



bij je thuis

KOOKINSTRUCTIES

lentemenu



LENTEMENU:

BEEKFOREL

pompoen, miso, yoghurt, sansho peper

ZEEBAARS

ravioli met gamba, zilte groenten, kreeftenbisque

HOLLANDS KALF

asperges, daslook, pommes fondant

APPELTAART

bitterkoekjes, crème patissière, nougat

VOORBEREIDINGEN EN BENODIGDHEDEN VOOR HET LENTEMENU:

1. Een pan met water om aan de kook te brengen
2. Verwarm de oven voor op 160 graden: Dit is een indicatie en verschilt per oven.*
3. Schaar
4. Timer
5. Pincet en palet
6. Kommetje
7. (Koeken)pan
8. Eetlepels
9. Verschillende platte en diepe borden
10. Olijfolie
11. Peper & zout
12. Keukenpapier



BROOD MET MISO-PONZUBOTER EN FURIKAKE*

allergenen: gluten, lactose, soja, sesam, ei, mosterd

Instructies:

1. Bak het brood af gedurende 8 minuten op 200 graden Celcius.

Amuse: HARTIGE CORNETTO*

geitenkaas, kweepeer

allergenen: lactose, gluten

Instructies:

1. Knip de uiteinden van de verpakkingen af.
2. Begin met het vullen van de cornetto met de kweeperencompote, vul ongeveer een derde van de cornetto.
3. Vul de rest van de cornetto met de geitenkaascrème.
4. Garneer het geheel met een takje kervel.
5. Voordat je het gerecht serveert, plaats je de gevulde cornetto in een eierdopje met een eetlepel rijst, zodat de cornetto rechtop blijft staan.

Amuse: GEVULD MARIGOLD EI MET OSCIETRA KAVIAAR*

Marigold ei, oscietra kaviaar, kervel

allergenen: ei, vis, mosterd, lactose

Tip: Gebruik een kaviaarlepel of roestvrijstalen lepel, anders oxideert de kaviaar en verandert de smaak.

Instructies:

1. Dep de eitjes droog op een vel keukenpapier.
2. Maak een spuitzakje voor het eigeel door een klein hoekje van het zakje af te knippen.
3. Vul de eitwitten met het eigeelvulling.
4. Pak nu de Oscietra kaviaar en een klein lepeltje.
5. Plaats het lepeltje tegen de rand van het potje en draai het deksel voorzichtig open.
6. Schep een kwart van de kaviaar per eitje.
7. Dresseer de kaviaar met een takje kervel.

* indien besteld



BEEKFOREL

pompoen, miso, yoghurt, sansho peper

allergenen: soja, vis, lactose, sesamzaad

Ingrediënten:

Forel

Forel tartaar

Soja parels

Groene shiso bladeren

Yoghurt met sansho peper

Crème van wortel

Zoetzuur van pompoen

Zeewier krokant

Algenpoeder

Shiso purple cress

Pompoenpitolie

Instructies:

1. Doe in een klein bakje de tartaar van forel met een klein scheutje olijfolie en de soja parels.
2. Schep deze om in het bakje.
3. Leg de shiso bladeren met de doffe kant naar boven.
4. Verdeel de forel tartaar over de twee shiso bladeren.
5. Rol het blad voorzichtig om als een soort open ravioli.
6. Pak twee platte borden.
7. Tik met een kleine lepel de sansho yoghurt op een speelse wijze vijf keer op het bord.
8. Doe hetzelfde met de crème van wortel, plaats deze tussen de yoghurt in.
9. Leg twee stuks van de forel op het gerecht.
10. Leg tussen de twee stukken forel het shiso blad.
11. Dresseer het gerecht met de zoetzuur van pompoen en de shiso purple.
12. Plaats de zeewier krokantjes recht op tussen de componenten in.
13. Maak het gerecht af door met een klein lepeltje de algenpoeder over het gerecht heen te tikken.
14. Dresseer tot slot het gerecht met kleine druppeltjes van de pompoenpitolie.

*Zet alvast de oven aan op 160 graden celcius voor het volgende gerecht. En haal de kalfsentrecôte uit de koeling om op kamertemperatuur te komen.

PREI TERRINE*

kruidensla, zeewier, yoghurt, sansho peper

allergenen: soja, lactose, gluten

Ingrediënten:

Prei terrine

Kruidensla

Soja parels

Yoghurt met sansho peper

Pani puri

Algenpoeder

Instructies:

1. Knip het bakje in zodat je de prei terrine eruit kan halen.
2. Leg deze in het midden van het bord.
3. Doe de kruidensalade in een bakje.
4. Voeg een kleine drup olijfolie toe aan de salade en meng deze voorzichtig door.
5. Pak de pani puri en doe de soja kaviaar hierin.
6. Leg de kruidensalade in de pani puri op de soja parels.
7. Leg de pani puri op de terrine.
8. Pak een kleine lepel en trek parallel aan de terrine drie strepen van de yoghurt.
9. Doe dit ook aan de andere kant van de terrine.
10. Als laatste, tik voorzichtig een klein beetje algenpoeder over de yoghurt heen.



ZEEBAARS

ravioli met gamba, zilte groenten, kreeftenbisque

allergenen: schaaldieren, vis, gluten, alcohol, ei, lactose

Ingrediënten:

Zeebaars

Ravioli gevuld met gamba

Kreeftenbisque

Venkelsalade met Pernod

Roze peper

Lamsoren en zeekraal

Zeevenkel

Instructies:

1. Breng een pan met water aan de kook, haal deze van de hittebron zodra het water kookt.
2. Verwarm de verpakking met ravioli en de kreeftenbisque in het warme water.
3. Plaats beide zeebaarsfilets op een bord.
4. Besprenkel de filet met een klein scheutje olijfolie, een snufje peper en zout.
5. Doe het bord met de twee zeebaarsfilets in de oven op 160 graden gedurende 5 minuten.
6. Zet een pan op het vuur en pak twee diepe borden.
7. Doe een klein beetje olijfolie in de ondertussen opgewarmde pan.
8. Verwarm de zeekraal en lamsoor in de pan en roer deze voorzichtig om.
9. Na 10 seconden doe je een klein scheutje water in de pan.
10. Laat de zeekraal en de lamsoren even uitlekken op een vel keukenpapier.
11. Verwarm de borden voor 1,5 minuut in de oven.
12. Haal de zeebaars uit de oven.
13. Haal nu de ravioli en de bisque uit de pan met het hete water.
14. Doe de bisque uit de verpakking in de pan waar je de lamsoren en zeekraal in hebt gebakken op laag vuur.
15. Verdeel de lamsoren en zeekraal in de diepe borden in het midden van het bord.
16. Dresseer hierop de zeebaars.
17. Knip de verpakking open van de ravioli en laat deze uitlekken op het papier.
18. Plaats één ravioli op de zeebaarsfilet.
19. Dep de venkelsalade droog en leg deze op de ravioli.
20. Leg op de venkelsalade de zeevenkel.
21. Tik voorzichtig de roze peper over het gerecht heen en schep als laatste de bisque rondom het gerecht.



HOLLANDS KALF

asperges, daslook, pommes fondant

allergenen: mosterd, gluten, pijnboompitten, lactose

Ingrediënten:

Kalfsvlees (entrecôte)

Pommes fondant bedekt met een kruidenkorst en sukade

Mini koningsboleet

Morilles jus

Asperges (*afhankelijk van het seizoen kunnen deze groen of wit zijn)

Gangnamtoppen

Pesto van daslook

Instructies:

1. Zet het bakje met de entrecôte, inclusief het folie in de oven voor 9 minuten op 160 graden.
2. Pak twee platte borden.
3. Verwarm de asperges en de morilles jus in de verpakking in de pan met het hete water voor 4 minuten.
4. Plaats de laatste 1,5 minuut de borden in de oven om op te warmen.
5. Haal de borden en de entrecôte uit de oven.
6. Haal de morilles jus en asperges uit het warme water.
7. Haal de asperges uit de verpakking en laat deze rusten op een vel keukenpapier.
8. Haal het folie van het bakje met het kalfsvlees af.
9. Breng het kalfsvlees op smaak met een beetje peper en zout aan beide kanten.
10. Dresseer het bord met de pesto van daslook.
11. Leg de asperges op de pesto.
12. Plaats de pommes fondant naast de asperges.
13. Snijd de entrecôte door de helft.
14. Trancheer de entrecôte in dunne plakjes.
15. Leg een aantal plakjes op van de asperge.
16. Leg hiernaast de mini koningsboleet.
17. Leg de gangnamtop op de entrecôte.
18. Tot slot, schenk de saus in een bakje en roer deze met een klein lepeltje nogmaals om.
19. Schenk hiervan een klein beetje over de entrecôte heen.



WAGYU A5*

ui structuren, ponzu, pommes fondant

allergenen: lactose, gluten, soja

Ingrediënten:

Wagyu A5 (op kamertemperatuur)

Compote van zoete ui

Zilveruitjes

Jus op basis van kalf en ponzu

Krokantje van aardappel

Pommes fondant gegaard in ganzenvet en bosui

Instructies:

1. Breng een pan met water aan de kook en verwarm de oven voor op 180 graden Celsius.
2. Plaats de compote van ui en gekarameliseerde zilveruitjes samen met de jus in een pan met kokend water.
3. Zet de warmtebron direct uit en laat de componenten gedurende 6 minuten opwarmen in het hete water.
4. Gedurende dezelfde 6 minuten, plaats de pommes fondant en bosui in de oven.
5. Verhit een pan op hoog vuur (zonder olie).
6. Snijd het Wagyu-stuk open.
7. Leg de Wagyu te drogen op keukenpapier en dep het stuk vlees droog.
8. Plaats de Wagyu in de hete pan (zonder vet, het vlees heeft voldoende vet). Bak het vlees aan beide kanten gedurende 1 minuut per kant. Blijf het vlees continu in de pan bewegen, zodat er een gelijkmatige bruining ontstaat.
9. Zorg ervoor dat de pan niet te heet wordt.
10. Haal het vlees uit de pan en laat het rusten op keukenpapier.
11. Breng de Wagyu op smaak met peper en zout aan één kant van het vlees, gezien de dikte van het vlees.
12. Plaats gedurende de laatste 2 minuten ook het bord in de oven, zodat het bord verwarmd wordt voor het serveren.
13. Haal vervolgens alle componenten uit de oven en pan, behalve de jus.
14. Bestrooi de pommes fondant met een snufje zout.
15. Leg de pommes fondant en de geroosterde bosui voorzichtig op keukenpapier.



16. Begin met het opmaken van het bord door eerst de pommes fondant te plaatsen.
17. Snijd de Wagyu in plakjes van ongeveer 1 centimeter dik en schik ze in trapvorm op het bord tussen twee pommes fondant.
18. Gebruik een lepel om een schepje compote van ui op beide pommes fondant te plaatsen.
19. Snijd de zilveruitjes doormidden en leg ze over het vlees.
20. Leg een bosui op één van de pommes fondant.
21. Plaats het krokantje op de andere pommes fondant.



CAMEMBERT UIT DE OVEN MET TRAPPEURSPECERIJEN*

notenbrood, witlof, gekarameliseerde pecan noten

allergenen: lactose, noten, gluten

Instructies:

1. De camembert moet koud zijn om deze goed te kunnen bewerken.
2. Verwijder de Camembert uit de verpakking, de deksel mag worden weggegooid.
3. Verwijder het papier.
4. Snijd met het puntje van het mes een halve centimeter diep rondom de kaas.
5. Verwijder voorzichtig met een klein lepeltje het bovenste deel van de Camembert. Probeer zo min mogelijk kaas mee te nemen (zorg ervoor dat de Camembert heel blijft).
6. Plaats de kaas terug in het onderste deel en druk deze goed aan.
7. Bestrooi de kaas met de Trappeur specerijen (gebruik het hele bakje).
8. Plaats de kaas met het bakje in de oven op 175 graden Celsius gedurende 12 minuten.
9. Doe de gekaramelliseerde pecannoten in een bakje.
10. Snijd de onderkant van de witlof af, ongeveer 2 cm vanaf de onderkant, en plaats deze ook in een bakje.
11. Leg het notenbrood op het platte kleine bord.
12. Haal de kaas uit de oven en wacht 5 minuten voordat je deze aansnijdt, zodat de kaas niet te heet is.



APPELTAART

bitterkoekjes, crème patissière, nougat

allergenen: lactose, gluten, ei, noten

Ingrediënten:

Appeltaart (met een Bretonse koek)

Florentine koekje

Canel van crème patissière

Kaneelstokjes van chocolade

Vanillepeul van chocolade

Steranijs van chocolade

Vanillesaus

Atsina cress

Instructies:

1. Pak twee platte bordjes.
2. Plaats de appeltaart in het midden van het bord.
3. Plaats het florentine koekje bovenop de appeltaart.
4. Leg op het florentine koekje de canel van crème patissière.
5. Plaats tegen de crème patissière de chocolade items.
6. Dresseer de atsina tussen de chocolade.
7. Maak het dessert af door de vanillesaus naast het taartje te schenken.

CHOCOLADEBARS*

melk chocolade - gezouten karamel, hazelnoot

melk chocolade - gezouten karamel, amandel praliné

allergenen: lactose, noten

Serveer deze bij de thee of koffie aan het einde van de avond.



Beste gast,

Het is lente, een seizoen beladen met een overvloed aan diverse en veelzijdige producten. Met veel plezier heb ik voor jullie een nieuw menu samengesteld. Zonder te lang in de keuken te hoeven staan kan je de culinaire smaaksensaties van de lente ervaren.

Geniet van het eten, de lente en van elkaar. Proost!



Ik help je graag op weg in de keuken. Scan de eerste QR-code om bij mijn **video's** terecht te komen en we gaan samen aan de slag!

Wil je de lente in huis halen, scan dan de tweede QR-code. Hiermee open je mijn **Spotify afspeellijst**.

Do you want to view the **English preparation** method, scan the third QR-code to open the document. Enjoy your evening!



VIDEO'S



MUZIEK



ENGLISH