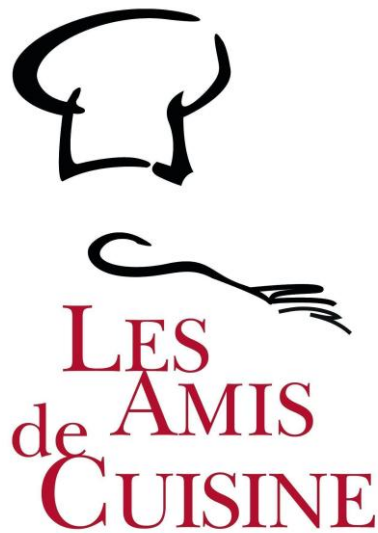




4 gangen menu juli / augustus 2025

Thema:

Oh Oh Den Haag

Groenten uit het Westland

Het Strand

De Zee

Aups, ik hep ut toetsje late klettere

Samengesteld door: WO2 (Rob, Jeroen, Barry en Hugo)

Eet Smakelijk!

Thema

Ons menu is een ode aan de stad Den Haag. Een viering van alles wat de stad te bieden heeft. Van knapperige Westlandse groenten en verse vis uit de Noordzee tot ons geliefde Haagse hopje. Een menu met verrassende twists op klassieke gerechten met een mix van smaken, herkenningen en kooktechnieken.

Gerecht 1: Groenten uit het Westland

Dit gerecht is een twist op de “Westlandse groentesalade” van onze lokale groene Michelinster held Niven Kunz. Een kleurrijk scala aan lokale seizoensgroenten wordt bereid tot een frisse zomerse salade. De opmaak wordt het echte feestje, inclusief Westlandse cress en eetbare bloemen.

Gerecht 2: Het Strand

Het strandgevoel wordt weergegeven door een basis van “zand” (gemaakt van nori en gemalen noten), daarbovenop een scala aan schelpen inclusief scheermessen, oesters en kleine kokkels. Hiernaast zeekraal en een mooie vinaigrette.

Gerecht 3: De Zee

Een gerecht met alles wat de Noordzee ons heeft te bieden. Drie soorten vis met drie bereidingswijzen. Een kabeljauw die gekonfijt wordt (Jonnie Boer), een gebakken zeebaars en een schol die in de sous vide wordt gegaard. Het geheel wordt geserveerd met een salsa van tomaat en venkel.

Gerecht 4: Aups, ik heb ut toetsje late klettere

Een Haagse variant op Massimo Bottura's klassiek “Oops! I dropped the lemon tart”. Als basis een bolletje yoghurt-honing ijs, dan stukken arretjescake eromheen, daaroverheen een goede klets Haagse Bluf en afgemaakt met Haagse hopjes mascarpone en vers fruit. Het dessert wordt geserveerd met een klein glaasje Haagse Bagguuh van distilleerderij Van Kleef.

Groenten uit het Westland

met kleurrijke lokale groenten



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

Ingrediënten voor 12 porties

Bereidingswijze:

!Let op, meerdere mensen nodig voor snijwerk en opmaak! Gerecht 2 "Het Strand" is relatief weinig voorbereidend werk, maar veel last minute. Wellicht kunnen gerecht 1 en 2 samenwerken.

Groenten

1 prei
3 bosuitjes
1 kropsla
12 sugarsnaps
12 groene asperges
2 chioggia bieten
2 bimi
2 grote avocado's
6 bospenen
5 mini venkels
1 koolrabi
1 meiknollen
6 el doperwten
6 el tuinbonen
2 stengels bleekselderij
2 limoenen, geraspt
paar (eetbare) kleine viooltjes
paar blaadjes red vein sorrel
1/4 bos kervel

Was alle groenten. Snij waar nodig in een gewenste vorm (zie opmaak foto's voor inspiratie). Gebruik mandoline om dunne plakjes te snijden (bijvoorbeeld van venkel of koolrabi, of dunne strookjes van wortel of biet). Voor een mooie opmaak is het belangrijk om fijn te snijden. Zorg per groentesoort dat de stukjes even groot zijn, want met blancheren moet alles gelijkmatig gaar worden.

Blancheer alle groenten per soort (heel kort - ongeveer 1 minuut), behalve de avocado, per soort beetgaar in gezouten water. Gebruik een grote pan met water (om smaak en kleur overdracht te minimaliseren), en blancheer met behulp van een zeef. Dompel direct in ijswater.

Vinaigrette

150 ml sushi azijn (indien niet aanwezig rijstazijn, zout, suiker)
115 ml olijfolie
Zout, peper, suiker naar smaak
Rasp van limoenen

Meng de sushi azijn met olijfolie en limoenrasp.
Breng op smaak met zout en peper (eventueel suiker).

Presentatie

De kern van dit gerecht is de opmaak. Probeer een schilderijtje te maken. Speel met vorm, kleur en hoogte bij plaatsing van de elementen. Maak eerst een voorbeeldbordje op en ga dan in een treintje met 3 tot 4 mensen opmaken.

Leg een stuk avocado in het midden van het bord. Haal de groenten door de vinaigrette en leg de stukjes speels op elkaar op het bord tot een mooie salade ontstaat. Garneer met de kruiden en viooltjes.



Uit *Niven 80/20* (Niven Kunz); "Westlandse Groentesalade"

Het Strand

met “zand” en schelpdieren

Uitserveren om: 20.30 uur - Uitvoering: 2 personen

Ingrediënten voor 12 porties

Het zand

120 gr pecannoten
½-1 (groot) vel Nori
zeezout (grof)

Voorbereiding gestoomde oesters

12 grote stevige oesters
(gillardeau of vergelijkbaar)
olijfolie
sojasaus
1 limoen
½ rode puntpaprika in heel kleine blokjes
beetje tabasco 2-3 druppels (optioneel)
koriander (fijn gehakt)

Voorbereiding scheermessen

12 Scheermessen (1 pp)
1 teentje knoflook in dunne plakjes
½ bosje peterselie
Scheutje medium dry sherry

Voorbereiding kokkels

1 zakje kokkels (±5-6 pp)
Kippenbouillon
1 teentje knoflook
1 sjalot
1 tl rode curry pasta

Bereidingswijze

NB: Veel van de bereidingen van de schaaldieren is last minute werk! Betrek daar ook anderen dan de 2 kokers bij.

Leg de pecannoten 15 minuten de oven op 130 graden om te drogen, laat ze niet verkleuren. Zet ze daarna in een schaal in diepvries.

Doe de koude pecannoten en een snufje zeezout in de Magimix (niet de blender!). Voeg (niet te veel; direct uit pak, anders wordt het vochtig) nori toe totdat je een mooie structuur en smaak hebt. Kort pulseren tot een mooie zand consistentie.

Dressing:

Rasp de schil van de limoen en meng de zeste met de paprikablokjes, de koriander naar smaak in olijfolie met een beetje sojasaus en eventueel wat druppels limoensap en fijngehakte koriander. Hou je van pit, voeg er dan nog een beetje tabasco aan toe.

Het stomen van de oesters doe je als eindbereiding. Zie verderop in het menu.

Spoel de scheermessen goed af onder stromend water (let op ze kunnen erg zanderig zijn!) en laat ze in een vergiet uitlekken. Snij de knoflook in dunne plakjes en hak de peterselie.

Het smoren van de scheermessen doe je als eindbereiding. Zie verderop in het menu.

Was de kokkels goed en gooi de exemplaren die nog open staan weg. Snij de knoflook en sjalotjes fijn en maak wat kippenbouillon.

Het verwarmen van de kokkels met de curry pasta doe je als eindbereiding. Zie verderop in het menu.

Lamsoren

185 gr lamsoren
olijfolie en peper

Verwarm 1 eetlepel olijfolie in een wok en roerbak de lamsoren vlak voor het uitserveren in 1-2 minuten beetgaar. Voeg wat versgemalen zwarte peper naar smaak toe.

Eindbereiding

Scheermessen:

Verwarm 2 eetlepels olijfolie in een hapjespan en fruit de plakjes knoflook zachtjes glazig.

Leg de scheermessen in de pan en strooi de peterselie erover.

Schenk de sherry erover en smoor de scheermessen 3-4 minuten tot ze allemaal openstaan. Scheermessen uit de pan nemen en apart leggen. Laat het vocht wat verdampen tot een jus.

Oesters stomen:

Leg de oesters in een stoommandje en stoom ze lichtjes open. De oesters kan je nu heel eenvoudig openen. Haal de bovenste platte schelp eraf. Maak de oesters los van de andere helft en draai ze om. (zo ziet het er mooier uit) Schep de dressing erover.

Kokkels bereiden:

Neem een kleine braadpan (met deksel) en fruit hierin de fijngesneden ui en knoflook. Voeg 1 tl rode currypasta toe en twee kleine kopjes kippenbouillon.

Doe nu de kokkels erbij en schud de pan regelmatig om. Breng het vocht aan de kook en laat de schelpen opengaan.

Lamsoren:

Verdeel de lamsoren over de borden en schep er nog wat van de jus van de scheermessen op.

Presentatie

voorverwarmde borden



De Zee

met gekonfijte kabeljauw, gebakken zeebaars, sous vide gegaarde schol en een salsa van tomaat en venkel

Uitserveren om: 21.30 uur - Uitvoering: 2 personen

Ingrediënten voor 12 porties

Gekonfijte kabeljauw

375 gr kabeljauw op de huid

Olijfolie

Zeezout

Bereidingswijze

Maak een pekelbad met 70 gram zout per liter water. Leg de kabeljauwfilet hierin en laat ongeveer anderhalf uur in de koelkast liggen.

Spoel daarna schoon en droog af.

Hooguit half uur voor uitserveren: verwarm in een (kleine) schaal de olijfolie tot ruim 55 graden en leg vervolgens de kabeljauw hierin (de kabeljauw moet net onder staan, neem dus een kleine schaal om efficiënt met olijfolie om te gaan); zet in de oven die is voorverwarmd op 55 graden en laat in ongeveer 15 à 20 minuten de vis garen, zodanig dat de lamellen loslaten (check of dit het geval is, kan eventueel iets langer zijn).

Gebakken zeebaars

375 gr zeebaars
boter

Schrap de zeebaars schoon. Portioneer de vis (in 12 porties) en zout/peper. Leg de vis nog even in de koeling tot vlak voor de finale afwerking bij het uitserveren.

Klaar de boter

Kort voor uitserveren: bak de vis op de huidzijde in de geklaarde boter totdat de bovenkant net gaar is. De huidzijde moet krokant worden. Indien nodig nog heel even op de andere zijde bakken.

Sous-vide schol

375 gr schol
half bosje dille
half bosje kervel
boter
citroen

Portioneer de vis (12 porties). Zout en peper de stukken vis. Verdeel de stukken vis in enkele zakjes voor in de sous vide. Voeg per zakje wat boter, twee schijfjes citroen, wat kervel en wat dille toe. Gaar vervolgens de vis sous vide op een temperatuur van 50 graden, gedurende 18 minuten.

Salsa

8 tomaten
1 grote of 2 kleine
venkelknollen

Ontvel de tomaten na ze heel even in kokend water te hebben ondergedompeld. Verwijder het natte deel met de pitjes. Snijd het

230 gr kleine Hollandse
Noordzeegarnalen (gepeld)
2 citroenen
5 eetlepels kappertjes
een bos platte peterselie
basilicum (half bosje)
olijfolie

vruchtvlees in kleine blokjes.

Snijd ook de venkel in kleine blokjes. Rasp beide citroenen en pers ze uit.

Snijd de peterselie en de basilicum (niet al te fijn).

Laat de kappertjes in water weken en spoel ze af.

Maak een salsa van alle ingrediënten; voeg de citroenrasp en het citroensap naar smaak toe.

Eindbewerking

Haal voorzichtig de lamellen van de kabeljauw los.

Presentatie

voorverwarmde bordjes
Atsinacress (1 bakje)

Leg enkele eetlepels van de salsa op elk bord. Leg daar tegenaan de drie bereidingen van vis. Werk het geheel af met de cress.



Aups, ik hep ut toetsje late klettere



een Haagse variant op Massimo Bottura's klassieke "Oops! I dropped the lemon tart"

Uitserveren om: 22.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: ijsmachine

Ingrediënten voor 16 porties

Arretjescake

115 gr roomboter
40 gr pure chocolade
150 gr bruine basterdsuiker
45 gr cacaopoeder
150 gr volkorenkoekjes

Hopjescreme

190 gr mascarpone
8 haagse hopjes

Yoghurt-honing ijs

150 gr kristalsuiker
265 gr water
20 gr glucose
75 gr honing
25 gr limoensap
150 gr Griekse yoghurt
40 gr slagroom
75 gr crème fraîche

Crumble

15 gr amandelmeel
45 gr roomboter
45 gr witte basterdsuiker
45 gr bloem

Haagse Bluf

4 eiwitten (of 135g vloeibaar eiwit)
150 g poedersuiker
75 -115 ml rode bessensap (Hero)

Garnering

rode bessen
bosbessen
frambozen

Bereidingswijze

Vet een ronde taartvorm van 24 cm in met boter en leg er bakpapier in. Smelt de pure chocolade in een pannetje of au bain marie. Smelt de roomboter langzaam in een ander pannetje. Meng de gesmolten boter met de basterdsuiker en cacaopoeder. Breek de koekjes in 1-2 cm brokjes erboven, schenk de gesmolten chocolade er doorheen en roer goed door. Schep het mengsel in de vorm en druk goed aan. Laat de cake circa 1 uur opstijven in de koelkast.

Maal de hopjes tot poeder in de blender. Verwarm daarna het poeder samen met twee eetlepels water op laag vuur in een pan tot het geheel vloeibaar is. Laat afkoelen en meng er de mascarpone door. Vul er een spuitzak mee.

Breng de suiker, het water en de glucose aan de kook en laat enkele minuten doorkoken. Laat afkoelen in de koeling en roer er vervolgens de honing en limoensap door. Roer de yoghurt, slagroom en de crème fraîche met elkaar en roer dit door de suikersiroop. Zet in de koeling en draai pas vlak voor het uitserveren tot ijs.

Knead alle ingrediënten tot een deeg. Laat 30 minuten in de koeling rusten. Rasp met behulp van een grove rasp tot een crumble. Bak het gaar en mooi bruin in 20 minuten op 180 graden.

Sla de eiwitten stijf in een (vetvrije!) kom met de poedersuiker, tot het pieken heeft. De bessensap geleidelijk er doorheen spatelen zodat het goed kleur krijgt, maar nog wel lobbijg blijft.

Eindbereiding

Haal de arretjescake maximaal een half uur voor het serveren uit de koelkast en breek de cake in kleine brokjes van ongeveer 1-2 centimeter. Haal de fles Haagse Kruidenbagguh uit de vriezer en pak een Schnaps Glaasje per persoon.

Presentatie*Flesje Kruidenbagguh*

Plaats wat crumble in een kleine cirkel op het bord. Spuit een toef hopjesmascarpone tegen de crumble aan, en leg het verse fruit naast de crumble en de mascarpone aan. Verspreid een aantal stukjes arretjescake over het bord. Leg nu een bolletje ijs op de crumble (ijs zo laat mogelijk om het niet te laten smelten, en op de crumble zodat het niet glijdt).

Neem een flinke lepel Haagse Bluf en gooi met een stevige beweging over het gerecht zodat het mooi uiteen spat over en tussen de arretjes cake.

Serveer aan tafel met een klein glaasje Kruidenbagguh.

