen vervolgens afkoelen op een rooster. De tomaten pliceren: kruislings insnijden, even in kokend water dompelen, koud spoelen en het vel verwijderen. Daarna de tomaten in stukjes snijden en op smaak brengen met zout, peper en Worcester saus en citroen. Draai vervolgens door een zeef en vang het vocht op. Bewaar de tomatenpulp die in de zeef achterblijft voor bij de opmaak. Week de gelatine in water. Laat het tomatenvocht wat inkoken tot zo'n 280 gram. Knijp de geweekte gelatine blaadjes uit en roer ze door het tomatenvocht. Zet in de koeling om iets op te laten stijven. Het is mogelijk dat door het gebruik van zuur(citroen) de gelatine minder werkt, test dit door een klein beetje op een koud bord te gieten, af te laten koelen en de dikte te beoordelen. Eventueel geweekte gelatine toevoegen. Vlak voor uitserveren de afgekoelde soezen (reeds met eiwit laagje) lakken met het tomaten mengsel zodat dit een mooie laagje vormt over de soes.
---	--

Mayonaise 2 eierdooiers 12 gr Dijon mosterd 12 ml citroensap 160 ml plantaardige olie Witte peper Zout	Zorg dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Splits de eieren. Meng de eierdooiers met de mosterd en het citroensap. Voeg onder voortdurend kloppen met de garde de olie druppelsgewijs toe. Klop tot een stevige mayonaise. Breng op smaak met zout en peper.
Opmaak 40 gr rucola sla Bewaarde tomatenpulp	Soezen doorsnijden en de scholburger er tussen leggen met een toef mayonaise en een blaadje sla er bovenop. Op het bord om de soes heen enkele extra dotjes tomatendip en tomatenpulp, met daarnaast een toefje mayonaise en blaadjes rucola.

Tussengerecht

Marshmallow van kaas met zilveruitje, radijs, en knoflook crumble

Marshmallow 640 ml volle melk (koud) 160 ml volle melk 6 gr kipbouillon poeder 20 gr gelatine blaadjes Olijfolie	Zorg dat 640 ml van de melk koelkast koud is. Week de gelatine in koud water. Verwarm een deel van de 160 ml melk (niet laten koken) en los de bouillon en uitgeknepen gelatine hierin op. Voeg de rest van de 160 ml melk toe en klop schuimig met de mixer. Voeg na ongeveer 30 seconden in één keer de koude melk toe en blijf kloppen voor ongeveer 3 minuten. Het volume zal toenemen door de vorming van grotere luchtbelletjes. Klop er als laatst een scheutje olijfolie door. Giet het mengsel in een egale bak en laat opstijven in de koeling. Steek er ronde marshmallows uit met een ring ± 5 cm Ø en 2 cm hoog, met behulp van een platte spatel. Bewaar in de koeling tot uitserveren.
Zoetzure zilverui en uienstroop 600 gr zilverui (vers) 160 ml witte wijnazijn 160 gr suiker 30 gr verse gember geraspt 160 ml mirin 2 steranijs 3 gr korianderkorrels	Verwijder de schil van de uien zodanig dat de vorm intact blijft en doe ze in een vacuümzak. Kook de azijn, suiker, gember, mirin, steranijs en geplette korianderkorrels. Giet het hete mengsel over de zilveruien en vacumeer het geheel en gaar in de magnetron voor 1-2 minuut op de hoogste stand. Controleer de gaarheid. De ui moet een beetje zacht (gaar) aanvoelen. Open de vacuümzak, zeef de uien eruit en vang het kookvocht op. Bewaar de uien afgedekt in een bakje tot gebruik. Zet het gezeefde kookvocht weer op het vuur en kook in tot stroperig. Niet te ver, het moet nog van de lepel aflopen. Indien het hard wordt, weer even wat verwarmen samen met het vocht van de radijs (zie stap radijs).
Crumble 1,5 bol knoflook 250 gr uien 50 gr panko	Maak de knoflooktenen schoon en blancheer deze vier keer in steeds weer nieuw water (hierdoor gaat de scherpte er wat van af). Snijd de uien in dunne ringen en de knoflook in dunne plakjes. Zet een pan klaar met arachideolie en verwarm tot 170°C. Frituur de ui en de knoflook (apart) hierin tot licht goudbruin. Let op, frituur ze niet te donker, dan wordt het bitter! Laat afkoelen op een stukje keukenpapier. Maal vervolgens de knoflook, de ui

Radijs 8 radijsjes 160 ml mirin 38 ml sushi-azijn Opmaak 200 gr oude Parmezaanse kaas 50 gr rucola	en de panko in de blender tot een crumble. Voor serveren crispy opbakken in een pan. Snijd de radijs in dunne plakjes van ± 3mm (niet te dun). Roer de mirin en de sushi-azijn door elkaar en laat de radijsplakjes hierin 30 minuten weken. Haal de plakjes uit het vocht en zet in een bakje opzij. Voeg het vocht bij het kookvocht van de zilverui. Rasp de kaas met een fijne rasp. Snijd de zilveruitjes over de lengte door midden (van noord naar zuid) en brandt de gesneden kant bruin met een gasbrander. Plaats de marshmallow in het midden van het bord en bestrooi royaal met de Parmezaanse kaas. Leg rond de marshmallow de plakjes radijs en de gebruikte zilveruitjes en garneer met de stroop van de uien en de crumble.
--	---

Hoofdgerecht

Polderhoen met maïs, polenta en molesaus

Polderhoen 8 polderhoenenfilets Olijfolie Zout Peper Geklaarde boter	<u>Ongeveer 35-40 minuten voor uitserveren:</u> Zout en peper de polderhoenfilets, bak ze met geklaarde boter (arrosee) om en om goudbruin tot een kerntemperatuur van 68-70°C . Gebruik de andere helft van de geklaarde boter van het voorgerecht. Haal de filets uit de pan en laat ze in aluminiumfolie 7 minuten rusten. Brand de huid met een brander.
Misolak 300 gr witte miso 100 gr sake	Verdun de miso met de sakewijn tot een smeerbare lak. Zet weg tot gebruik.
Notencrumble 125 gr hazelnoten 50 gr pistachenoten (groen)	Bak de noten in een pan. Laat de noten afkoelen en hak ze vervolgens fijn voor op de polderhoenfilets (fijne kruim, niet poeder).
Molesaus Bruinen in de oven: 40 gr amandelen 40 gr hazelnoten 40 gr pijnboompitten 100 ml zonnebloemolie 2 rode pepers ½ jalapeño peper (vers) 2 teentjes knoflook 2 sjalotten 2,5 gr kaneelpoeder 1 gr kruidnagelpoeder 1 gr gerookte paprika poeder 1 gr korianderzaad (gemalen) 8 gr tomatenpuree 2 Roma tomaten 200 ml kippenbouillon 4 verse dadels 50 gr bittere chocola 20 gr bruine basterdsuiker (optioneel)	Verwarm de oven voor op 160°C (hetelucht). Bruineer de noten in de oven. Laat ze afkoelen en hak in stukken. Verwarm de olie en fruit de ontpitte en gesneden rode pepers, jalapeño, gesneden knoflook en gesnipperde sjalotten zonder te kleuren aan. Voeg de specerijen en tomatenpuree toe en bak twee minuutjes mee. Bak vervolgens de tomaten in stukken gesneden even mee en blus dan af met de bouillon. Houd dit 30 minuten rustig tegen de kook aan (met deksel, niet inkoken). Voeg daarna de noten en in stukken gesneden dadels erbij en laat 20 minuten mee sudderen. Doe vervolgens in de blender en draai het geheel fijn tot een saus. Zeef de saus terug in de pan en voeg de chocolade toe. Zoet, indien nodig, af met wat bruine basterdsuiker. Breng op smaak met zout en eventueel meer vocht. Warm serveren.

Polenta 250 gr Vivien Paille Polente (precuite) 75 gr eiwit (los geklopt) 125 gr paneermeel Gevogelte bouillonpoeder Maisolie	Kook de polenta volgens de verpakking, gebruik gevogelte bouillon als vocht. Doe de gare polenta in een schaal en laat afkoelen in de koeling. Stort het vervolgens op een snijplank en snijd er dikke ‘frietten’ uit. Rol de polenta door het losgeklopte eiwit en paneer het dan met het paneermeel. Bak de gepaneerde polenta in maisolie op een niet te hoog vuur (gebruik de sudderring) totdat het knapperig is en een goudbruine kleur krijgt.
Maiscrème 700 gr mais (diepvries) 350 ml gevogeltefond 15 gr gelcrème zout	Kook de mais in de gevogeltefond gaar. Giet af en vang het kookvocht op. Draai in de keukenmachine of met de staafmixer fijn met toevoeging van het kookvocht tot de juiste dikte. Druk door een zeef. Voeg de gelcrème toe en mix goed. Voeg naar smaak zout toe. Bewaar warm.
Gebrande mais 300 gr mais (diepvries) Enkele druppels olijfolie 2 el honing Zout	Doe de mais in een bakblik en zet in een oven van 180°C voor ongeveer 10 minuten met enkele druppels olijfolie. Haal uit de oven, voeg wat honing toe, en brandt af met de brander. Strooi er tenslotte iets zout over.
Spelt 250 gr spelt 700 ml kippenbouillon 30 gr boter 18 ml rijstazijn 7 gr suiker Zout Peper	Kook de spelt max 20 minuten in de kippenbouillon. Meng de rijstazijn met de suiker. Stoof de spelt voor het uitserveren op met de boter en zoetzuur (rijstazijn met suiker). Breng op smaak met zout en peper.
Opmaak Bieslook	Snijd de filets, smeer ze in met met de misolak, en bedek met wat notencrumble. Doe de saus midden op het bord met daar bovenop de polderhoen. Zet er 1-2 stukken polenta tegenaan. Doe ernaast een lepel maiscrème, de spelt en maak af met de gebrande mais en bieslook.

Nagerecht

Panna cotta van zwarte sesam met frambozensorbet, venkel, en gekarameliseerde witte chocolade

Panna cotta 800 gr room 35% 50 gr suiker 100 gr witte chocolade 112 gr zwarte sesampasta 8,2 gr gelatine blaadjes	Week de gelatineblaadjes in koud water. Voeg de room, suiker, en witte chocolade samen in een steelpan. Laat opkoken, haal van het vuur, en roer vervolgens de geweekte gelatineblaadjes erdoor. Roer vervolgens de sesam pasta erdoor. Belangrijk: laat het mengsel afkoelen tot kamertemperatuur zodat de sesam niet naar beneden gaat zakken. Tijdens het afkoelen af en toe doorroeren. Maak de siliconen vormen (dome Ø 6,5 cm) een beetje nat. Verdeel het panna cotta mengsel over de siliconen vormen en laat opstijven in de koelkast. Doe de panna cotta 45-60 minuten in de vriezer zodat de buitenkant wat bevroren is. Hierdoor kunnen ze makkelijker uit de vorm geduwd worden.
Frambozensorbet 600 gr framboos (diepvries) 1 gr cortina 247 gr suiker 247 gr water 7,5 ml citroensap (naar smaak) 1 eiwit (los geklopt)	Ontdooi de frambozen. Verwarm het water en de suiker in een pan totdat de suiker is opgelost. Voeg de frambozen en cortina toe en pureer met de staafmixer. Roer het eiwit er door en breng op smaak met wat citroensap. Haal het frambozenmengsel door de zeef om de pitjes te verwijderen. Laat afkoelen in de koelkast en draai er ijs van in de ijsmachine. Doe vervolgens in een bak en bewaar in de vriezer.
Gekonfijte venkel 600 gr suiker 1000 gr water 10 ml limoensap 1 steranijs 1 venkel (300 gr)	Verwijder en bewaar het groene venkelloof. Voeg het water, de suiker, het limoensap en de steranijs samen in een steelplan en breng aan de kook. Snijd de venkel doormidden en blancheer deze in zijn geheel in de siroop tot hij halfgaar is. Laat de venkel op zacht vuur verder garen in de siroop. Laat hem hierin ook afkoelen nadat het bijna gaar is. Snijd de venkel in fijne reepjes.

Gekarameliseerde witte chocolade 320 gr witte chocolade	Verdeel de stukjes witte chocolade over een siliconen mat of een bakplaat bekleed met bakpapier. Bak de chocolade in de voorverwarmde patisserie-oven op 180 °C voor ± 8 minuten bruin. Kijk uit, de chocolade kan snel verbranden. Indien de chocolade te ongelijk bruin wordt, afbranden met de brander. Laat afkoelen, maak tot een grove kruim, en bewaar in een bakje tot gebruik.
Bros van witte chocolade met zwarte sesam 400 gr witte chocolade 64 gr cacaoboter 112 gr zwarte sesampasta	Zie filmpje in de chefs-app. Zorg dat de sifon fles niet koud is. Zet het bijvoorbeeld in een klein waterbad van ± 33°C. Smelt de chocolade met de cacaoboter au bain-marie. Voeg de sesampasta toe en laat afkoelen tot 33-35 °C. Breng over in de sifonfles en belucht met twee gaspatronen. Na elke beluchting, kort en krachtig schudden. Laat vervolgens 1-2 minuten staan. Zet een plastic bak gekoeld in de vacuümmachine. Zet de bak bijvoorbeeld op 2 koelelementen. Vul de plastic bak tot de helft met de chocolade uit de sifonfles. Sluit vervolgens de vacuümmachine en wacht tot de chocolade bijna de rand van het bakje bereikt. Druk op dat moment direct op de STOP knop! Het is oké als de chocolade van volume afneemt. Doe de luchtige chocolade direct in de vriezer. Wanneer het hard is geworden, in stukjes snijden. Zo lang mogelijk in de vriezer houden tot uitserveren.
Opmaak Blaadjes bronzen venkel Venkelloof	Plaats de panna cotta iets links van het midden op het bord en leg wat kruim van witte chocolade over de lengte van het bord. Plaats het ijs naast de panna cotta en garneer met de venkel, bronzen venkel, en bros chocolade.