



Trendy

Thema Koken op Zondag, 6 april 2025



Wat gaan we vandaag bereiden?

En wie zullen ons daarbij begeleiden?

Amuse:

Marjan

Voorgerecht:

Rini

Tussengerecht:

Nel

Hoofdgerecht:

Hennie

Nagerecht:

Ilse

Amuse

Tonijntorentje



Voorgerecht

Carpacciobonbon



Tussengerecht

Pastinaak-crème-soep met kokkels en garnalen



Hoofdgerecht

Biefstukje met geroosterde pompoen en uien-jus



Dessert

Ijs van ahornsiroop met kofficreamers, muscovadokletskep en mango coulis





Wat gaan we er vandaag bij drinken?

Valpollicella Classico Superiore uit 2019 van het wijnhuis Cecilia Beretta.

Excellens Verdejo uit 2024 van het wijnhuis Bodegas Marqués de Cáceres

Primitivo Appassimento uit 2023 van het wijnhuis **Masseria Borgo dei Trulli**

Bij de amuse en het voorgerecht:

Valpolicella Classico Superiore uit 2019 van het wijnhuis Cecilia Beretta. De regio ligt in Veneto ten oosten van het Gardameer. De Superiore is voorbehouden aan een klein gebied in de Valpolicella. Ze is samengesteld van de druiven Corvina Veronese, Corvinon en Rondinella. De wijn is soepel en fruitig, heeft een mooie, dieprode kleur met intense aroma's van rijpe kersen en zwarte bes, samen met tonen van geroosterde amandelen. Licht kruidig, mooi rijp en rond.



Bij het tussengerecht:

Excellens Verdejo uit 2024 van het wijnhuis Bodegas Marqués de Cáceres uit de wijnstreek Rueda ten noordwesten van Madrid. Deze wijn heeft subtiele tonen van wit fruit en knisperende citrus. Een sprankelende en levendige wijn met tonen van rijp steenfruit en grapefruit in combinatie met een ziltig karakter.



Bij het hoofdgerecht:



Primitivo Appassimento uit 2023 van het wijnhuis Masseria Borgo dei Trulli de regio Tarranto in het zuiden van Puglia.

Gemaakt uit van 100% Primitivo druiven, op de appassimento methode waarbij de druiven op natuurlijke wijze aan de plant worden verdroogd.

Resultaat is een volle wijn met intense geur van kers, framboos en aalbessen.

In de smaak kom je vooral rozenbottel, framboos en gekonfijt fruit tegen met een zachte toon van lavendel.





Recept: Tonijntorentje

Ingrediënten:

Voor 30 personen

4 appels (liefst pink lady of Granny Smith)

1 zak rucola

1 stuk Parmezaanse kaas (meestal paar ons)

150 gr cashewnoten

3 komkommers

heel casinobrood vierkant

pond verse tonijnmoten, niet te dik.

12 verse vijgen of een pot vijgenconfituur

Verder nog:

olijfolie, balsamico of witte wijnazijn, honing,
peper, zout, mosterd, citroensap



Recept: Carpacciobonbon

Ingrediënten voor 4 personen

300 gr carpaccio

50 gr rucola

80 gr zongedroogde tomaten

40 gr pijnboompitten

80 gr Grana Padano (of Parmezaan)

Peper en zout

Citroen Basilicum mayonaise

3 el mayonaise

Sap van een halve citroen

15 gr basilicum

Peper en zout



Werkwijze: Bonbon

Begin met het maken van het kaaskoekje.

Verwarm de oven voor op 200° graden (boven- en onderwarmte). Rasp 100 gr Grana Padano. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Verdeel eetlepels van de kaas over de bakplaat. Bak de kaaskoekjes in ongeveer 8 minuten goudbruin in de voorverwarmde oven. De koekjes zijn klaar als de buitenkant goudbruin kleurt. Laat ze afkoelen op de bakplaat. Je kan dit prima een avond van tevoren maken.

Mix de mayonaise met het sap van een halve citroen en de basilicum glad in het hakmolentje van je staafmixer. Breng op smaak met peper en zout.

Rooster de pijnboompitten kort in een droge koekenpan. Voeg de pijnboompitten bij de rucola. Snijd de zongedroogde tomaten in stukken en voeg ze toe. Rasp de Grana Padano grof en voeg een deel bij de rucola, de rest houd je achter ter garnering. Breng de salade op smaak met een beetje peper en zout en een el van de citroen-basilicum mayonaise.

Neem een schaalpje of een cappuccino mok en bekleed deze met vershoudfolie. Verdeel de plakjes carpaccio over de folie. Vul de bonbon met de rucola salade. Haal de uiteindes van de folie naar elkaar toe en knoop het een beetje dicht. Herhaal deze stap met de overgebleven ingrediënten. Laat de carpaccio bonbons een half uurtje (of een hele nacht) opstijven in de koelkast.

Leg de carpaccio bonbon op een bord. Verdeel er een lepel van de citroenmayonaise op en omheen. Garneer met wat extra rucola, geraspte Grana Padano en een kaaskoekje



Recept: Pastinaak-crème-soep met kokkels en garnalen

Ingrediënten: Voor 4 personen



600 gr pastinaak
1 á 2 teentjes knoflook
350 ml melk
Klontje boter
1 .2 ltr bouillon groente/kip
100 gr garnalen

300 gr bloemige aardappel
1 ui
2 takjes tijm
Pakje kookroom 200 ml
500 gr kokkels
Zout en peper



Werkwijze: Soep

Schil en snij de pastinaak en aardappel in stukken van 2 á 3 cm.

Hak de knoflook en de tijmblaadjes fijn. Smelt de boter en fruit de ui en knoflook aan, voeg de pastinaak en de aardappel toe en fruit ook even aan.

Blus af met de bouillon en de melk en laat alles gaar koken.

Pureer met de staafmixer tot een gladde soep, kookroom toevoegen naar behoefte/ gewenste dikte en op smaak brengen met peper en zout.

Kokkels goed wassen en met aanhangend water en eventueel scheutje witte wijn gaar stoven tot de schelpen geopend zijn.

Enkele schelpjes in het bord leggen rond hoopje garnalen en aan tafel de hete soep erover schenken



Recept: Biefstuk met geroosterde pompoen en uienjus

Ingrediënten voor 30 personen:

Voor de jus:

330 gr zwarte olijven
Optioneel: Sakura Cress
15 middelgrote uien
1 potje cayennepeper
7,5 el suiker
4 l kippenbouillon

Voor de pompoen:

Vadouvan kruidenmix
7 pompoenen hoe breder hoe beter
0,5 l olijfolie

Voor de biefstuk:

30 kogelbiefstukjes van ong. 150 gr per stuk
15 takjes rozemarijn
500 ml geklaarde boter
15 teentje knoflook
1 potje bieslook
15 lichtbloemige aardappelen
2 l neutrale olie



Werkwijze: Olijf-kruim

Voorbereidend: olijfkruim

Verwarm de oven voor op 80°C.

Snijd de olijven grof en droog even tussen 2 keukenpapiertjes.

Verdeel ze op een bakplaat met bakpapier en laat ze 2,5-3 uur in de oven staan tot ze mooi gedroogd zijn.

Laat heel even afkoelen en maal ze fijner in een keukenmachine (pulseren).

Bewaar in een bakje in de koelkast tot gebruik.



Werkwijze: Uienjus

Maak de uien schoon en snipper grof.

Meng dit met 195 gram boter in een grote koekenpan en rooster de ui zo'n 45 minuten. Roer iedere 10 minuten even om; je wilt gekaramelliseerde uien, niet verbrand.

Meng dan de cayennepeper en suiker door de uien en laat nog een kwartier roosteren. Hou het goed in de gaten, de laatste minuten kan het hard gaan.

Verwarm de kippenbouillon en voeg hier de geroosterde uitjes aan toe. Laat een uur zachtjes sudderen.

Zeef de jus en kook in tot je tevreden bent over de dikte.

Zet opzij en verwarm voor gebruik.



Werkwijze: Biefstuk

Vacumeer de biefstuk met een takje rozemarijn, een in de lengte gehalveerd teentje knoflook en een scheutje olijfolie.

Verwarm de sous vide op 51°C. Ik hou een half uur per centimeter dikte aan.

Schil de aardappel en snij in een rechthoek. Snij plakken van 3 mm dik, daarvan reepjes van 3mm dik en tot slot blokjes van - je raad het al – 3 mm dik.

Spoel onder de kraan, laat uitlekken en droog op keukenpapier.

Verhit 'n laag olie in 'n grote pan (zodat de olie niet door de keuken spettert) tot 170/180°C.

Frituur hierin rustig de aardappelblokjes goudbruin en krokant.

Laat uitlekken op een keukenpapiertje en bestrooi met wat zout. Zet opzij tot gebruik.

Als het vlees gaar is: haal uit de zak, dep droog en bak op hoog vuur in een koekenpan bruin.

Laat een paar minuten rusten onder aluminiumfolie.



Werkwijze: Geroosterde pompoen

Verwarm de oven voor op 220°C.

Snij een plak van ongeveer 2 .5 cm dik en steek deze mooi rond uit.

Snij de uitgestoken pompoen doormidden, zodat je twee halve cirkels krijgt.

Meng een eetlepel olie met een theelepel vadouvankruiden en smeer hier de pompoen mee in. Maak de olie niet op, die heb je zo nog nodig.

Gaar zo'n 20 minuten in de oven tot de pompoen gaar is (prik er met een vork in).

Haal uit de oven en 'lak' met de olie. Bak de pompoen nog even af in de koekenpan.



Opmaak bord

Snij wat bieslook in kleine ringetjes en meng met olijfkruim en gefrituurde aardappel. De verhouding bepaal je zelf naar smaak.

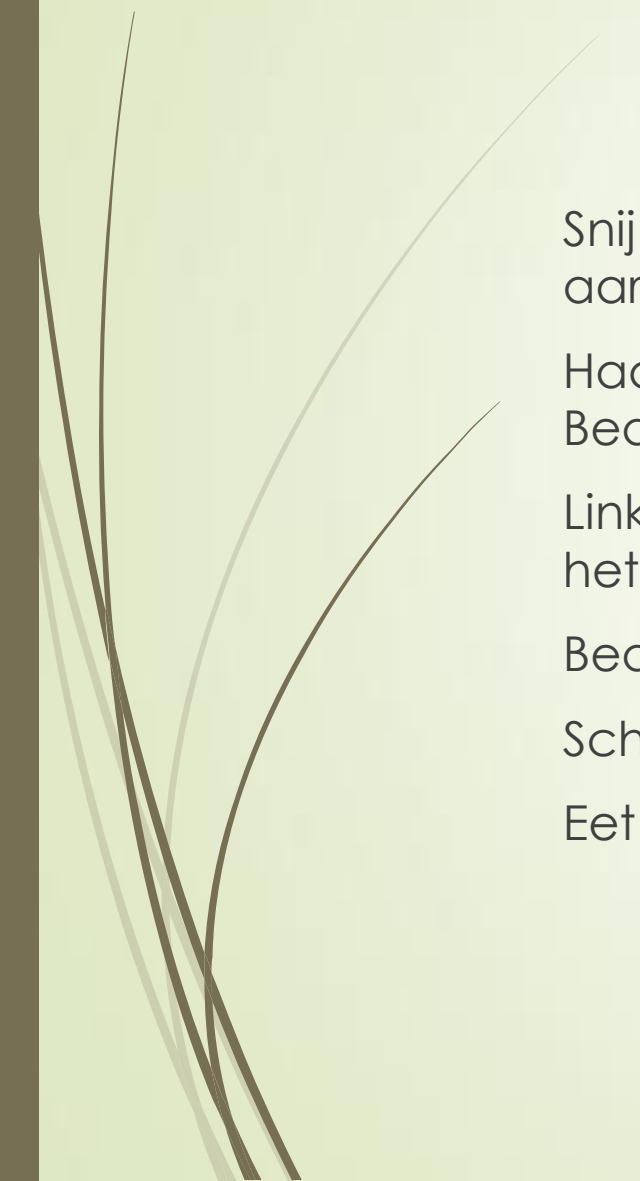
Haal de biefstuk onder het folie vandaan en leg op een keukenpapiertje. Bedek dit met de topping en leg dan rechts van het midden op je bord.

Links hiervan, met een paar centimeter ruimte, leg je een stuk pompoen met het rechte stuk richting het vlees.

Bedek de pompoen met lekker wat Cress.

Schenk in het midden, tussen de pompoen en biefstuk, lekker wat uienjus.

Eet smakelijk!



Recept: Ahornsiroopijs

Product:	Hoeveelheid per 10 personen	Per 30 personen
■ Slagroom	250 ml	750 ml
■ Volle melk	250 ml	750 ml
■ Ahornsiroop	80 ml	240 ml
■ Lichte basterdsuiker	60 gr	180 gr
■ Eidooier	5 stuks (5*18 gr)	15 stuks (of 270 gr fles/pak)

Kook de melk en de room

Klop de dooiers, ahornsiroop en suiker op (en ruban)

De melk en de room op het mengsel

Goed roeren en terug in de pan gieten

Al roerend tot 85° graden verwarmen

In een koude kom gieten en af laten koelen tot 5° graden

In een ijsmachine afdraaien



Recept: Flexibele witte chocolade

Product	Hoeveelheid per 10 personen	Per 30 personen
Witte chocolade	75 gr	225 gr
Agar agar	1,2 gr	3,6 gr
Suiker	10 gr	30 gr
Glucose	20 gr	60 gr
Room	180 ml	540 ml
Gelatine	1,2 gram	3,6 gr
Water	10 ml	30 ml

Laat de gelatine weken in lauw water

Het water, de glucose, suiker, en room samen opkoken en even laten doorkoken

Een beetje laten afkoelen en de geweekte gelatine erbij doen en goed roeren

Voeg de chocolade toe en meng tot deze goed is opgelost

Stort uit op een plateau, zodat het ongeveer 1 cm dik is.



Recept: Koffiecrème

Product	Per 30 personen
Melk	500 gr
Suiker	150 gr
Eidooier	300 gr
Koffiepasta (oploskoffie pasta)	50 gr (pasta)
Gelatine	5gr
Boter	165 gr

Kook de melk en de helft van de suiker op

Klop de dooiers met de andere helft van de suiker op tot het lichtgeel is. (ruban)

Giet een beetje van de warme melk bij de ruban

Giet de ruban terug bij de overige melk.

Terug opkoken tot het schuim weg is. (Nu heb je een anglaise)

Los de geweekte gelatine op in het warme mengsel

Los de oploskoffie in gedeelten op in het warme mengsel (kijk op de pot hoeveel oploskoffie er in de hoeveelheid vocht moet worden toegevoegd, is ongeveer 1 liter vocht)

Kijk naar de kleur van de crème, deze moet lichtbruin zijn. Proef of de crème genoeg naar koffie smaakt.

Laat het mengsel afkoelen.

Klop het tezamen met de boter tot een luchtige crème.



Recept: Muscovado kletskep

Product	Hoeveelheid per 10 personen	Per 30 personen
Bloem	100 gr	300 gr
Boter	110 gr	330 gr
Water	110 gr	330 gr
Muscovado	110 gr	330 gr

Het water en de suiker koken

Zeef de bloem erboven en meng het geheel

Voeg de boter als laatste toe

Met een spuitzak spuit je dunne rondjes op het bakpapier

Afbakken op 185° graden

➤ (Muscovado is een soort rietsuiker, een van de minst geraffineerde suikers)



Recept: Mangocoulis

Product	Hoeveelheid per 10 personen	Per 30 personen
Mangopuree	100 ml	300 gr
Fijne kristal suiker	12 gr	36 gr
Limoensap	13 ml	39 ml
Xantana (koud bindmiddel)		

Mangopuree, suiker en limoensap door elkaar roeren tot de suiker is gesmolten.
Eventueel binden met xantana.



Recept: Crumble

Product:	Hoeveelheid per 10 personen	Per 30 personen
Bloem	100 gr	300 gr
Boter	75 gr	225 gr
Suiker	100 gr	300 gr

Alle ingrediënten bij elkaar voegen en deze steeds tussen je vingers draaien, zodat er kleine korrels deeg ontstaan

Op een bakplaat leggen en afbakken op 140° graden tot het goudbruin (ongeveer 20 minuten)

Als het aan elkaar gesmolten is, kun je de koek met een deegroller verkruimelen.



Richtlijn tijdschema



17:00	Ontvangst
17:45	Amuse
18:15	Voorgerecht
19:00	Tussengerecht
19:45	Hoofdgerecht
20:45	Nagerecht
21:30	Koffie



Indeling werkgroepjes:

Amuse: Marjan, Bella en **Al**

Voorgerecht: **Rini**, Adri en Paul
(daarna helpen met het hoofdgerecht)

Tussengerecht: Nel, Johan, Christina en **Fred**
(daarna helpen met het nagerecht)

Hoofdgerecht: Hennie, Caroline, Frank, **Frans** en Gert

Nagerecht: Ilse, Carmelina, Nancy, Kees en **Gerard**



Tafelindeling:

Tafel-1: Marjan, Adri, Els, Ella, Wim, introducé, Bella en Paul
8 personen **amuse en voorgerecht**

Tafel-2: Nel, Gerard, Christina, Johan, Marga, Frans, Ellen en Ab
8 personen **tussen- en nagerecht**

Tafel-3: Hennie, Fred, Frank, Rianne, Gert, Franky, Caroline en Al
8 personen **hoofdgerecht**

Tafel-4: Rini, Ilse, Kees, Carmelina, Rens Peter, Nancy, Ineke en Jan
8 personen **nagerecht**



Opdien- en afruimprotocol

- 
- De mensen die de amuse gemaakt hebben leggen de laatste hand aan de amuse.
- Tafel 1
ledereen van tafel-1 serveert de amuse
ledereen van tafel-1 ruimt af
- De mensen die het voorgerecht gemaakt hebben leggen de laatste hand aan het voorgerecht.
- Tafel 2
ledereen van tafel-2 serveert het voorgerecht
ledereen van tafel-2 ruimt het voorgerecht af
- De mensen die het tussengerecht gemaakt hebben leggen de laatste hand aan het tussengerecht.
- Tafel 3
ledereen van tafel-3 serveert het tussengerecht
ledereen van tafel-3 ruimt af
- De mensen die het hoofdgerecht gemaakt hebben leggen de laatste hand aan het hoofdgerecht.
- Tafel 4
ledereen van tafel-4 serveert het hoofdgerecht
ledereen van tafel-4 ruimt het hoofdgerecht af
- De mensen die het nagerecht gemaakt hebben leggen de laatste hand aan het nagerecht.
- Tafel 1
ledereen van tafel-1 serveert het nagerecht
ledereen van tafel-1 ruimt af
- De mensen van de wijncommissie zorgen voor de koffie