



Menu december 2025

Thema: Sterren

Het 'sterren' thema van dit Kerstmenu komt op verschillende manieren terug in de gangen: middels de ingredienten, de opmaak en soms door middel van een knipoog naar het sterren thema. Zoals ook het zomermenu dat wij in 2024 samenstelden, kent dit menu een iets andere indeling van gangen dan we gewend zijn. Dit keer beginnen we met een operatief en 'snack', gevolgd door een voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht, dessert en als afsluiter koffie/thee met zelfgemaakte friandises.

We wensen jullie een sterwaardig kerstmenu toe!

Mathilde & Inge

Coquiles | pastinaak | sterfruit
Millefeuille biet | peterselieolie | Dashi-soja beurre blanc
Kalfswang en kalfshaas | 'kook de sterren van de hemel' freestyle met groenten
Peer | sabayon | steranijs

Samengesteld door: Inge Diepenhorst & Mathilde Maas Kuper

Gerecht 1: Coquilles en sterfruit met pastinaakpuree, wortel en tuinbonen



Uitserveren om: 20.00 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: grillpan, staafmixer

Ingrediënten voor 12 porties

Carambolasaus

3 stuks sterfruit (carambola)
375 ml witte wijn
24 g vanillesuiker (3 zakjes)
60 g suiker
75 g boter

Pastinaakpuree

600 g pastinaak
1 bos thijm
1 citroen
185 ml slagroom
15 g boter
zout
peper

Bonen en wortel

550 g tuinbonen in dop / 150 g
gedopt
150 g wortel
bosje bieslook

Tuinbonen creme

375 g tuinbonen (vriezer)
95 ml crème fraîche
Zeezout
Peper
Olijfolie

Wortel- en pastinaakchips (optioneel)

Bereidingswijze

Snijd de carambola's dun zodat ze eruitzien als sterren.
Doe ze in een pan met de vanillesuiker, suiker en wijn.
Laat ze ongeveer 2 uur op laag vuur sudderen tot ze zacht zijn en de
wijn met een derde is verminderd.

Snijdt de boter in kleine blokjes en leg in de vriezer voor het
monteren.

Optie 1: gebruik alle pastinaak voor de purree

*Optie 2: Schaaf met een dunschiller of mandoline 32 lange, heel
dunne plakjes van de pastinaak voor de chips. (Zie verder)*

Doe de schoongemaakte en in blokjes gesneden pastinaken in een
pan, bedek ze met water en voeg de thijm en gehalveerde citroen toe.
Kook tot ze zacht zijn, giet af.

Pureer met de boter en slagroom (voeg niet gelijk alles toe) tot een
glad mengsel en passeer als nodig door een fijne zeef.

Schil en snijd de wortelen brunoise.

Blancheer de tuinbonen en wortel, apart in kokend water.
Koel ze gelijk in ijswater.

Dubbel dop de tuinbonen.
Snijdt 2 el bieslook fijn.

Verhit olijfolie in een koekenpan, voeg wortelen en tuinbonen toe.
Meng en breng op smaak met bieslook, zout en peper.

Kook de tuinbonen in een beetje water met zout, spoel ze koud en
haal de vliesjes eraf. Pureer de boontjes in de keukenmachine en
maak ze smeug met de crème fraîche. Breng op smaak met peper en
zout. Doe de puree in een spuitzak.

Rooster het komijn- en korianderzaad, maal fijn in de vijzel.
Schrab de winterwortels. Schaaf ze met een dunschiller of mandoline

150 g winterwortel
2 el Komijnzaad
2 el Korianderzaad
Olie

in lange, heel dunne plakjes. Dep de plakjes goed droog met keukenpapier.

Net voor het uitserveren: frituur in porties in een pannetje met olie. Schep de chips zodra ze goudbruin worden, met een schuimspaan uit de olie. Laat uitlekken op keukenpapier. Bestrooi met de geroosterd komijn- en korianderzaad.

Heb je ook pastinaak, frituur en kruid deze dan op dezelfde manier.

Coquilles

24 verse coquilles

Dep de coquilles zeer goed groog met keukenpapier. Kruid beide zijden met zout en peper.

Verhit een gietijzeren pan tot hij bijna rookt, voeg de olijfolie toe en leg de coquilles voorzichtig in de pan. Draai de coquilles om als ze goudbruin zijn.

Eindbereiding

Carambollasaus: Haal de sterren uit de saus, monteer de saus met de koude boter en breng op smaak met zout en peper.

Tip: Breng de saus aan de kook en haal van het vuur en klof er in porties de bevroren boter erdoor. Het kan zijn dat je niet alle boter nodig hebt.

Presentatie

Bieslook
1 sterfruit in schijfjes

voorverwarmde borden



Leg 3 sterren in een boogje naast elkaar. Leg er een canelle van de pastinaakpuree en de tuinbonenpuree net niet tegenaan. Schep een eetlepel groente tegen de puree. Leg de coquilles op de puree. Leg de chips op de coquilles.

Besprenkel met de saus en decoreer bieslook en een schijfje vers sterfruit. Serveer de overgebleven saus in een kannetje op tafel voor de liefhebber.

Gerecht 2: Millefeuille van biet met ravioli

met peterselieolie en soja beurre blanc

(signatuurdish sterrenchef Bijdendijk)



Uitserveren om: 20.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: keukenmachine, pastamachine (of deegroller)

Ingrediënten voor 12 porties

Ravioli

200 g pastabloem
2 eieren

1,5 peren
75 g gorgonzola
70 g ricotta
olijfolie
zeezout

Bereidingswijze

Maak eerst het **pastadeeg**. Leg de bloem in de vorm van een kommetje. Breek de eieren in dit kommetje en voeg 2 eetlepels olijfolie toe en een klein beetje zeezout. Meng alle ingrediënten, zodat er een grote meelbal ontstaat en kneed deze vervolgens tot een mooi elastische textuur. Zodra het deeg terugveert als je erin drukt, weet je dat het deeg perfect is. Wikkel het deeg in een stukje vershoudfolie en leg het voor de deur van 30 minuten in de koelkast om te rusten. (Noot menucommissie: de receptuur voor de pasta niet aangepast voor 12 personen. Verhouding bloem/ei is nl 1:1)

Maak vervolgens de **vulling**. Schil de peer en snij deze in klein blokjes. Doe een klein beetje olijfolie in een koekenpan en bak hierin de peer. Als de peer zacht is, voeg je de ricotta toe. Als de ricotta en de peer samen een geheel vormen, smelt je tot slot de gorgonzola erbij. Breng de vulling iets hoger op smaak door een beetje zeezout en peper toe te voegen. Haal de vulling van het vuur, maar laat deze wel in de pan zitten. De vulling wordt hierdoor wat stijver, maar koelt niet helemaal af, zodat deze eenvoudig is te gebruiken voor de ravioli.

Na 30 minuten haal je het deeg voor de ravioli uit de koelkast. Verdeel het in 4 porties en haal het door een pastamachine (indien geen pastamachine aanwezig dan uitrollen), zodat het mooi dun wordt (1mm). Begin met drie porties.

Halveer iedere deeglap. Leg 1 vel van het deeg neer, schep hierop met 2 theelepels 4 bergjes vulling, met een tussenruimte van 4 cm. Maak het pastadeeg rond de vulling een klein beetje vochtig met water. Leg de andere helft van het deegvel erop en druk het deeg rond de vulling goed aan. Zorg dat de vulling geen lucht bevat. Snijdt met een mes of deegradertje de pasta rond de vulling 4 grote vierkanten. Maak op dezelfde manier nog 8 ravioli. Bewaar de ravioli vervolgens afgedekt met huishoudfolie in de koelkast.

Peterselieolie

120 g peterselie
150 ml zonnebloemolie

Pluk voor de peterselieolie de blaadjes peterselie. Mix de blaadjes met de olie helemaal fijn in de keukenmachine. De olie wordt warm door het mixen. Schenk daarna door een fijne zeef of dunne doek, laat uitlekken en zet koel terug zodat deze niet verkleurd.

Millefeuille en bietensiroop

6 grote bieten, geschild
1125 ml bietensap (2 flessen)

Snijd iedere biet (eventueel op de snijmachine) in dunne plakjes, en stapel deze vervolgens weer terug op elkaar in de oorspronkelijke vorm. Bind iedere biet op met keukentouw zodat deze in vorm blijft. Zet de stapeltjes rechtop in een pan. Voeg zoveel bietensap toe tot de bieten half onder staan. Breng aan de kook en laat 30 min. zachtjes koken met deksel erop. Draai de bieten om en kook nog eens 30 min. met deksel erop.

Haal de bieten uit het sap. Zet het vuur laag en laat de siroop inkoken tot stroperig (met de bieten nog in de pan). Let op: het duurt best lang voordat de vloeistof stroperig wordt, maar gaat dan ineens vrij snel. Houdt het goed in de gaten.

Haal de bietpakketjes eruit en verwijder het touw. Snijd ze door- midden, zodat je 16 gelijke stapeltjes krijgt (2 uit elke biet). Snijdt ze zodanig bij zodat je een mooie vorm krijgt zoals op de foto.

Beurre blanc

1,5 tl dashi bouillon poeder
135 ml sushi-azijn
35 ml droge witte wijn
35 ml sojasaus
70 ml slagroom
185 g boter koud, in blokjes

Meng voor de beurre blanc de dashi poeder, sushi-azijn, 90 ml water, droge wittewijn, sojasaus en slagroom in een steelpan en breng aan de kook.

Zet het vuur laag en voeg de boter er in koude blokjes door, en klop met een garde tot een emulsie.

Let op: de saus smaakt apart vrij zout. Dit is echter de perfecte tegenhanger voor de zoetere biet.

Eindbewerking

Verwarm de oven op 150°C en leg de bieten-stapeltjes er 5-6 min. in. Haal eruit en lak af met de bietensiroop.

Leg de ravioli in een schuimspaan en doe deze met beleid in het kokende water. Zodra de ravioli begint te drijven is het deeg gaar. Laat de ravioli nog even kort in het water zitten om er ook zeker van te zijn dat de vulling heet is. In totaal duurt dit ongeveer 4 minuten. Haal ze vervolgens weer met beleid uit het water en laat goed uitlekken.

Presentatie

voorverwarmde diepe bordjes



Verdeel de bietenstapeltjes over de borden. Leg er per bord 1 ravioli naast. Schenk $\frac{3}{4}$ van de peterselieolie bij de beurre blanc. Roer voorzichtig zodat er grote parels ontstaan. Schenk de saus naast de biet. Druppel vervolgens nog een klein beetje peterselieolie in de saus. Je krijgt dan een mooi effect van druppels in en op de saus.

Gerecht 3: Kalfswang en kalfshaas



‘Kook de sterren van de hemel’: freestylen met groenten

Uitserveren om: 21.00 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: snelkookpan

Ingrediënten voor 12 porties	Bereidingswijze
Kalfswangen 6 kalfswangen 6 tl olijfolie 9 el cognac 1500 ml rode wijn 6 tl suiker 4 tl grove mosterd	Ontvries de kalfswangen. Bestrooi ze met zout en peper. Zet de snelkookpan op niet te hoog vuur, giet er de olie in en voeg de wangen toe. Bak ze aan beide kanten mooi bruin. Voeg de cognac toe en kook het vocht iets in. Voeg de suiker toe en giet er de wijn bij. Kook de wijn tot stroperig in en voeg 1 liter water toe. Doe er de mosterd bij. Sluit de snelkookpan af en laat alles op niet te hoog vuur 45 minuten pruttelen. Even checken of het langer nodig heeft. Open de snelkookpan en kook de saus in tot juiste hoeveelheid voor het aantal eters.
Kalfslende 600 gr kalfszijlende Olijfolie Peper en zout	Let op: bereiding net voor uitserveren. Kruid de kalfslende goed met peper en zout. Braad deze rondom aan in de olijfolie. Laat 5-6 minuten op zacht vuur nagaren. Overgiet het vlees regelmatig met zijn eigen jus (arroseren). Laat daarna 10 minuten rusten in aluminiumfolie.
Groentengarnituur 375 gr aardpeer 375 gr aardappel 375 gr broccoli	Wat betreft de groenten garnituren is het freestylen vandaag. Voor deze gang is een aantal groenten geselecteerd, maar ga vooral ook even shoppen bij de andere gangen. Mogelijk hebben zij afsnijdsels die je kunt verwerken. Gebruik je eigen kookinspiratie en die van je kookgenoten. Kook de sterren van de hemel! Wat ideeën: • Pommes Paulo – Aardappelkaantjes – Huisgemaakte friet • Aardpeerchips – Mouseline van aardpeer – Gebakken aardpeer • Gegrilde broccoli stronkjes – canelle van rauwe broccolisalade - Broccolipuree
Presentatie voorverwarmde borden	Gebruik je creativiteit voor de opmaak van het bordje. Enkele tips voor een ‘sterwaardige’ bordopmaak: • Borden keuze. Denk van te voren na over de keuze van je bord. Kijk zowel welke vorm als welke kleur bord bij je gerecht past. • Rust op het bord. Voorkom dat je alle componenten als een

mozaiek op het bord plaatst om het bord te vullen. Less is more. Gebruik bijvoorbeeld eens één helft van het bord en laat de andere kant vrij.

- Creeer hoogte. Probeer bij de opmaak in lagen te werken. Stapelen en 'leunen' van componenten tegen elkaar aan geeft de opmaak van je bord een creatieve uitstraling.
 - Werk met kleur. Contrasterende kleuren werken goed samen. Heb je een gerecht met vooral donkere tinten? Plaats er wat schijfjes biet of radijs tussen en werk met groene cress.
 - Saus apart. Voeg sauzen en dressings pas op het laatste moment toe. Of serveer deze apart. Saus loopt immers gemakkelijk uit. Je kunt ook aan tafel de saus op het bord serveren.
 - Houd het schoon. Een open deur, maar wel belangrijke voorwaarde voor een mooi bord. Voorkom vegen of vingerafdrukken op het bord. Gebruik een knijpfles voor de saus, tang voor het vlees en pincet om fijne garnering op de juiste plaats te leggen.
-

Dessert: Gepocheerde peer

Met sabayon van steranijs en gezouten karamel ijs



Uitserveren om: 21.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: ijsmachine

Ingrediënten voor 12 porties

Sabayon

340 g eidooier
150 g suiker
185 g water
150 g slagroom
2 bladgelatine
3 kaneelstokjes
3 steranijs
75 ml kaneellikeur

Gepocheerde peer

1200 ml water
300 ml witte wijn
450 g suiker
6 steranijs
6 kaneelstokjes
12 geschildte stoofpeertjes

Gezouten karamel ijs

225 gr suiker
900 ml slagroom
360 ml melk
1 tl vanille extract
1 el roomboter
Zout

Bereidingswijze

Week de gelatine in koud water. Laat het water met de steranijs en kaneel minimaal 20 minuten trekken op laag vuur. Zeef de steranijs en kaneel eruit en voeg de suiker toe. Verhit tot 120° C.

Klop de eidooiers luchtig en giet de suikersiroop er al roerend bij. Los de geweekte gelatine op in een beetje verwarmde kaneellikeur en voeg dit toe aan het eidooier-mengsel. Klop koud.

Spatel de opgeslagen room er voorzichtig door en zet de sabayon van steranijs koud weg in de koeling.

Doe het water, de witte wijn, suiker, steranijs en kaneel samen in een pannetje en breng tegen de kook. Voeg de stoofpeertjes toe en pocheer op laag vuur.

In een steelpan met dikke bodem suiker samen met 125 ml water verhitten tot de suiker opgelost is en het mengsel een amber-achtige kleur begint te krijgen (niet roeren, je kunt het pannetje wel voorzichtig heen en weer wiegen). Haal de pan van het vuur en voeg dan 1/3 van de slagroom toe samen met de boter en zout naar smaak. Roer voorzichtig door. Laat de karamel nu afkoelen.

Doe de helft van de karamel in een ruime kom en houd de andere helft apart. Voeg in de kom de overige slagroom, de melk en het vanille extract toe. Meng dit door elkaar en zorg dat het mengsel goed koel is (zet het nog even in de koelkast om te koelen indien nodig).

Doe het mengsel in de ijsmachine en draai er ijs van. Zodra het ijs klaar is, schep je de andere helft van de karamel er voorzichtig door zodat de slierten door het ijs zitten en je ze nog ziet.

Doe het ijs in een metalen of plastic bak en vries het in tot je het bord gaat opmaken

Presentatie

Diepe borden

Bakje bramen

3 verse vijgen

1 bakje Astina cress



Leg op ieder bord een stoofpeertje. Schep de sabayon eromheen. Serveer met enkele bramen en partjes verse vijgen en voeg als laatste een quenelle gezouten karamel ijs toe. Werk af met een paar takjes cress.