



Menu Januari 2026

Voorgerecht:

Coquille, worteljus, geroosterde pinda's, wortelcouscous

Tussengerecht:

Zeebaars, bietenrisotto, boekweit, venkelschuim, rijstcracker

Hoofdgerecht:

Rouleau van scharrelkip, ham, groentes, sabayon

Dessert:

Mandarijnen - amandeltaart met yoghurt-limoen espuma

Samengesteld door: Raymund Zinck

Eet smakelijk!

Coquille, worteljus, geroosterde pinda's, wortelcouscous



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

Ingrediënten voor 12 porties

Coquille

12 coquilles

Worteljus

4 stengels citroengras

15 g gember

1,5 el komijnzaad

75 ml pindaolie

150 ml Noilly Prat

300 ml kreeftenfond

300 ml wortelsap

Arachideolie

Koriandergroen

Piment d'Espelette

Citroensap

Arrowrootspoeder

Bereidingswijze

1. Leg coquilles op keukenpapier en dep ze goed droog.
2. Bewaar ze koel, maar haal ze $\frac{3}{4}$ uur voor het bakken uit de koeling

1. Plet het citroengras met de rug van een mes en hak het klein. Hak de gember klein.
2. Bak het citroengras en de gember met het komijnzaad in arachideolie aan.
3. Blus af met Noilly Prat en laat inkoken tot de helft.
4. Voeg de kreeftenfond toe en laat weer inkoken tot de helft.
5. Voeg de wortelsap en de koriander toe, laat kort koken en trek het vervolgens 20 min. van het vuur.
6. Los het arrowrootpoeder op in een paar eetlepels koud water. Voeg het papje dat ontstaat aan de saus toe.
7. Gebruik ongeveer 11 gram arrowroot voor het indikken van 500 ml dunne vloeistof. Arrowroot gaat pas goed binden als het gerecht kookt.
8. Breng op smaak met zout, citroensap en Piment d'Espelette.
9. Voeg 2 el arachideolie toe en pureer met een pureerstaf.
10. Passeer de saus vervolgens door een zeef.

Gekarameliseerde pinda's

3 el ongezouten pinda's

50 g kristalsuiker

1. Doe de suiker met een snufje zout en een $\frac{1}{2}$ tl water in een pan.
2. Zet op het vuur en wacht tot het mengsel begint te verkleuren.
3. Roer de pinda's erdoor als de karamel een beetje begint te kleuren. Blijf goed roeren.
4. Haal de gekarameliseerde pindanoten vervolgens van het vuur en laat ze uitlekken op een siliconen matje.
5. Hak de pinda's vervolgens klein.

Miniwortels

12 miniwortels met groen

1. Gaar de miniwortels in de stoomoven (sluit aan bij de rouleau).
2. Bewaar afgedekt met folie.

Korianderolie

35 g verse koriander

75 ml arachideolie

1. Blancheer de koriander. Dep zeer goed droog met keukenpapier.
2. Snijd de koriander klein en pureer met de olie. Laat het mengsel rusten. Passeer door een zeef en vul het in een spuitfles.

Wortelcouscous

300 ml gevogeltebouillon

2 stengels citroengras

40 ml witte wijn

150 g couscous

2 bospeen

Arachideolie

3 el pinda's

Koriandergroen

Ras el Hanout

1. Plet het citroengras met de rug van een mes en hak het klein.
2. Rooster de pinda's in een droge pan.
3. Meng de gevogeltebouillon, de wijn en het fijngesneden citroengras en laat het mengsel kort koken en laat het vervolgens 10 minuten trekken van het vuur.
4. Passeer door een zeef.
5. Breng op smaak met zout, peper en Cayennepeper.
6. Breng even aan de kook, neem van het vuur en roer couscous in tot het vocht opgenomen is.
7. Snijd de wortel in piepkleine blokjes.
8. Hak de korianderblaadjes en de pinda's.
9. Bak de wortelblokjes in arachideolie aan en voeg toe aan de couscous.
10. Voeg de gehakte pinda's en koriander toe en roer goed door.
11. Breng de couscous op smaak met ongeveer ½ tl Ras el Hanout, zout en peper. Couscous moet sappig zijn. Voeg indien nodig iets hete bouillon toe.

Eindbewerking

Boter

1. Bak de coquilles verdeelt over drie droge pannen even om en om, zodat ze in het midden nog glazig blijven. Voeg tenslotte een klein klontje boter toe.
2. Smelt de boter in een pan en glaceer de mini-wortels.
- Verwarm de worteljus en de couscous.
3. Zeef de korianderolie en vul deze in een spuitfles.

Presentatie

stekertje, stampertje

Korianderblaadjes

Voorverwarmde borden



1. Vul de couscous in een ring van 5 cm doorsnee en druk zachtjes vast met een stamper.
2. Leg hierop een gebakken coquille.
3. Werk af met gehakte gekarameliseerde pinda's en enkele blaadjes koriandergroen.
4. Giet de jus om de couscous en druppel korianderolie in de jus (zie foto).
5. Leg een miniwortel naast de coquille.

Zeebaars, bietenrisotto, boekweit, venkel-schuim, rijstcracker



Uitserveren om: 21.30 uur - Uitvoering: 2 à 3 personen - Apparatuur: oven 170°C, stoomoven, staafmixer

Ingrediënten voor 12 porties

Bietenrisotto

265 g risottorijst
750 ml kalfsfond
2 takjes rozemarijn
115 ml witte wijn
2 sjalotten
2 tenen knoflook
Olijfolie

Rode bieten

2 verse rode bieten (ca. 8 cm doorsnee)
Zout
2 takjes rozemarijn
Handschoenen

Boekweit

4,5 el boekweitzaadjes

Venkelschuim

1 kleine venkelknol
11 cm gember
75 ml melk
225 ml room
1 limoen (sap hiervan)
1-2 el lecithine
1 el venkelzaad
Bietensap
Zout en peper

Bereidingswijze

1. Snipper sjalotten en knoflook zeer fijn.
2. Verwarm de kalfsfond en aromatiseer deze met de rozemarijn.
3. Bak de sjalotten en knoflook aan in olijfolie maar laat niet verkleuren.
4. Voeg de risottorijst toe en bak tot de rijst glazig is.
5. Blus af met witte wijn en laat inkoken tot de wijn bijna is verdwenen.
6. Voeg nu portiegewijs de kokende fond toe en roer slechts af en toe om (*niet te veel omdat anders de risotto slijmerig wordt*).
7. Ga zo door totdat de risotto $\frac{3}{4}$ klaar is. Hier kun je stoppen en de risotto afmaken kort voor het uitserveren.
8. Laat de rijst niet droog rusten!

Begin hiermee!

1. Was de rode bieten.
2. Wikkel ze vervolgens één voor één, samen met grof zeezout en een tak rozemarijn, in aluminiumfolie.
3. Laat ze in de oven poffen bij 180°C gedurende 70 minuten.
4. Controleer met een saté-prikker of de bieten gaar zijn.
5. Laat ze vervolgens afkoelen.
6. Pel de bieten (gebruik handschoenen!) en snijd ze in blokjes van maximaal 1 cm x 1 cm.
7. Bewaar afgedekt.

1. Rooster in een schone, droge pan de boekweitzaadjes goudbruin, let op dit kan best hard gaan dus houdt de pan goed in de gaten voordat ze aanbranden.

1. Kook de in stukjes gesneden venkelknol, de venkelzaad en de gember gaar in melk, room en limoensap.
2. Pureer met de staafmixer of in de blender.
3. Passeer door een fijne zeef.
4. Voeg op het vuur lecithine toe. Vermeng met de staafmixer.
5. Breng het geheel aan de kook.
6. Breng op smaak met zout en peper.
7. Kleur in met bietensap.

Zeebaars

6 zeebaarsfilets

Limoensap

Griesmeel (semola di grano duro)

Zout en peper

75 g Boter

Rijstpapier cracker

4 dunne, droge rijstvelen

Furikake strooisel



1. Was de filets en dep goed droog met keukenpapier.
2. Controleer of er nog graten in de vis zitten.
3. Kruid de vis aan de vleeskant met limoensap, zout en peper.
4. Snijd elk filet in twee even grote stukken.
5. Wentel de vis met de huidkant in griesmeel.
6. Klaar de boter om later de vis in te bakken.

1. Snijd het ronde, droge rijstvel in vier driehoeken.
2. Verwarm de frituur op 180°C.
3. Frituur de dunne rijstvelen kort voor het uitserveren tot ze boven komen drijven (2 tellen) in de hete olie.

Het is heel belangrijk dat de olie heet genoeg is. Zodra het rijstpapier de pan in gaat moet het vrijwel meteen weer boven komen drijven.

4. Haal het nog zachte rijstpapier direct uit de olie en bestrooi het op keukenpapier met Furikakepoeder (dat blijft plakken aan de warme crackers).

Na het afkoelen (binnen paar tellen) wordt het gefrituurde rijstpapier luchtig en krokant.

Eindbewerking

Boter

Olijfolie

75 ml bietensap

Parmezaanse kaas

1. Frituur de rijstcrackers.
2. Schuim het venkelschuim op met de staafmixer.
3. Verwarm de risotto en kook gaar.
4. Maak de risotto af met boter en Parmezaanse kaas. Voeg tenslotte bietensap toe zodat de risotto een mooie rode kleur krijgt.
6. Glaceer de bietenblokjes in boter.
7. Haal de vis ½ uur voor het uitserveren uit de koeling. Bak de vis op de huidkant in vier pannen in een mengsel van geklaarde boter en olijfolie.
8. Zorg ervoor dat je de hulp van 3-4 mensen hebt om uit te serveren.

Presentatie

2 pak shisokres

Voorverwarmde borden



1. Schep de risotto in het midden van het bord.
3. Strooi de boekweit eroverheen.
4. Drapeer de bietenblokjes eromheen.
5. Leg er een stuk vis op en decoreer met kres.
6. Werk af met enkele wolkjes van het venkelschuim en de rijstcracker.

Rouleau van scharrelkip, ham, groentes, sa- bayon



Uitserveren om: 22.00 uur - Uitvoering: 2 à 3 personen - Apparatuur: stoomoven (Rationaal) 140°C.

Ingrediënten voor 12 porties

Rouleau van scharrelkip

3 maiskipfilets of suprême
6 kipdijfilets
40 ml armagnac
3 el geroosterde pistachenoten
3 el rozijnen
2 eiwitten
40 – 75 g kookroom
12 plakjes gerookte ham
Gerookt zout
Gerookt paprika
Peper



Bereidingswijze

Begin hiermee en werk snel

1. Week de rozijnen in armagnac.
2. Snijd 2 kipdijfilets in kleine stukjes en draai deze in de keukenmachine met de eiwitten en de kookroom tot een zeer gladde massa.

Houd alles koel en zorg ervoor dat de farce niet gaat schiften!

3. Voeg er de pistachenoten en de geweekte rozijnen aan toe en breng stevig op smaak met zout en peper.
Je kunt de smaak controleren door een kleine portie in kokend water te garen en te proeven. *Proef nooit rauw gevogelte!*

Maak twee rouleau's volgens de onderstaande beschrijving voor een rouleau.

4. Verwijder het vel van de 1,5 kipfilets indien van toepassing. Snijd deze in de lengte doormidden en sla tussen 2 stukjes plasticfolie plat met de achterkant van een pan of met een deegroller.
5. Verwijder al het vet van 2 kipdijfilets en sla ze vervolgens ook plat tussen folie.
6. Leg 3 laagjes folie op het aanrecht. Neem ruim folie zodat je later de uiteinden goed kunt pakken en er een knoop in kunt draaien.
7. Leg 6 plakjes gerookte ham overlappend: 4 verticaal en 2 horizontaal eronder. Of zodanig dat het een passend vierkant oplevert.



8. Leg er de platgeslagen kipfilet en dijfilets zo op dat er een gesloten oppervlakte ontstaat. Kruid met gerookt zout, gerookt paprika en peper.
9. Schep op het onderste derde van de kipfilets de helft van de farce en rol het geheel met behulp van de folie zo strak mogelijk op.
10. Knoop de uiteinden van de folie dicht en leg de rouleau in een ovenschaal.

Herhaal het bovenstaande om een tweede rouleau te maken.

11. Verwarm de stoomoven voor op 140°C en 100% stoom.
12. Steek er een kernthermometer aan het einde in (zie pijl) en stel deze in op 65°C.

13. Laat garen in de oven tot de kerntemperatuur is bereikt.
Koel vervolgens terug in de vriezer om het vlees op te laten stijven
Laat niet bevriezen

Groente garnituur

1 bos radijsjes
8 bospenen
1 gele biet

1. Maak de radijsjes schoon maar laat iets van het groen staan.
2. Schil drie bospeen en snijd ze dwars in 1 cm dikke rondjes.
3. Snijd de overblijvende bospenen overlangs in vieren.
4. Schil de gele biet en steek ze in 0,5 - 1 cm dikke schijfjes. Steek er met een kleine steekring rondjes zodat je 2-3 rondjes per persoon krijgt.
5. Doe de groenten in een stoommand en doe ze samen met de rouleau 's in de stoomoven.
6. Laat garen totdat ze nog wat bite hebben (ca 15 min.)

Sabayon

3 eidooiers (90 g eigeel)
Sap en rasp van 1/2 limoen
40 ml witte wijnazijn
150 ml witte wijn
1,5 el gladde mosterd
150 g geklaarde boter
Honing

1. Laat ondertussen de witte wijn met de wijnazijn en het sap en de rasp van de limoen in een steelpan inkoken tot de helft.

Kort voor het uitserveren:

2. Roer de eidooiers erdoorheen en klop er au bain-marie een stevige sabayon van.
3. Neem van het vuur en klop nog 2 minuten door.
4. Voeg er al kloppende druppelsgewijs de lauwarme geklaarde boter aan toe.
5. Klop er ten slotte de mosterd doorheen en breng eventueel op smaak met zout en peper.
6. Als de saus te zuur is voeg er honing aan toe om het zuur te balanceren.
7. Houd de saus warm aan de rand van het fornuis onder aluminiumfolie.

Eindbewerking

1. Haal ¾ uur voor het uitserveren de rouleau uit de koeling.
2. Verwarm een klontje roomboter en glaceer de groenten. Kruid met zout en peper. Snijd de radijsjes doormidden.
3. Neem de rouleau uit de folie en dep droog met keukenpapier.
4. Bak de rouleau rondom mooie bruin in de geklaarde boter en snijd vervolgens in mooie tranches (12 per rouleau).

Presentatie

Erwtenschuitjes
Voorverwarmde borden

1. Dresseer 2 plakjes rouleau harmonieus met de gesmoorde groenten op het bord en serveer er de sabayon bij.
2. Decoreer met erwtenschuitjes.



Mandarijnen - amandeltaart met yoghurt-limoen espuma—

Uitserveren om: 22.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: Oven 180°C.

Ingrediënten voor 12 porties

Taart

4 mandarijnen (ca. 225 g)
4,5 eieren
2 limoenen (de zest daarvan)
180 g bruine basterdsuiker
115 ml olijfolie
200 g amandelpoeder
3 tl (7 g) bakpoeder

Bereidingswijze

1. Doe de mandarijnen in een pan en bedek ze met water.
2. Breng aan de kook en laat 20-30 minuten zachtjes sudderen tot ze gaar zijn.
3. Doe de mandarijnen, inclusief schil, in een blender en mix tot een zeer gladde pasta.
4. Verwarm de oven voor op 180°C.
5. Vet een springvorm van 28 cm in en bekleed de bodem met bakpapier.
6. Klop de eieren, limoenzest en basterdsuiker in een kom heel luchtig.
7. Voeg de olijfolie toe en klop tot het licht en goed gemengd is.
8. Roer de mandarijnenpasta erdoor en spatel de gemalen amandelen en het bakpoeder erdoor.
9. Schep het mengsel in de vorm en bak 50 minuten of totdat de taart goed gerezen en goudbruin is.
10. De taart moet aan de zijkenen iets gekrompen zijn en veerkrachtig aanvoelen.
11. Prik met een naald gaatjes in de oppervlak van de taart.
12. Besprenkel de hete taart met de limoensiroop (zie onderstaand).

Yoghurtespuma

300 ml volle yoghurt
75 ml room
19 g poedersuiker
1 tl vanille-extract
½ - 1 limoen (het sap ervan)
40 g/L Pro-espuma koud (Sosa)
1 sifon (1 liter)
2 gaspatronen

1. Meng de room, yoghurt en suiker goed door.
2. Breng op smaak met limoensap.
3. Meng beetje voor beetje 19 g Pro-espuma met een staafmixer erdoor.
4. Passeer door een fijne zeef in een sifon.
5. Controleer of de O-ring in de sifonkop zit.
6. Sluit de fles, draai de fles ondersteboven en breng op druk met 2 gaspatronen en schud enkele keren krachtig.
7. Bewaar in de koeling.

Sinaasappels

3 sinaasappels

1. Ontvel de sinaasappels en snijd de sinaasappelpartjes tussen de vliezen eruit.
2. Marineer de sinaasappelpartjes eventueel in Cointreau of in gembersiroop.

Limoensiroop

15 g suiker
1 limoen (het sap daarvan)

1. Verwarm de suiker en het limoensap in een kleine pan op laag vuur tot de suiker is opgelost.
2. Laat de taart volledig afkoelen in de vorm.

Eindbewerking
Poedersuiker

Bestuif de taart met poedersuiker.

Presentatie

1. Haal de taart uit de vorm.
2. Snijd de taart in 16 stukjes en plaats op een bord.
3. Spuit er yoghurt-espuma ernaast en decoreer met sinaasappel.

