



**2025**

### **MENU MAART**

**Hartige soesjes met forel | broccoli | kip**

*Casa de Vila Verde Galodoro Alvarinho*

**Risotto gorgonzola | gegrilde groenten  
tomaat | dragonolie**

*Casa de Vila Verde Galodoro Alvarinho*

**Gebakken scheermes | crème  
van pastinaak | home made kaviaar**

*Casa de Vila Verde Galodoro Alvarinho*

**Roedjak kip en papillot | pandanrijst**

*Finca Museum El Perdiguero Crianza*

**Snickers | vanille ijs | bavarois advocaat**

*Domaine de Montlong Monbazillac*

## Hartige soesjes forel | broccoli | kip

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<p><b>Soesjes:</b></p> <p>75 ml melk 75 ml water 75 ml boter 75 ml bloem 3 eieren (<b>op kamertemperatuur</b>)</p>	<p><b>Soesjes:</b></p> <p>Doe melk, water en boter in een pan. Verwarm het zodat de boter smelt. Breng aan de kook. Haal de pan van het vuur en voeg in 1 keer de gezeefde bloem toe. Blijf mengen met een pollepel totdat er een deegbal ontstaat. Zet de pan op laag vuur en blijf 2 minuten roeren. Haal weer van het vuur en laat even afkoelen, maar blijf af en toe roeren. Voeg 1 ei toe en roer het door het deeg. Herhaal dit één voor één voor de andere eieren.</p> <p>Doe het soezenbeslag in een spuitzak met glad spuitmondje. Spuit 36 (+ 6 reserve) kleine toefjes van het beslag (Ø 3 cm) op een bakplaat met bakpapier. Vouw het bakpapier goed om zodat het niet gaat waaien in de oven. Bak de soesjes 20 minuten in een oven van 190°C met laagste windsnelheid. Laat afkoelen op de werkbank.</p>
<p><b>Mousse van kip</b></p> <p>225 g kippendijen 500 ml kippenbouillon (fles) 1 tl kerriepoeder mild peper en zout boter 7 g bieslook 50 ml crème fraîche 75 ml slagroom 1 takje tijm peper en zout citroensap</p>	<p><b>Mousse van kip</b></p> <p>Pocheer de kip in de kippenbouillon in 15 minuten gaar. Kruid de kippendijen met kerrie, peper en zout.</p> <p>Doe de in stukken gesneden kip, gesneden bieslook, crème fraîche, room en de blaadjes van de tijm in de blender (of gebruik een staafmixer) en pureer glad tot mousse. Breng verder op smaak met peper en zout en verfris met wat citroensap. Zeef eventueel tot een fijne mousse.</p> <p>Bewaar in een spuitzak met spuitmondje.</p>
<p><b>Mousse van forel</b></p> <p>225 g gerookte forelfilet 1 klein takje dragon 50 ml crème fraîche 75 ml slagroom peper 1 tl mosterd citroensap</p>	<p><b>Mousse van forel</b></p> <p>Doe de in stukken gesneden filets, gesneden dragon, crème fraîche en room in de blender (of gebruik een staafmixer) en pureer glad tot mousse.</p> <p>Breng op smaak met peper (géén zout), een beetje mosterd en verfris met wat citroensap.</p> <p>Bewaar in een spuitzak met spuitmondje.</p>
<p><b>Mousse van broccoli</b></p> <p>225 g broccoli - roosjes 1 st sjalot 0,5 st rode peper zonnebloemolie 50 ml crème fraîche 75 ml slagroom zout cayenne peper nootmuskaat citroensap</p>	<p><b>Mousse van broccoli</b></p> <p>Maak de broccoli schoon en snijd in roosjes. Kook deze beetgaar in gezouten water. Giet af en laat goed uitlekken en dep droog. Snijd de sjalot en rode peper (zonder zaadjes) ragfijn. Bak de sjalot en peper even in wat olie.</p> <p>Doe de broccoli, sjalot, peper, crème fraîche en room in de blender (of gebruik een staafmixer) en pureer glad tot mousse.</p> <p>Breng op smaak met zout, cayenne peper en wat nootmuskaat en verfris met wat citroensap. Zeef eventueel tot een fijne mousse.</p> <p>Bewaar in een spuitzak met spuitmondje.</p>

# MENU MAART 2025



## **Eindbewerking**

Bieslook sprietjes

## **Eindbewerking en presentatie**

Druk het spuitmondje voorzichtig door het soesje en vul 12 soesjes met mousse van kip, 12 soesjes met mousse van forel en 12 soesjes met mousse van broccoli.

Plaats de soesjes op het bord en spuit op elk soesje een toefje van de bijbehorende mousse.

Garneer met wat bieslook sprietjes.





## Risotto gorgonzola | gegrilde groenten tomaat | dragonolie

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<p><b>Risottoballetjes</b>                      1100 ml groentebouillon (fles)                      50 g sjalot                      250 g risottorijst                      75 g knolselderij                      75 g sjalot                      50 g Parmezaanse kaas                      30 g pesto                      200 g pittige Gorgonzola                      150 g fijn paneermeel                      150 g eiwit                      200 g panko                      frituurolie</p>	<p><b>Risottoballetjes</b>                      Verwarm de oven voor op 180°C.                      Maak 1100 ml groentebouillon, houd 100 ml apart voor de tomatensaus.                      Snijd de sjalot en knolselderij zeer fijn, en fruit deze aan zonder te kleuren.                      Voeg de risottorijst erbij en fruit mee.                      Voeg de groentebouillon in delen toe. Kook tot de risotto gaar is.                      Voeg de gorgonzola, pesto en de geraspte Parmezaan toe. Roer dit goed door en doe dit in een bak. Zet in de koeling en laat afkoelen.</p> <p><b>Balletjes draaien</b>                      Maak met de kleinste ijsbollentang 24 porties en rol bolletjes van de afgekoelde risotto.                      Rol de bolletjes eerst door het fijne paneermeel, haal dan door losgeroerd eiwit en vervolgens door de panko.</p>
<p><b>Tomatensaus</b>                      500 g vleestomaten                      3 tenen knoflook                      75 g sjalot                      3 tak tijm                      15 g gedroogde tomaat                      35 g tomatenpuree                      125 ml room                      100 ml groenten bouillon                      50 g crème fraîche                      3 g basilicum                      Peper en zout</p>	<p><b>Tomatensaus</b>  <u>Plisseer</u> de tomaten en verwijder de zaadlijsten en snijd in stukken.                      Hak de sjalot en knoflook fijn, en zweet aan in olie van de zongedroogde tomaten. Voeg vervolgens de zongedroogde tomaat, takjes tijm en tomatenpuree toe. Voeg de groentebouillon toe en laat inkoken. Voeg vervolgens de crème fraîche toe en laat inkoken tot sausdikte. Voeg de basilicum toe. Pureer met de staafmixer en breng op smaak met peper en zout. Zet in de warmhoudkast.</p>
<p><b>Dragonolie</b>                      100 ml maisolie                      50 g dragonblaadjes</p>	<p><b>Dragonolie</b>                      Blancheer de dragonblaadjes kort en droog ze. Doe dit samen met de olie in een blender en laat dit 10 minuten draaien.                      Zeef en doe over in spuitfles.</p>
<p><b>Garnituren</b>                      1 rode paprika                      1 oranje paprika                      1 teen knoflook                      1 groene courgette                      1 gele courgette                      100 ml zonnebloemolie                      5 grote champignons                      peper en zout</p>	<p><b>Garnituren</b>                      Schil de rode en oranje paprika en snijd in blokjes van 1 cm. Verhit een scheutje zonnebloemolie in een steelpan, voeg de paprika toe met een geplette teen knoflook en laat dit fruiten. Voeg peper en zout toe. Giet wat zonnebloem olie toe totdat het net onderstaat. Laat dit 20 minuten <u>konfijten</u> op lage temperatuur. Zet daarna weg. Schaaf de groene en gele courgette in lange linten met een kaasschaaf. Gril op een hete plaat. Breng op smaak met peper en zout. Zet in de warmhoudkast.                      Schil de champignons, ontdoe ze van de steel en snijd ze in plakken. Gril op een hete plaat. Zet in de warmhoudkast.</p>

# MENU MAART 2025



## Eindbewerking

## Eindbewerking en presentatie

Frituur per 6 balletjes op 180°C in 3,5 minuut. Laat uitdruipen op keukenpapier.

Plaats op een bord. Schep wat tomatensaus op het bord en druppel hierop de dragonolie.

Garneer hier omheen de gegrilde groentes, druppel nog wat dragonolie overheen.



## Gebakken scheermes | crème pastinaak home made kaviaar

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<p><b><u>Kaviaar</u></b>                      500 ml zonnebloemolie                      15 g doperwten                      6 g inktvisinkt                      200 g visfond                      1,2 g agar agar</p>	<p><b><u>Kaviaar</u></b>                      Vul een bekken met zonnebloemolie en zet deze in de vriezer voor minimaal 1 uur.                      Meng de doperwten, inktvisinkt, visfond en de agar agar in een pan en breng het aan de kook en laat 2 minuten doorkoken. Pureer de erwten volledig fijn en roer goed door.                      Giet de <u>hete</u> vloeistof in een spuitflesje en druppel - druppel voor druppel - in de koude olie.                      Haal de kralen uit de olie met een schuimspaan of een zeef.                      De kaviaar is direct klaar voor gebruik.  <b>Zeef de zonnebloemolie en zet dit apart voor de volgende avond.</b></p>
<p><b><u>Pastinaak</u></b>                      3 pastinaken                      60 ml room                      25 g roomboter                      zout en witte peper</p>	<p><b><u>Pastinaak</u></b>                      Snijd de pastinaak in blokjes en breng aan de kook in water met een snuf zout in 15 minuten gaar. Blender de pastinaak heel fijn in de Ninja. Voeg room en roomboter toe, en zout en peper naar smaak.</p>
<p><b><u>Scheermessen</u></b>                      1 kg scheermessen                      3 sjalotten                      3 tenen knoflook                      1 kleine rode peper                      15 g boter</p>	<p><b><u>Scheermessen</u></b>                      Trek een bouillon van 2 sjalotten, 2 knoflooktenen en rode peper. Zeef de bouillon. Breng deze weer aan de kook, Leg de scheermessen <u>maximaal</u> 10 seconden in het kokende water.                      Haal het vlees uit de schelpen en verwijder de ingewanden. Zet de schelpen opzij voor het serveren.                      Snijd de scheermessen in stukjes van 3 cm.                      Smelt de boter in een pan en stoof de 1 sjalotje met de 1 teen knoflook glazig.   <u>Doe dit vlak voor het uitserveren:</u>                      Doe de scheermessen in de pan met de gestoofde sjalot en knoflook en kruid met peper en zout. Laat de scheermessen goed warm worden. (Niet te lang om te voorkomen dat de scheermessen rubberachtig worden).</p>
<p><b><u>Beurre blanc</u></b>                      100 g koude roomboter                      2 sjalotjes gesnipperd                      250 ml droge witte wijn                      100 ml room                      peper en zout                      10 g aardappelzetmeel</p>	<p><b><u>Beurre blanc</u></b>                      Snijd de koude roomboter in kleine blokjes en zet deze weer terug in de koelkast.                      Verhit de witte wijn en de gesnipperde sjalotjes in een pan en breng aan de kook.                      Kook dit in tot 1/3 en voeg de room toe, laat nu weer inkoken tot de helft.                      Giet dit door een zeef en vang het op in een ander pannetje.                      Zet deze pan op heel laag vuur en voeg al roerend met een garde de ijskoude klontjes boter één voor één erdoor.                      Breng eventueel nog op smaak met peper en zout en serveer direct. Voeg afhankelijk van de dikte van de saus, wat aangemaakte aardappelzetmeel toe.</p>

# MENU MAART 2025



## Eindbewerking

## Eindbewerking en presentatie

Verdeel de pastinaakcrème in quenelle vorm over de borden.  
Leg hier een schoon gemaakte lege schaal van een scheermesje op.  
Vul deze met 2 à 3 stukjes scheermes.  
Verdeel wat kaviaar over de stukjes scheermes.  
Schenk er wat beurre blanc naast.



# MENU MAART 2025




## Roedjak kip en papillot | pandanrijst

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<p><b>Atjar</b> 100 g bloemkool 100 g gemengde paprika (geel, rood en oranje) 1/2 kleine gele courgette 1/2 kleine groene courgette 50 g wortel 50 g komkommer 50 g witte ui 40 g witte kool 225 ml water 225 ml natuurazijn 40 g fijne kristalsuiker 2 g kurkuma</p>	<p><b>Atjar</b> Snijd de bloemkool in kleine roosjes, de paprika in reepjes, courgettes en komkommer brunoise (0,5 cm), de wortel in luciferreepjes, de ui in dunne ringen en de kool in smalle reepjes. Doe het water, kurkuma en suiker in een grote pan en breng deze aan de kook. Voeg daarna alle groenten toe en laat het geheel opnieuw koken. Haal daarna de pan van de warmtebron.</p> <p>Laat afkoelen tot gebruik. Voor uitserveren uit laten lekken.</p>
<p><b>Roedjak saus</b> 50 g boter 7 g trassi 150 g ketjap manis 25 g bruine basterdsuiker 100 g roedjak mix (<b>pasta van Koningsvleugel</b>)</p>	<p><b>Roedjak saus</b> Smelt de boter, niet bruin laten worden. Voeg daarna de rest van de ingrediënten toe en laat deze 2 minuten doorkoken. Zet tot verder gebruik apart.</p>
<p><b>Kip</b> 1,2 kg kipdijfilet 15 g kerrie 10 g vijfkruidemix olijfolie 4 preien 750 g champignons 4 rode uien 75 ml druivenpitolie peper en zout</p>	<p><b>Kip</b> Was de kip, verwijder bloed en zeentjes. Meng de kerrie, vijfkruidemix met de olie tot een marinade. Voeg de kip toe en laat dit ten minste 45 minuten marinieren in de koeling.</p> <p>Snijd de prei en uien in dunne ringen en de champignons in plakjes. Zet prei en uien aan in wat olijfolie en doe hetzelfde (apart) met de champignons. Zet de groente apart tot verder gebruik.</p> <p>Zet de kippendijen aan in de marinade tot lichtbruin en bewaar in een ovenschaal.</p> <p>Verwarm de oven voor op 180 °C. Leg 12 vellen aluminiumfolie gereed met de glimmende kant naar boven. Verdeel hierover de groente, daarop de kip en daarop de roedjaksaus. Vouw het dicht tot een goed gesloten pakketje. Gaar in ongeveer 20 minuten in de oven tot een kerntemperatuur van 72 °C. Zet in de warmhoudkast tot uitserveren.</p>
<p><b>Bimi</b> 1550 g bimi zeezout olijfolie</p>	<p><b>Bimi</b> Was de bimi snijd een stuk van de onderkant. Blancheer de bimi beetgaar in ruim zout water. Giet af zet in de warmhoudkast.</p>



# MENU MAART 2025



<b>Pandanrijst</b> 400 g pandanrijst  zout	<b>Pandanrijst</b> Was de rijst tot het water helder is. Week de rijst in 20 minuten in water. Kook de rijst met 1 vingerkootje water boven de rijst gedurende 10 minuten. Giet, indien nodig, de rijst af. Stoom de rijst in 10 minuten droog voor een fluffy resultaat.
<b>Kroepoek</b> 75 g rauwe kroepoek 500 ml zonnebloemolie	<b>Kroepoek</b> Verhit de zonnebloem olie in een pan tot 180 °C. Frituur de kroepoek tot lichtbruin. Laat uitlekken op keukenpapier.
<b>Gefrituurde pinda's</b> 100 g ongezouten pinda's	<b>Gefrituurde pinda's</b> Frituur de pinda's direct na de kroepoek tot goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier.
<b>Eindbewerking</b>	<b>Eindbewerking en presentatie</b> Leng eventueel het restant roedjaksaus aan met een beetje water. Plaats met behulp van een koffiekopje een bolletje pandanrijst op het bord. Druppel daar wat roedjaksaus op. Schep de kip en groentes met een spatel uit het pakketje en leg dit schuin op het bolletje rijst. Dresseer daar omheen de atjar, de bimi, de kroepoek en de pinda's.  

## Snickers | vanille-ijs | bavarois advocaat

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<p><b><u>Bavarois van advocaat:</u></b>                      7 g blaadjes gelatine                      2 st ei                      50 g suiker                      150 ml melk                      350 g advocaat                      200 ml slagroom                      10 g vanillesuiker</p>	<p><b><u>Bavarois van advocaat</u></b>                      Zet 12 glaasjes in de vriezer. Week de gelatine in koud water. Splits de eieren. Klop de eierdooiers met de suiker schuimig. Verwarm de melk en los hierin de uitgeknepen gelatine op. Roer beetje bij beetje de warme melk door de schuimige eierdooiers. Voeg dan de advocaat toe. Laat de massa op ijswater afkoelen tot het geheel gaat geleren. Klop intussen het eiwit stijf. Klop de slagroom met de vanillesuiker ook stijf. Wacht tot de melk-advocaatmassa begint te geleren. Spatel voorzichtig het geklopte eiwit erdoor en spatel vervolgens de slagroom erdoor. Vul de 12 glaasjes en zet deze in de vriezer om aan te stijven en daarna in de koeling tot gebruik.</p>
<p><b><u>Snickerscake:</u></b>                      150 g roomboter                      100 g pure chocolade                      150 g suiker                      60 g bloem                      3 st eieren</p>	<p><b><u>Snickerscake</u></b>                      Smelt de boter in een steelpan op laag vuur. Voeg de chocolade toe en roer totdat het helemaal opgelost is. Voeg de suiker, de bloem en de eieren toe en meng het tot een glad beslag. Bekleed een platte ovenschaal met een vel bakpapier en giet het beslag in de schaal. Bak het beslag 25 minuten in een oven van 180°C gaar. Laat afkoelen en snijd van de cake 12 repen van 1 x 12 cm van 2 cm dikte, als basis voor de 12 snickers.</p>
<p><b><u>Vanille ijs:</u></b>                      400 ml slagroom                      400 ml melk                      24 g vanillesuiker                      65 g eigeel                      120 g suiker</p>	<p><b><u>Vanille ijs:</u></b>                      Zet een plaatje in de vriezer. Zie laatste regel. Doe de slagroom, melk en vanillesuiker in een ruime pan. Verwarm het mengsel tot tegen de kook en laat het 30 minuten van het vuur af trekken. Breng eventueel extra op smaak met extra vanillesuiker. Doe de eidooiers met de suiker in een ruime kom en klop het mengsel tot lichtgeel en totdat het als een lint van de garde loopt. Schud daarna het room/melk mengsel met een dunne straal, kloppend met de garde, bij het dooier/ei mengsel. Verwarm dit mengsel tot max 80°C zodat er binding ontstaat. Laat afkoelen en draai het ijs in de ijsmachine. Maak er bolletjes van en leg ze op het plaatje uit de vriezer. Dek af met plastic folie om ijskristallen te voorkomen. Zet terug in de vriezer tot gebruik.</p>
<p><b><u>Snickers</u></b>                      50 g pinda's ongezouten                      45 g pure chocolade                      75 g pindakaas                      75 g gecondenseerde melk</p>	<p><b><u>Snickers</u></b>                      Rooster de fijngehakte pinda's in een droge koekenpan. Smelt de chocolade in de warmhoudkast. Meng de pindakaas met de gecondenseerde melk en roer glad. Doe de massa in een spuitzak zonder spuitmondje. Leg de spuitzak tot gebruik in de warmhoudkast. Spuit een laagje op de reepjes cake. Bestrooi de reepjes cake met de geroosterde nootjes. Bewaar ook wat nootjes voor de afwerking. Giet de gesmolten chocolade over de nootjes. Zet de snickers in de koeling tot gebruik.</p>

# MENU MAART 2025



## Eindbewerking

12 Frambozen  
gegrilde nootjes

## Eindbewerking en presentatie.

Plaats het glaasje bavarois op het bord en leg er een framboos op. Schep een bolletje ijs op het bord en leg de snickers er schuin op. Garneer met wat geroosterde pinda's.



## Wijnbeschrijving

De wijnen worden geleverd door De Wijnkelder uit Barendrecht.



### Casa de Vila Verde Galodoro Alvarinho - Vinho Verde, Portugal

#### Algemene informatie

Vinho Verde is de grootste DOC van Portugal. Het gebied valt samen met het regionale wijngedebied Vinho Regional Minho. De wijngaarden van Casa de Vila Verde beslaan 42 hectaren en zijn beplant met lokale druiven die typisch zijn voor de regio en ook grotendeels in de vinho verde terecht komen: loureiro, trajadura, avesso, espadeiro, alvarinho - de Portugese naam voor de Spaanse albariño.

Doordat het klimaat relatief koel en vochtig is en het groeiseizoen lang, ontwikkelen de druiven intense aroma's en kenmerken de wijnen zich door veel frisheid en mineraliteit. Ook het graniet in de bodem geeft de wijnen een mineralig karakter.

Klimaat & terroir: Atlantisch klimaat met koele, natte winters en gematigd warme zomers. Er valt veel neerslag en de vruchtbare bodem bevat veel graniet en klei.

Vinificatie: Na de oogst worden de druiven volledig ontsteelt, gekneusd en geperst. Vergisting vindt plaats tussen 12°C en 14°C gevolgd rijping 'sur lie' tot aan de botteling.

Druiven: Alvarinho

#### Proefnotitie

Intens aroma met tonen van bloemen en gele appel. Fris en fruitig met een intense smaakimpressie en een aangename afdronk.

#### Wijn / spijs

Heerlijk als aperitief of in combinatie met vis, zeevruchten of een zomerse salade.



## Finca Museum El Perdiguero Crianza Cigales, Spanje

### Algemene informatie

Finca Museum bevindt zich in Cigales. De arme kiezelachtige bodems op een gemiddelde hoogte van 600 m. geven de druiven een hoge zuurgraad en een lichte mineraliteit. Door de bijzondere aard van het land en de hoge leeftijd van de wijnstokken is Finca Museum in staat om crianza wijnen met een lang bewaarpotentieel te maken.

Eind jaren 90 besloot Grupo Barón de Ley uit te breiden buiten de Rioja DOCa. Na een uitgebreide verkenning van verschillende regio's, viel hun oog op Cigales DO, een gebied met een lange traditie van wijnbouw en eeuwenoude wijngaarden die verlaten waren. Zij namen de tijd en selecteerde de juiste wijngaarden voor Finca Museum. Landbouwingenieur Tomás Jurío staat aan het roer van Finca Museum. Dit geeft het belang van de wijngaarden aan. Hij zorgde ervoor dat Finca Museum in 20 jaar tijd hét toonaangevend wijnhuis van de regio werd.

Klimaat & terroir: Continentaal klimaat met zeer warme zomers en koude winters. De wijngaarden liggen op het plateau van Castilla León, op 800 meter boven zeeniveau. De bodem is relatief rijk met klei en kalksteen.

Vinificatie: Persing van de hele trossen en vergisting in RVS-tanks. Gevolgd door rijping in Franse eikenhouten vaten gedurende 12 maanden.

Druiven: Tempranillo

### Proefnotitie

Intens paarsrode kleur met aroma's van rood fruit, laurier, karamel en vanille met een fruitige, romige smaak en goed geïntegreerde tannines.

### Wijn / spijs

Heerlijk in combinatie met gerechten op basis van witvlees, rund of stoofschotels en lamsvlees van de barbecue.



## Domaine de Montlong Monbazillac (biologisch)

Bordeaux – Monbazillac, Frankrijk

### Algemene informatie

Druiven: Ongeveer 70% van de wijn bestaat uit Semillon druiven, aangevuld met 20% Muscadelle en 10% Sauvignon Blanc.

Klimaat & terroir: Continentaal klimaat met zeer warme zomers en koude winters. De wijngaarden liggen op het plateau van Castilla León, op 800 meter boven zeeniveau. De bodem is relatief rijk met klei en kalksteen.

### Proefnotitie

Prachtige en rijke edel zoete wijn, die ook wel het goud van de Périgord genoemd wordt. Intense aroma's van acacia, perzik, abrikoos, exotisch fruit en gegrilde noten. Een rijke, volle en complexe smaak. Ronde, evenwichtige en intense afdrank, die nog lang blijft hangen.