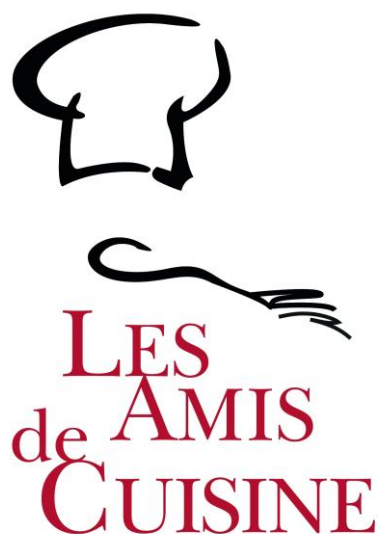




Menu Oktober 2026

Thema:

Het thema is Paddenstoel. In de literatuur is te vinden dat de paddenstoel het symbool is van de excentriciteit. Iets wat niet alleen tot zijn recht komt in de vele soorten, maar zeker in de smaken. Door zijn veelzijdigheid is het mooi om ieder gerecht deze magische schimmelsoort een rol te laten spelen.

Fricassee van eekhoortjesbrood, ravioli van Fontina, peterseliesaus.

Krokant gebakken zeebaars, champignonrisotto, pompoencrème, waterkers.

Houtduif, cannelloni van savooikool, beukenzwam en knolselderij.

Bosvruchtenmousse, witte chocoladesaus, meringue, muntolie.

Samengesteld door: Richard Nieuwenhuizen, DO2

Eet smakelijk!

Gerecht 1: - Eekhoorntjesbrood

met ravioli van Fontina & peterseliesaus



Uitserveren om: 19.15 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: Keukenmachine met deeghaak, staafmixer

Ingrediënten voor 16 porties

Broodballetjes:

375 g bloem
225 g water (30 graden celcius)
12 g verse gist
6 g zout
Zonnebloemolie
Zwarte peper

Eekhoorntjesbrood Fricassee:

600 g eekhoorntjesbrood
2 sjalot
2 teentjes knoflook
1 bos bieslook

Peterseliesaus:

60 g verse peterselie
300 g gevogeltebouillon
300 g room

Hazelnoot:

50 g Hazelnoten heel

Afwerking

200 g Fontina kaas
Cressbladeren

Bereidingswijze

Begin met deze stap i.v.m. rijzen van brooddeeg

1. Los de gist op in het (lauwe) water.
2. Kneed de bloem, het gistpapje en het zout met deeghaak tot soepel deeg. Maak er een bal van en laat minimaal 1 uur staan onder schone theedoek. Rol het deeg uit met een deegrol tot 2 mm dik en steek er kleine cirkels uit van +/- 2 cm in diameter. Andere vorm mag ook als ze maar gelijkwaardig zijn. Bak deze in kleine hoeveelheden op 200° C in zonnebloemolie (pas op, de temperatuur is belangrijk i.v.m. oppoffen van het brood!). Hierdoor niet te veel tegelijkertijd willen bakken, anders trekt de olie in het brood bij te lage tempratuur. Laat uitlekken op keukenpapier en zet apart. Bestrooi licht met gemalen peper.

1. Snijd het eekhoorntjesbrood in blokjes van 1 cm x 1 cm, fruit de blokjes zachtjes in olie en breng op smaak met zout. Als ze een mooie kleur hebben, voeg je een klontje boter, de gehakte knoflook, bieslook en sjalot toe. Breng op smaak met peper. Houd warm in de warmhoudkast.

1. Breng de room aan de kook met de gevogeltebouillon. Neem de pan van het vuur en mix de geplukte peterselieblaadjes onder met de staafmixer. Maak op smaak met zout en houd warm.

1. Rooster de hazelnoten licht in een pan zonder vet. Hak deze vervolgens grof en meng door het mengsel van eekhoorntjesbrood bij de eindbereiding.

Schik de eekhoorntjesbrood fricassee in een diepe kom, dek af met Fontina kaas op van 1 mm dik. Het beste is deze uit te steken met een steekvorm en de kaas te snijden met de snijmachine op stand 2. Schuim de peterseliesaus op met een staafmixer en schep de saus rond de fricassee. Schik er een paar cressblaadjes en 3 gepofte broodballetjes rond. Serveer meteen.

Gerecht 2: Zeebaars

met champignon risotto, pompoencrème



Uitserveren om: 20.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: Staafmixer, Blender

Ingrediënten voor 16 porties

Zeebaars:

800 g zeebaars
Peper en zout
Zonnebloemolie

Risotto:

4 sjalotjes, fijngesnipperd
2 teentje knoflook
600 g champignons
80 g Parmezaanse kaas
40 g roomboter
1000 ml groentebouillon
Olijfolie
480 g risottorijst
50 ml witte wijn (kookwijn)

Pompoencrème:

1 kleine butternut pompoen
(flespompoen)
Winterpeen 200 g
25 g roomboter
Zout
Verse nootmuskaat

Bereidingswijze

1. Fileer de zeebaars in mooie filets. Controleer de filets op graten. Bestrooi de zeebaars met peper en zout.

Bak tijdens de eindbereiding ze alleen op de huidkant krokant aan in zonnebloemolie.

Leg ze op een ovenplaat. Verwarm de oven voor op 180° C met hete lucht.

Gaar de zeebaars op het laatst in de voorverwarmde oven gedurende een 6 tot 8 min tot de zeebaars met een kerntemperatuur van 50° C is bereikt. Snijd de zeebaarsfilet in 16 gelijke moten van 50 g.

1. Snipper 4 sjalotjes en pers 2 teentje knoflook uit.

Rasp de Parmezaanse kaas.

Vul een maatbeker met 1 liter groentebouillon.

2. Zet een pan op middelhoog vuur, voeg een goede scheut olijfolie toe en fruit hierin de sjalot en knoflook aan. Voeg de risottorijst toe en fruit deze even mee. Blus met witte wijn en voeg de groentebouillon uit de maatbeker toe.

3. Breng de risotto aan de kook, draai het vuur laag en laat de risotto 12 min zachtjes koken tot bijna al het kookvocht verdampt is.

Roer af en toe goed door tegen het aanbakken aan de bodem.

Snij de champignons in kleine blokjes en bak de champignons ondertussen kort op een hoog vuur in een scheut olijfolie. Breng op smaak met (weinig) zout en peper. Proef of de rijst egaal gaar is en nog wat bite heeft. Dan is deze gereed. Voeg dan de Parmezaan, roomboter en gebakken champignons toe en zet de risotto warm apart.

1. Snijd de butternut middendoor. Verwijder de pitten en schil en snijd de butternut in kleine stukken. Schil de winterpeen en snijd ook in gelijke stukken als de butternut. Gaar de pompoen en winterpeen in de oven op 180 graden voor 20 minuten met zout tot de stukken zacht zijn.

2. Blend in de blender glad en maak op smaak met zout en nootmuskaat. Voeg de roomboter voor romige creme. Doe de crème in een spuitzak en leg deze warm apart.

Waterkerscoulis:

100 g waterkers
100 ml olijfolie
1 sjalot
1 teentje knoflook
Zout

Was de waterkers goed in koud water.
Snipper de sjalot en pers de teen knoflook uit.
Doe de waterkers, sjalot en knoflook in een maatbeker samen met de olijfolie en een snufje zout.
Mix goed fijn met een staafmixer en zet apart.

Pompoenpitten:

(uit de flespompoen van stap 3)
1 tl olie
Zout
Knoflookpoeder

1. Trek de pitten los van de draderige massa — dit gaat het makkelijkst met je vingers. Leg de pitten in een bolzeef en spoel ze goed af onder koud water. Wrijf tussen je vingers om de laatste restjes vruchtvlees te verwijderen. Laat goed uitlekken en dep ze daarna droog met keukenpapier. Verwarm de oven voor op 170°C. Weeg de hoeveelheid pitten. Meng de droge pitten met een beetje olie (ca. 1 tl per 100 g pitten). Breng op smaak met het zout en knoflookpoeder en verspreid in één laag op een met bakpapier beklede bakplaat. Rooster ze 12–20 minuten, regelmatig omscheppen, tot goudbruin en krokant.

Eindbewerking

Zet een steekring in het midden van het bord en schep hierin de risotto.
Leg het zeebaarsfilet er tegenaan.
Spuut rondom mooie toefjes pompoencrème en verstrooi de pitten
Verdeel de waterkerscoulis met een eetlepel in grove stippen.

Gerecht 3: Houtduiffilet



met cannelloni van savooikool, beukenzwam, knolselderij

Uitserveren om: 21.15 uur - Uitvoering: 2/3 personen - Apparatuur: Sous vide, stoomoven, frituurpan.

Ingrediënten voor 16 porties

Houtduif:

800 g houtduif borsten (van hele duif gesneden)
Fleur de sel
Peper
Boter

Cannelloni van savooikool:

1 grote savooikool
Boutje van de duif.
Zout
2 ui
Boter
500 ml kippenbouillon
Peper
Zout
Nootmuskaat

Gel van granaatappel:

350 g granaatappelsap
50 g suiker
Zout
4 g agar

Bereidingswijze

1. Ontdoe het karkas van de borstfilets en maak de duivenborsten schoon en bewaar de restjes voor de saus. Kruid de borsten met zeezout en peper en trek vacuüm samen met een beetje boter. Gaar in de sous vide een max. 58° C gedurende ca. 45-60 min. Haal uit de vacuumzak en droog de borst met een schone theedoek.

Tip: Plaats de borst in de sous vide na de 1ste gang in het 4 gangen diner en 3de gang in het 6 gangen diner tegen te lang garen van de eiwitten in het vlees.

1. Snijd van het karkas de boutjes en verwijder het bot, zodat het vlees enkel bewaard blijft.
2. Verwijder de buitenste bladeren van de savooikool en gebruik de volgende bladeren. Snij de nerf eruit en was deze. Per persoon heb je 1 blad nodig. Kook de bladeren iets meer dan beetgaar in kokend water met zout, koel af in ijswater.

3. Snijd de rest van de kool in 4 en verwijder ook hiervan de stronk, snijd nadien in fijne reepjes en was deze, laat uitlekken.

4. Snijd het boutjesvlees in blokjes en de ui zeer fijn. Stoof nadien vlees en de ui in een ruime kookpan kort aan in boter en voeg de reepjes kool toe, voeg de kippenbouillon toe en kruid met een beetje peper, zout en nootmuskaat. Laat op een klein vuurtje garen onder een deksel, laat nadien uitlekken in een vergiet.

5. Vul telkens ½ blad geblancheerde savooikool met de uitgelekte gestoofde savooikool en rol zeer stevig op. Snijd de zijkanten af en de cannelloni en daarna door de helft. Zet klaar op een bakplaat en kruid met peper en zout.

Warm op het laatste moment kort op onder stoom.

Kook 350 g granaatappelsap op samen met 50 g suiker, een snuifje zout, 4 g agar en 1/2 tl rode wijnazijn. Giet uit op een plateau en laat opstijven in de koelkast. Mix nadien zeer fijn in keukenmachine of blender en vul in een spuitzak.

Rode wijnazijn	
Knolselderijkroketje: 1/2 knolselderij Peper Zout Bloem Eiwit 1 citroen Panko	1. Was de knolselderij en laat ca. 90 min. garen op 180° C in de oven. 2. Schil daarna de knolselderij (deze moet zeker beetgaar zijn, laat anders nog iets langer garen). Snijd in rechthoekige blokken van 2 x 2 x 5 cm en kruid bij met peper en zout. Zet drie aparte bakken klaar. 1 met bloem, 1 met het eiwit en 1 met panko. Paneer de knolselderij met bloem, daarna losgeklopt eiwit met de rasp van 1 citroen en als laatste in panko. Bak op het laatste moment lichtbruin en krokant in de frituur op 175° C.
Beukenzwammen: 1 pakje beukenzwammen Boter Peper Zout	1. Maak de beukenzwammen schoon (de voetjes zijn voor in de saus) en bak deze op het laatste moment kort in een pan met schuimende boter, kruid pas op het einde met peper en zout.
Saus Karkas van de duif (zonder vet) Olijfolie 100 ml rode wijn 500 ml wildfond Tijm Rozemarijn Knoflook Afval van beukenzwammen Poeder van gedroogde paddenstoelen (zie gang 4) Aardappelzetmeel (optioneel) Peper Zout Rodewijn-azijn	1. Bak het duif karkas bruin in een pan met olijfolie samen met het spekafval, voeg de rode wijn toe. Laat kort inkoken en vul aan met ca. 500 ml wildfond. Voeg tijm, rozemarijn, 1/2 grof gesneden knoflookteentje, het afval van de beukenzwammen en 1 tl poeder van gedroogde paddenstoelen bij en laat inkoken tot 2/3de hoeveelheid. Zeef de saus in een schone pan. Bind indien nodig bij met een weinig aardappelzetmeel en maak af met peper en zout en rodewijn-azijn.
Eindbereiding:	1. Bak de duivenborst kort in een pan met boter en kleur met schuimende boter (eerst op de velkant). Snijd de duivenborst door over de lengteheft, en plaats de helft op het bord en plaats met 2 halve cannelloni, 2 dotjes gel van granaatappel, 2 x beukenzwammen op het bord. Halveer de knolselderij kroket en plaats op het bord en maak af met de saus. Deze mag geschonken worden of met een lepel speels rondom het bord worden verdeeld. Zorg bij de lepel verdeling dat er voldoende saus op het bord ligt.

Dessert: Bosbessen- Bramenmousse

met witte chocolade & muntolie

Uitserveren om: 22.15 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: Mixer, Blender

Ingrediënten voor 16 porties

Bosbessen- en bramencoulis:

500 g bosbessen en bramen
(diepvries)
100 g water
100 g suiker

Bosbessen- en bramenmousse:

300 g bosbessen- en
bramencoulis (uit stap 1)
200 g water
100 g suiker
10 g blaadjes gelatine

Witte chocoladesaus:

100 g. melk
400 g volle room, 40% vet
300 g witte chocolade
20 g glucose

Muntolie:

50 g muntblaadjes
150 g olijfolie
Zout

Meringue:

60 g eiwit
50 g poedersuiker
50g suiker
10 g gedroogd

Bereidingswijze

Plaats de borden bij aanvang in de vriezer tegen het smelten van de mousse.

1. Doe alle ingrediënten in een pan en kook op middelhoog vuur tot een coulis. Na de kooktijd, mix je het mengsel op maximale snelheid van de blender en druk door een zeef.

We hebben +/-300 g gezeefde vloeistof nodig.

1. Week eerst de gelatineblaadjes in een kom koud water.

2. Doe alle ingrediënten in een steelpan en verwarm zonder te koken. (Let op; de coulis is nog warm uit stap 1). Voeg de geweekte en uitgeknepen gelatine toe. Doe het mengsel in een kom en laat het afkoelen op een bak ijswater

3. Zodra het mengsel koud is, doe je het in een staande mixer die je 15 min op maximale snelheid laat kloppen.

Bedek een schaal met bakpapier of plasticfolie zodat de mousse niet aan de schaal kleeft en stort er het mengsel in uit. Dek af met folie zodat de mousse niet uitdroogt.

4. Laat 2 uur afkoelen in de vriezer tot helemaal opgesteven is. Steek uit met steekvorm van +/- 7cm op moment van gebruik.

Breng de melk met de room aan de kook.

Los de glucose hierin op.

Laat iets afkoelen en giet op de chocolade.

Roer goed door en plaats in de koeling.

Blancheer de muntblaadjes in kokend gezouten water.

Koel meteen af in water met ijs. Dep ze volledig droog met keukenpapier.

Mix de blaadjes daarna in de blender met extra vierge olijfolie.

Passeer alles door een fijne zeef

Doe de olie in een spuitflesje.

Verwarm de oven voor op 100° C hete lucht.

1. Doe 60 g eiwit in een grote, schone mengkom (eventueel eerst reinigen met citroensap). Klop op middelhoge snelheid tot het mengsel op tot stijve pieken.

2. Verhoog nu de snelheid en begin 100 g suiker toe te voegen, een

frambozenpoeder	theelepel per keer. Blijf 3-4 sec kloppen tussen elke toevoeging. Het is belangrijk om de suiker in dit stadium langzaam toe te voegen om te voorkomen dat de meringue later gaat tranen. Klop echter niet te veel. Als het mengsel klaar is, moet het dik en glanzend zijn. Zeef 1/3 van de poedersuiker boven het mengsel en spatel dit er voorzichtig doorheen met een rubberen spatel. Zeef en spatel de rest van de poedersuiker er steeds met 1/3 door. Nogmaals, meng niet te veel. Het mengsel moet er nu glad en golvend uitzien. 3. Schep het in een spuitzak en spuit de meringues op een bakplaat met bakmatje. Zorg dat ze ongeveer 1cm diameter hebben en een veelvoud van 16. Bestrooi licht met het poeder en droog de meringues in de oven tot ze droog zijn.
Eindbereiding Bosbessen Bramen Muntblaadjes	Leg de uitgestoken mousse op een bord. Werk de mousse af met bosbessen, bramen en muntblaadjes. Schenk rondom wat witte chocoladesaus. Druppel er muntolie in en plaats de meringue toefjes op de mousse.