



Oktober 2025 - maandmenu

Thema:

Portugal

Portugese viskoekjes met dille saus

Octopus met pastinaak puree en zeekraal

Tomatensoep uit Madeira met olijvencake

Garnalen met zwarte risotto en beurre blanc

Frango/kip piri piri 2.0

Pastel de nata, sorvete de laranja

Samengesteld door: Dick Spruit en Frans Rijke

Eet smakelijk!

Portugese viskoekjes

Met dillesaus.



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

Ingrediënten voor 16 porties

Viskoekjes

(100 g pp)

1000 gram ongefileerde witvis (schelvis, wijting of heek)
300 gram aardappelen
2 eieren
2 rode verse pepers
Half bosje verse peterselie
300 g diepvries doperwtten
½ liter visboillion (fond)
Half bosje bieslook
200 gram paneermeel
4 teentjes knoflook
2 sjalotten (100 gram)
1 citroen (zest)
2 el vissaus

Dille saus

300 gram zure room
2 el
2 el mosterd
Half bosje verse dille
Zout en peper
Citraensap

Eindbereiding

1 kropje krulsla
1 citroen
Olijfolie
wijnazijn
bosje radijs

Presentatie

Kleine borden op kamertemp

Bereidingswijze

Fileer de witvis <https://youtu.be/dlj57B2wiZs> . Maal de vis in keukenmachine fijn.

Schil aardappelen, snij in blokjes en kook in visbouillon gaar.

Giet geheel af en laat beetje afkoelen. Prak aardappelen fijn met een vork.

Voeg het ei, de gesneden sjalot, gesneden rode peper (naar smaak!), gesneden peterselie, knoflook aan de geprakte aardappelen.

Voeg de vis bij het aardappelen mengsel en maak op smaak met zout/peper en twee eetlepels vissaus (proef!).

Maak met twee lepels (ijsschep?) 32 gelijke porties en druk ze iets platter. Laat in koelkast/diepvries op stuk bakpapier half uur afkoelen. Rol voorzichtig door de paneermeel.

Snij verse dille fijn. Meng de zure room met de dille, honing, mosterd door elkaar tot een mooie lobbige saus. Maak op smaak met zout/peper en citroensap.

Verhit een laagje olie in een of meerdere grote koekenpan(nen) en bak de viskoekjes om en om mooi bruin. Houd de koekjes tijdens het bakken warm in oven op 75 graden.

Pluk de krulsla en maak aan met beetje olijfolie en wijnazijn.

Snij 16 mooie plakjes citroen. Snij radijs in plakjes en voeg bij salade

Leg op bordje beetje aangemaakte krulsla/radijs.

Leg daar twee viskoekjes tegenaan. Maak af met flinke streep dillesaus en plakjes citroen.

Octopus



met pastinaakpuree en zeekraal

Uitserveren om: 20.00 uur - Uitvoering: 2/3 personen - Apparatuur:

Ingrediënten voor 16 porties

Octopus

(100 g pp)
1600 g octopus tentakels
(vers of diepvries)
200 g uien
200 g venkel
200 g wortel

Saus

3 grote uien
3 tenen knoflook
3 laurier
200 ml witte kook wijn
400 g Cherry tomaten
Zout
Peper
1 tl Gerookt paprika poeder 1 tl
½ tl Chili poeder

Puree

(55 g pp)

500 g pastinaken
250 g kruimige aardappelen
100 g melk (warm)
3 zwarte tenen knoflook
2 el boter
Zout
Peper
Nootmuskaat
Truffelolie

Zeekraal

150 g zeekraal

Eindbereiding

Krul peterselie (halve bos)
Doosje eetbare viooltjes

Presentatie

voorverwarmde borden

Bereidingswijze

Inktvis uit de vriezer ontdooien (?) en goed afspoelen. Vers : goed afspoelen.

Octopus in (grote) pan doen. Snij twee uien doormidden (eventueel met schil) en voeg bij octopus.

Venkel en winterwortel klein snijden en bij de octopus/ui.

Vul pan met water tot de groenten/octopus net onder staan. Aan de kook brengen en 1 uur rustig laten pruttelen. Af laten koelen en portioneren.

Tomaten kruisje in snijden . In kokend water 15 a 20 sec blancheren en koud (ijswater) afspoelen. Velletjes eraf trekken en weg zetten. Uien schillen en in halve ringen. Knoflook persen. In pan olie, uien en laurier langzaam glazig bakken. Knoflook kort erbij aanbakken, afblussen met witte wijn. Daarna tomaten erbij.

Zour peper gerookt paprika poeder en wat chilipeper. 5 min rustig pruttelen. Maak met de staafmixer saus grof/glad. Mag wat/moet wat dikke saus blijven.

Aardappels en pastinaken schillen en gaar koken. Door pureeknijper. Vijzel de zwarte knoflook. Spatel door de puree de knoflook,boter en het melk scheut-gewijs. Het moet een spuitbare puree zijn (dus stevig). Voeg naar smaak met zout , peper, nootmuskaat en truffelolie toe. Warm houden in warmhoudkast, in een spuitzak.

Verwijder de dikke stukjes van zeekraal. Blancheer de zeekraal kort en laat afkoelen in ijswater. Dep ze droog met keukenpapier

Bak de gare octopus kort in de hete pan met beetje olie, zout peper naar smaak.

Spuut puree in mooie dikke streep op bord. Leg stukjes gegrilde octopus tegen puree aan en giet de warme saus daar omheen. Maak geheel af met wat zeekraal, krulpeterselie en viooltjes.

Portugese tomatensoep uit Madeira

met Olijvencake



Uitserveren om: 20.30 uur - Uitvoering: 2/3 personen - Apparatuur:

Ingrediënten voor 16 porties

Olijvencake

(60 g pp)
190 g boter
50 g suiker
125 g amandelmeel
125 g bloem
75 g olijven groen zonderpit
75 g olijven zwart zonder pit
8 g bakpoeder
6 eieren
75 g Parmezaan

Ansjovis creme

100 g ansjovis in olijfolie
75 ml Kippenbouillon (fond)
40 g eiwit
2 gr Xantana
400 ml aragide olie
150 ml Olijfolie extra vierge

Olijvenconfiture

250 gr olijven zwart zonder pit
1 teen knoflook
1 Sjalotje
2 el olie
1 el suiker
3 el water
4 el Sushi rijstazijn
1 Citroen ½ rasp en ½ sap

Tomaten soep

2000 g rijpe tomaten
1 blikje tomaten puree
1000 g uien
3 Laurierblad
4 tenen knoflook
5 el witte port

Bereidingswijze

Het boter zacht laten worden. Meng de suiker met amandelpoeder en bloem. Hak olijven in stukjes. Rasp de kaas.

Klop de boter met een mixer smeug. Spatel de suiker, bakpoeder en amandelpoederen bloem door de boter.

Voeg 1 voor 1 de eieren toe tot een homogene massa. Spatel de kaas en olijven erdoor.

Vul kleine bakplaat met hoge rand (met bakpapier) of 16 siliconen vormpjes

Bak af in 14-15 min in een oven 180 graden Celsius.

Laat afkoelen. Snij mooie stukjes van cakeplak of los de vormpjes.

Dep de ansjovis droog en snij zeer fijn.

Doe ansjovis met de kippenbouillon, het eiwit en xantana in een bekken en klop met garde tot een mooie egale massa. Voeg druppelgewijs de olie toe tot een mooie mayonaise dikte. Breng op smaak met zout, peper en citroensap

Draai de olijven in kleine magimix tot korrelige structuur. Snij de knoflook en sjalot klein. Los suiker op in kokend water. Fruit de knoflook en sjalot kort in wat boter (niet bruin laten worden) en blus af met suikerwater. Maak op smaak met sushi azijn, citroensap en rasp. Kook beetje in tot mooie confiturestructuur en maak op smaak met zout en peper. Laat afkoelen.

Tomaten inkruizen en blancheren in kokend water. Afkoelen en ontvellen.

Uien schillen, halveren en in dunne ringen snijden. Knoflook schillen en persen. Olie in grote soeppan verhitten. Tomatenpuree met uien 10 min zachtjes bakken. Knoflook 2 minuten meelaten bakken, witte port en laurierblad erbij en beetje laten inkoken. Tomaten erbij en 2 liter groentenbouillon. Rustig ½ uur laten pruttelen.

Maak op smaak met zout peper.

5 el olijfolie extravierge
Zout
Peper wit versgemalen
2 liter groentenbouillon (fond)

Chourico 200 gr

Snijd de worst in kleine blokjes en bak ze in droge koeken pan goudbruin krokant. Laat uitlekken op keukenpapier.

16 kleine eieren
Azijn

Eieren moeten op kamertemperatuur zijn. Gebruik eventueel 3 grote pannen. De pannen vullen met ruim water en aan de kook brengen. Doe 2 el azijn in de pan en draai met de garde een draaikolk. Breek een ei en een kommetje en giet vanuit het kommetje het ei in de draaikolk. Pocheer 3 eieren per keer/ pan en haal met schuimspaan uit pan en laat uitlekken op wat keukenpapier. Houd de eieren warm op een ovenblik bekleed met plasticfolie. Pocheer alle eieren en houdt warm in warmhoudkast.

Eenvoudig alternatief: pocheren in huishoudfolie. Zie:

<https://youtu.be/vIQGiQDAIw4>

Vinaigrette

50 g pijnboompitten
6 el olijfolie
2 el witte wijnazijn
Zout en peper
1 bakje Basiicum cress
30 g waterkers 30gr
75 g rucola
½ bosje koriander
200 g Creme fraiche

Rooster de pijnboompitten in een droge pan.

Meng alle ingredienten goed door elkaar en breng op smaak met zout en peper.

Voeg geroosterde pijnboompitten toe.

Meng waterkers en rucola door elkaar samen met vinaigrette

Eindbewerking

50 g pijnboompitten

Presentatie

*Langwerpige borden
voorverwarmde soepkommen*

Langwerpig bordje opmaken met olijvencake, anjoviscreme, olijvenconfiture en beetje aangemaakte salade met wat cress. Zet de soep in hete kommen er naast. Maak soep af met beetje creme fraiche, gepocheerd ei wat chourico blokjes en eventueel wat gesneden koriander.

Garnalen.



met zwarte risotto en beure blanc

Uitserveren om: 21.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur:

Ingrediënten voor 16 porties

Zwarte risotto

60 gr pp

200 g uien

3 tenen knoflook

Olijfolie

100 g boter

350 g risotto

150 ml witte wijn

1200 ml visbouillon (fond)

200 g geraspte Parmezaan kaas

1 of 2 Inktvisinkt

Garnalen

32 grote tijger garnalen

(diepvries)

100 g boter

3 tenen zwarte knoflook

100 ml Cognac

Zout en peper

Saus beure blanc

70 g/ml pp

150 g sjalot

2 blaadjes laurier

75 ml witte wijn

375 ml Noilly Prat

450 ml Room

225 g ijskoude boter

Zout en peper

1 limoen

200 g Zeekraal

2 rode paprika's

Bereidingswijze

Snipper de uien en knoflook en fruit ze in de olijfolie glazig . Risotto rijst erbij tot alle korels met olie bedket zijn. Blus af met de witte wijn. Laat inkoken tot wijn is opgenomen. Giet steeds beetje bij beetje de visbouillon erbij tot rijst (beet) gaar is. Voeg de parmezaanse kaas , inktvisinkt en boter toe. Op smaak brengen met peper en zout . Weg zetten in de warmhoud kast. Moet lobbige risotto zijn (en blijven) tot uitserveren!).

Garnalen ontdooien en schoonmaken (darmkanaal eruit).

Zie verder Eindbereiding

Snijd de botern in kleine bolkjes en ziet in de diepvries. Snipper de sjalotjes fijn. Aanzweten met beetje boter in steelpan. Noilly Prat en wijn toevoegen en met laurierblaadjes tot de hleft inkoken. Zeef en druk alle vocht uit de uien. Voeg de room toe en laat een beetje inkoken.

Pan van het vuur en stuk voor stuk de blokjes boter met garde erdoor roeren. (afmonteren). Peper, zout en limoensap naar smaak toevoegen.

Zeekraal schoonmaken (harde stukjes verwijderen) en kort blanceren.

In oven (220 graden) 15 min blakeren. Halverwege omkeren. Af laten koelen en zwarte schil eraf halen. In mooie reepjes snijden. Op smaak brengen met zout/peper, beetje olijfolie en citoensap.

Eindbereiding ½ bosje bieslook	Vlak voor reserveren de garnalen bakken in boter met knoflook. Pittig aanbakken! Afblussen met cognac. Op smaak met zout en peper.
Presentatie <i>warme borden</i>	Schep met grote ijsschep bol risotto midden op bord. Leg tegen de risotto, diagonaal twee garnalen. Maak mooie streep van de saus rondom. Maak geheel af met wat 1 a 2 reepjes paprika, zeekraal en strookjes bieslook.

Kip piri piri

met avocado tuinbonencreme en chips



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

Ingrediënten voor 16 porties

Kip piri piri

100 g pp
1600 gram kippendijen

Piri piri saus

100 gram rode ui
6 teentjes knoflook
6 rode pepers
2 el paprikapoeder
1 citroen - sap
½ bos verse basilicum
150 ml olijfolie
Zout/peper
1 limoen – sap
100 g boter

Avocado's - tuinbonen creme

4 grote avocado's (720 g
vuilgewicht; +- 400 g
schoongewicht)
1000 g tuinbonen (diepvries)
100 ml olijfolie (extra vierge)
2 citroenen
Zout/peper

Aardappelchips

400 g grote kruimige
aardappelen
Gerookte paprika poeder

Eindbereiding

Eventueel klontjes koude boter

Bereidingswijze

Vul de sous vide en zet op 62 graden

Maak de kippendijen schoon. Verwijder peesjes en vet (eventueel botje verwijderen). Kruis het vlees heel licht in met een scherp mes. Doe de kip in 2 of drie sous vide zakken en verdeel de piri piri saus over de zakken. Trek zakken tot vacuum.. Laat vlees met de saus een uur in de warme sous vide.

Pureer de ui, knoflook, basilicum, rode pepers (zonder zaadlijsten), limoensap, citroen en olijfolie in de magimix tot een zo glad mogelijke marinade. Proef saus moet/mag pittig zijn en hoog op smaak! Verdeel de saus over de sous vide zakken.

Snijd de boter in blokjes en zet in de koelkast

Blancheer de tuinbonen kort met wat zout en spoel ze af met koud water. Druk de bonen uit de vliezen (=dubbeldoppen) en houd 200 gram apart voor de decoratie.

Haal met een zesteur 16 schilletjes van de citroenen (voor straks) en pers de citroenen uit.

Pel de avocado's en hak ze grof.

Doe de rest van de bonen in een keukenmachine en voeg de avocado, de citroensap (naar smaak), olijfolie, wat zout en peper toe. Pureer alles bijna glad. (mag nog wat stevige grove structuur hebben). Bewaar in spuitzak in warmhoudkast.

Schil de aardappelen en snij op mandoline dunne plakjes. Droog de plakjes en frituur de plakjes goudbruin in pannetje 180 graden. Laat uitlekken op keukenpapier. Crunch de aardappelchips in grote stukjes en bestrooi met beetje zout (?) en gerookte paprikapoeder.

Haal kip uit de sous vide zakken en veeg saus er vanaf. Doe saus in pannetje. Dep vlees droog.

Kook de saus uit de sous vide zakken een beetje in.

Monteer met ijskoude stukjes boter. Breng saus goed op smaak!

	Gebruik zout en peper en zonodig nog wat chili vlokken. Voeg eventueel wat room toe om de saus tot een mooie substantie te maken. Bak de kip even aan in een hete pan. Tranceer in mooie presenteerbare stukjes.
Presentatie <i>warme borden</i>	Spuut flinke dikke streep avocado/tuinbonencreme op een warm bord. Leg daar dwars op een paar stukken getranceerde kip. Maak af met de piri piri saus, wat tuinbonen en gecrunchte chips

Pastel de nata

met sorvete de laranja



Uitserveren om: 22.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur:

Ingrediënten voor 16 porties

Gele room

150 gram suiker
750 ml volle melk
1 vanille stokje
70 gram custardpoeder
70 g eigeel

Bereidingswijze

Snijd het vanillestokje open en schraap het uit. Voeg het stokje plus het vanillemerg aan 600 mililiter melk. Breng 600 mililiter melk met 100 gram suiker en de vanille aan de kook in ruime pan. Laat paar minuten afkoelen.

Roer de overige melk, de overige suiker, het custardpoeder, het egeel en een snuf zout door elkaar tot een glad papje in een aparte pan.

Verwijder het vanillestokje.

Giet een beetje hete melk over het koudemelk/ei mengsel. Roer goed door elkaar. Giet het mengsel vervolgens terug bij de hete melk.

Laat de gele room op laag vuur, onder voortdurend roeren, 2 minuten zachtjes doorkoken tot yoghurt dikte.

Stort uit op bakplaat. Dek af met keukenfolie. Als gele room is afgekoeld (koelkast), in spuitzak.

Pastel de nata (20 stuks)

2 rollen koelvers bladerdeeg
(of 16 losse plakjes)

20 pasta de nata vormpjes

Paste de nata vormpjes zijn aanwezig op de club. Vet de vormpjes met wat boter in.

Rol het deeg uit (per pakje) en rol het over de korte kant op tot een dikke "slang". Snij het opgerolde deeg per rol in 10 gelijke stukken. Maak met losse plakjes 2 maal een plak van 2 bij 4 plakjes.

(rechthoek)

Leg op elk vormpje een plakje deeg met de snijkant naar boven. Druk het deeg met duim uit, tot het vormpje bedekt is met laagje deeg.

Vul met de spuitzak gele room in de vormpjes tot ½ cm onder de rand.

Bak de pastel de nata in hete oven van 250 graden. Bovenkant moet beetje geblakerd zijn. Laat na bakken, wat afkoelen.

Het liefst half warm serveren

Sorvete de larana

(sinasappel ijs)
300 ml slagroom
300 ml melk
2 biologische sinasappelen
100 gram kristalsuiker

Spoel sinasappelen af. Snij met scherp mes de schil van de twee sinasappelen met een dunschiller.

Breng de melk met de schillen en suiker op een laag vuur tegen de kook. Laat afkoelen.

Klop de slagroom half stijf. Verwijder de sinasschillen uit de melk. Pers de sinsappelen uit en voeg 150 ml sinasappelsap toe aan de

	melk en roer door. Voeg het mengsel tot slot toe aan de opgeklopte slagroom. Meng voorzichtig alles door elkaar. Draai van het mengsel heerlijke sinasappelijs en bewaar voor het uitserveren geprotioneerd in de diepvries
Sinasappel snippers 3 sinasappelen 100 gram suiker 150 ml water	Was de sinaasappels. Schil met de dunschiller voorzichtig de oranje schil er af. Let erop dat er zo weinig mogelijk wit meekomt (het wit smaakt bitter). Snijd de schil van de sinaasappels in dunne reepjes van 5 mm. Doe de schilletjes in een pan en zet ze net onder water met een beetje zout. Kook de schilletjes 1 minuut. Giet de schilletjes af en zet ze opnieuw onder water (nu zonder zout) en kook 1 minuut. Herhaal deze bewerking zodat de schilletjes drie keer zijn gekookt. Giet af en laat ze enigszins afkoelen. Kook het water met de suiker totdat de suiker is opgelost. Doe de schilletjes erin en laat het ca. 30 minuten trekken. Verwarm de oven voor op 100°C. Laat de schilletjes uitlekken en droog ze in de oven op een vel bakpapier. Duur ca. 35 minuten
Presentatie Amandelpoeder Stukje chocolade 43 likeur <i>Koud borden</i>	Maak mooi mooi bord op met bol sinasappelijs (eventueel op wat amandel poeder, blijft ijs stevig of in bakje) met daarnaast de pasta de nata. Maak ijs af met wat sinasappel snippers en wat geschaafde chocolade. Serveer met klein glaasje ijskoude 43 likeur