



Koken op zondag

26 oktober 2025



Wat gaan we vandaag bereiden en met wie?

<i>Amuses</i>	<i>met</i>	<i>Marian</i>
<i>Voorgerecht</i>	<i>met</i>	<i>Carmelina</i>
<i>Tussengerecht</i>	<i>met</i>	<i>Ellen</i>
<i>Hoofdgerecht</i>	<i>met</i>	<i>Nel</i>
<i>Nagerecht</i>	<i>met</i>	<i>Paul</i>

Amuses

Crostini met pompoen en feta.

Cupje met mousse van gerookte kip.



Voorgerecht



Wildragout met pappardelle

Tussengerecht

Pittige pompoensoep



Hoofdgerecht

Ossenhaas met roquefort en portsaus



Nagerecht



Platte kaascrème met rood fruit en Oost-Vlaamse vlaai



Recepten:



Crostini met pompoen en feta

Ingrediënten voor 30 personen:

2 ciabatta's

2 teentjes knoflook

flinke scheut olijfolie

peper en zout

600 gr pompoen in kleine stukjes

300 gr feta in kleine stukjes

tijm

salie



Werkwijze:

Pers de teentjes knoflook uit en doe dat samen met een scheut olijfolie, peper en zout in een kommetje.

Doorroeren en even laten staan.

Snij de ciabatta's in plakjes van 2 cm dik en leg ze op een bakplaat.

Smeer ze in met het olijfoliemengsel in met een bakkwastje.

Verwarm de oven met onder- en bovenwarmte voor op 180° C

Bak de plakjes ongeveer 10 minuten, zodat ze lekker knapperig worden.

Tijdens het afkoelen de topping voorbereiden.

Roerbak de blokjes pompoen in een beetje olie tot ze gaar zijn.

Voeg halverwege naar smaak de tijm, salie, peper en zout toe.

(de kruiden mogen vers maar ook gedroogd zijn)

Wanneer de pompoen gaar is de pan van het vuur halen.

Voeg de feta toe en roer alles door elkaar.

Verdeel het mengsel over de plakjes ciabatta en serveer ze lekker warm.

Afgekoeld zijn deze hapjes overigens ook heerlijk.

Bewaren:

Eenmaal samengesteld gelijk serveren. De topping kun je apart 2-3 dagen in de koelkast bewaren.

Afgebakken broodjes in een afgesloten verpakking blijven nog een week goed buiten de koelkast.



Gevulde cupjes met mousse van gerookte kip

Ingrediënten voor 30 personen:

30 cupjes om te vullen

300 gr gerookte kipfilet

4 el slagroom

200 gr crème fraîche

20 gr verse bieslook

Peper

Geroosterde walnoten



Werkwijze:

Gebruik om de mousse te maken het hakmolentje van de staafmixer.

Snij de gerookte kip in stukjes.

Voeg de slagroom, crème fraîche, fijn gehakte bieslook en wat peper uit de molen toe en mix/hak het geheel tot een egale massa.

Doe de mousse in een spuitzak met een mond van ongeveer 1 cm.

Leg deze in de koelkast tot gebruik.

Spuit in de cupjes een toef mousse en versier met een halve walnoot.

Eet smakelijk!



Pappardelle met wildragout

Ingrediënten:

1 bosje verse bladpeterselie
schil van 1 sinaasappel
75 gr vers geraspte Parmezaan
klont boter
500 gr pappardelle
500 ml groentebouillon of kippenbouillon, van goede kwaliteit
kippenbouillon
zwarte peper en zeezout
1 groot glas witte wijn
1 el bloem
1 lendestuk van hertenvlees, in blokjes van 1 cm gesneden
1 haas of konijn, ontbeend en in blokjes van 1 cm gesneden
2 laurierblaadjes
1 bosje verse tijm, de blaadjes eraf geritst
1 takje rozemarijn, de blaadjes fijngehakt
½ knolraap, geschraapt en in blokjes gesneden
2 wortelen, geschraapt en fijngesneden
1 rode ui, gepeld en fijngesneden
extra vierge olijfolie



Werkwijze:

Verwarm de oven voor op 180°/ stand 4. Giet wat olijfolie in een stoofpan en zet hem op het vuur. Voeg de ui, wortelen, knolraap, rozemarijn, tijm en de laurierbladeren toe en laat het geheel 10 minuten zachtjes stoven.

Doe het vlees en de bloem erbij, giet de witte wijn erover en voeg een flinke snuf zout en peper toe. Giet de bouillon erbij. Het zou net genoeg moeten zijn om het vlees te bedekken. Breng het aan de kook, bedek de panen plaats hem in de voorverwarmde oven gedurende anderhalf uur, tot wanneer het vlees gemakkelijk uiteenvalt.

Wanneer de stoofpot er lekker uit ziet, breng je een grote pot gezouten water aan de kook en doe je de pappardelle erbij. Volg de instructies op de verpakking.

Terwijl de pasta kookt, kun je alvast beginnen aan je ragoutsaus. Haal de laurierbladeren uit de saus en voeg het klontje boter toe. Roer de helft van de Parmezaan en de helft van de sinaasappelschil erbij. Dek de pan af.

Nu kun je de peterselie fijnhakken. De peterselie moet mooi vers zijn. Giet de pasta af in een vergiet, maar bewaar wat kookvocht. Meng de pasta met de saus en de fijngehakte peterselie. Als het nodig is, kun je er nog wat kookvocht aan toevoegen om de saus zacht en lopend te maken. Proef even en kruid het nog wat meer als dat nodig is. Dien op met de resterende Parmezaan en sprenkel de rest van de sinaasappelschil erover samen met een scheut extra vergine olijfolie.



Pittige pompoensoep

Ingrediënten voor 8 personen:

1 kilo pompoen

2 uien

2 aardappels

2 cm verse gember

Olijfolie

Peper en zout

2 el (milde) groene currypasta

Liter groentebouillon

500 ml kokosmelk

Evt. 1 groene peper (maakt de soep erg pittig)



Werkwijze:

Om makkelijk te schillen de pompoen in zijn geheel 10 minuten in de magnetron leggen. Daarna schillen en de zaden verwijderen.

Pompoen en aardappelen in dobbelsteentjes snijden en de uien fijnsnijden.

Olijfolie in de pan verhitten en de pompoen, aardappel en ui aanbakken.

Voeg de curry en de fijngehakte gember toe, naar smaak peper en zout of wat bouillonpoeder. Even roeren en de groentebouillon toevoegen.

Kook gaar op een zacht vuurtje.

Mix het fijn met een staafmixer en roer er tot slot de kokosmelk door.

Eet smakelijk!



Ossenhaas met roquefort en portsaus

Ingrediënten voor 2 personen:

Krokantje met Parmigiano

Crème van Roquefort

1 takje rozemarijn

1 kleine rode ui

0,25 el olijfolie

Cress

Grof zeezout

Crème van peterseliewortel

Portsaus

200 gr ossenhaas

0,5 el sojasaus

0,5 tl honing

Krokante boekweit



Werkwijze:

De ossenhaas

Bind het vlees op met keukentouw en bestrooi dan met zout en peper.

Vacumeer samen met een takje rozemarijn en een klontje roomboter.

Gaar sous vide op 56° C, ik reken met aan half uur per cm dikte.

Haal het uit de zak en bak rondom op hoog vuur aan- Laat het dan 5 minuten onder aluminiumfolie

De gekaramelliseerde rode ui

Snij kop en kont van de rode ui en snij hem doormidden.

Verwijder de buitenste lagen en bak aan beide kanten bruin.

Meng de sojasaus, olijfolie en honing; schenk het mengsel bij de uien en laat rustig karamelliseren.

Opmaak

Zet met behulp van het draaiplateau een mooie cirkel op het bord.

Snij het vlees in mooie plakken en leg per bord een stuk in de cirkel.

Hiernaast mag de rode ui en wat van de Roquefort-crème.

Op de crème mag het krokantje met Parmigiano en op de rode ui wat krokante boekweit.

Leg er wat mooie cress bij en maak af met de portsaus.

Eet smakelijk!

Plattekaascrème met rood fruit en Oost-Vlaamse vlaai

Ingrediënten voor 30 personen:

Crème: 750 gr platte kaas of kwark

500 gr slagroom

100 gr poedersuiker

15 gr gelatineblaadjes

Zeste van 1 citroen

2 vanillepeulen

Vlaai:

300 speculaas

750 g peperkoek

2 l volle melk

50 gr honing

100 gr bruine basterdsuiker

100 g donkere schenksiroop

2 snuifjes zout

2 tl foeliapoeder

6 eieren

Rood fruit:

Verschillende soorten rood fruit in stukjes gesneden

Blokjes vlaai

Basilicum fijn gesneden



Werkwijze:

Voor de plattekaasmousse

Vul een schaaltje met koud water en leg daarin de gelatineblaadjes te week.

Neem een ruime mengschaal en doe er de plattekaas in.

Roer de poedersuiker door de plattekaas. Gebruik meer of minder suiker naar persoonlijke smaak.

Rasp wat gele zeste van de citroen voor extra aroma en roer alles.

Verwarm een klein deeltje van de room in een pannetje. Daarin kan je vervolgens de uitgeknepen blaadjes gelatine oplossen. Neem de pan meteen van het vuur. Laat de room zeker niet koken.

Snij de vanillepeul overlangs in twee en schraap er de zaadjes uit. Toevoegen aan de rest van de room.

Neem een tweede mengschaal en klop deze room met een grote garde half-stijf.
(Vergelijkbaar met de dikte van yoghurt.)

Schenk de room met gelatine bij de opgeklopte room en de platte kaas en spatel alles samen.

Dek de schaal af met een vel vershoudfolie en zet ze in de koelkast. Laat het mengsel geduldig opstijven. (reken 1 tot 2 uur)

Voor de fruitsalade

Snij het fruit in stukjes Besprenkel met citroensap en voeg de fijngesneden basilicum toe.

Naar smaak honing toevoegen. Meng het geheel voorzichtig en zet het koel weg.



Werkwijze:

Voor de vlaai:

Doe de melk in een flinke pan en zet deze op een laag vuurtje, of lage kookstand.

Verkruimel de speculaas en peperkoek en voeg het met de suiker, honing, foelie en zout bij de melk.

Verwarm de oven voor op 170 °C.

Voeg de eieren en de schenkstroop toe aan het peperkoekmengsel en mix glad.

Giet in een ingevette ovenschaal of verdeel over aluminium bakjes.

Schuif in de oven en bak in ongeveer 75 minuten gaar in de oven. Het beslag moet wat opgekomen zijn en het midden mag er niet meer donkerder uitzien als de randen.

Laat volledig afkoelen op een rooster.

Opdienen;

Leg een flinke schep fruit in een bord.

Maak met een ijslepel een mooie bol mousse en plaats deze op het fruit.

Een paar extra blokjes vlaai en enkele druppels zomerfruitazijn maken het bordje af.

Bij de pappardelle:

Riesling Klosterhof Kabinet

Deze mild droge, lichte Riesling is fris, fruitig en kruidig. Een zachte wijn met pit. In de geur en in de smaak veel ananas, passievrucht, verse perzik en de nodige citrus. De verfijnde mineralen, kenmerken voor de Rheinhessen wijnen, komen goed tot leven op het puntje van de tong.



Bij het hoofdgerecht

Verema Rioja Reserva



De wijn heeft een ontwikkelde rode kleur en een geur van lichte kruidigheid en vanille. De smaak is intens, een beetje zwoel met aardse tonen en een fijne afdronk.

Bij het nagerecht

Kopke Fine White port

Kopke no. 99 is een witte port geproduceerd van verschillende druivenrassen. De port heeft een uitgebalanceerde zoete smaak met tonen van citrus. Serveer de port gekoeld als aperitief of bij amandelen en salades





Kookgroepjes:

Groep 1: Marjan

Amuse: Crostini met pompoen en feta en een cupje met mousse van gerookte kip

Helpers: Gerard, Erik

Groep 2: Carmelina

Voorgerecht: Pappardelle met wild ragout

Helpers: Adri, Annelies, Johan

Groep 3: Ellen

Tussengerecht: Pittige pompoensoep

Helpers: Jan, Fred, Frans,

Groep 4: Nel

Hoofdgerecht: Ossenhaas met Roquefort en portsaus

Helpers: Gert, Caroline, Nancy, Hennie

Groep 5: Paul

Dessert: Verrassing dessert met kermisvlaai

Helpers: Rens-Peter, Ab, Al



Tafelindeling

Tafel 1: Carmelina, Rens- Peter, Adri, Marjan, Johan, Sabine, Ella

Tafel 2: Ellen, Ab, Frans, Annelies, Eric, Jan, Ineke

Tafel 3: Nel, Gerard, Nancy, Fred, Hennie, Gert, Franky

Tafel 4: Theo, Greetje, Marga, Wim, Al, Caroline, Paul



Serviceprotocol

Tafel- 1

De mensen die de amuse gemaakt hebben leggen de laatste hand aan de amuse

Iedereen van **tafel-1** serveert de amuses

Iedereen van **tafel-1** ruimt af

De mensen die het voorgerecht gemaakt hebben blijven in de keuken en leggen de laatste hand aan het voorgerecht.

Tafel- 2

Iedereen van **tafel- 2** serveert het voorgerecht

Iedereen van **tafel- 2** ruimt het voorgerecht af

De mensen die het tussengerecht gemaakt hebben blijven in de keuken en leggen de laatste hand aan het tussengerecht.

Tafel- 3

Iedereen van **tafel- 3** serveert het tussengerecht

Iedereen van **tafel- 3** ruimt het tussengerecht af

De mensen die het hoofdgerecht gemaakt hebben leggen de laatste hand aan het hoofdgerecht.

Tafel- 4

Iedereen van **tafel- 4** serveert het hoofdgerecht

Iedereen van **tafel- 4** ruimt het hoofdgerecht af

De mensen die het nagerecht gemaakt hebben leggen de laatste hand aan het nagerecht.

Iedereen van **tafel- 4** serveert het nagerecht

Iedereen van **tafel- 4** ruimt af

De mensen van de **wijncommissie** zorgen voor de koffie