



**2025**

## **MENU januari**

**Gemaakt door brigade 2-5**

**Krokante gamba met Aziatische groente salade en  
oosterse vinaigrette**

*Fish Wives Club Sauvignon Blanc*

**Artisjoksoep met waterkersolie en een  
kaasstengel**

**Gekonfijte aubergine met wortelpuree en steranijs**

*Fish Wives Club Sauvignon Blanc*

**Grietfilet met peterseliekorst, schelpdieren en  
Crémant de Bourgogne saus**

*Flying Barrel Oaked & Buttery Chardonnay*

**Gerookt ontbijtspek ijs met ananas in rum saus met  
een stroopkoekje**




## Krokante gamba met Aziatische groente salade en oosterse vinaigrette

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<p><b>Oosterse sesam vinaigrette</b></p> <p>15 g gember                      1 teentje knoflook                      1 stengel citroengras                      1/2 limoen (sap)*                      20 ml sojasaus (Japans)                      10 ml mirin                      10 ml sake                      10 ml rijst azijn                      10 ml oestersaus                      10 ml chilisaus                      20 ml sesam olie                      20 ml zonnebloemolie                      10 g sesamzaadjes**</p>	<p><b>Oosterse sesam vinaigrette</b></p> <p>Schil de gember, pel de knoflook en rasp beide fijn met een blokrasp. Meng vervolgens met sojasaus, mirin, sake, rijst azijn, oestersaus, chilisaus, sesamololie, limoensap en zonnebloemolie. Kneus het citroengras en snijd daarna grof. Voeg toe aan de vinaigrette en zet het geheel weg in de koelkast.</p> <p>Rooster het sesamzaad goudbruin in een schone, droge pan en zet daarna opzij.</p> <p>*Gebruik de andere helft van de limoen voor de groentesalade.</p> <p>** De helft van de sesam toevoegen aan de sjalot compote</p>
<p><b>Krokante gamba's</b></p> <p>12 gamba's (16/20) - dv                      125 g panko                      2 eieren                      3 g kerriepoeder</p>	<p><b>Krokante gamba's</b></p> <p>Ontdooi de gamba's. Verwijder de schalen en zo nodig het darmkanaal. Spoel ze daarna schoon. Dep goed droog en zet in de koeling tot gebruik. .</p> <p>Kneus de panko fijn in een plastic zak met een deegroller. Klop het ei los in een kommetje.</p> <p>Bestrooi de gamba's rondom met kerriepoeder en klop de overtollige kerrie af.</p> <p>Haal de gamba's eerst door het losgeklopte ei en daarna door de panko.</p> <p>Zet daarna weg tot gebruik.</p>
<p><b>Sjalot compote</b></p> <p>1 rode peper                      1 sjalot                      10 ml agavesiroop                      10 ml sake                      10 ml rijst azijn                      10 ml mirin                      10 ml natuurazijn</p>	<p><b>Sjalot compote</b></p> <p>Verwijder de zaadjes en zaadlijst van de rode peper en snijd de peper heel fijn. Breng in een pan een laagje water aan de kook en kook de rode peper ongeveer een minuut. Giet daarna af in een kleine zeef.</p> <p>Pel de sjalot, snipper fijn en spoel kort af onder koud water in een zeef.</p> <p>Verwarm de agavesiroop in een sauspan, voeg dan de sjalot en rode peper toe en laat glazig worden. Voeg vervolgens de sake, rijst azijn, mirin en natuurazijn hieraan toe. Laat dit 10 seconden zachtjes koken en zet tot gebruik daarna koud weg.</p>

# MENU januari 2025



<p><b>Groentesalade</b></p> <p>1/2 komkommer 1 prei (alleen het wit) 3 stengels paksoi (bladstengels) 1/2 winterpeen (of 100 g wortel julienne) 30 g taugé 25 g enoki paddenstoelen</p> <p><b>Dressing</b></p> <p>15 ml rijst azijn 1 tl sesamolie 1/2 limoen</p>	<p><b>Groentesalade</b></p> <p>Schil de komkommer en snijd zonder kern in julienne. Was de prei, de paksoi en de wortel en snijd ook in julienne. Snijd van de taugé aan beide zijdes de puntjes eraf. Was alle groenten (behalve de enoki paddenstoelen) kort in koud water. Verwijder 2 cm van de stronk van de enoki paddenstoelen en pluk ze een beetje los van elkaar. Doe alle groenten (zonder de enoki) in een kom en maak aan met de dressing. Maak de enoki paddenstoelen kort voor gebruik apart aan met dezelfde dressing.</p> <p><b>Dressing</b></p> <p>Maak een dressing van de laatste 3 ingrediënten: rijst azijn, sesamolie, limoen.</p>
<p><b>Eindbewerking en presentatie</b></p> <p>1 l zonnebloemolie 25 g koriander cress 5 g sesamzaad* Zie bereiding bij oosterse sesam vinaigrette</p>	<p><b>Eindbewerking en presentatie</b></p> <p>Verhit de zonnebloemolie tot 170° C. Frituur vervolgens de gepaneerde gamba's kort (ca. 60 seconden) in meerdere porties tot ze goudbruin kleuren. Zeef de vinaigrette en voeg de helft (5 g) van de geroosterde sesamzaadjes toe. Voeg de andere helft van de sesamzaadjes toe aan de sjalot compote.</p> <p>Leg de groentesalade op het bord en verdeel de enoki erover. Besprenkel met de sesam vinaigrette. Leg de gamba erop. Schep op de gamba een beetje van de sjalot compote. Garneer tot slot het gerecht eventueel met wat koriander cress .</p> <p>*Zie bereiding bij oosterse sesam vinaigrette.</p> 

# MENU januari 2025



## Artisjoksoep met waterkersolie en een kaasstengel

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<p><b>Artisjoksoep</b> 250 g ui 3 stengels bleekselderij 3 tenen knoflook 2 blikken artisjokbodem 25 g bloem 200ml witte wijn 1,25 l groentebouillon 3 blaadjes laurier 125 ml Pernod boter peper &amp; zout</p>	<p><b>Artisjoksoep</b> Maak de ui, de bleekselderij en de knoflook schoon en snijd fijn. Laat de artisjok voor bereiding uitlekken in een zeef. Smelt de boter in een pan en fruit de gesneden ui, bleekselderij, knoflook en artisjok op middel hoge temperatuur, zonder te kleuren. Voeg na ± 5 minuten de bloem toe en laat die een paar minuten meebakken. De bloem niet laten bruineren. Blus af met de witte wijn. Voeg de groentebouillon en de laurier toe. Breng al roerend langzaam aan de kook. Laat de soep op een lage temperatuur circa 30 minuten garen. Roer regelmatig. Verwijder de laurier en pureer de soep. Zeef de soep. Breng op smaak met de Pernod, peper en zout.</p>
<p><b>Kaasstengel</b> 200 g geraspte oude kaas 2 g kerriepoeder 1/4 groot vel bladerdeeg peper &amp; zout</p>	<p><b>Kaasstengel</b> Meng de kaas, peper en zout en 2 snufjes kerriepoeder. Breng het kaasmengsel aan op het vel bladerdeeg. Snijd het vel in 12 repen. Bak de repen in de oven op 210°C in circa 20 minuten krokant.</p>
<p><b>Waterkersolie</b> 2 bosjes waterkers 100 ml olijfolie</p>	<p><b>Waterkersolie</b> Maak de waterkers schoon en verwijder alleen de dikke stelen. Mix de olijfolie met de schoongemaakte waterkers in de kleine Ninja blender en breng op smaak met peper en zout. Bewaar op de werkbank. Mix nogmaals kort na 30 minuten. Zeef de massa en bewaar de waterkersolie in een spuitfles in de koeling.</p>

# MENU januari 2025



## **Eindbewerking en presentatie**

15 g zonnebloempitten  
30 g peterselie  
50 g kappertjes

## **Eindbewerking en presentatie**

Rooster de zonnebloempitten in een droge koekenpan tot ze licht kleuren.

Hak de peterselie fijn.

Laat de kappertjes goed uitlekken en droog ze met keukenpapier.

Verhit, vlak voor het uitgaan, de frituurolie in een pan en frituur in een puntzeef de kappertjes ± 1 minuut. Laat uitlekken op keukenpapier.

### **Bord opmaak:**

Gebruik een diep soepbord met rand. Maak enkele strepen of druppel waterkersolie op de bodem van het bord. Schep de soep in het bord. Leg de kaasstengel op de rand van het bord. Meng de zonnebloempitten met kappertjes en peterselie en drapeer dit als toef op de rand van het bord.



# MENU januari 2025



## Gekonfijte aubergine met wortelpuree en steranijs

<b>Ingrediënten 12 personen:</b>	<b>Bereidingswijze:</b>
<b><u>Aubergines</u></b> 2 aubergines 2 takjes tijm 2 takjes rozemarijn 1 l zonnebloem olie 2 tenen knoflook	<b><u>Aubergines</u></b> Verwarm de oven voor op 1250°C. Halveer de aubergines in de lengte en snijd ze in blokjes van 3x3 cm. Leg de kruiden op de bodem van een ovenschaal, waar de aubergines precies in passen. Bestrooi met zout en leg de aubergine blokjes op de kruiden. Vul de schaal met zonnebloem olie tot de aubergines onderstaan. Leg de knoflook tenen in de olie en dek de schaal af met aluminiumfolie. Konfijt de aubergines ca. 2 tot 2,5 uur tot ze zacht en gaar zijn. Haal ze uit de oven en uit de olie.
<b><u>Wortelpuree</u></b> 500 g bospeen 30 ml zonnebloemolie zout	<b><u>Wortelpuree</u></b> Snijd het loof van de bospeen en houd dit apart. Meng de wortel met de zonnebloemolie en flinke snuf zout. Laat 10 minuten staan. Hak nu de wortel in de keukenmachine tot kleine stukjes. Doe de stukjes wortel over in een steelpan en stook in ± 40 minuten gaar op laag vuur. Mix de zachte wortel in de keukenmachine tot een gladde puree.
<b><u>Loofpesto</u></b> loof van de bospeen 20 g hazelnoten 75 ml milde olijfolie 20 g Parmezaanse kaas,	<b><u>Loofpesto</u></b> Rooster de hazelnoten. Rasp de Parmezaanse kaas zeer fijn. Mix alle ingrediënten in de keukenmachine tot een gladde pesto
<b><u>Steranijs saus</u></b> 75 g boter 1 sjalotje 3 steranijs 100 ml witte wijn 300 ml paddenstoelenbouillon 100 ml room	<b><u>Steranijs saus</u></b> Snipper de sjalot. Verhit de boter in de koekenpan en bak hierin de sjalot glazig. Voeg de steranijs toe en blus af met de witte wijn. Laat de saus inkoken tot je nog 80% overhebt. Voeg nu de bouillon toe. Laat inkoken tot je de helft over hebt. Voeg nu de room toe. Zeef de saus en breng opnieuw aan de kook. Zet de warmtebron uit.
<b><u>Klets koppen</u></b> 25 g boter 100 g suiker 50 g bloem 50 g hazelnoten 25 ml water	<b><u>Klets koppen</u></b> Maal de hazelnoten fijn. Meng alle ingrediënten met een snufje zout. Rol flinter dun uit tussen 2 vellen bakpapier. Verwijder het bovenste vel van het bakpapier. Bak het deeg op het bakpapier in ± 5-10 minuten op het bakpapier met een oventemperatuur van 220°C tot het mooi bruin is. Snijd in vierkantjes wanneer ze nog warm zijn.

# MENU januari 2025



## Eindbewerking en presentatie

Leg 3 blokjes aubergines op het bord met daartussen een quenelle van wortelpuree. Leg een kletskep op de quenelle en verdeel de loofpasta in dotjes om het geheel. Schenk de saus op het bord.






## Grietfilet met peterseliekorst, schelpdieren en Crémant de Bourgogne saus

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<p><b><u>Peterseliekorst</u></b>                      40 g peterselie                      200 g ongezouten roomboter                      3 teentjes knoflook                      5 sneetjes wit brood                      2 g fleur de sel</p>	<p><b><u>Peterseliekorst</u></b>                      Laat de boter op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven op 60°C. Leg de sneetjes brood op een oven-rek en droog het brood gedurende 20 minuten tot het krokant is.                      Pel ondertussen de knoflook. Doe de knoflook in de grote Ninja blender samen met de peterselie, het brood en een snuf zout en maal dit tot een groen en fijn kruim.                      Meng vervolgens in een kom het kruim met de boter tot een zacht deeg. Leg het deeg tussen 2 vellen bakpapier en rol met een deegroller uit tot een dikte van 3 mm. Snijd vervolgens in de grootte van de vis. Bewaar in de koelkast tot gebruik.</p>
<p><b><u>Crémant de Bourgogne saus</u></b>                      150 g sjalotten                      500 g champignons                      900 ml Crémant de Bourgogne                      10 g peterselie                      3 laurierblaadjes                      2 teentjes knoflook                      700 ml visbouillon van concentraat                      75 ml room 40%                      180 g ongezouten roomboter                      peper &amp; zout</p>	<p><b><u>Crémant de Bourgogne saus</u></b>                      Pel de sjalot en snijd in halve ringen. Smelt 30 g van de boter in een kookpan en voeg vervolgens de sjalot toe. Laat zachtjes aan zweten op laag vuur. Voeg een snuf zout toe. Snijd ondertussen de champignons in dunne plakjes. Voeg daarna toe aan de pan met ui en laat nog 5-8 minuten meebakken. Blus daarna af met de champagne. Kneus de knoflook en voeg toe samen met de peterselie en laurier. Laat ongeveer 25 minuten koken tot het vocht tot de helft is ingekookt. Voeg vervolgens de visbouillon toe en laat nog eens inkoken tot de helft. Voeg daarna de room toe en laat 10 minuten inkoken.                      Giet de saus door een zeef en druk met de achterkant van een lepel de sappen uit de sjalot en champignons. Schenk de saus in een schone pan en breng opnieuw aan de kook op middelmatig vuur. Voeg de resterende 150 g boter toe in blokjes en meng met een staafmixer. Bind eventueel met een beetje aardappelzetmeel. Zet de saus opzij en warm op kort voor gebruik.</p>
<p><b><u>Groente</u></b>                      2 l water                      50 g patentbloem                      2 citroen (sap)                      6 venkel                      140 ml room 40%                      30 g dulse zeewier (rood) gespoeld in koud water                      peper &amp; zout</p>	<p><b><u>Groente</u></b>                      Vul een middelgrote pan met water en breng het water aan de kook. Voeg de citroensap en een snuf zout toe aan het water. Snijd ondertussen het groen van de venkel en de onderkant. Verwijder de buitenste laag van de venkel en houd dit apart voor de venusschelpen. Haal de rest van de lagen uit elkaar. Verwijder ook het harde stukje kern van de venkel. Snijd de binnenste delen van de venkel in kleine blokjes voor de garnering. Snijd de buitenste delen in grove stukken voor de puree.                      Maak dan de 'blanc'; schenk een beetje van het kokende water bij de bloem en meng met een garde. Schenk dit mengsel door een zeef terug in de pan en breng opnieuw aan de kook. De 'blanc' houdt de venkel wit. Kook de venkel blokjes ongeveer 2-4 minuten</p>



# MENU januari 2025



	<p>in de 'blanc' en haal ze er vervolgens uit met een schuimspaan. Voeg dan de grof gesneden venkel toe en laat 10-15 minuten koken tot de venkel helemaal zacht is. Giet de venkel daarna af, doe terug in de pan en voeg de room toe. Laat de room volledig reduceren. Doe het mengsel vervolgens in een blender en mix tot een gladde massa. Giet het mengsel terug in een middelgrote pan. Snijd het zeewier fijn en voeg toe aan de puree.</p>
<p><b><u>Venusschelpen</u></b> 500 g venusschelpen gegaard (dv) 20 g roomboter 20 ml olijfolie 100 g venkel - afsnijdsels 200 ml Crémant de Bourgogne</p>	<p><b><u>Venusschelpen</u></b> Smelt de boter in een pan op middelhoog vuur en voeg de olijfolie toe. Snijd de afsnijdsels van de venkel grof en zweet deze aan in de olie en boter gedurende 2-3 minuten. Voeg vervolgens de venusschelpen toe. Blus dan af met de Crémant de Bourgogne, doe het deksel weer op de pan en kook nog 1 minuut. Haal de venusschelpen vervolgens met een schuimspaan uit de pan. Doe ze in een kom en dek af met een vochtige doek.</p>
<p><b><u>Griet</u></b> 12 griet filets (100 gram per stuk) 1 l visbouillon</p>	<p><b><u>Griet</u></b> Breng in een pan de visbouillon aan de kook. Kruid de griet aan beide kanten met peper en zout. Zet het vuur zacht zodat de bouillon zachtjes suddert. Pocheer de grietfilet 6-8 minuten aan beide kanten in de visbouillon. Zorg dat de bouillon niet kookt, anders wordt de vis droog en taai. Warm ondertussen de venkelpuree, venkelblokjes en saus op. Haal de peterseliekorst uit de koelkast en verwijder het bakpapier aan beide kanten. Leg de peterseliekorst op de griet zodra deze gepocheerd is en zet 30 seconden onder de Salamander.</p>
<p><b><u>Eindbewerking en presentatie</u></b> Dulce zeewier Zeesla (groen) gespoeld in koud water</p>	<p><b><u>Eindbewerking en presentatie</u></b> Scheep de venkel puree in het midden van het bord. Leg de venkelblokjes op de puree en leg daar weer de griet op. Leg de venusschelpen rondom de vis. Schuim de saus eventueel kort op met de staafmixer en schep de saus om het gerecht. Garneer tot slot eventueel met Dulce zeewier en zeesla.</p> 

# MENU januari 2025




## Gerookt ontbijtspek ijs met ananas in rum saus met een stroopkoekje

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<p><b><u>Stroopkoekje</u></b> 150 g bloem 75 g witte basterdsuiker 100 g boter 26 g boter 250 ml stroop 150 g bruine basterdsuiker Zout</p>	<p><b><u>Stroopkoekje</u></b> Meng de bloem met de witte basterdsuiker en een snufje zout. Snijd 100 g boter in stukjes en kneed hem door de bloem en de suiker. Kneed vlug tot een samenhangend deeg. En laat afgedekt ca. 30 minuten rusten in de koelkast. Verwarm de oven voor op 175°C. Rol het deeg op een met bloem bestoven werkblad uit tot een plak van 3-4 mm. dik. Steek met een uitsteekvorm cirkels van ± 10 cm uit het deeg. Leg de cirkels voorzichtig op een met bakpapier beklede bakplaat. Maak met een mes een ruitpatroon in het deeg. Bak de koekjes in 12-15 minuten goudbruin in de oven. Neem de koekjes uit de oven en laat ze afkoelen op een rooster. Verwarm in een pannetje rustig de stroop met 2 el boter en de bruine basterdsuiker. Breng aan de kook en laat 2-3 minuten rustig koken. Neem van het vuur en laat afkoelen. Bestrijk nu steeds een koekje met één eetlepel van de afgekoelde stroop en druk er een tweede koekje tegenaan. Bewaar de koeken in een afgesloten blik tot gebruik.</p>
<p><b><u>Spek ijs</u></b> 300 g gerookt ontbijtspek 500 ml volle melk 500 g room 300 g suiker 325 g eierdooier</p>	<p><b><u>Spek ijs</u></b> Snijd het spek in reepjes. Bak het langzaam uit in een pan tot het geheel goudbruin is. Voeg de melk en de room toe en laat minimaal 2 uur trekken op heel laag vuur; roer af en toe. Zeef de massa en verwarm nog een keer tot 80°C. Klop de suiker en de eierdooier met een garde tot een gladde massa. Schenk het warme melk-roommengsel in delen bij de suiker-eier-dooier massa. Gaar deze ijsbasis tot 80°C onder voortdurend roeren. Passeer door een fijne zeef. Laat afkoelen in de shockvriezer. Draai tot een ijs in de ijsmachine.</p>
<p><b><u>Rum saus</u></b> 400 ml kokosmelk 50 ml bruine rum 200 g lichtbruine basterdsuiker 25 g margarine 1 tl vanille extract 3 cm gember 5 kardemom peulen 3 kruidnagels 1 steranijs</p>	<p><b><u>Rum saus</u></b> Verwarm de oven voor op 180°C. Kneus de kardemom peulen. Snijd de gember fijn. Doe alle ingrediënten in een pan en breng al roerend aan de kook. Kook circa 5 minuten op laag vuur.</p>

# MENU januari 2025



<p><b>Ananas</b> 2 ananassen</p>	<p><b>Ananas</b> Maak de ananas schoon en snijdt in plakken van ?? cm dikte. Halveer. Verdeel de schijven over een bakplaat en schenk de rum saus erover heen. Bak circa 15 minuten in de oven. Draai de ananassen om en lepel wat saus over de ananas. Bak nog eens 15 minuten in de oven. Laat de ananas in de saus afkoelen. Neem de ananas uit de saus en verwijder de hele specerijen uit de saus. Schenk de saus in een pan en kook in tot een dikke stroop</p>
<p><b>Crumble</b> 50 g boter 50 g suiker 0,5 tl vanille extract 100 g bloem snufje zout</p>	<p><b>Crumble</b> Doe de boter samen met de suiker en het zout in een kom en mix enkele minuten tot de substantie zacht en romig is. Voeg nu de bloem toe en kneed goed door elkaar. Als je dit met de mixer doet, dan worden de kruimels groter naar mate je langer mixt.</p>
<p><b>Eindbewerking en presentatie</b> Schenksiroop Munt</p>	<p><b>Eindbewerking en presentatie</b> Leg een schepje crumble op het bord. Daarop 2 quenelles ijs. Maak mooie strepen met schenkroom over het ijs. Steek daartussen het koekje. Leg daarnaast de ananas met de rum saus. Garneer met een takje munt.</p> 

## Wijnbeschrijving

De wijnen worden geleverd door De Wijnkelder uit Barendrecht.



### Fish Wives Club Sauvignon Blanc

#### Algemene informatie

Algemene informatie Zet je schrap voor de schaamteloze vleierij van je zintuigen. De zeer fruitige neus en aanhoudende afdrank zorgen ervoor dat mindere wijnen in het niets vallen. Deze wijn zorgt zelfs al voor een opstand onder de vrouwen tijdens de dagelijkse lunchbreak! Gemaakt om van te genieten om een zomerse avond.

#### Proefnotitie

Proefnotitie Een zachte sauvignon die je glas uitknalt met tonen van rijp, tropisch fruit.

#### Wijn / spijs

Wijn/spijs Past perfect bij schaal- en schelpdieren.

### Producent

#### The Fish Wives Club

De Fishwives Club Boutique Winery is een Nieuwe Wereldwijn uit Kaapstad, Zuid-Afrika. Ze zijn uniek omdat ze letterlijk de keuze hebben uit de beste druiven en keuze uit uitzonderlijke terroirs die de wereldberoemde Kaapse Wijnstreek te bieden heeft.



## Flying Barrel Oaked & Buttery Chardonnay

### Algemene informatie

Druivenras/vinificatie Onze 100% Chardonnay uit de Western Cape is een prachtige vertegenwoordiging van deze klassieke druivensoort. De druiven worden zorgvuldig met de hand geselecteerd om alleen de beste kwaliteit te kunnen waarborgen. Na de oogst rijpt de wijn gedurende 5 maanden op gebruikt Frans eikenhout, wat bijdraagt aan de complexiteit en diepte van de smaak.

### Proefnotitie

Proefnotitie Rijk en vol van smaak met aroma's van gele perzik en rijp tropisch fruit, verrijkt met geroosterd eiken, romige vanille en boterachtige smaken. Lange afdronk met nootachtige nuances.

### Wijn / spijs

Wijn/spijs Past perfect bij gegrilde zalm en schaal- en schelpdieren.