



## 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 3:	Kalf   Komkommer   Nori
Gang 4:	Heek   Venkel   Noilly Prat   Dille
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 16 porties

Bereidingswijze

## Zeebaars

800g 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

12 kleine sjalotten (ca 210 g)  
150 g wittewijnazijn  
150 g witte wijn  
150 g water  
150 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

6 limoenen  
3 jalapeños  
100 g rietsuiker  
100 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.

6 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

500 g Roma-tomaten  
(ongeveer 5 stuks)  
60 ml kookvocht (van tomaten)  
1 el verse gehakte knoflook  
1 tl zout  
75 g witte ui  
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

3 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, 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 overvloedige 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 16 porties

### Ei

16 eieren  
Bloem om te bestuiven

### Kruidenkorst

300 g paneermeel  
50 g bladpeterselie  
50 g bieslook  
20 g Grana Padano kaas,  
geraspt  
Peper en zout, naar smaak  
2 eieren, om te paneren  
Zout  
Peper

### Groene Asperges

48 Groene Asperges

### Spinaziesaus

150 g spinazie  
40 g peterselie  
30 g koriander  
20 g venkelgroen  
100 ml room  
20 g boter  
100 ml kookvocht  
Zout

### Kaaszandkoekjes

50 g bloem  
50 g halfgezouten boter  
20 g emmentaler kaas  
20 g comté kaas  
20 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.

---

20 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: Kalf | Komkommer | Nori

Uitserveren om: 20.30 uur - Uitvoering: x personen - Apparatuur:

## Ingrediënten voor 16 porties

### Kalfstartaar:

800 g kalfsvlees (zeer  
fijngesneden)  
2 sjalotten  
1 bol zwarte knoflook  
60 ml neutrale olie  
120 ml kalfsfond  
Zout  
Versgemalen zwarte peper

### Komkommerjus:

8 komkommers  
40 ml kalfsfond  
10 ml lichte sojasaus  
Witte peper

### Gefermenteerde komkommer

2 komkommers  
30 ml rijstazijn  
20 ml water  
10 g suiker  
Zout

### Komkommercrème

3 komkommers  
1 sjalot  
20 g boter  
60 ml room  
Zout  
Witte peper

### Nori

6 norivellen  
Neutrale olie

### Presentatie

*Kommen op kamertemperatuur*

## Bereidingswijze

1. Reduceer de kalfsfond tot ca. 40 ml.
2. Snijd het kalfsvlees met een scherp mes zeer fijn.
3. Meng het vlees met fijngesneden sjalotten, zwarte knoflook en olie.
4. Breng op smaak met zout en peper.
5. Reduceer de kalfsfond apart tot een kleine hoeveelheid en meng vlak voor het serveren enkele druppels warme jus door de tartaar.

1. Blend de komkommers tot pulp en laat het sap rustig uitlekken door een zeef zonder erop te drukken.
2. Verwarm het sap licht en voeg kalfsfond en sojasaus toe.
3. Breng op smaak met witte peper.

1. Snijd de komkommer in fijne brunoise.
2. Meng met azijn, water, suiker en zout.
3. Laat 15 minuten marinieren en bewaar gekoeld.

1. Bereid de crème door sjalot te fruiten, komkommer toe te voegen, te stoven en te blenden met room.
2. Snijd voor de gefermenteerde komkommer fijne blokjes en meng kort met azijn, water, suiker en zout.

1. Verbrand een deel van de norivellen tot as en maal fijn.
2. Bak de overige vellen krokant en breek grof.

1. Vorm een quenelle kalfstartaar.
2. Verdeel crème en gefermenteerde komkommer.
3. Trek een lijn nori-as en plaats krokante nori.
4. Schenk aan tafel de warme komkommerjus.

# 4: Heek | Venkel | Noilly Prat | Dille

Uitserveren om: 21.00 uur - Uitvoering: x personen - Apparatuur: Blender

Ingrediënten voor 16 porties

Bereidingswijze

---

## Heek

16 × heekfilet van ± 70 g (totaal ca. 1,2 kg, panklaar)  
Fijn zeezout  
Neutrale olie + beetje boter (als bakken)

- 
1. Kruid de heekfilets licht met fijn zeezout.
  2. Verhit een pan met neutrale olie (en eventueel een klein klontje boter).
  3. Bak de heek kort tot deze net gaar is.
  4. De vis moet nog sappig zijn en makkelijk uit elkaar vallen.

---

## Venkelcrème

6 venkelknollen (± 2 kg bruto)  
3 sjalotten, fijngesneden  
70 g boter  
275 ml room  
350 ml visfumet (licht)  
Zout, witte peper

- 
1. Begin met het schoonmaken van de venkelknollen.
  2. Verwijder de harde kern en snijd de venkel in grove stukken.
  3. Pel en snijd de sjalotten fijn.
  4. Zet een ruime pan op laag vuur en laat de boter rustig smelten.
  5. Voeg de sjalotten toe en laat deze zacht worden zonder kleur te krijgen.
  6. Doe daarna de venkelstukken in de pan, voeg een snuf zout toe en laat de venkel ongeveer tien minuten rustig garen.
  7. Schenk vervolgens de visfumet erbij en laat het geheel zachtjes koken tot de venkel volledig gaar is.
  8. Voeg tot slot de room toe en blend alles tot een gladde crème.
  9. Passeer door een fijne zeef en breng op smaak met zout en witte peper.
  10. Houd warm.

---

## Gemarineerde venkel

2 venkelknollen  
1 citroen (zest + sap)  
Olijfolie  
Fijn zout

- 
1. Neem de overige venkelknollen en schaaft deze met een mandoline of scherp mes flinterdun.
  2. Doe de venkel in een schaal en meng voorzichtig met een klein beetje citroensap, een snuf fijn zout en enkele druppels olijfolie.
  3. Laat de venkel ongeveer tien minuten marinieren, maar zorg dat deze knapperig blijft.

---

## Saus

300 ml Noilly Prat  
300 ml witte wijn  
3 sjalotten, fijngesneden  
500 ml visfumet  
250 g koude boter, in blokjes  
Zout

- 
1. Doe de Noilly Prat, witte wijn en fijngesneden sjalotten in een pan.
  2. Breng aan de kook en laat rustig inkoken tot ongeveer een derde van het oorspronkelijke volume.
  3. Voeg dan de visfumet toe en laat opnieuw inkoken tot de helft tot een geconcentreerde saus.
  4. Zeef de saus en zet apart.
  5. Vlak voor serveren wordt de saus gemonteerd door blokjes koude boter er één voor één doorheen te kloppen.
  6. Breng op smaak met zout.
-

---

---

**Dille-olie (of verse dille)**

2 bosjes dille

300 ml druivenpit- of  
zonnebloemolie

- 
1. Breng een pan water aan de kook en blancheer de dille 10 seconden.
  2. Koel direct terug in ijswater om de groene kleur te behouden.
  3. Knijp de dille goed droog en doe samen met de olie in de blender.
  4. Mix tot een heldergroene olie.
  5. Verwarm de olie al roerend tot ongeveer 60 °C om de kleur te fixeren en passeer door een fijne doek.
- 

---

**Eindbereiding**

---

**Presentatie**

*Voorverwarmde borden*

- 
1. Maak met een lepel een spiegel van venkelcrème op een voorverwarmd bord.
  2. Leg de heekfilet voorzichtig in het midden van de crème.
  3. Verdeel enkele plakken gemarineerde venkel speels over en rondom de vis.
  4. Lepel de saus rondom het gerecht en werk af met enkele druppels dille-olie.
-

# 5: Lamsrack | Kruiden | Asperges | Doperwten | Vadouvan



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

Ingrediënten voor 16 porties

Bereidingswijze

---

## Doperwtencrème

600 g doperwten  
30 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

20 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

500 g krieltjes met schil  
200 ml water  
100 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

2500 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**

300 ml jus de veau  
5 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

530 g bloem  
270 g witte basterdsuiker  
225 g zachte ongezouten boter  
160 g eigelen  
Zout  
Tartelettevormpjes van 10 cm  
Bakpapier  
Blindbakbonen

### Rabarberpuree

1400 g rabarber  
200 g aardbeien  
100 g witte basterdsuiker  
125 ml water

### Vanille custard

750 ml slagroom  
2 vanillestokjes  
125 g eigelen  
125 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 16 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  $190^{\circ}\text{C}$ .
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  $82^{\circ}\text{C}$ .
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:**

150 g yoghurt  
150 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**

750 g frambozen diepvries  
750 g volle melk  
270 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 de 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.
-