



**MENU SEPTEMBER 2020**

**6-gangenmenu**

Cocktail van Gemberbier / champagne | Gin-Tonic | Zalm | Watermeloen

Griekse Salade Remake

Octopus Escabeche Style – Gegrilde Octopus – Miso – Zeewier

Risotto – Tarbot in het Groen

Bavette Tonnato – Wortel - Gratin – Kappertjes

Steenvruchten – Griekse Yoghurt – Honing - Pistache

Samengesteld door Alex van den Doel ([vandendoel@hotmail.com](mailto:vandendoel@hotmail.com))

*In september kijken we terug op een hopelijk mooie zomerperiode met dit nazomermenu. De gerechten blikken terug op vakanties aan de Middellandse zee-kusten met cocktails en mooie varianten op Griekse, Spaanse en Italiaanse gerechten.*

*De bereidingstijd van de watermeloen met Gin Tonic van De Librije (fles gin op zijn kop 24 uur in een hele watermeloen zetten) hebben we versneld dmv vaccumeren. De smaak is gelukkig net zo zomers! Schenk vooral even de champagne bij de cocktail om te proosten op de toekomst van de vereniging met veel kookplezier!*



# Coctail van gemberbier

*met zalm in gin-tonic en watermeloen*

*Uitserveren om: 20.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: vacumeerapparaat*

## Ingrediënten voor 16 personen

---

### Zalm in Gin Tonic

700 g zalmfilet (dik stuk), zonder vel  
80 ml gin  
160 ml tonic  
2 limoenen  
zout en peper

---

### Watermeloen GT

1/4 watermeloen  
30 ml gin  
80 ml tonic

---

### Cocktail van gember en koriander

1 komkommer  
7 g koriander  
50 g gember  
8 limoenen  
500 ml gemberbier  
350 ml suikerwater (175 g water, 175 g suiker)  
takjes koriander voor decoratie

---

### Citroenkruim

100 g panko  
1 citroen  
20 g bonitoflakes (katsuobushi)  
arachideolie

---

## Bereidingswijze

---

Zout en peper de zalmfilet, rasp limoenschil over de zalm en knijp het sap van 2 limoenen uit.  
Meng vervolgens de gin en tonic en voeg het limoensap toe (naar smaak). Verdeel de zalm over 2 vacumeerzakken, voeg de gin tonic toe en vacumeer. Laat dit marineren in de koeling.  
Haal de zalm om 19.45 uit koeling, dep de gemarineerde zalm droog met papier en snijd in tranches, 2 p.p. (Werk à la minute af met de citroenkruim)

---

Mix de gin en tonic en zet 30 minuten in vriezer. Snijd de watermeloen in vergelijkbare grootte als de zalm (x32) (maar dikker) en koel 30 minuten in vriezer. Doe daarna in een vacumeerzak. Giet de gin-tonic in de zak en vacumeer.

---

Verwarm het water, los de suiker hierin op en laat afkoelen. Crush een bak met ijs en zet nog even in vriezer. Schil de komkommer. Mix de helft van de komkommer, koriander(blad) en 15g gember in de blender met suikerwater, gemberbier en limoensap tot een fijne massa. Zet koud weg.  
Snijd 32 dunne komkommerplakjes en 16 dunne gemberplakjes.

---

Hak de katsuobushi fijn. Frituur de panko in de arachideolie goudgeel en laat uitlekken op keukenpapier. Meng de afgekoelde panko met de katsuobushi (verhouding 5/1) en rasp er wat schil van de citroen door met behulp van een fijne rasp. Bewaar de citroenkruim tot opdienen.

---

## Zalm met kruim

Haal de zalm uit de sousvide zakken. Dep aan de boven- en onderkant (royaal) in het kruim, verdeel in 32 dunne plakjes. Voeg zonodig nog wat extra kruim toe.

---

### Eindbewerking en presentatie

Zalm / zeewier kaviaar

Furikake

Korianderblaadjes voor decoratie

Champagne / prosecco

---

De zalm / watermeloen:

Pak een kom / diep bord. Haal de watermeloen uit de zak en dep droog. Verdeel de stukjes watermeloen dakpansgewijs met de zalm en plaats op het bord. Verdeel zalmkaviaar eromheen en strooi er wat furikake over. Werk af met korianderblaadjes.

De cocktail:

Schenk de cocktail in een witte wijnglas of champagneglas tot onder de helft en vul aan met crushed ijs tot halverwege het glas. Leg er dan 1 komkommerschijfje in en voeg weer crushed ijs toe tot 2/3 van het glas. Decoreer met koriandertakjes, zet 1 komkommer-schijfje en gemberschijfje op de rand van het glas en voeg nog klein beetje crushed ijs toe.

Serveer de cocktail en de zalm tegelijk.

Schenk champagne aan tafel en laten we proosten op de heropening!

---

# Griekse salade remake

*Uitserveren om: 20.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: oven 160°C*

## Ingrediënten voor 16 personen

---

### Tomatenyoghurt

4 tomaten  
500 g yoghurt  
60 g olijfolie  
100 g slagroom  
peper en zout

---

### Olijf crème

150 g zwarte olijven zonder pit  
75 g kippenfond  
3 g Xantana  
30 g eiwit  
ca. 200 g druivenpitolie

---

### Gepofte tomaatjes

48 kerstomaatjes  
3 tenen knoflook  
6 takjes tijm  
olijfolie  
peper en zout

---

### Vinaigrette

200 g olijfolie  
70 g sushi azijn  
30 g chardonnay azijn  
peper en zout

---

### Garnituren

2 rode uien  
24 zwarte olijven (ontpit)  
2 komkommers  
6 minikomkommers  
1/4 watermeloen  
300 g feta

---

## Bereidingswijze

---

Maak hangop (400 g) van de yoghurt door deze zo lang mogelijk in een (natte) doek te laten uitlekken in de koeling.  
Klop de room op. Snijd de tomaten in stukken en haal de zaadlijsten en vocht eruit en draai fijn in de blender.  
Passeer de tomaat (eventueel) door een zeef en meng met de hangop, olijfolie en opgeklopte room. Breng op smaak.

---

Doe de olijven, kippenfond, Xantana en eiwit in de blender en draai alles glad. Monteer met de olie tot een stijve creme.

---

Snijd de knoflook in dunne plakjes. Was de tomaatjes en bak heel zachtjes – samen met de knoflook en tijm - in een pan in olijfolie tot mooi zacht (20 minuten). Kruid naar smaak met peper en zout. (alternatief: 20 minuten in oven op 160 graden)

---

Meng alle ingredienten en breng op smaak met peper en zout.

---

Snijd de ui in dunne ringen en halveer tot halve ringen. Halveer de zwarte olijven.

Snijd dunne plakken van de komkommers (met schil) met de dunschiller door rond te gaan en elke keer een stukje donkere schil mee te pakken.

Verdeel de minikomkommers in 6 plakken in de lengte. Marineer alle komkommer in de vinaigrette.

---

Rol de (grote) komkommerplakken tot rolletjes.  
Snijd drie dunne plakjes (3mm) van de watermeloen om uiteindelijk met de ronde steker 36 tot 48 dunne ronde plakjes te krijgen. Verdeel de feta in blokjes.

---

**Presentatie**

mierikswortel (stukje, vers)

---

Pak grote kommen.

Schep een flinke hoeveelheid tomatenyoghurt onderin en dresseer de overige ingrediënten in een mooie ring rond de yoghurt. (midden vrij).

Rasp aan tafel mierikswortel naar smaak eroverheen. (in Corona tijdperk dit in keuken al doen)

---

# Octopus escabeche style

## *gegrilde octopus – miso – zeewier*

*Uitserveren om: 21.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: vacumeerapparaat*

### **Ingrediënten voor 16 personen**

---

#### **Zeewier rendang**

50 g wakame gedroogd (golden turtle)  
3 stengels sereh  
1 djeroek poeroet (limoenblad)  
30 g verse gember  
1 rode peper  
80 g gram ketjap manis  
50 g kokosmelk  
400 g kippenbouillon

---

#### **Octopus – ontzouten**

2,5 kilo octopus: ca. 2 kilo netto tentakels

---

#### **Octopus escabeche style (bereiding 1)**

½ van de octopus  
50 g knoflook  
50 g sjalot  
3 dl witte wijn  
2 citroenen  
100 ml olijfolie  
2 stengels lente-ui  
zout en peper

---

#### **Gegrilde octopus (bereiding 2)**

½ van de octopus  
1 ui, in dunne halve ringen  
3 tenen knoflook  
1/2 chilipeper  
4 takjes tijm  
2 laurierblaadjes  
200 ml witte wijn  
50 ml pernod

---

### **Bereidingswijze**

---

Week de wakame 1 minuut in warm water. Maak de rode peper en gember in stukjes en fruit met de sereh en djeroek poeroet goed aan.  
Voeg het zeewier toe en blus alles af met de ketjap, kokosmelk en kippenbouillon.  
Laat alles op laag vuur inkoken voor ongeveer 60 minuten en zet daarna weg in koeling.

---

Breng een grote pan water aan de kook. Maak de octopus schoon. Dip de stukken octopus twee keer ongeveer tien tellen in het kokende water. Snijd de tentakels eraf en gooi de rest weg.

---

Zweet de knoflook en sjalot aan in 50 ml olijfolie, voeg de octopustentakels toe.  
Voeg de witte wijn toe en pocheer/konfijt de inktvis voor ±50 minuten (check malsheid).  
Snijd de lente-ui ragfijn.  
Breng de tentakels op smaak met zout en peper en citroensap, houd hierbij rekening met de olie die op het laatste moment wordt toegevoegd.  
Voeg de overige 50ml olijfolie toe en houd lauwwarm.

---

Snijd de ui in dunne halve ringen. Snijd de knoflook in plakjes. Verwijder de zaden van de chilipeper en snijd in kleine stukjes.  
Fruit in een stoofpan de ui, knoflook, tijm, chilipeper en laurier aan. Blus de stoofpan af met witte wijn en pernod.  
Doe de octopus in de stoofpan, zet de octopus bijna onder water en stoof hem ongeveer in 1 uur gaar en zacht. Haal het octopusvlees uit de pan en verwijder de takjes tijm en laurier.

---

---

**Crunch**

50 g pinda's, ongezouten  
20 g kokos, geraspt  
5 g kerriepoeder

---

**Miso mayonaise**

1 eidooier  
zout en peper  
3 g fijne mosterd  
10 g witte wijnazijn  
2 dl druivenpitolie  
50 g donkere miso  
sushiazijn  
wasabi

---

**Kruidenolie**

1 citroen (schil)  
10 g peterselie  
1 teentje knoflook  
4 eetlepels olijfolie

---

**Eindbewerking**

---

**Presentatie**

Crush de ingredienten met een vijzel. Zet weg tot eindbereiding.

---

Zorg dat alle ingrediënten op keukentemperatuur zijn. Vermeng in een smalle maatbeker de eidooier met het zout, peper, de mosterd en de azijn. Voeg alle olie toe en daarna staafmixer onderin op de bodem zetten en pas heel langzaam omhooghalen als je voelt dat de mayonaise gaan binden.

Vermeng met de miso en breng op smaak met wasabi en sushi azijn. Doe in een spuitzak en zet koel weg.

---

Pers de knoflook. Hak de peterselie en rasp de citroen. Meng dit met de olijfolie. Breng de kruidenolie op smaak met peper en zout en roer er een kneepje citroensap door.

---

Laat een grillpan heet worden met een klein scheutje olie. Snijd de tentakels (van bereiding 2) in 16 of 32 delen en grill de tentakels op heel hoog vuur tot er mooie grillstreepjes ontstaan. Haal de octopus door de kruidenolie.

---

Dresseer de zeewier rendang luchtig in een diep bord zodat je de bodem net niet meer ziet.

Spuit tussen de rendang kleine dopjes van de misomayonaise.

Neem de lauwwarme bereiding (1) van inktvis uit het vocht en laat eventjes uitlekken op wat papier. Plaats deze op de rendang, evenals de gegilde octopus.

Maak het geheel af met wat pinda crunch.

---



# Risotto

## *en tarbot in het groen*

*Uitserveren om: 21.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: oven 80°C*

### **Ingrediënten voor 16 personen**

#### **Tarbot in het groen**

2,5 à 3 kilo (bruto) tarbot, 1 grote tarbot? (800 à 1000 g netto)

15 g kervel

15 g bieslook

15 g dragon

(alternatief voor tarbot = evt heilbot)

### **Bereidingswijze**

Fileer de tarbot. Zie link hieronder naar filmpje. Hak de kruiden ragfijn. Snijd de tarbot in 16 gelijke tranches. Zout het visvlees en laat 20 minuten 'pekelen'.

Bak de filets kort aan in wat boter.

Bedek de tarbotfilets egaal met de kruiden.

Bewaar tot eindbereiding (en gaar dan in een oven van 80°C voor ca. 15 minuten tot een kerntemperatuur van 58°C)

<https://www.visfileren.nl/component/allvideoshare/video/tarbot-fileren>

#### **Risotto**

50 g boter

5 g peterselie

10 g dragon

10 bieslooksprietten

5 g selderijblad

200 g verse bladspinazie, panklaar

15 g boter

2 sjalotjes, fijngesneden

300 g risottorijst (arborio)

175 ml droge witte wijn

1,3 lt visbouillon

Snijd de kruiden heel fijn. Verwarm de bouillon alvast voor.

Zet een grote kom ijskoud water klaar, gebruik hier zonodig ijsklonten voor. Breng in een royale pan ruim water aan de kook en voeg een snuf zout toe.

Voeg de spinazie toe en laat het in ± 3 min. slinken. Stort de spinazie boven een zeef in de gootsteen en doe de spinazie direct daarna in het ijskoude water.

Laat de spinazie in een zeef uitlekken. Druk deze nog eens goed uit, zodat er echt weinig vocht in achterblijft. Pureer de spinazie met een staafmixer.

Verwarm een grote pan met boter voor risotto en fruit de sjalotjes. Voeg de rijst toe en roer het goed om. Laat de rijst onder regelmatig roeren glanzend worden van het vet, maar laat het niet kleuren.

Voeg de wijn toe, roer het goed om en geef de rijst de tijd om het vocht op te nemen. Zorg ervoor dat de rijst echt alle wijn opneemt voordat je met het toevoegen van de bouillon begint.

Schenk er nu zoveel hete bouillon bij dat de rijst onder staat. Roer de rijst tijdens het kookproces regelmatig om. Voeg in delen steeds meer bouillon toe en blijf het geheel regelmatig omroeren, zodat de rijst steeds goed het vocht op kan nemen. Doe dit voor ongeveer 10 minuten (gebruik in totaal 3/4 van de visbouillon, rest wegzetten), koel dan terug en zet weg tot eindbereiding. (garing aan het eind, net als toevoegen spinaziepuree en kazen)

**Eindbewerking**

100 g versgeraspte parmezaanse kaas  
50 g versgeraspte pecorino-kaas

Gaar de tarbot in een oven van 80°C voor 10-15 minuten (kerntemperatuur 58 graden).

Maak de risotto af door de warme bouillon en de spinaziepu-ree toe te voegen. En voeg in de laatste minuten de kruiden toe.

Voeg als het gaar is de helft van de parmezaanse en alle pecorino kaas toe en roer ze door het gerecht.

---

**Presentatie**

Schep de risotto op voorverwarmde borden en leg een stuk tarbot erop.

Rasp er aan tafel nog de rest van de parmezaanse kaas over. (in corona-tijd op de uitserveerwagen.)

---

# Bavette tonnato

## worteltjes – gratin - kappertjes

*Uitserveren om: 22.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: oven 180°C, sous-vide 54°C*

### Ingrediënten voor 16 personen

---

#### Gratin dauphinois

1 kilo vastkokende aardappelen  
3 eieren  
3 dl room  
1 teen knoflook  
(ruim) peper en zout  
olijfolie

### Bereidingswijze

---

Schil de aardappelen. Snijd op snijmachine of mandoline in plakken van 1 mm dik.  
Meng de overige ingrediënten met een staafmixer door elkaar en breng het hoog op smaak met peper en zout. Leg de aardappelplakken een kwartier in het mengsel. Smeer een kleine passende ovenschaal in met een dun laagje olie en leg de aardappelplakken er gelijkmatig in. Druk het geheel goed aan en zorg ervoor dat het net onder het roommengsel staat.  
Dek af met bakpapier, zet licht onder druk en bak voor 50 minuten af op 180°C.  
Haal het bakpapier en het gewicht eraf en bak het nog eens 10 minuten op 180°C. (evt op laatste moment) Zet het zo lang mogelijk onder lichte druk weg, zodat er daarna strakke banen van gesneden kunnen worden (warmhoudkast).

#### Bavette

1200 g runderbavette (liefst Australische)  
4 takken rozemarijn  
8 takjes tijm  
50 ml olijfolie

Warm de sous-vide voor op 54 graden. Doe de bavette (evt in twee stukken) samen met de kruiden en de olie in vacumeerzakken en leg weg in de koeling. Zet dit ongeveer 2 uur (vanaf ca 19.45) in de sous-vide.

#### Geglaceerde miniwortels

32 miniwortels  
20 g boter

Schil de miniwortels met dunschiller.  
Blancheer ze en koel ze direct terug op ijswater.  
Stoof bij de uitgifte de miniwortels warm in de boter en breng op smaak met peper en zout.

#### Gefrituurde kappertjes

1 potje kappertjes in zout (evt in olie)

Spoel de kappertjes af, zet ze dan in een bak water te week en spoel ze daarna weer af onder een lopende kraan. Laat ze uitlekken op keukenpapier, en dep ze zorgvuldig droog.  
Verhit een flinke laag olie in een koekenpan en bak daarin de kappertjes een minuut of zes, tot ze goudbruin beginnen te kleuren. Schep ze met een schuimspaan uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier.

**Tonijnsaus / Tonnato**

2 stuks eierdooiers (of 40 g)  
25 g witte wijn azijn  
2 eetlepels Dijon mosterd  
300 ml olijfolie  
85 g tonijn uit blik  
1 eetlepel kappertjes

Zorg dat alle ingredienten op kamertemperatuur zijn en doe deze (m.u.v. de kappertjes) in één keer in een hoge smalle maatbeker (ongeveer even breed als staafmixer), staafmixer op de bodem zetten, even op de bodem laten draaien totdat alles bindt en dan heel langzaam omhoog halen. Voeg de de kappertjes toe.

---

**Eindbewerking en presentatie**

boter en olijfolie  
klein bakje crème fraîche (in spuitzak)

---

Haal de bavette uit de sous vide en dep droog en kruid met peper en zout.

Stoof de miniwortels kort in boter.

Zet een koekepan met anti-aanbaklaag op het vuur met olijfolie tot het heel heet is. Bak de bavette 1 minuut aan 1 kant, voeg wat boter toe en dan nog 1 minuut op de andere kant en laat even rusten.

Snijd mooie rechthoekige stukken uit de gratin dauphinois en plaats deze op het bord en kleed deze af met dopjes crème fraîche.

Trancheer het vlees en plaats in het midden van het bord en de geglaceerde miniwortels er strak naast.

Werk het gerecht af met de tonijnsaus.

---

# Steenvruchten

## Griekse yoghurt – honing - pistache

Uitserveren om: 22.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: oven 180°C, sous-vide 54°C

### Ingrediënten voor 16 personen

#### Honing / Pistache Tuiles

100 g gepelde, ongezouten pistaches  
snufje zout  
20 g bloem  
2 el vloeibare honing  
80 g suiker  
100 g eiwit  
30 g roomboter

#### Steenvruchtensalade (gegeleerd)

4 perziken  
6 abrikozen  
400 g abrikozenpuree (Boiron, diepvries)  
1 limoen  
2 blaadjes gelatine

*diepe borden pakken*

#### Griekse yoghurt espuma

300 g Griekse yoghurt  
200 g slagroom, ongezoet  
25 g suiker  
25 g water  
1 tl Pro espuma

### Bereidingswijze

Laat de boter zacht worden. Hak de pistaches in kleine stukjes.  
Meng het eiwit met de suiker, honing, boter, bloem en een snufje zout met de handmixer helemaal glad. Roer er de grof gehakte pistaches door, dek af en zet een half uur in de koelkast.  
Zet de oven aan op 180 graden.  
Bedeek twee grote bakplaten met siliconenmatjes. Verdeel er 32 kleine hoopjes beslag op.  
Doop een vork in water en prak de hoopjes beslag zo plat mogelijk. Hoe dunner, hoe beter.  
Bak de tuiles 8-10 minuten tot ze goudbruin zijn.

Ontdooi de abrikozenpuree (ook voor ijsbereiding)  
Schil het fruit en snijd in kleine stukjes zonder het te kneuzen. Meng het gesneden fruit en leg onder in een diep bord per persoon  
Week de gelatine in koud water en pers de limoen uit.  
Verwarm een klein deel van de abrikozen coulis, vermeng met sap van 1 limoen en los er de in koud water geweekte gelatine in op.  
Meng met de rest van de puree en giet naast en langs het fruit zodanig dat er een spiegel ontstaat waarin de stukjes duidelijk zichtbaar zijn. Zorg dat het fruit nog goed zichtbaar is.  
Laat de coulis geleren.

Verwarm 25 g water met 25 g suiker tot suiker is opgelost en laat afkoelen. (of meng meteen 200 g water en 200 g suiker en bewaar 175g x2 voor het abrikozenijs).  
Meng de yoghurt met de slagroom en het suikerwater en giet in een slagroomsiphon. Voeg de pro espuma toe, evt wat extra.  
Belucht met 2 patronen en bewaar tot gebruik in de koeling.

**Abrikozenijs**

500 g abrikozenpuree (Boiron,  
diepvries)

175 g suiker

175 g water

2 limoenen

(Ontdooi de abrikozenpuree)

Verwarm 175 g water en los hier 175 g suiker in op en laat afkoelen. Was de limoenen en rasp de schil fijn. Pers het sap uit de limoen en vermeng met de rasp en de overige ingrediënten.

Draai tot ijs.

---

**Eindbewerking en presentatie**

loveibare honing

Honeycress

---

Pak de borden uit de koeling en spuit een royale hoeveelheid yoghurtmousse op de gegeleerde steenvruchten.

Werk af met vloeibare honing en honingtuilles.

Schep er een quenelle abrikozensorbet bij en werk af met de Honeycress.

---