



Menu Juli/ Augustus 2026

Thema:

Het thema Aziatische rondreis met een Europese twist

1 Sesamcilinder met zalm

gevuld met tartaar van rauwe zalm, wasabi- mayonaise, komkommer, sojaboontjes, wakame en yuzu-ponzudressing

2 Vegetarische Rendang

met mango ijs en jus van kokos en sereh

3 Miso-glazuurde kip sous-vide

met courgettecrème, gebrande prei, pickle van daikon en wortel, misosaus en tempura van shiso-blad

4 Kokos rijstebrij

met groene curry anglaise, mango sorbet en zwarte sesam krokantje.

Samengesteld door: VR4 Leo van der Lubbe; Reinier Morra, David Verschoor, Arthur Gerritsen, Coen Brinkman en Cees Bakker.

Eet smakelijk!

1: Sesamcilinder met zalm



gevuld met tartaar van rauwe zalm, wasabi- mayonaise, komkommer, sojaboontjes, wakame en yuzu-ponzudressing

Uitserveren om: 20.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: oven

Ingrediënten voor 12 porties	Bereidingswijze
Yuzu-ponzudressing 45 ml yuzusap 45 ml sojasaus 25 ml (1,5 el) rijstazijn 10 ml (1/2 el) mirin (optioneel,) 1 klein stukje kombu (gedroogde kelp), ongeveer 2 centimeter lang 1 g (1 el) bonitovlokken (optioneel, voor extra umami)	Yuzu-ponzudressing: Een persoon start hiermee omdat de saus een uur nodig heeft om in te trekken, de 2 ^e persoon start met de sesamcilinder 1. Meng in een kom het yuzusap met sojasaus, rijstazijn en mirin (indien gebruikt). Voeg kombu en bonitovlokken toe. Laat het ongeveer 30 minuten tot een uur trekken om de smaken te laten trekken. Zeef de saus: Verwijder de kombu en zeef de saus om de bonitovlokken te verwijderen. Het resultaat is een smaakvolle yuzu ponzu saus. 2. Doe in een spuitflesje.
Salade 110 g wakame (puur, geen kruiden er al doorheen gemengd) 90 g sojaboontjes (mag uit blik of uit de diepvries) 1/3 komkommer	Salade 1. Kook de sojaboontjes kort. Koel het direct af met koud water. 2. Schil de halve komkommer. Verwijder de zaadlijsten. Snijd deze julienne (in reepjes van 4 cm en 2 mm dik). 3. Meng de wakame met de sojaboontjes en de komkommer. Breng op smaak met peper en zout. 4. Zet apart tot uitserveren (in de koelkast) PS: als gedroogde wakame gebruikt wordt, dan is de portionering: 15 g wakame 3 min. koken. Op smaak brengen.

Sesamcilinderbeslag:

40 ml sap van een sinaasappel
95 g boter
75 g wit sesamzaad
20 g zwart sesamzaad
1 mespunten sambal
50 g bloem
150 g poedersuiker
Zout

Sesamcilinderbeslag:

1. Verpulver de sesam in een vijzel of met een staafmixer. Meng alle ingrediënten, rol het in plastic en laat opstijven in de koelkast (ca. 30 tot 60 minuten).
2. Verwarm de oven voor op 160 °C.
3. Rol na opstijven het sesammengel uit in twee of drie grote dunne plakken (1-2 mm dik). Maak er een rechthoek van zodat je er later rolletjes van kan maken. Doe dit tussen twee vellen huishoudfolie. Neem twee bakplaten met een siliconenmat erop. Leg hierop de plakken met het sesambeslag.
4. Bak deze kletskoppen 8-10 minuten totdat ze mooi bruin zijn. Wacht twee minuten voordat je ze met een paletmes eraf haalt.
5. Werk erna meteen door, doe dit met twee personen. Snijd ze in repen van ca. 3 cm. Vouw de kletskoppen voorzichtig om een houten dunne staaf heen (ligt op de club). Maak ze daarna iets groter zodat je doorsnede hebt van 3 à 4 cm.

Optioneel

Mochten de kletskoppen niet mooi worden (of je wil een nog mooier en dunner eindresultaat), doe dan als volgt.

1. Breek de kletskoppen kapot en doe ze in een hakmolen en maal tot gruis. Strooi het gruis uit als een dunne laag over een bakplaat. Bak deze kletskoppen 8-10 minuten totdat ze mooi bruin zijn. Wacht twee minuten voordat je ze met een paletmes eraf haalt.
2. Werk erna meteen door, doe dit met twee personen. Snijd ze in repen van ca. 3 cm. Vouw de kletskoppen voorzichtig om een houten dunne staaf heen. Maak ze daarna iets groter zodat je doorsnede hebt van 3 á 4 cm.
3. Alternatief: de cilinder op maat van de staaf houden, maak dan cilinders van 4 cm en hak de zalm fijner zodat die in een spuitzak kan. Voor dit gerecht is het maken van mooie cilinders de uitdaging. Daarom is de rest van het gerecht eenvoudiger gehouden, zodat er tijd is voor een herkansing.

Zalmvulling

400 g fijngehakte verse zalm
(= ~33 gr pp)
25 g gesneden bieslook
Olijfolie
Peper en zout

Zalmvulling

1. Als er nog huid op de zalm zit, verwijder die.
2. Snijd de zalm in blokjes van 0,5 cm. (Keuze: fijner hakken als je gaat voor een smalle cilinder en het geheel in een spuitzak doet). Schep de zalmblokjes in een schaal en breng op smaak met de gehakte bieslook, een scheutje olijfolie, peper en zout.
3. Doe de zalm in een kom en bewaar tot uitserveren in de koeling. Uit de koeling halen 15 min. voor het uitserveren.

Wasabi- mayonaise

40 g (2) eidooiers
7,5 g (1½ tl) mosterd
10 g (2 tl) (witte wijn) azijn
Snuf zout
200 ml zonnebloemolie
(witte) peper
8 cm wasabi
Beetje citroensap

Wasabi- mayonaise

Zorg voordat je begint dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Zo voorkom je dat de mayonaise gaat schiften.

Klassieke methode met de hand

1. Doe de eidooiers, mosterd, azijn en het zout in een kom.
2. Klop alles met een garde of (hand)mixer met garde(s) ½-1 minuut door. Vervolgens kun je de olie toevoegen. Doe dit al kloppend in een heel dun straaltje en begin heel rustig. Als je merkt dat de olie goed wordt opgenomen door het mengsel kun je de olie iets sneller bij het mengsel kloppen, maar blijf vooral wel kloppen. Klop het mengsel nog kort door nadat de laatste olie is toegevoegd.
3. Breng de mayonaise op smaak met wat peper, citroensap en voeg de wasabi toe. Proef de mayonaise af.
4. Doe in een spuitzak.

Snelle methode:

1. Gebruik een hoge (maat)beker waar de staafmixer in past.
2. Doe de eidooiers, de mosterd, azijn en het zout in de beker. Giet daar vervolgens rustig alle olie op. Doe de staafmixer (terwijl deze nog uitstaat) in de beker tot helemaal op de bodem. Zet de staafmixer aan en beweeg deze heel langzaam naar boven. Dit duurt in totaal ongeveer ½-1 minuut. Eenmaal boven is je zelfgemaakte mayonaise klaar.
3. Breng de mayonaise op smaak met wat peper, citroensap en voeg de wasabi toe. Doe in een spuitzak.

Eindbereiding

Schep of spuit de sesamcilinder vol met zalmtartaar.

Presentatie

Voorverwarmde borden

wasabi-furikake
Eetbare bloemen



1. Leg de wakame-komkommer-sojabonensalade speels op het bord
2. Zet de sesamcilinder erop
3. Spuit de yuzu-ponzudressing mooi om het gerecht heen
4. Spuit de wasabi-mayonaise in mooie strepen (of in enkele toefjes).
5. Bestrooi het gerecht met wasabi-furikake.
6. Plaats er eetbare bloemen bij

Ref:

*Op basis van recept van Charly de Wijs van Restaurant Chef aan de Werf, Hilversum
Mayonaise receptuur van Rutger bakt.
Yuzu Ponzu receptuur van The Wasabi Company.*

2: Vegetarische Rendang

met mango ijs en jus van kokos en sereh



Uitserveren om: 21.00 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: ijsmachine

Ingrediënten voor 12 porties	Bereidingswijze
Rendang 3 lange rode Spaanse pepers/lombok merah 3 stengels citroengras/sereh 115 g (2 sjalotjes) /bawang 4 tenen knoflook/bawang putih 3 g (1,5 tl) komijnzaad/djinten 15 g laoswortel/lengkuas 4 cm gemberwortel/djahe 4 g (1,5 tl) geelwortelpoeder/kunyit 1 citroenblad/daun jeruk purut 6 kemirinoten Zonnebloemolie 1200 g spitskool 600 ml kokosmelk ca 25 ml ketjap manis ca. 20 ml sojasaus evt. wat sambal	Rendang 1. Brand de chilipepers voor de koolstoofpot met een gasbrander tot ze volledig geblakerd zijn en schraap met een mes het velletje eraf. 2. Kneus de stengels citroengras en leg een knoop in de stengels: houd ze apart. 3. Wrijf de voorbereide chilipepers, sjalot, knoflook, citroengras met de komijn, laos, gember, het geelwortelpoeder, citroenblad, de knoflook en kemirinoten in een cobek (vijzel of kleine keukenmachine) fijn tot een pasta (bumbu) 4. Bak de sjalotten in een middelhoge pan aan in een scheutje zonnebloemolie, voeg de bumbu toe en laat deze op laag vuur 3 minuten bakken, spatel de bumbu met een pannenlikker iedere minuut even om. 5. Voeg de stengels citroengras toe en blus alles af met de kokosmelk. Laat dit ca. een uur zachtjes inkoken. 6. Snijd de spitskool in 5 mm brede repen. 7. Bak de spitskool goudbruin in een pan en schep hem na het eerste uur door het ingedikte mengsel. Laat op laag vuur verder inkoken. Schep hem elk kwartier goed om. Na ongeveer 3 kwartier zou de spitskool gaar moeten zijn en de saus goed ingedikt. 8. Breng verder op smaak met wat ketjap, sojasaus en eventueel wat sambal 9. Bewaar in warmhoudkast indien nodig.
Aankleding van enoki & gebrande chilipeper 1/2 lange rode Spaanse pepers/lombok merah 15 g taugé 1 struik grote paksoi (minimaal 16 bladeren) 1 pakje enoki-paddenstoelen 1 bosje koriander	Aankleding van enoki & gebrande chilipeper 1. Blaker de chilipeper met een gasbrander of in een gasvlam en verwijder het velletje. Snijd het vruchtvlees in julienne. 2. Verwijder de vliesjes en eventueel de staartjes van de taugé. 3. Haal de bladeren los van de paksoi (1 pp) en snijd de nerf eruit. 4. Snijd de onderkant van de enoki eraf en snijd ze doormidden. Gebruik alleen de bovenkant. 5. Bewaar tot de eindbereiding in de koeling.

Jus van kokos, citroengras en korianderwortel 60 g (1) banaansjalot/bawang 1 teen knoflook/bawang putih 1 cm gemberwortel/djahe 1½ cm laoswortel/lengkuas 3 korianderwortels ½ lange rode spaanse pepers/lombok merah 1 stengels citroengras/sereh 1 citroenblad/daun jeruk purut 300 ml kokosmelk 1/2 limoen	Jus van kokos, citroengras en korianderwortel 1. Snijd de korianderwortel in stukjes en spoel ze goed in water om het zand uit te spoelen. 2. Pel de sjalot en de knoflook en snijd ze fijn. Houd de sjalot apart. 3. Wrijf de voorbereide knoflook, gember, laos, korianderwortel, chilipeper, het citroengras en citroenblad in een cobek (vijzel of kleine keukenmachine)) tot een pasta (bumbu). 4. Verhit een scheutje olie in een wadjan, smoor de sjalot hierin tot hij glazig is, voeg de bumbu toe en blus af met de kokosmelk 5. Laat inkoken tot een mooie jus. Breng de jus op smaak met versgeperst limoensap en zout.
Mango-ijs 220 g suikerwater = (110 g water en 110 g suiker) 1 gelatineblaadje 375 ml mangocoulis 4 g cortina (bindmiddel voor ijs)	Mango-ijs 1. Laat het gelatineblaadje 5 minuten in koud water weken tot ze zacht zijn 2. Verwarm voor het mango-ijs het water en de suiker in een pan op halfhoog vuur tot de suiker is opgelost. Zorg ervoor dat het suikerwater niet kookt! 3. Verhit de mangocoulis en roer het suikerwater erdoor. 4. Knijp als de temperatuur van de mangocoulis ruim 70 °C is het gelatineblaadje goed uit en roer ze door de coulis tot ze zijn opgelost. Zet de coulis koud weg en roer als hij goed koud is de cortina erdoor. 5. Draai de mangocoulis met een staafmixer glad en draai hem in een ijsmachine tot ijs volgens de instructie van de machine. 6. Als er ijs over is, dan doorgeven aan het dessert.
Eindbereiding	1. Bak de enoki heel kort in een droge pan. 2. Blancheer 16 mooie stukken paksoibladeren kort. (ca 1 minuut)
Presentatie <i>voorverwarmde borden</i> 	1. Leg een paksoiblad in het midden van het bord. 2. Schep de rendang met een kleine kookring op het blad (ca 90 g). 3. Garneer bovenzijde van de rendang-ring met enoki, tauge, gebrande chilipeper en wat koriander. 4. Zet er tot slot een mooie kleine quenelle van mango-ijs naast. 5. Voeg tot slot de jus van kokos en sereh toe. 6. Werk af met dun gescheden rode peper

3: Miso-glazuur kip sous-vide,



met courgettecrème, gebrande prei, pickle van daikon en wortel, misosaus en tempura van shiso-blad

Uitserveren om: 21.30 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: sous-vide circulator, salamander/grill, oven, frituurpan, keukenbrander, stoomoven, sauspan,

Ingrediënten voor 12 porties	Bereidingswijze
	Verwarm het sous-vide waterbad tot 68 °C.
Miso-glazuur en sausbasis:	Miso-glazuur en sausbasis:
75 g witte miso 60 ml lichte sojasaus 60 ml mirin 10 g (1,5 tl) honing 10 g (1 el) geraspte gember 1 teentjes knoflook 225 ml kippenfond 5 g (1 tl) yuzu-sap 15 g koude boter Optioneel: maïzena-papje	1. Fruit de geraspte gember en geperste knoflook kort in een beetje olie. Voeg de miso, sojasaus, mirin en honing toe en laat licht karamelliseren. 2. Verdeel het mingsel in tweeën. - De eerste helft is voor de saus. - Van de tweede helft is de eerste kwart voor de sous-vide en de tweede kwart voor het lak. Houd alles apart 3. Voeg de kippenfond toe aan de eerste helft voor de en kook in tot sausdikte. 4. Zeef de saus, voeg yuzu toe en monteer met de koude boter. Bind eventueel licht met een maïzena-papje.
Miso-kip:	Miso Kip
1200 g kippendijfilet (zonder bot, met vel) (Ca 95 g per persoon)	1. Vacumeer de kippendijen samen met een kwart van de miso-lak. 2. Gaar sous-vide gedurende 1 uur op 68 °C. 3. Zie verder eindbereiding
Crème van courgette:	Crème van courgette:
750 g courgette 150 g (3–4) sjalotten 75 ml Noilly Prat 115 ml karnemelk 3 g (1 tl) limoenzeste 1,5 g (½ tl) sinaasappelzeste 40 g koude boter 12 g (1–2 tl) honing Optioneel: 12 g (1 el) witte miso	1. Snijd de courgette en sjalot grof. 2. Fruit de sjalot licht aan, voeg courgette toe en stoof zachtjes gaar met een beetje honing. Blus af met Noilly Prat. 3. Pureer alles glad met karnemelk, limoenzeste, sinaasappelzeste en boter. 4. Houd warm in warmhoudkast.

Gebrande prei: 4 niet te dikke preien Zout en peper	Gebrande prei 1. Verwijder het loof en houd ongeveer 600 g preiwit over. 2. Brand de het witte gedeelte van de preien zwart met een keukenbrander. Dit kan eventueel ook onder de salamander. Verwijder de geblakerde buitenlagen. 3. Stoom de preien 5–6 minuten op 100 °C. 4. Snijd in nette tonnetjes en breng op smaak met zout en peper.
Pickle van daikon en wortel: 200 g daikon (rettich) 75 g wortels 150 ml rijstazijn 75 ml water 10 g suiker 2 g zout Optioneel: gember of citrusschil	Pickle van daikon en wortel 1. Snijd de daikon en wortel in fijne julienne van 1–2 mm dik en 3–5 cm lang. 2. Kook de rijstazijn, water, suiker en zout op. Giet over de julienne en laat minimaal 30–60 minuten marineren. 3. Bewaar in koeling.
Tempura van shiso-blad: 12 kleine shiso-bladeren (als groot dan halveren) 150 g bloem 225 ml ijskoud bruiswater Frituurolie Zout	Tempura van shiso blad 1. Zet de beslagkom in een andere kom met water en ijs zodat het beslag ijskoud blijft. 2. Meng de bloem met de ijskoude bruiswater tot een dun beslag. De dikte is goed als het in een dunne en vloeiende straal van een lepel afloopt. 3. Doop de shiso-bladeren in het beslag, laat overtollig beslag afdruipe.
Eindbereiding	Afwerking van de kip: Haal de kippendijen uit de sous-vide zak, dep ze heel goed droog. Droog ze een kwartiertje onder de warmhoud lamp op de pas. Lak dun in met de achtergehouden miso-glazuur (laatste kwart). Grill kort onder een salamander tot het vel krokant is. Snijd de kip in nette plakjes. Tempura Frituur krokant op 190 tot 200°C gedurende 15–20 seconden. Laat uitlekken op keukenpapier en zout licht.

Presentatie

Warme borden



1. Maak een spiegel van courgettecrème op het bord.
2. Leg daar de plakjes kip op.
3. Plaats een tempura shiso-blad boven op de kip.
4. Zet de tonnetjes gebrande prei rechtop erbij.
5. Voeg een tuiltje julienne-pickle toe.
6. Lepel de misosaus rondom.

Dessert: Kokos rijstebrij



met groene curry anglaise, mango sorbet en zwarte sesam krokantje.

Uitserveren om: 22.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: oven

Ingrediënten voor 12 porties

Bereidingswijze

Zwarte sesam krokant

70 g kristalsuiker
1 g pectine NH
40 g boter
25 g glucosestroop
2 g limoensap
75 g zwarte sesam
Zeste van een ½ limoen

Zwarte sesam krokant

1. Meng de suiker en pectine. Verwarm de boter en glucosestroop tot 50 °C. Voeg de suiker, het pectine mengsel, limoensap, limoenzeste en sesam toe. Strijk het mengsel dun uit op een bakmatje.
2. Bak op 165 °C
3. Maal het afgekoelde krokantje fijn in een keukenmachine

Groene curry anglaise

190 ml volle slagroom
55 ml volle melk
20 g groene curry pasta
45 g eigeel uit pak
30 g suiker

Groene curry anglaise

1. Doe de room, melk, groene curry pasta in een steelpan met zware bodem en verhit op middelhoog vuur. Breng zachtjes aan de kook en neem de pan van het vuur.
2. Doe het eigeel en suiker in een kom. Klop met een garde tot het mengsel witter is geworden en je bij het optillen van de garde een spoor op het oppervlak achterlaat.
3. Voeg langzaam de warme melk toe aan het eimengsel.
4. Giet de anglaise terug in de steelpan en klop op middelhoog vuur gedurende 7 minuten of tot de crème anglaise blijft plakken aan de achterkant van een lepel. Mengsel mag niet warmer worden dan 80 °C
5. Koel de anglaise terug in de koelkast

Mango Brunoise

3 rijpe mango's
5 kaffirlimoenblaadjes/ jeruk
purut
15 ml limoensap

Mango Brunoise

1. Schil en snijd de mango in blokjes van 0,5 bij 0,5 cm
2. marineer de blokjes voor een uur met de blaadjes en het sap.
3. Proef, als mango's niet heel rijp zijn, voeg dan evt. wat limoensap toe

Gebakken banaan

2 rijpe bananen
35 g (2 el) suiker

Gebakken banaan

1. Snijd de bananen in plakjes van 2 cm
2. Karameliseer de suiker tot goudbruin en bak hierin de bananen.

Kokos rijstebrij 150 g Thaise Jasmijnrijst 190 ml kokosmelk 265 ml volle melk 150 ml slagroom 15 g suiker	Kokos rijstebrij 1. Spoel de rijst 1 keer in koud water. Door het wegspoelen van een deel van de zetmeel voorkom je te papperig gekookte rijst. Laat de rijst kort uitlekken in een zeef. 2. Doe de kokosmelk en volle melk en de rijst in een pan en sluit goed af met een deksel. Breng aan de kook en zet het vuur op de laagste stand waarbij je de melk nog hoort pruttelen. 3. Test na 15 minuten. Is de rijst te nat, kook nog 5 minuten langer. Is de rijst te droog, voeg enkele eetlepels melk toe en kook ook 5 minuten langer. 4. Zet het vuur uit en laat de rijst 10 minuten staan. Ook nu de deksel erop houden zodat er geen stoom ontsnapt. Schep de rijst een paar keer om en doe de deksel er weer op. Laat de rijst afkoelen. 3. Klop de slagroom met de suiker luchtig en schep dit om met de afgekoelde rijstebrij.
Mango sorbet (optioneel)	Mango sorbet (optioneel) Gebruik hiervoor de sorbet voor de Rendang (als er over is)
Eindbereiding	.
Presentatie <i>Koude donkere gekleurde kommetjes</i> 	. Doe de rijstebrij in een ring, gevolgd door de mangobrunoise 2. Plaats het krokantje ertegenaan 3. Verdeel enkele schijfjes banaan 4. Top af met de sorbet 5. Omring het gerecht met de anglaise.