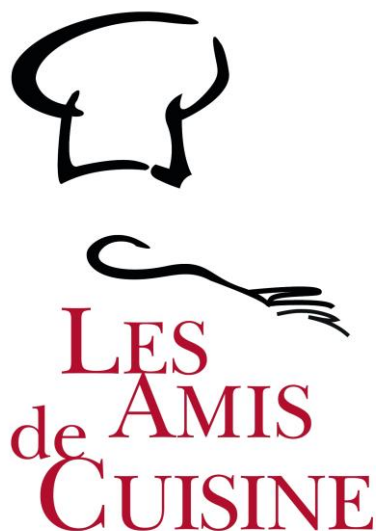




## Menu Juli/ Augustus 2026

### Thema:

*Het thema Aziatische rondreis met een Europese twist*

#### 1 Amuse: Eendenbonbons

met soja-gember met gefrituurde rijstvermicelli

#### 2 Sesamcilinder met zalm

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

#### 3 Eend met Thaise invloeden

met parel van groene tomaat, Taro emulsie, krokantje van rijstpapier en schuin van kokos.

#### 4 Vegetarische Rendang

met mango ijs en jus van kokos en sereh

#### 5 Miso-glazuurde kip sous-vide

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

#### 6 Kokosrijstebrij

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 Eendenbonbons



## *met soja-gember en gefrituurde rijstvermicelli*

*Uitserveren om: 19:30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: Steel(pannen), frituurpan, sauspan*

### Ingrediënten voor 16 porties

#### Eendenbonbon

300 g confit de canard  
Blik eendenvet (ter aanvulling en voor meerdere avonden)  
40 g sjalot  
1/2 tl kaneel  
3 kardemompeulen  
1 laurierblad  
100 g bloem  
250 ml gevogeltesfond  
Peper en zout

### Bereidingswijze

#### Eendenbonbon

1. Verwarm het eendenvlees uit het blik in een steelpan op heel laag vuur. Laat het vet goed van het vlees loskomen. Haal na 5 minuten de eend uit de pan en laat de eend 10 min rusten en pluk dan het vlees los, eventueel met twee vorken (het moeten draadjes zijn).
2. Laat 120 g van het eendenvet in de pan en vul aan tot 120 gaan uit een blik eendenvet (na gebruik terug in koelkast voor de volgende avonden). Fruit hierin de sjalot, laurier en de kardemompeulen. Voeg 100 g bloem toe en klop goed met de garde. Laat de bloem 2 minuten garen, haal daarna het laurierblad, kardemompeulen, kaneel etc. eruit.
3. Voeg de helft van de fond toe en klop tot de roux mooi bindt. Voeg dan de rest van de fond toe en klop opnieuw tot het mooi egaal en gebonden is. Roer het vlees door de roux. Zorg ervoor dat het vlees draadachtig blijft, het mag in geen geval een vleesbal worden.
4. Uitspreiden op een plaat om af te koelen en 5 minuten in de vriezer. Vorm 32 kleine bitterballen (2 pp van ~25 g) van de eenden ragout. Leg deze in een schaal en laat ze tot eindbereiding opstijven in de vriezer.

#### Soja-gember-saus

200 ml sojasaus (Kikkoman)  
100 ml water  
15 g (2 el) verse gember, fijn geraspt  
20 g (2 el) bruine basterdsuiker of honing  
30 ml (2 el) rijstazijn of limoensap (optioneel, voor frisheid)  
20 g roomboter – optioneel voor glans

#### Soja-gember-saus

1. Doe de sojasaus, geraspte gember, suiker (of honing) en water in een klein steelpannetje. Breng zachtjes aan de kook op middelhoog vuur, en laat daarna op laag vuur inkoken tot een siroopachtige consistentie (duurt 3–5 minuten). Roer regelmatig. Voeg optioneel de rijstazijn toe voor een zuurtje, en laat nog 30 seconden inkoken. Haal van het vuur en monteer eventueel met een klein klontje koude boter voor glans en ronde smaak. Zeef de saus als je een gladde textuur wilt, of laat de gemberstukjes erin voor een rustieker karakter.
2. Let op de saus moet stroperig zijn, niet te zout, en met een frisse kick van de gember.

---

### Paneren en frituren

100 g bloem,  
90 g eiwit  
200 g panko  
Frituurolie

---

### Gefrituurde rijstvermicelli

50 g dunne rijstvermicelli (vaak verkocht als “vermicelli” of “rice sticks” – let op dat het niet glasnoedels zijn!)  
Snufje zout, +  
Snufje vijf-kruidenpoeder of furikake voor na het frituren

---

### Eindbereiding

#### Presentatie

Granaatappelpitjes  
Microgreens (Koriander cress  
*Kleine borden op kamertemp*



---

### Paneren en frituren

1. Zet drie schaaltjes klaar: bloem, eiwit, panko.
  2. Rol de balletjes door bloem, dan eiwit, dan panko. Zorg dat ze goed bedekt zijn. Doe dit maar 1 keer.
- 

### Gefrituurde rijstvermicelli

1. Zorg dat de olie 190–200°C heet genoeg is: test met een klein stukje vermicelli – dit moet binnen 1 seconde opzwellen tot een wit, krokant vlokje.
  2. Breek de rijstvermicelli in porties van ca. 5–7 cm lang. Je hebt maar kleine plukjes nodig per portie. Gebruik ca. 3 gram rauwe vermicelli per portie.
  3. Frituur per plukje, max 5 seconden. Laat de stukjes voorzichtig in de olie zakken. Ze ploffen vrijwel direct op. Laat ze niet bruin worden!
  4. Haal ze er direct uit met een schuimspaan en laat uitlekken op keukenpapier.
  5. Bestrooi licht met zout of een vleugje specerij naar smaak (bijv. vijf-kruidenpoeder, gemberpoeder of furikake).
  6. bewaar tot serveren op de werkbank
- 

#### Bonbons:

1. Verhit de frituurolie tot 180 °en bak de bonbons in drie batches goudbruin (ca 4 minuten)
  2. Laat goed uitlekken op keukenpapier.
- 

1. Lepel een cirkeltje warme soja-gember-saus op elk bordje/lepel.
  2. Plaats twee bonbons erop met daarnaast een klein beetje gefrituurde rijstvermicelli (niet te veel).
  3. Werk af met granaatappelpitjes en microgreens.
  4. Serveer warm!
-

## 2: 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 16 porties

#### Yuzu-ponzudressing

60 ml yuzusap  
60 ml sojasaus  
30 ml (2 el) rijstazijn  
15 ml (1 el) mirin (optioneel,)  
1 klein stukje kombu (gedroogde kelp), ongeveer 2 centimeter lang  
1,5 g (2 el) bonitovlokken (optioneel, voor extra umami)

#### Salade

150 g wakame (puur, geen kruiden er al doorheen gemengd)  
120 g sojaboontjes (mag uit blik of uit de diepvries)  
½ komkommer

### Bereidingswijze

#### Yuzu-ponzudressing:

Een persoon start hiermee omdat de saus een uur nodig heeft om in te trekken, de 2<sup>e</sup> 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
2. Doe in een spuitflesje.

#### 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.

---

### Zalmvulling

500 g fijngehakte verse zalm  
(= ~30 gr pp)  
30 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.

---

### Sesamcilinderbeslag:

50 ml sap van een sinaasappel  
125 g boter  
100 g wit sesamzaad  
25 g zwart sesamzaad  
2 mespunten sambal  
66 g bloem  
200 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.
  4. 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.
-

---

## 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

*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.*

---

# 3: Eend met Thaise invloeden



Uitserveren om: 20.30 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: kidde, frituurpan

## Ingrediënten voor 16 porties

### De eendenborst:

8 wilde eendenborsten  
80 g (4 el) berghoning  
15 g (4 tl) Thaise sojasaus  
15 g (2 tl) geraspte gember  
2 g (1 tl) steranijspoeder

### Parel van groene tomaat

16 kleine groene tomaten  
200 ml kippenbouillon  
30 g (4 tl) geraspte gember  
10 g (2 tl) fijngehakte rode chili  
10 g (2 tl) rijstazijn  
Thaise vissaus  
4 g agar-agar

### Schuim

600 ml volvette kokosmelk  
16 verse limoenblaadjes  
2 g sojalecithine  
Zout

### Krokante rijstpapier

16 vellen dun rijstpapier  
10 g (4 tl) fijngemalen  
gedroogde zwarte (berg) thee  
(uit Vietnam)  
Neutrale frituurolie

## Bereidingswijze

### De eendenborst:

1. Kruis het vet van de 8 wilde eendenborsten in. Bak ze op de  
huidkant in een pan heel kort, heel heet, tot de huid iets knapperig is.  
2. Meng de 4 el berghoning met de 4 tl Thaise sojasaus, 2 tl geraspte  
gember en 1 tl steranijspoeder; lak de eend hiermee.  
3. Gaar vlak voor opdienen (ongeveer 6 minuten) in de oven op 180  
°C tot een kerntemperatuur van 54°C en laat het vlees daarna rusten.

### De parel van groene tomaat:

1. Hol de 16 kleine groene tomaten voorzichtig uit.  
2. Breng de 200 ml kippenbouillon aan de kook met de 4 tl geraspte  
gember, 2 tl fijngehakte rode chili, 2 tl rijstazijn, 1 tl Thaise vissaus en  
4 g agar-agar. Laat 2 minuten zachtjes doorkoken  
3. Vul de tomaten met dit mengsel en laat ze volledig opstijven in de  
koeling.

### Het schuim van kokos en limoenblad:

1. Infuseer en verwarm (niet koken) de kokosmelk met de  
limoenblaadjes minimaal 30 minuten. Zeef deze (zorg dat het  
mengsel volledig glad is en geen stukjes bevat, anders raakt de kidde  
verstopt) en voeg de sojalecithine en zout toe.  
2. Giet het warme mengsel in de kidde (vul deze niet tot de rand, laat  
ruimte voor het gas).  
3. Draai twee patronen erop. Schud krachtig. Plaats de kidde in de  
warmhoudkast op ongeveer 60°C.

### Krokante rijstpapier

1. Bestrooi de 16 rijstvellen met de 4 tl heel fijngemalen thee.  
2. Knip ze in gewenste vormen en frituur (180 °C) ze kort tot ze  
luchtig en goudbruin zijn.  
3. Laat uitlekken op keukenpapier  
4. Zet weg op kamertemperatuur.

---

**Taro emulsie**

800 g taroknol (of als dit niet besteld kan worden knolselderij),  
*Kokosbouillon voor de taro*  
400 ml kokosmelk,  
200 ml groentebouillon,  
2 stengels citroengras (gekneusd),  
3 cm verse galanga (of gember, in plakjes),  
4 limoenblaadjes,  
15 g (1 el) Thaise vissaus,  
5 g (1 tl) palmsuiker.  
80 g verse Vietnamese munt,  
200 ml neutrale olie,  
60 g (4 el) limoensap,  
Enkele druppels Thaise vissaus

---

**Gerookte paprika-olie**

200 ml neutrale olie  
8 g (4 tl) gerookte paprikapoeder

---

**Eindbewerking**

---

**Presentatie**

Verse Thaise basilicum  
Zwarte sesamzaadjes  
mosterdcress  
*Voorverwarmde bordjes*

---

**Taro emulsie**

1. Breng de kokosmelk, groentebouillon, het gekneusde citroengras, de galanga, limoenblaadjes, vissaus en palmsuiker aan de kook. Laat dit 15 minuten zachtjes trekken zodat alle smaken vrijkomen. Zeef de bouillon.
2. Schil de taroknollen (of knolselderij) en hak in grove stukken.
3. Kook de taro in de bouillon tot deze volledig gaar is.
4. Giet af en bewaar een klein beetje vocht. Pureer de taro in de high speed blender met de 80 g verse Vietnamese munt, 200 ml neutrale olie, 4 el limoensap en enkele druppels Thaise vissaus tot een volledig gladde, zijdezachte emulsie. Breng op smaak met een snuf zout.
5. Bewaar in warmhoudkast

---

**Gerookte paprika-olie**

1. Verwarm de neutrale olie zachtjes en voeg het gerookte paprikapoeder toe.
2. Laat de olie infuseren (dus niet koken) op laag vuur gedurende 10-15 minuten.
3. Zeef de olie en laat afkoelen.

- 
1. Snijd de eend in dunne plakken

---

**Presentatie:**

1. Trek een spiegel van de taro-emulsie op het bord.
  2. Schik de plakken eend in het midden.
  3. Plaats de gevulde tomaatparel en het rijstpapier-krokant naast de eend.
  4. Spuit het kokos-limoenbladschuim over het geheel.
  5. Druppel de paprika-olie eromheen en werk af met verse Thaise basilicum, zwarte sesamzaadjes en micro-mosterdcress.
-

## 4: Vegetarische Rendang

### *met mango ijs en jus van kokos en sereh*



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

#### **Ingrediënten voor 16 porties**

#### **Bereidingswijze**

##### **Rendang**

4 lange rode Spaanse pepers/lombok merah  
4 stengels citroengras/sereh  
150 g (3 sjalotjes) /bawang  
6 tenen knoflook/bawang putih  
4 g (2 tl) komijnzaad/djinten  
20 g laoswortel/lengkuas  
4 cm gemberwortel/djahe  
4 g (2 tl)  
geelwortelpoeder/kunyit  
1 kaffirlimoenblad daun jeruk purut  
8 kemirnoten  
Zonnebloemolie  
1500 g spitskool, in 5 mm brede repen  
800 ml kokosmelk  
Ca 50 ml ketjap manis  
Ca 25 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 kemirnoten 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 pannelikker 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 zonodig in de warmhoudkast

##### **Aankleding van enoki & gebrande chilipeper**

1 lange rode Spaanse pepers/lombok merah  
20 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 de peper 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 af en snijd ze doormidden. Gebruik alleen de bovenkant.
5. Bewaar tot de eindbereiding in de koeling.

---

### Jus van kokos, citroengras en korianderwortel

75 g (1) banaansjalot/bawang  
1 teen knoflook/bawang putih  
1 cm gemberwortel/djahe  
1½ cm laoswortel/lengkuas  
4 korianderwortels  
½ lange rode spaanse  
pepers/lombok merah  
2 stengels citroengras/sereh  
2 citroenblad/daun jeruk purut  
400 ml kokosmelk  
1/2 limoen

---

### Mango-ijs

250 g suikerwater = (125 g  
water en 125 g suiker)  
1 gelatineblaadje  
500 ml mangocoulis  
5 g cortina (bindmiddel voor ijs)

---

### Eindbereiding

---

### Presentatie

*Voorverwarmde borden*



---

### Jus van kokos, citroengras en korianderwortel

1. Snijd de korianderwortel in stukjes en spoel ze goed in water om zand uit te spoelen.
2. Pel de sjalot en de knoflook en snijd ze fijn. Houd de sjalot apart.
3. Wrijf de fijngehakte knoflook, gember, laos, korianderwortel, chilipeper, het citroengras en citroenblad in een cobek (vijzel of kleine keukenmachine) tot een pasta (bumbu).
3. 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 en laat inkoken tot een mooie jus. Breng de jus op smaak met versgeperst limoensap en zout.

---

### 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 instructie van de machine.
6. Als er ijs over is, dan doorgeven aan het dessert.

---

Bak de enoki heel kort in een droge pan. Blancheer 16 mooie stukken paksoibladeren kort.

- 
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
-

## 5: 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, mandoline*

### Ingrediënten voor 16 porties

### Bereidingswijze

#### Miso-glazuur en sausbasis:

100 g witte miso  
80 ml lichte sojasaus  
80 ml mirin  
14 g (2 tl) honing  
15 g (2 el) geraspte gember  
2 teentjes knoflook  
300 ml kippenfond  
5 g (1 tl) yuzu-sap  
15 g koude boter  
Optioneel: maïzena-papje

#### Miso-glazuur en sausbasis:

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 mengsel in tweeën:
  - de eerste helft is voor de saus
  - van de tweede helft is een kwart voor de sous videzakken en de andere kwart voor de lak
3. Voeg de kippenfond aan de eerste helft van de saus toe 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:

1500 g kippendijfilet (zonder bot, met vel)  
(Ca 95 g per persoon)

#### Miso Kip

1. Vacumeer de kippendijen samen met een kwart van de miso-saus.
2. Gaar sous-vide gedurende 1 uur op 68 °C.
3. Zie verder eindbereiding.

#### Crème van courgette:

1000 g courgette  
200 g (3–4) sjalotten  
100 ml Noilly Prat  
150 ml karnemelk  
3 g (1 tl) limoenzeste  
1,5 g (½ tl) sinaasappelzeste  
40–60 g koude boter  
15 g (1–2 tl) honing  
Optioneel: 15 g (1 el) witte miso

#### Crème van courgette:

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 inclusief loof  
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

---

**Tempura van shiso-blad:**

16 kleine shiso-bladeren (als groot dan halveren)  
150 g bloem  
225 ml ijskoud bruiswater  
Frituurolie  
Zout

---

**Eindbereiding**

---

**Gebrande prei**

1. Verwijder het groene loof. Houd 600- 800 g preiwit over.
2. Brand 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**

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.
3. Giet over de julienne en laat minimaal 30–60 minuten marineren in de koeling.

---

**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 het ijskoude bruiswater tot een dun beslag. De dikte is goed als het in een dunnen en vloeiende straal van een lepel afloopt.
3. Doop de shiso-bladeren in het beslag, laat overtollig beslag afdruipe.

---

**Afwerking van de kip:**

Haal de kippendijen uit de sous-videzak, dep ze heel goed droog. Droog ze een kwartiertje onder de warmhoudlamp op de pas. Lak dun in met de achtergehouden miso-saus (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



---

## Opmaak van het bord:

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:

## Ingrediënten voor 16 porties

## Bereidingswijze

### Zwarte sesam krokant

90 g kristalsuiker  
2 g pectine NH  
50 g boter  
30 g glucosestroop  
2 g limoensap  
100 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, limoenezeste en sesam toe. Strijk het mengsel dun uit op een bakmatje.
2. Bak op 165 °C in de oven
3. Maal de afgekoelde krokant fijn in een keukenmachine.

### Groene curry anglaise

250 ml volle slagroom  
70 ml volle melk  
25 g groene curry pasta  
60 g eigeel uit pak  
40 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. Het mengsel mag niet warmer worden dan 80 °C
5. Koel de anglaise terug in de koelkast

### Mango-brunoise

4 rijpe mango's  
5 kaffirlimoen blaadjes/ daun  
jerut purut  
15 ml limoensap

### Mango-brunoise

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

---

### Kokos rijstebrij

200 g Thaise Jasmijnrijst  
250 ml kokosmelk  
350 ml volle melk  
200 ml slagroom  
20 g suiker

---

### Kokos rijstebrij

1. Spoel de rijst 1 keer in koud water Door het wegspoelen van een deel van het 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.
5. Klop de slagroom met de suiker luchtig en schep dit om met de afgekoelde rijstebrij.
6. Bewaar op kamertemperatuur;

---

### Gebakken banaan

3 rijpe bananen  
45 g (4 el) suiker

---

### Gebakken banaan

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

---

### Mango sorbet (optioneel)

---

### Mango sorbet (optioneel)

Gebruik hiervoor de sorbet voor de Rendang (als er over is)

---

### Eindbereiding

---

#### Presentatie

*Donker gekleurde koude kommetjes*



1. Doe de rijstebrij in een ring, gevolgd door de mangobrunoise
2. Plaats het krokantje ertegenaan
3. Verdeel enkele schijfje banaan
4. Top af met de sorbet
5. Omring het gerecht met de anglaise.