



Menu Mei 2026

Thema:

De maand mei staat voor frisheid, het begin van het seizoen en lichte, elegante smaken. In dit menu ligt de nadruk op frisse zuren, groene groenten en verfijnde combinaties van vis, vlees en groente. Elk gerecht weerspiegelt het voorjaar: licht, levendig en in balans.

- Gang 1: Ceviche | Salsa Martajada | Jalapeñogel | Avocado
Gang 2: Ei | Spinazie | Groene Asperges | Parmezaan
Gang 5: Lamsrack | Kruiden | Asperges | Doperwtjes | Vadouvan
Gang 6: Rabarber | Aardbei | Witte chocolade | Frambozen

Gang 1 door Jan Venneste (Di4) verder samengesteld door Albert Keukens i.s.m. Menucommissie

Eet smakelijk!

1 - Ceviche | Salsa Martajada | Jalapeñogel | Avocado



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

Ingrediënten voor 12 porties

Bereidingswijze

Zeebaars

600g zeebaarsfilets

1. Fileer de zeebaars zorgvuldig en verwijder de huid.
2. Begin met het controleren van de zeebaarsfilets. Voel met je vingers of er nog graatjes aanwezig zijn en verwijder deze zorgvuldig met een pincet.
3. Snijd de vis vervolgens met een scherp mes in gelijkmatige blokjes van ongeveer 2 bij 2 centimeter.
4. Probeer rustig en netjes te werken; hoe gelijkmatiger de blokjes, hoe mooier het eindresultaat.
5. Leg de gesneden vis in een schaal, dek deze goed af en bewaar in de koelkast tot het moment van marineren.
6. Spreid de huiden strak uit op een siliconenmat en droog ze bij 50 °C tot krokant.
7. Bewaar droog.

Marinade

2 citroenen
2 limoenen
Olijfolie
Peper en zout

1. Was de citroenen en limoenen grondig.
2. Rasp de schil fijn, maar let erop dat je alleen het gekleurde deel gebruikt en niet het bittere wit.
3. Pers daarna het sap uit.
4. Meng het sap en de rasp met een scheut goede olijfolie, een snuf zout en versgemalen peper.
5. Roer rustig door zodat alles goed gemengd is.
6. Deze marinade wordt pas **vlak voor het serveren** gebruikt.

Zoetzure sjalotten

9 kleine sjalotten (ca 210 g)
115 g wittewijnazijn
115 g witte wijn
115 g water
115 g rietsuiker
1 limoen (sap)
Zout

1. Doe de witte wijnazijn, witte wijn, water, suiker, limoensap en een kleine hoeveelheid zout in een pan.
2. Breng dit rustig aan de kook en roer tot de suiker volledig is opgelost.
3. Haal de pan van het vuur en laat het mengsel volledig afkoelen.
4. Snijd ondertussen de sjalotten in dunne ringen.
5. Vacumeer ze met het zoetzuur en laat marineren.
6. Zet afgedekt in de koelkast zodat ze licht knapperig en fris blijven.
7. Bewaar gekoeld.

Jalapeñogel

4 limoenen
2 jalapeños
75 g rietsuiker
75 g water

1. Schil de limoenen dun en kook de schillen drie keer kort in ruim water om bitterheid te verwijderen.
2. Giet telkens af en gebruik schoon water.
3. Doe vervolgens het limoensap, de schillen, jalapeño, suiker, water en zout in de blender en mix tot een volledig gladde vloeistof.

4 g agar agar
Zout

4. Giet dit in een pan, voeg de agar agar toe en breng aan de kook.
5. Laat minimaal 30 seconden doorkoken.
6. Giet in een schaal en laat opstijven in de koelkast.
7. Zodra het mengsel stevig is, opnieuw blenden tot een gladde, spuitbare gel en overdoen in een spuitzak.

Salsa

375 g Roma-tomaten
(ongeveer 5 stuks)
45 ml kookvocht (van tomaten)
1 el verse gehakte knoflook
1 tl zout
60 g witte ui
1 a 2 el olijfolie

1. Breng een pan water aan de kook en dompel de tomaten kort in het kokende water.
2. Pel de tomaten.
3. Snijd de ui en knoflook fijn en fruit deze zachtjes in olijfolie zonder te laten kleuren.
4. Voeg de tomaten toe en blend grof tot een rustieke salsa.
5. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.

Avocadocrème

2 avocado's
1 limoen
Zout en peper

1. Halveer de avocado's, verwijder de pit en schep het vruchtvlees eruit.
2. Blend samen met limoensap scheutje voor scheutje, zout en peper tot een gladde, romige crème.
3. Doe over in een spuitzak en bewaar koel.

Presentatie

1 bosje koriander
1 komkommer
1 bosje radijs

1. Meng de zeebaars met de marinade **exact 15 minuten voor het uitserveren**.
2. Giet daarna overvullige marinade af.
3. Frituur de gedroogde zeebaarshuiden kort op 180 °C tot ze luchtig en krokant zijn en bestrooi direct met zout.
4. Smeer een lepel tomatensalsa in een brede veeg over het bord.
5. Plaats de ceviche losjes in het midden, zodat het luchtig blijft.
6. Snijd de komkommer zonder de zaadlijsten en de radijs brunoise en verdeel over de ceviche.
7. Spuit kleine toefjes avocadocrème rondom en werk af met stippen jalapeño.
8. Verdeel enkele zoetzure sjalotten over het gerecht en plaats een paar zeebaarshuidchips rechtop voor hoogte.
9. Garneer tenslotte met wat koriander

2: Ei | Spinazie | Groene asperges | Parmezaan



Uitserveren om: 20.00 uur - Uitvoering: X personen - Apparatuur: Blender

Ingrediënten voor 12 porties

Ei

12 eieren, uit vrije uitloop
Bloem om te bestuiven

Kruidenkorst

225 g paneermeel
40 g bladpeterselie
40 g bieslook
15 g Grana Padano kaas,
geraspt
Peper en zout, naar smaak
2 eieren, om te paneren
Zout
Peper

Groene Asperges

36 groene asperges

Spinaziesaus

115 g spinazie
30 g peterselie
25 g koriander
15 g venkelgroen
75 ml room
15 g boter
75 ml kookvocht
Zout

Kaaszandkoekjes

40 g bloem
40 g halfgezouten boter
15 g emmentaler kaas
15 g comté kaas
15 g Parmezaanse kaas

Bereidingswijze

1. Laat de eieren eerst op kamertemperatuur komen.
2. Breng een ruime pan water aan de kook en kook de eieren precies 6½ minuut.
3. Koel ze direct terug in ijswater om het garingsproces te stoppen.
4. Pel de eieren voorzichtig en bestuif ze licht met bloem zodat de panering straks goed hecht.

1. Doe het paneermeel, de verse kruiden en de geraspte kazen in een blender.
2. Mix tot een gelijkmatig groen kruim. Breng op smaak met zout en peper en zet apart.
3. Klop twee eieren los in een kom.
4. Haal elk gekookt ei eerst door het losgeklopte ei en rol het daarna voorzichtig door het kruidenkruim. Zorg dat het ei rondom bedekt is.
5. Leg de gepaneerde eieren koel weg tot het moment van frituren.

1. Snijd het houtige uiteinde van de asperges af.
2. Meng ze met olijfolie, zout en peper en bak of grill kort tot ze beetgaar zijn en lichte kleur hebben.

1. Blancheer spinazie en kruiden kort in gezouten water en koel direct terug.
2. Knijp goed droog en blend met room, boter en kookvocht tot een gladde saus.
3. Zeef indien mogelijk voor een fluweelzacht resultaat en houd warm.

1. Meng bloem en kazen.
2. Wrijf de boter erdoor tot kruimelig.
3. Voeg room toe en kneed kort tot deeg.
4. Rol tot een cilinder, laat opstijven en snijd in plakken van 5 mm.
5. Bak op 160 °C ca. 12 minuten goudblond.
6. Bestrooi warm met fleur de sel.

15 g volle room

Eindbereiding

1. Frituur de gepaneerde eieren vlak voor service op 160 °C gedurende ca. 45 seconden tot goudbruin en krokant.
 2. Laat uitlekken op papier en kruid licht met zout.
-

Presentatie

Voorverwarmde soepkommen

1. Leg een kaaszandkoekje centraal in een warm diep bord.
 2. Schenk de spinaziesaus eromheen zodat de bodem net bedekt is.
 3. Verdeel de asperges speels in de saus en plaats het krokante ei erbovenop.
-

3: Lamsrack | Kruiden | Asperges | Doperwten | Vadouvan



Uitserveren om: 21.30 uur - Uitvoering: X personen - Apparatuur: Blender; koffie-of kruidenmolen

Ingrediënten voor 16 porties

Bereidingswijze

Doperwtencrème

450 g doperwten
25 g zure room

-
1. Breng een pan water aan de kook en kook de doperwten in ongeveer vijf minuten gaar.
 2. Giet af en doe de erwten direct in de blender.
 3. Voeg de zure room toe en mix tot een gladde, heldergroene crème.
 4. Breng eventueel op smaak met een snuf zout.
 5. Houd warm.

Asperges

15 witte asperges

-
1. Schil de asperges zorgvuldig en snijd de onderkant af.
 2. Kook de asperges drie tot vier minuten tot ze net gaar zijn.
 3. Koel direct terug in koud water zodat ze hun structuur behouden.
 4. Snijd de asperges in verschillende formaten voor een speels effect.
 5. Vlak voor serveren kunnen ze licht worden afgebrand met een gasbrander voor extra smaak.

Aardappel

375 g krieltjes met schil
150 ml water
75 g boter

-
1. Borstel de krieltjes schoon en halveer ze.
 2. Doe de aardappelen in een pan met het water en de boter.
 3. Zorg dat de aardappelen half onderstaan.
 4. Zet op laag vuur en laat rustig garen.
 5. Het water zal langzaam verdampen en de aardappelen zullen in de boter karamelliseren.
 6. Schep af en toe voorzichtig om en breng op smaak met zout.

Kruidenkorst

1 el komijnzaad
4 groene kardemompeulen
1/2 el korianderzaad
1 el sesamzaad
2 el korianderstelen, fijngehakt
1 el basilicumstelen, fijngehakt
4 el ongezouten boter, op kamertemperatuur
2 el paneermeel

-
1. Rooster alle specerijen in een droge koekenpan tot ze geuren en iets donkerder kleuren.
 2. Maal ze grof in een vijzel of molen.
 3. Meng met de fijngehakte kruidenstelen en de zachte boter.
 4. Voeg het paneermeel toe en meng voorzichtig.
 5. Spreid het mengsel uit op bakpapier en snijd of steek vierkante plakken die groot genoeg zijn om het lamsrack te bedekken.
 6. Zet koel zodat de korst stevig wordt.

Lamsrack

1875 g lamsrack

-
1. Controleer het lamsrack zorgvuldig.
 2. Verwijder overtollig vet en zilvervlies, omdat dit taai blijft na het garen.
-

-
3. Dep het vlees droog en kruid met zout en peper.
 4. Bak of rooster het rack tot de gewenste garing.
 5. Leg de kruidenkorst op de vleeskant en laat deze licht smelten en kleuren.

Jus

225 ml jus de veau
4 g vadouvan

-
1. Verwarm de jus de veau samen met de vadouvan op laag vuur.
 2. Roer goed door zodat de smaken zich mengen.

Eindbereiding

-
1. Plaats het lamsrack centraal op een warm bord, eventueel in mooie koteletjes gesneden.
 2. Lepel de doperwtencrème ernaast en verdeel de asperges en aardappelen losjes rondom.
 3. Werk het gerecht af door de jus subtiel over het vlees te lepelen.

Presentatie

Warme borden

-
1. Plaats lamsrack centraal, doperwtencrème ernaast en werk af met asperges en jus.
-

Dessert: Rabarber | Aardbei | Witte chocolade | Framboos



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

Ingrediënten voor 16 porties

Kruimeldeeg

400 g bloem
200 g witte basterdsuiker
170 g zachte ongezouten boter
120 g eigelen
Zout
Tartelettevormen van 10 cm
Bakpapier
Blindbakbonen

Rabarberpuree

1050 g rabarber
150 g aardbeien
75 g witte basterdsuiker
95 ml water

Vanille custard

560 ml slagroom
1 vanillestokjes
95 g eigelen
95 g witte basterdsuiker
4 gelatineblaadjes

Witte chocolade-

Bereidingswijze

1. Doe de bloem in een ruime kom en voeg de eigelen, zachte boter, basterdsuiker en een snuf zout toe.
2. Meng met de handen tot een kruimelig deeg ontstaat.
3. Vorm een bal, wikkel in folie en laat minimaal dertig minuten rusten in de koelkast.
4. Rol het deeg daarna uit tot ongeveer drie millimeter dik.
5. Neem een ronde vorm (schoteltje) van ongeveer $\varnothing 14$ cm en snijd 12 cirkels uit die iets groter zijn dan $\varnothing 14$ cm i.v.m. vormkrimp van het deeg.
6. Doe het deeg in de vormen.
7. Prik gaatjes in de bodem, leg bakpapier en blindbakbonen erop en bak tien minuten op 190°C .
8. Verwijder de bonen en bak nog vijf minuten.
9. Giet de custard er voorzichtig overheen en zet de taartjes in de koelkast tot ze stevig zijn.
10. Laat volledig afkoelen. Verdeel een laag rabarberpuree over de afgekoelde deegbakjes.

1. Breng water en basterdsuiker langzaam aan de kook tot een siroop.
2. Verwijder de draden van de rabarber en snijd deze in stukken van twee tot drie centimeter.
3. Maak de aardbeien schoon en snijd in vieren.
4. Voeg rabarber en aardbeien toe aan de siroop en laat zachtjes garen tot ze uit elkaar vallen.
5. Proef en voeg indien nodig extra suiker toe.
6. Laat afkoelen en blend tot een gladde puree.

1. Week de gelatineblaadjes in koud water.
2. Snijd de vanillestokjes open en verwarm de slagroom samen met de vanille tot net onder het kookpunt.
3. Klop de eigelen met de suiker los.
4. Schenk de warme room al kloppend bij het eimengsel.
5. Giet alles terug in de pan en verwarm rustig tot 82°C .
6. Haal van het vuur en los de uitgeknepen gelatine erin op.
7. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.

1. Hak de witte chocolade fijn en smelt deze au bain-marie.

yoghurtcrème:

115 g yoghurt
115 g witte chocolade
1/2 limoen

2. Meng de yoghurt met limoensap en -rasp en voeg de gesmolten chocolade langzaam toe.
3. Roer tot een gladde crème en doe in een spuitzak.

Frambozenijs

560 g frambozen diepvries
560 g volle melk
2 g suiker
1 citroen (sap van)

1. Doe de frambozen, de suiker en het water in een steelpan.
2. Breng aan de kook en laat 5 min. koken op middelhoog vuur.
3. Roer regelmatig en voeg citroensap naar smaak toe.
4. Neem de pan van het vuur en duw de fruitpuree door een bolzeef.
5. Vang de coulis op in een kommetje en laat 30 min. afkoelen.
6. Meng de melk erdoor zet koel weg en draai tot ijs.

Gegaarde rabarber

3 stengels verse rabarber
1 vanillestok
100 g verse frambozen
100 ml suikersiroop

1. Schil de verse rabarber, snijd in stukken en leg in een ovenschaal.
2. Pureer de frambozen en meng met suikersiroop en vanille.
3. Giet dit over de rabarber, dek af met folie en gaar in de oven op 170 °C gedurende 15 tot 18 minuten.

Presentatie

Leisteenborden op kamertemperatuur

1. Plaats het taartje iets uit het midden op een leisteenbord.
 2. Leg er een quenelle frambozenijs naast.
 3. Verdeel enkele stukken gegaarde rabarber speels over het bord en spuit stippen witte chocolade-yoghurtcrème rondom.
-