



Menu juni 2026

[Tuin van Holland.](#)

Heb je je wel eens afgevraagd waarom de Keukenhof de Keukenhof heet? Dat komt doordat dit een echte moestuin was zoals je die in de Gouden Eeuw veel aantrof: een die paste bij het inzicht dat groente de mens goed doet. In combinatie met de Universiteit Leiden, waar artsen werkten aan gezondheid, ontstond een revolutionaire keuken. Die was typisch Hollands: een burgerlijke keuken, niet adellijk. Het eten weerspiegelde de sobere rijkdom waar Holland zo beroemd om is geworden. Die groenten waren bovendien exclusief en modern: ze waren namelijk meegenomen uit het zuiden van Europa, van waaruit mensen vluchtten voor de inquisitie, zoals Hugenoten en Sefardische Joden.

In deze tijd laat [Tuin van Holland](#) zich inspireren door deze geschiedenis. In Tuin van Holland staat de "Dutch cuisine" centraal: groenten spelen de hoofdrol en er is alleen plek voor goed vlees. In dit menu hebben we gekozen om in iedere gang een echte juni-groente centraal te stellen.

Poffertje van artisjok met crème van bokking en appel mosterdvinaigrette

Venkelsoep met scholfilet

Groene en witte asperge met kamille en dragon

Koolrabi gevuld met doperwten met amandel kruidensalade

Bloemkool pastarol met salie-hazelnoten lamsrack

Klassiek aardbeientrio met framboos en rabarber

Samengesteld door: Irene Voskamp en Arianne Fillerup

Eet smakelijk!

1 – Poffertje van Artisjok

met crème van bokking en appel mosterdvinaigrette

Uitserveren om: 19.30 uur - Uitvoering: 2-3 personen - Apparatuur:

Ingrediënten voor 16 porties

Poffertje van artisjok

100 g geklaarde boter

3 hele artisjokken

4 takjes tijm

4 takjes rozemarijn

2 tenen knoflook

1 citroen

250 g kruimige aardappel

25 g eidooier

11 g eiwit

8 g aardappelzetmeel

Peper en zout

Bereidingswijze

1. Klaar de boter en reserveer tot eindbereiding.

Artisjok koken:

2. Breng een grote pan water aan de kook. Voeg de kruiden en de knoflook toe.

3. Snijd de stam van de artisjok bij de steelaanzet strak af en smeer direct royaal in met citroensap.

4. Voeg daarna zowel sap als de uitgeknepen citroen toe aan het kokende water.

5. Kook de artisjokken gaar. Dit duurt tussen de 20 en 40 minuten.

Zorg dat de artisjokken onder water blijven met behulp van een bord of deksel. De artisjokken zijn gaar als de onderste blaadjes zacht zijn en makkelijk verwijderd kunnen worden. Je kan de gaarheid ook testen door in de bodem te prikken.

Artisjok demonteren:

6. Laat de artisjokken enigszins afkoelen en verwijder al het taaie blad. Haal de overige blaadjes eraf, reserveer 3 mooie grote eetbare bladeren per persoon. Verwijder de rest en het hooi.

Aardappelen koken:

7. Kook de aardappelen in de schil in 45 minuten gaar (duur is afhankelijk van de grootte).

Purees maken en mengen:

8. Pel de aardappelen. Pureer de aardappelen en de 3 artisjokbodems apart van elkaar. Vermeng de beide purees en voeg de eidooier, eiwit en aardappelzetmeel toe en breng op smaak met peper en zout.

Portioneren:

17. Rol 32 gelijkmatige balletjes van de puree en vorm er poffertjes van. (Indien het beslag wat slapper is, reserveer in een spuitzak.)

18. Reserveer tot de eindbereiding.

Crème van bokking en artisjok

1 spekbokking

3 artisjokbodems (blik of diepvries)

Crème maken:

1. Maak de spekbokking schoon.

2. Laat de artisjokbodems uitlekken.

3. Voeg alle ingrediënten, behalve de calvados, samen in een kom en

50 g crème fraiche
Calvados naar smaak

pureer tot een gladde massa. Breng op smaak met de calvados en peper en zout.

4. Bewaar in een spuitzak tot aan de presentatie.

Brunoise van appel en mosterdvinaigrette

10 g grove mosterd
100 ml appelsap
1 sjalot
1 granny smith appel
15 g bieslook
Olijfolie
Witte balsamicoazijn
Peper en zout

Mosterdvinaigrette maken:

1. Kook de mosterd met de appelsap 2 minuten.

Brunoise snijden:

2. Snipper de sjalot fijn en snijd de appel tot een fijne brunoise (2 x 2 mm.) Snipper de bieslook.

Samenvoegen:

3. Voeg de vinaigrette, de appel en de sjalot samen. Breng op smaak met bieslook, olijfolie, witte balsamicoazijn en peper en zout.

4. Reserveer tot aan de presentatie.

Peterselieolie

35 g peterselie
200 ml druivenpitolie
Citroensap
Peper en zout

1. Meng de olie en peterselie op volle snelheid minimaal 50 seconden in de blender.

2. Giet het mengsel in een steelpan en zet op een laag vuur om het geheel langzaam te laten scheiden. Breng op smaak met de citroensap en peper en zout.

3. Zeef eventueel door een passeerdoek voor een helder resultaat.

Gefrituurde kappertjes

50 g kappertjes
Olijfolie

1. Verhit de olijfolie in een pan.

2. Laat de kappertjes uitlekken en dep droog.

3. Frituur de kappertjes 1 minuut tot knapperig.

4. Laat uitlekken en bewaar tot aan de presentatie.

Eindbereiding

Poffertjes
Geklaarde boter

1. Bak de poffertjes in een poffertjespan aan beide kanten goudbruin in de geklaarde boter.

Presentatie

kleine bordjes



Het gerecht wordt lauwwarm geserveerd.

1. Leg het 2 poffertjes op een bord naar keuze.

2. Spuit er een toef bokking crème op.

3. Garneer met enkele kappertjes.

4. Maak een quenelle van appel naast de poffers.

5. Schik 3 artisjokblaadjes dicht bij elkaar om een mooie compositie te vormen met de appel en poffers.

6. Zet 3 druppels peterselieolie bij de blaadjes.

7. Zet een dot bokking crème bij de blaadjes.

Indien er nog eetbaar blad van artisjok over is, serveer deze samen met bokking crème en peterselie olie in kleine kommetjes op tafel

2: Venkelsoep



met schol en pain soufflé met garnalen

Uitserveren om: 20.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: oven

Ingrediënten voor 16 porties

Venkelsoep

2000 ml water
300 g uien
200 g wortels
150 g bleekselderij
150 g prei
2 tenen knoflook
3 laurierblaadjes
4 takjes tijm
4 takjes peterselie
6 peperkorrels
Zout

Olijfolie
600 g venkel

180 g aardappel
1 steranijs

100 ml room
60 g boter (eindbereiding)

Schol

2 hele schollen
240 g zeekraal
200 ml witte wijn
Boter

Bereidingswijze

Groentebouillon maken:

1. Snijd de uien (met schil), wortel, knoflook, selderij en prei in grove stukken. Bind de kruiden tot een bouquet garni. Verhit olie in een pan en fruit de ui en knoflook. Voeg de groenten toe en laat 5 minuten afgedekt meestoven op een laag vuur.
2. Voeg 2 liter water toe en breng aan de kook. Voeg het bouquet garni en de peperkorrels toe. Laat de bouillon 30 minuten trekken op een laag vuur.
3. Passeer de bouillon door een zeef. Meet de hoeveelheid bouillon af

Venkel stoven:

4. Snijd de venkel in grove stukken. Bewaar het fijne loof van de venkel.
5. Verhit olie in een grote pan en bak de venkel kort aan. Laat daarna de venkel 5 minuten afgedekt stoven.

Alle ingrediënten samenvoegen:

6. Schil de aardappels en snij in grove stukken. Voeg de aardappel, steranijs en 2000 ml bouillon toe aan de venkel en laat een half uur trekken.

Passeren en op smaak brengen:

7. Verwijder de steranijs. Pureer de soep en passeer door een zeef. Breng de soep op smaak met peper en zout en een weinig room. Reserveer tot aan de eindbereiding.

Oven voorbereiden:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Smeer een niet al te grote ovenschaal in met de extra boter.

Zeekraal klaarmaken:

3. Verwijder de taaiste en houterige stukjes van de zilte zeekraal.. Schik de zeekraal op de bodem van de ovenschaal.

Schol voorbereiden:

4. Fileer de schollen en snijd de schol in de lengte in 16 repen.
5. Kruid de vis met peper en zout rol de filets op en leg ze compact bovenop de zeekraal. Dit voorkomt dat de rolletjes uitvouwen tijdens

het garen. Schenk de witte wijn over de visbereiding en dek af met aluminiumfolie.

7. Gaar 15 tot 20 minuten in de oven op 180°C.

8. Bereid vlak voor het opdienen, zodat de vis niet te lang doorgaart.

9. Bewaar wat kookvocht voor de eindbereiding van de soep.

Pain soufflé

4 plakken tramezzini brood
(sandwichbrood)
Eiwit

1 ei (kamertemperatuur)
250 ml neutrale olie
1 ½ tl witte wijnazijn
1 ½ tl citroensap
¼ tl Dijonmosterd
Cayennepeper
Suiker
Zout

200 g Noorse kleine garnalen
7 g kervel
7 g peterselie

Brood bereiden:

1. Snijd de plak tramezzini brood in tweeën.

2. Gebruik een pastamachine om de plak steeds dunner uit te rollen tot 2 mm dikte.

Mayonaise maken:

3. Doe het ei, de mosterd, de azijn en citroensap in een hoge smalle kan waar een staafmixer inpast. Voeg de olie toe. Zet de staafmixer erin en trek al mixend de staafmixer langzaam omhoog tot de mayonaise emulgeert. Breng op smaak met peper, zout, suiker en cayennepeper.

Vulling maken:

4. Hak de kruiden en de garnalen fijn. Maak een smeuijge vulling van kruiden, mayonaise en de garnalen. Breng hoog op smaak met citroen, peper en zout.

Vullen van het brood:

5. Gebruik 2 uitsteekringen van ø 4 cm, waarvan 1 iets groter is.

6. Steek 16 cirkels uit met een kleine steker. Smit kleine dopjes garnalen vulling op deze cirkels. Smeer rondom in met eiwit.

7. Steek 16 cirkels uit met de iets grotere ring. Leg deze op de vulling en duw de randen aan met de bovenkant van de kleinere steker.

15. Reserveer tot de eindbereiding.

Eindbewerking

Pain soufflé

Venkelsoep

Kookvocht
Boter

Pain soufflé maken:

1. Verwarm zeer verse olie in een pan tot 190°C.

2. Frituur de pain soufflé een of enkele minuten in olie tot ze opgebold en goudbruin zijn.

3. Laat direct uitlekken op keukenpapier.

Soep verwarmen:

1. Verwarm de soep, voeg enkele lepels kookvocht van de schol toe naar smaak.

2. Voeg indien nodig de boter toe en mix deze erdoor tot de soep glanst en licht opschuimt.

Presentatie

voorverwarmde soepborden

1. Leg in elk bord wat zeekraal met daarop een opgerolde scholfilets.

2. Schenk de venkelsoep eromheen.

3. Garneer met wat fijngesneden venkelloof en een pain soufflé.



3: Witte asperges



met 3 bereidingen van groene asperge, kamille en dragon.

Uitserveren om: 20.30 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: vacumeren , sous vide

Ingrediënten voor 16 porties

Groene aspergemousse

40 g ui
1 teentje knoflook
5 g boter
1 takje tijm
50 ml witte wijn
1 blaadje laurier
1 takje dragon
50 ml melk
75 ml slagroom
150 g groene asperges

10 g spinazie
Chardonnay azijn
8 g bladgelatine (4 blaadjes)

125 g slagroom
Peper en zout

Bereidingswijze

1. Wel de gelatine in koud water.

Groene asperges stoven:

2. Maak de asperges schoon en verwijder de houtige onderkant.
3. Snipper de ui en de knoflook. Verhit de boter in een pan en fruit de ui en knoflook met de tijm. Blus af met de witte wijn en voeg de laurier en dragon toe. Kook helemaal in.
4. Voeg dan de melk, room en groene asperges toe. Dek het oppervlak af met een cartouche van bakpapier en laat 10 minuten stoven tot de asperges gaar zijn.

Pureren:

5. Verwijder de kruiden uit de basis.
6. Draai het geheel glad in een blender en voeg de spinazie toe. Blend nog twee minuten.
7. Zeef de basis en breng hoog op smaak met chardonnay azijn en peper en zout.

Gelatine toevoegen:

8. Knijp gelatine uit en meng de gelatine door het mengsel. Laat licht geleren in de koelkast.

Samenvoegen:

9. Klop de slagroom tot yoghurt dikte en meng door de aspergemassa. Breng over in een spuitzak en bewaar in de koeling.
10. Haal 15 minuten voor de presentatie eruit.

Witte asperges

150 ml kamille-olie
16 stuks witte asperges

1. Schil de witte asperges goed en snijd het houtige uiteinde af.
2. Doe de asperges met de kamilleolie in een vacumeerzak en vacuümeer op stand 25 (niet onder te hoge druk vacumeren). Gaar de asperges sous vide 55 minuten op 88°C in de sous vide.
3. Bewaar tot aan de presentatie.

Crème van groene asperges en dragon

200 g groene asperges
+ 16 groene asperges voor de geroosterde groene asperges
4 tenen knoflook

Knoflookolie bereiden:

1. Verwarm de olie tot ongeveer 60°C en laat de gesneden knoflook hierin meetrekken tot aan gebruik.

Blancheren:

2. Snijd het houtige gedeelte van de asperges. Breng ruim water met

100 ml olijfolie
2 takjes dragon
10 g olijfolie
7 g Chardonnay azijn
Peper en zout.

zout aan de kook. Blancheer de asperges in ongeveer 3 minuten beetgaar.

Marineren:

3. Schep de asperges uit het water, dep droog en giet er direct de knoflookolie over, en laat 30 minuten marineren.

Crème bereiden:

4. Houd 16 asperges apart.
5. Bak de overige asperges in een hete koekenpan tot ze gaar zijn. Snijd ze klein en pureer daarna de asperges met de dragon, olijfolie, chardonnay azijn en eventueel wat water tot een gladde crème.
6. Doe dit in een au-bain-marie verwarmde kom. Passeer door een zeef en breng op smaak met peper en zout. Bewaar in een spuitzak tot aan de presentatie.

Groene aspergesaus

30 g ui
1 teen knoflook
5 g boter
1 takje tijm
50 ml witte wijn
1 blaadje laurier
1 takje dragon
200 ml kippenbouillon van fond
50 ml melk
75 ml slagroom
150 g groene asperges
10 g spinazie
Citraensap
Peper en zout

Inkoken van basis:

1. Snipper de ui en de knoflook. Fruit deze aan in de boter met de tijm. Blus af met de witte wijn en voeg de laurier en dragon toe. Kook helemaal in. Schenk de bouillon erbij en laat voor de helft inkoken.

Asperges bereiden:

6. Voeg de melk, room en asperges toe. Voeg eventueel bouillon toe tot het geheel onder staat. Dek het geheel af met een cartouche van bakpapier en laat 10 minuten stoven tot de asperges gaar zijn.

Saus afmaken:

7. Verwijder de tijm, dragon en laurier uit de basis.
8. Scheid het kookvocht en de asperges.
9. Draai de asperges glad in de blender, voeg kookvocht toe tot sausdikte, voeg daarna de spinazie toe en blend nog 2 minuten.
10. Zeef de saus en breng hoog op smaak met citroensap en peper en zout en bewaar tot aan de presentatie.

Groene gegrilde asperges

16 groene asperges (uit de bereiding van de crème)

1. Grill de overige asperges in een hete grillpan tot ze gaar zijn.

Presentatie

Kleine bordjes
Eetbare bloemetjes

Het gerecht wordt lauwwarm geserveerd.

1. Spuit een streep aspergemousse rechts hoog op het bord.
2. Schik de witte en de groene asperge met de kop op de streep mousse diagonaal over het bord.
3. Leg een lepel van de aspergesaus op het bord rond de voet van de asperges.
4. Zet meerdere dopjes van variërende formaten van de aspergecrème langs de asperges.



5. Garneer met bloemetjes.

4: Koolrabi gevuld met doperwten met amandel kruidensalade



Uitserveren om: 20.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: sapcentrifuge

Ingrediënten voor 16 porties

Gel van doperwtenpeulen

De peulen van de doperwten (zie volgende bereiding)
10 g verse citroenverbena
1 g agar-agar

Peper en zout naar behoefte

Bereidingswijze

Bereid het sap:

1. Maak sap van de doperwtenpeulen en de citroenverbena met een sapcentrifuge. Zorg dat het peulensap helder en glad is. Gebruik eventueel een fijne zeef of passeerdoek. Proef het sap: voeg eventueel een snufje zout of een klein beetje zuur toe (zoals azijn) voor smaakbalans.

Verwarm en activeer agar:

2. Meng het agar-agar poeder goed door het koude sap. Breng dit al roerend aan de kook. Laat het 30 seconden doorkoken om de agar te activeren. Let op: agar moet écht koken om te geleren – dit is anders dan bij gelatine.

Gieten en laten opstijven:

3. Giet het mengsel in een platte schaal of bakje. Laat afkoelen en zet daarna in de koelkast om volledig te laten opstijven (±30 min).

Blenden tot gel:

4. Snijd de opgesteven gel in stukken en blend deze met een staafmixer of blender tot een gladde gel. Wrijf eventueel door een fijne zeef voor een extra glad resultaat. Doe de gel in een knijpflesje voor mooie druppels op het bord.

Met doperwten gevulde koolrabi

8 kleine koolrabi's van 200 g per stuk
(1000 g ongepelde doperwten) -> 500 gram verse doperwten, schoon gewicht
2 tenen knoflook
Komijn, naar smaak
220 g fijn geraspte belegen kaas
100 g achterham, fijn-gesneden
4 eieren

Koolrabi's uithollen en koken:

1. Halveer de koolrabi's oost-west. Snijd de onderkant eraf zodat ze goed rechtop kunnen staan. Kijk of ze mooi gelijkmatig zijn - als een taartje - en snijd ze anders bij.
2. Hol uit: haal met een parisienne boor of een klein mesje het vruchtvlees uit de koolrabi's. Let erop dat je de buitenkant en onderkant intact laat, dus houdt ongeveer 5 millimeter van de randen over.
3. Kook de koolrabi's 8-12 minuten gaar (kijk i.v.m. verschillende grootte goed of deze tijd klopt - blijf er bij). Haal uit het water en laat op een rooster drogen.

Vulling maken:

4. Blancheer de doperwten. Maal driekwart van de doperwten, knoflook en komijn in de keukenmachine tot een grove puree. Voeg de overige doperwten toe: het is lekker als er nog zichtbare erwtes in zitten. Meng er 60 g kaas en 100 g ham door. Voeg de eieren en de slagroom toe.

Breng hoog op smaak met peper en zout. Vul de koolrabi met de vulling, strooi de overige kaas over en zet weg tot bereiding.

Amandel-Kruidensalade

200 g amandelen met vlies
(grof gehakt)

125 g veldsla

100 g rode ui

200 g radijsjes, in plakjes

200 g komkommer,
zaadlijsten verwijderd, in

halve maantjes

50 g peterselie

60 g olijfolie

35 g witte balsamicoazijn

20 g honing (2 theelepels)

Peper en zout naar smaak

Bereid de amandelen:

1. Doe de amandelen in een pannetje met water erbij tot de amandelen onder staan. Breng dit aan de kook en zet dan het vuur wat lager. Laat een drie minuutjes koken en giet de amandelen dan af. Spoel ze af met koud water en laat even uitwasemen. Wrijf dan de velletjes eraf, je kan ze er zo "uitfloepen". Leg ze op een theedoek en droog goed af. Hak ze grof.

2. Verhit een droge pan op middelhoog vuur. Voeg de gehakte amandelen toe en rooster ze een paar minuten tot ze goudbruin en geurend zijn. Let op dat ze niet verbranden!

Bereid de salade:

3. Snijd de ui zo dun mogelijk in halve maantjes. Laat de ui 10 minuten marinieren in de balsamicoazijn. Giet af en gebruik de azijn voor de dressing.

4. Snijd de radijs in plakjes. Verwijder de zaadlijsten uit de komkommer en snijd deze in halve maantjes.

5. Meng in een kom de veldsla, de rode ui, de komkommer, de radijs en fijngehakte peterselie.

Maak de dressing:

6. Klop in een klein kommetje de olijfolie, balsamicoazijn, honing, zout en peper door elkaar totdat de dressing goed gemengd is.

7. Zet alles weg tot eindbereiding.

Cacik

200 g komkommer

1 teen knoflook

250 g Turkse yoghurt

1 tl dille, fijngehakt

1 el munt, fijngehakt

Beetje citroensap om op
smaak te brengen

Peper en zout

1. Was de komkommer en verwijder het zaad. Laat de schil zitten. Maal fijn in een blender. Snijd het teentje knoflook fijn en voeg bij de komkommer. Voeg de dille en munt toe. Haal uit de blender laat uitlekken. Schep de yoghurt er voorzichtig door: het blijft dan steviger dan dat je het in de blender toevoegt. Breng op smaak met citroensap, zout en peper. Wees voorzichtig met het citroensap, het is gauw te veel.

Eindbereiding

Bereiden van de gevulde koolrabi's (vlak voor ter tafel gaan derde gang):

1. Verwarm de oven voor tot 190°C. Plaats de gevulde koolrabi's in de oven. Bak 12-15 minuten, tot de vulling gaar is en er een goudbruin korstje op zit.

Afmaken van de amandel-kruidensalade:

2. Voeg de geroosterde amandelen toe aan de salade en giet de dressing erover. Meng alles goed door elkaar.

Presentatie

1. Plaats de gevulde koolrabi aan de linkerkant van het bord.

voorverwarmde borden



-
2. Aan de rechterkant leg je de kruidensalade.
 3. Verbind op het bord met cacik.
 4. Maak af met wat druppels van de peulengelei.
-

5: Bloemkool pastarol met salie hazelnoten lamsrack



Uitserveren om: 21.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: vacumeren, sous vide

Ingrediënten voor 16 porties

Lamsrack met hazelnoten salie korstje

4 verse lamsracks
140 g boter, gesmolten
120 g hazelnoten
120 g panko
30 g salie
Zout

Pastadeeg

150 g bloem type 00
1 groot ei
15 g olijfolie
15 g tomatenpuree
Snufje zout

Bloemkoolrol

500 g bloemkool
150 g witte wijn
1 tl nootmuskaat
90 g magere kwark
60 g crème fraîche
50 g geraspte oude kaas

Bereidingswijze

Sous vide:

1. Breng de lamsrack op smaak met peper en zout. Doe de lamsracks in een vacuumeerzak en vacuüm deze op stand 25. Leg deze in de sous vide en gaar tot bereiding (minimaal 2 uur) op 52°C.

Hazelnotenkorstje:

2. Draai de hazelnoten met het salieblad fijn in een keukenmachine. Voeg de boter toe. Haal het uit de keukenmachine en voeg de panko toe. Breng hoog op smaak met zout. Bewaar de kruimelkorst in de koeling.

Deeg maken:

1. Zeef de bloem en maak een kuiltje in het midden. Breek het ei in het kuiltje en voeg tomatenpuree, zout en olijfolie toe. Meng geleidelijk met een vork, begin in het midden en neem steeds meer bloem mee. Als het mengsel te kleverig wordt, ga dan over op kneden met je handen.

Kneden:

2. Kneed het deeg ongeveer 10 minuten tot het elastisch en glad is. Het deeg moet aanvoelen als een zachte oorlel; niet plakkerig maar ook niet te droog. Als het plakkerig is, voeg dan geleidelijk meer bloem toe. Als het te droog is, maak je handen licht vochtig en kneed verder. Vorm het deeg tot een bal en wikkel deze in plasticfolie. Laat het deeg minimaal 30 minuten rusten op kamertemperatuur.

Bloemkoolvulling voorbereiden:

1. Maak de bloemkool schoon en verdeel in roosjes. De stronk kan in de spinaziesaus verwerkt worden. In een pan de wijn aan de kook brengen met wat zout. Kook/stoom hierin de bloemkool in 10 minuten (of iets langer) gaar en heel zacht. Giet de wijn af – bewaar het vocht- en laat uitstomen en pureer. Roer hier beetje bij beetje de kwark en de crème fraîche door.

Omdat het vochtgehalte van de ingrediënten kan verschillen, is belangrijk dat je erop let dat het niet te vochtig wordt: voeg dus eventueel wat minder kwark toe of voeg wat van de afgegoten wijn toe. Het moet zo stevig zijn dat het niet wegloopt.

2. Roer er de oude kaas en de nootmuskaat doorheen en breng hoog op smaak.

Bloemkoolrol maken:

3. Rol het deeg uit tot een vel van 30 bij 40 cm en 1 mm dikte. Strijk de bloemkoolpuree uit over de pasta. Hou aan de randen 1,5 cm uit. Rol stevig op in een theedoek en bind de uiteinden vast met een touwtje. Leg in de koeling tot eindbereiding.

Spinaziesaus

1 kleine ui, fijnggehakt
2 teentjes knoflook, fijnggehakt
1 tl kardemom
175 g verse spinazie
100 g bloemkoolstronk
50 ml room

Peper en zout naar smaak

Vorbereiden van de groenten:

1. Was de spinazie zo nodig grondig en laat uitlekken. Snijd de bloemkoolstronk in blokjes

Bakken van de groenten:

2. Verhit de olijfolie in een ruime pan op middelhoog vuur. Fruit de ui en knoflook tot ze glazig zijn (ongeveer 3 minuten). Voeg de kardemom toe en bak even mee. Voeg de bloemkoolstronk toe en bak 8 minuten. Voeg de spinazie in porties toe en laat slinken.

Pureren:

3. Haal de pan van het vuur en laat iets afkoelen. Pureer het mengsel met een staafmixer tot een gladde saus. Roer de room erdoor en breng op smaak.

Gepofte cherrytomaatjes

750 g cherrytomaatjes
10 g tijm
10 g oregano
75 g olijfolie
3 tenen knoflook, fijnggehakt
80 g balsamicoazijn
Naar behoefte peper en zout

Verwarm de oven voor op 200°C.

Ingrediënten mengen.

1. Meng de cherrytomaten met de tijm, oregano, olijfolie en knoflook in een roestvrijstalen bak en schud goed om met zout en peper.

Tomaten poffen.

2. Plaats in de oven voor 10 minuten tot de tomaten goed gepoft zijn. Blus af met de balsamicoazijn en schud goed om. Rooster nog eens 6 minuten in de oven.
3. Houd lauw tot bereiding

Eindbereiding

Boter om de lamsrack te bakken

Deegrol koken:

1. Kook de deegrol 30 minuten in ruim kokend water *Let op! Dit moet dus gedaan worden voor de vierde gang.*
2. Neem de pastarollen uit de pan en snijd ieder in 16 plakken.

Spinaziesaus:

3. Zet de pan terug op laag vuur. Breng op smaak met zout en peper. Verwarm nog 2 minuten zonder te koken.

Lamsrack:

4. Haal de lamsrack uit de vacumeerzak en laat tien minuten rusten. Zet voldoende pannen klaar.
5. Bedek de lamsracks met het saliekruidel-mengsel. Bak deze in

boter rondom gaar. Portioneer de koteletten met een scherp mes.

Presentatie

warme borden



1. Leg de plak pastarol op het bord, net uit het centrum.
 2. Maak in het midden een streepje van de spinazie.
 3. Leg de tomaatjes ernaast.
 4. Leg 2 ribbetjes lamsrack net uit het centrum naar de andere kant.
-

Dessert: klassiek aardbeientrio met framboos en rabarber



Uitserveren om: 22.00 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: 17 ringen van 6 cm, acetaatfolie, 17 ramequins van 6 cm, vacumeren

Ingrediënten voor 16 porties

Bereidingswijze

(Aardbeienframbozen)bavarois taartje met een gevulde framboos

Dit taartje bestaat uit meerdere componenten, die ook steeds moeten rusten. Wees alert dat deze allemaal verschillende rusttijden hebben (de ganache, de bavarois en de geleij).

Gevulde frambozen (maken van de ganache)

32 frambozen
50 g witte chocolade
25 g Griekse yoghurt
Micro dropnetel (kruid)

Ganache bereiden:

1. Verwarm de Griekse yoghurt en de witte chocolade au bain-marie samen tot 35°C en doe over in een spuitzak met een dunne gladde spuitmond van 5 mm. Laat twee uur liggend opstijven op de werkbank.

Vullen van de frambozen:

2. Kies de 32 mooiste frambozen en vul deze met de ganache. Decoreer met de microdropnetel.

Biscuit

Biscuit

3 eieren
75 g witte basterdsuiker
rasp van 1 citroen
75 g bloem
snufje zout

Oven voorverwarmen:

3. Verwarm de oven voor op 240°C (boven- en onderwarmte (let op: niet de hete lucht)).
4. Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Eieren en suiker au bain-marie kloppen:

5. Klop de eieren en suiker met een mixer op hoge snelheid au-bain-marie tot 37 graden. Klop het vervolgens koud, dus tot het weer op kamertemperatuur is. Voeg de citroenrasp en het zout toe.

Bloem zeven en toevoegen:

6. Zeef de bloem en voeg deze in delen toe aan het eimengsel. Spatel voorzichtig door het beslag, zodat de luchtigheid behouden blijft. Smeer het beslag dun uit (3-4 millimeter tot halve centimeter) en maak een plak van 25 bij 30 centimeter.
7. Bak het biscuit in ongeveer 4-7 minuten gaar. Controleer goed of het niet te hard gaat. Laat het biscuit 10 minuten afkoelen op een rooster. Haal er met een uitsteekring van zes centimeter evenveel rondjes uit als er gasten zijn.

Bavarois

Gelatineblaadjes weken:

8. Week de gelatineblaadjes minimaal 10 minuten in koud water.

Bavarois

4 gelatineblaadjes
50 g aardbeien
150 g frambozen
Sap van ¼-½ citroen
300 ml slagroom
75 g suiker

Afdekgelei

150 g frambozen
150 g aardbeien
100 g suiker
1 tl citroensap
2 blaadjes gelatine

Vruchten pureren:

9. Maak de aardbeien schoon, verwijder de kroontjes en doe ze samen met de frambozen en het citroensap in een blender, keukenmachine met hakmessen of staafmixer. Pureer de vruchten tot een gladde puree.

Slagroom kloppen:

10. Doe de slagroom met de suiker in een kom en klop deze lobbiger op. Klop de slagroom niet helemaal stijf, dan wordt het lastiger om de aardbeienpuree er goed doorheen te mengen.

Gelatine verwerken:

11. Doe 3-4 eetlepels van de aardbeienpuree in een steelpannetje en verwarm deze al roerend. Haal het pannetje van het vuur, knijp de blaadjes gelatine uit en los deze op in de warme puree. Meng dit vervolgens door de rest van de aardbeienpuree.

Bavarois in elkaar zetten:

12. Spatel de helft van de opgeklopte slagroom door het aardbeienmengsel tot alles goed gemengd is. Spatel vervolgens de andere helft van de slagroom door het mengsel en probeer daarbij de luchtigheid goed te behouden.

Bavarois en biscuit in de ringen doen:

13. Bekleed 16 ringen met acetaatfolie. Doe stukjes biscuit op de bodem. Vul iedere ring met wat bavarois. Zet zo lang mogelijk maar minimaal een uur in de koelkast om op te stijven.

Afdekgelei

14. Week de gelatineblaadjes in koud water (ongeveer 5 minuten). Was de aardbeien en frambozen. Verwijder de kroontjes van de aardbeien en snijd ze in kleinere stukken. Doe de frambozen, aardbeien, suiker, citroensap en water in een pannetje. Breng het mengsel zachtjes aan de kook en laat het 5 minuten pruttelen, zodat het fruit zacht wordt. Haal de pan van het vuur en pureer het mengsel met een staafmixer. Knijp de gelatineblaadjes uit en roer ze door de warme gelei tot ze volledig zijn opgelost.

Afkoelen en gebruiken:

15. Laat de gelei een beetje afkoelen tot hij dikker wordt, maar nog wel smeerbaar is. Haal als de bavarois goed koud is, deze uit de koelkast en maak af met een beetje gelei. Zet terug in de koelkast. Zet de bavarois 15-20 minuten voor uitserveren in de vriezer. Dan lost hij makkelijker van de acetaatfolie.

Aardbeienrabarbercrumble

Voor de vulling:

350 g rabarber, in kleine stukjes
350 g aardbeien, in kleine stukjes
90 g suiker
1 ½ el custardpoeder
1 ½ tl vanille-extract

Voor de crumble topping:

100 g bloem
65 g havermout
65 g koude boter, in kleine blokjes
65 g lichte basterdsuiker
1 snufje zout

Minipavlova met gemarineerde aardbei

Gemarineerde aardbei

16 verse aardbeien
100 ml vlierbloesemsiroop
1 el citroensap
1 tl geraspte citroenschil

Meringues

100 g eiwitten
200 g fijne kristalsuiker
½ tl citroensap

Verwarm de oven voor op 180°C.

Vulling maken:

1. Meng de rabarber, aardbeien, suiker, custardpoeder, en de vanille. Verdeel dit over 16 kleine ramequins tot deze net niet helemaal vol zijn (6 cm doorsnede).

Crumble maken:

2. Wrijf de bloem, havermout, boter, suiker en zout tussen je vingers tot kruimels ontstaan. Strooi de crumble over de vulling in elk bakje en zet weg tot bereiding
3. Zet de bakjes op een bakplaat en bak 17-19 minuten, tot de bovenkant goudbruin is en de vulling bubbelt.

Gemarineerde aardbei

1. Was de aardbeien voorzichtig. Laat de kroontjes zitten. Afhankelijk van de grootte heel laten of halveren.

Marinade maken en vacumeren:

2. Meng in een kom de vlierbloesemsiroop met het citroensap en de geraspte citroenschil. Leg de aardbeien in een vacumeerzak en giet de vlierbloesemsiroop erover. Trek vacuüm op stand 15. Zet weg tot gebruik.

Meringue

Suiker verhitten:

3. Verwarm de oven voor op 250°C. Spreid de suiker uit in een roestvrijstalen bak en bak deze 10 minuten tot meer dan 100°C: langs de rand begint deze dan te smelten.

Eiwitten opkloppen met de hete suiker:

4. Terwijl de suiker in de oven staat, begin je met het kloppen van de eiwitten in de staande mixer. Klop de eiwitten in een schone, vetvrije kom tot zachte pieken.
5. Haal de suiker uit de oven en verlaag de oventemperatuur naar 110°C. Voeg de hete suiker beetje bij beetje toe aan de eiwitten terwijl je blijft kloppen op middelhoge snelheid. Klop daarna nog 5-7 minuten op hoge snelheid tot het mengsel dik, glanzend en stevig is. Stop dit in een spuitzak met een standaard mondje

Meringues vormen:

6. Spuit rondjes van schuim met een doorsnede van 5 cm op een met bakpapier beklede bakplaat.
Maak een kuiltje in ieder schuimpje om er een mini Pavlova van te maken. Bak de meringues 1 uur op 110°C.
Zet de oven uit en laat de meringues in de oven afkoelen met de deur op een kier (min 1 uur).

Crème Chantilly

150 g slagroom
15 g poedersuiker
1 vanillepeul

Crème Chantilly

7. Doe de koude slagroom en de poedersuiker in de mengkom. Haal het merg uit de vanillepeul en voeg hieraan toe. Klop in de keukenmixer de slagroom met de poedersuiker en vanille op tot zachte pieken.

Balsamico siroop

200 g balsamico
100 g suiker

1. Doe de azijn en de suiker in een pannetje en breng op hoog vuur aan de kook. Als het mengsel kookt, zet je het vuur zachter en kook je de azijn en suiker rustig in voor ongeveer 15-20 minuten.
2. Dit doe je tot de siroop de dikte heeft van limonadesiroop. (Als het afkoelt wordt het namelijk nog iets dikker en je wilt het niet een te dikke siroop of stroop hebben).

Eindbereiding

Poedersuiker

Maak een trio van:

- Het taartje dat je netjes uit de vorm haalt en waar je een gevulde framboos op doet
- De minipavlova met de crème Chantilly en twee halve aardbeien
- De crumble.

Druppel balsamicosiroop rondom en decoreer met de tweede gevulde framboos en de poedersuiker.

Presentatie

