

Een zomerse avond vol verrassingen

Het is een warme junidag wanneer de leden van de kookclub samenkomen. De tuin is zomers aangekleed, met tafels vol bloemen, lichtjes die straks zullen gaan branden, en glazen die alvast klinken bij het eerste welkom. Er hangt een verwachtingsvolle spanning in de lucht — dit is het junimenu, het menu waar wekenlang aan is gesleuteld, geproefd en bedacht.

De avond begint met een frisse, elegante ceviche van koolrabi, rode bes en rabarber. Zodra het op tafel verschijnt, worden de eerste blikken uitgewisseld, nieuwsgierig en verrast. De knapperigheid van de koolrabi, het zuurzoete accent van rode bes en de licht bittere scherpte van rabarber zetten meteen de toon. Dit is geen gewoon amuse, dit is een belofte.

Dan volgt het voorgerecht: knoflookgarnalen met een salade van aardbei en zeekraal. Het bord is een zomers kunstwerk: sappige garnalen glanzen in hun knoflookolie, de aardbeien brengen zoetheid en de zeekraal zorgt voor een zilte, knapperige noot. Bij elke hap klinken er zachte geluiden van goedkeuring aan tafel. De gerechten weten iedereen te verrassen — het is een combinatie die zingt van zomer en zee.

Als tussengerecht verschijnt de Spaanse pastasalade. Op tafel komt een schaal vol kleur en geur: paprika, olijven, kruidige chorizo, pasta die precies beetgaar is. Bij elke hap proef je de zon, proef je de vakantie, proef je het zuiden. Het gesprek aan tafel komt los, er wordt gelachen en nagepraat over herinneringen aan zomers in Spanje.

Het hoofdgerecht brengt een moment van stilte: lamsvlees met muntpesto en kruidenboter. Het vlees is perfect gegaard, zacht en vol smaak, de kruidenboter smelt eroverheen, en de muntpesto geeft een frisse, groene toets die het gerecht optilt. Er wordt aandachtig gegeten, genoten, en af en toe leunt iemand achterover met een tevreden glimlach.

Dan volgt het dessert, een luchtige en vrolijke afsluiter: Eton Mess van ananas, limoen-dragon sorbet en slagroom. Het bord is een klein tropisch feestje: zoet, fris, kruidig, romig, alles tegelijk. Het tovert bij iedereen een glimlach op het gezicht, en de laatste hap voelt als de kers op een onvergetelijke avond.

De nacht valt langzaam en aan tafel klinken glazen opnieuw — op vriendschap, op kookplezier, op een avond die precies zo zonnig en warm is als het juni-menu zelf.

Juni 2025



Ceviche van koolrabi rode bes en rabarber



Ingrediënten

Voor 14 Person(s)

Gepekelde sjalot

3 stuks banaan sjalot

150 ml natuurazijn

150 gram suiker

1 eetlepel inmaakkruiden

rabarber

1 steel rabarber

75 ml rode wijnazijn

75 gram suiker

rabarbergel

2 stelen rabarber

125 gram suiker

100 ml natuuraazijn

kappa gelification

Johannesbrood (locust bean)

koolrabi

2 stuks koolrabi

1 koffielepel sushi seasoning

3 koffielepels sesamolie

Tofu-emulsie

125 gram Silken tofu

35 gram scherpe mosterd (Coleman's)

2 gram Xanthaan gom

35 gram witte wijnazijn

25 ml zonnebloemolie

Vinaigrette

1 bakje rode aalbes

50 ml pekelsap van de sjalot

1 eetlepel olijfolie extra vergine

Presentatie

1 bakje rode bes

50 gram radijs

Recept

1. **Gepekeldde sjalot:** Snijd de sjalotten in dunne (hele) ringen.
2. Maak een pekel van gelijke delen azijn en suiker en voeg 1 eetlepel inmaakkruiden toe.
3. Breng het mengsel aan de kook, voeg vervolgens de sjalotringen toe en zet van het vuur.
4. **Rabarber:** Snijd de rabarber brunoise (8x8x8 mm).
5. Maak een pekel van gelijke delen rode wijnazijn en suiker.
6. Breng aan de kook en voeg de blokjes rabarber toe. Zet meteen van het vuur en laat één minuut trekken.
7. Giet af door een zeef en zet zowel de rabarber als de pekel opzij.
8. Voeg de pekel toe aan de brunoise, zodra deze is afgekoeld.
9. **Rabarbergel:** Maak sap van de rabarber in de sapcentrifuge van de Magimix.
10. Spoel de neteldoek met lauwwarm water (om de eventuele zeepresten eruit te halen).
11. Zeef dan het sap door een neteldoek.
12. Meng azijn en suiker tot een aangenaam zoete vloeistof.
13. Weeg de hoeveelheid vloeistof en voeg 1% Kappa en 0.3% johannesbrood toe.
14. Breng roerend aan de kook samen met het rabarbersap en laat 2 minuten tegen de kook aan en stort in een kom.
15. Laat opstijven.
16. Draai tot een gel en zet opzij in een spuitzak.
17. **Koolrabi:** Snijd dunne ronde plakjes van de koolrabi op de mandoline.
18. Blancheer de rondjes kort in kokend water, zodat ze soepel zijn, maar nog wel een bite hebben.
19. Koel terug op ijswater en droog de rondjes.
20. Marineer de rondjes in een schaal met de sushi seasoning en sesamolie.
21. Vlak voor uitserveren: Laat de koolrabi rondjes uitlekken.
22. **Tofu emulsie:** Gebruik de staafmixer.
23. Verkruimel de tofu samen met de mosterd, xanthaangom en azijn.

24. Voeg op een hoge stand geleidelijk de olie toe, tot er een emulsiesaus is ontstaan.
25. Doe over in een spuitzakje.
26. **Vinaigrette:** Haal de sjalotten uit de pekkel en zet opzij.
27. Zeef de pekkel door een neteldoek (neteldoek spoelen met lauwwarm water).
28. Kook de pekkel op met 1 bakje rode bessen, tot ze kapot gaan.
29. Wrijf door een zeef.
30. Maak van 50 ml van deze vloeistof met olijfolie een vinaigrette.
31. Breng op smaak met zout en peper.
32. Snijd de radijsjes in flinterdunne schijfjes en zet weg tot gebruik in ijswater.
33. **Presentatie:** Dresseer enkele koolrabi rondjes op een bord.
34. Bedruip licht met de vinaigrette.
35. Schik de sjalot ringen, rabarber brunoise en rode bessen op de rondjes.
36. Verdeel wat puntjes gel en tofu-emulsie over het bord.
37. Werk af met wat schijfjes radijs.

Knoflook Garnalen met een salade van Aardbei en Zeekraal



Copyright <https://kookclublcc.nl/>

Ingrediënten

Voor 14 Person(s)

Salade van Aardbei en Zeekraal

500 gram aarbeien

500 gram cherry tomaat tros l'amuse

4 eetlepels witte balsamico azijn

100 gram zeekraal

zwarte peper

2 eetlepels honing

2 eetlepels olijfolie

Knoflookgarnalen

42 stuks grote garnaal, gepeld en zonder darmkanaal

9 eetlepels olijfolie vergine

8 tenen knoflook

2 stuks jalapeño peper

paprika poeder

2 stuks limoen

Zout

zwarte peper

0.5 bos verse koriander/ platte peterselie

75 gram boter

Recept

1. **Salade van Aardbei en Zeekraal:** Was de aardbeien, halveer deze en doe in een grote schaal.
2. Snijd de tomaatjes doormidden, verwarm de halve tomaatjes 5 minuten met witte balsamicoazijn in een koekenpan op een laag vuur en laat afkoelen.
3. Verwijder eventueel aanwezige houterige delen van de zeekraal, blancheer de zeekraal één minuut in kokend water en spoel direct onder koud water af.
4. Doe de tomaten bij de aardbeien in de schaal en voeg de zeekraal toe.
5. Meng met de honing en de olijfolie.
6. **Knoflookgarnalen:** Verwarm het sous-vide waterbad op 55°C.
7. Doe de garnalen met wat olijfolie en gepelde grofgehakte knoflook in een vacumeerzak.
8. Als het waterbad op 55°C is, doe dan de zak met garnalen in zijn geheel in het waterbad en verwarm gedurende 20

minuten.

9. De garnalen zijn dan gelijkmatig roze van kleur .Zo niet dan nog 5 minuten langer verwarmen.
10. Leg de garnalen op een bord en vang het kookvocht op in een kleine kom en zet opzij.
11. Verhit de olie. Snijd de knoflook in dunne plakjes en bak deze op een matig tot laag vuur gedurende 3 - 5 minuten goudbruin.
12. Halveer de pepers, verwijder de zaadjes en zaadlijsten en snijd in halve ringetjes.
13. Voeg de pepertjes, de paprikapoeder en garnalen toe.
14. Bak het mengsel circa 2 minuten, niet te lang, tot de garnalen aan beide kanten iets donkerder roze zijn; roer af en toe met een lepel.
15. Voeg de boter, het achter gehouden kookvocht van de garnalen en het limoensap (ongeveer 30 milliliter) toe en haal de pan van het vuur.
16. Roer tot de boter gesmolten is.
17. Voeg naar smaak zout en peper toe.
18. **Presentatie:** Schik de zeekraal aardbeisalade op een rond bord.
19. Leg hier 3 garnalen per persoon bovenop.
20. Schep er twee eetlepels saus overheen.
21. Bestrooi met wat fijngehakte koriander of platte peterselie.

Spaanse pastasalade



Ingrediënten

Voor 14 Person(s)

Pasta salade

75 gram sla melange

350 gram farfalle pasta

350 gram cherry tomaatjes

2 stuks puntpaprika

300 gram chorizo

300 gram manchego

1 stuks rode ui

180 g Zwarte olijven

1 stuks granaatappel

150 gram pancetta (plakjes)

Dressing

9 eetlepels olijfolie extra vergine

0.5 rode peper

3 theelepel oregano (gedroogd)

peper en zout

Broodcroutons

4 sneetjes casinobrood

olijfolie

zeezout

Recept

1. **Pasta:** Breng een pan met een ruime hoeveelheid water aan de kook.
2. Voeg de pasta toe en kook deze gaar in ca. 11 minuten (check de verpakking).
3. Spoel af met koud water en laat de pasta uitlekken. Meng er wat olijfolie doorheen zodat de pasta niet gaat plakken.
4. **Pasta salade:** Snijd de chorizo in reepjes en bak deze knapperig in een een droge koekenpan.
5. Droog de stukjes chorizo op keukenpapier.
6. Maak de pancetta plakjes knapperig in een oven op keukenpapier van 200 graden in ca. 8-10 minuten.
7. Laat de plakjes afkoelen en breek ze vlak voor het opmaken van de salade in stukjes.
8. Leg weg tot gebruik.
9. Halveer de cherrytomaatjes en bestrijk de helft met olijfolie en zet deze in een oven bij 200 graden om te roosteren, gedurende 12-15 minuten.

10. Snijd de puntpaprika in dunne ringen, rode ui en manchego in kleine stukjes.
11. Snijd de granaatappel middendoor en tik de pitjes er uit.
12. **Croutons:** Snijd de korsten van het brood en snijd er vervolgens blokjes van.
13. Pers twee tenen knoflook uit.
14. Doe de knoflook in de olijfolie.
15. Bestrijk de blokjes met de knoflookolijfolie.
16. Bak de croutons op een matig vuur goudbruin en laat ze uitlekken op keuken papier.
17. Bestrooi de croutons met zeezout.
18. **Dressing:** Snijd voor de dressing de rode peper heel fijn en meng met de olijfolie, oregano en peper en zout.
19. **Presentatie:** Meng vlak voor serveren de pasta met de chorizo, pancetta, granaatappelpitjes, cherrytomaatjes, puntpaprika, rode ui, manchego en de dressing.
20. Voeg per bord een handje sla toe en vervolgens de pastasalade.
21. Maak de pastasalade af met een paar olijven en blaadjes gemengde sla.

Lamsvlees met muntpestou en kruidenboter



Ingrediënten

Voor 14 Person(s)

Lamsvlees

14 stuks lamsschenkels

28 stuks citroentijmblaadjes

20 stuks salieblaadjes (eigen tuin)

28 teentjes knoflook

6 stengels bosui

280 ml witte wijn

500 gram roomboter

zout en peper

aluminiumfolie (dik)

Gekookte wortelen

42 wortelen met loof (bospeen klasse 1)

Bloemkoolpuree

1 stuks bloemkool

2 teentjes knoflook

60 gram boter

zout en peper

Pistou

25 stuks muntblaadjes

170 gram walnoten

2 tenen knoflook

200 milliliter olijfolie(extra vergine)

Bloemkoolsteak

1 stuks bloemkool

2 eetlepels paprikapoeder

zout en peper

2 eetlepels olijfolie

Recept

1. ***Beginnen met de lamsschenkel!!***
2. ***Lamsvleesbereiding:*** Verwarm de oven op 180°C.
3. Scheur vellen aluminiumfolie, vouw deze dubbel, zodat daar ruim een lamsschenkel inpast.
4. ***Kruidenboter:*** Meng 500 g roomboter met citroen tijmblaadjes en fijngesneden salie blaadjes.

5. **Lamsschenkel:** Wrijf de schenkels royaal in met peper en zout en snijd van onder naar boven in tot aan het bot, zodat er een opening ontstaat.
6. Leg elke schenkel op een beboterd aluminium vel en schep de kruidenboter in de opening.
7. Verdeel de fijngesneden lente-ui over de met kruidenboter gevulde schenkel en steek 2 tenen knoflook in de kruidenboter.
8. Voeg bij iedere schenkel een eetlepel witte wijn toe.
9. Vouw de aluminiumfolie goed dicht.
10. Vouw een tweede stuk aluminiumfolie zo strak mogelijk om de ingepakte schenkel en plaats in de oven.
11. Laat het vlees zo lang mogelijk maar minimaal 2 uur gaar worden in de oven.
12. De kerntemperatuur moet ongeveer 98 graden zijn dus goed gaar.
13. **Pistou:** Doe de munt blaadjes met de walnoten en de resterende teentjes knoflook en 2 eetlepels olijfolie per persoon in een beker en pureer met een staafmixer tot een mooie pistou (= soort pesto).
14. Mocht de pistou wat bitter zijn doe er dan heel voorzichtig wat honing in.
15. **Gekookte wortelen:** Snij het loof tot ca. 1,5 cm af.
16. Schraap de wortelen voorzichtig af, zodat ze mooi oranje worden en spoel ze af.
17. Kook de wortelen met wat suiker en zout gedurende 6-8 minuten in kokend water tot ze beetgaar zijn.
18. Giet voorzichtig af, zodat de wortelen heel blijven
19. **Bloemkoolpuree:** Maak de bloemkool schoon en ontdoe van eventuele zwarte en bruine pitjes.
20. Snij de bloemkool inclusief de stronken in kleine stukjes.
21. Kook de bloemkool in ongeveer 10-15 minuten gaar en giet af. **Let op: Goed laten uitlekken.**
22. Mix in een grote kom de gekookte bloemkool met boter en fijngemalen knoflook met een staafmixer tot een fijne puree.
23. Dit kan ook in een blender of met de robocot.
24. **Bloemkoolsteak:** Verwarm de oven voor op 180°C.

25. Verwijder de bladeren van de bloemkool.
26. Snijd dikke plakken uit het midden van elke bloemkool.
27. Roer het paprikapoeder los met een scheutje olijfolie en kruid met peper en zout.
28. Verhit een grillpan.
29. Kwast de bloemkoolplakken in met de marinade.
30. Gril de bloemkool aan beide kanten op de grillpan.
31. Leg ze daarna op een met bakpapier beklede ovenplaat en laat nog 10 minuten in de oven verder garen.
32. **Presentatie:** Zet op het midden van het bord een veeg bloemkooppuree.
33. Plaats de lamsschenkel in het midden van de puree rechtopstaand.
34. Serveer daarnaast de pistou.
35. Dresseer naast het vlees de worteltjes en de halve bloemkoolsteak.
36. Sprenkel er wat van het vleesnat overheen.

Eton Mess van Ananas Limoen-dragon Sorbet Slagroom



Copyright <https://kookclublcc.nl/>

Ingrediënten

Voor 14 Person(s)

Limoen-dragon sorbe

6 stuks limoen

185 gram suiker

315 gram water

0.75 gram agar-agar

0.75 gram Johannesbrood (locust)

1 gram cortina

4 takjes dragon

1 eetlepel graanjenever

Meringue

4 stuks eiwit

250 gram suiker

150 gram witte chocolade

Ananas

1 stuks ananas

50 gram suiker

50 gram water

0.5 stuk rode peper (ca 2 cm)

gember (1 cm)

Slagroom

500 gram room

50 gram poeder suiker

Presentatie

slagroom

0.25 bos dragon

Recept

1. **Limoen-dragon sorbet:** Zet een 1/2 gastronoombak en een grote kom met ijs met daarin de beker van een blender in de vriezer om voor te koelen.
2. Koel de ijsmachine voor, doe 1 eetlepel jenever tussen de keteltjes en smeer ca 1 g Cortina aan het roerwerk (als lippenbalsem op je lippen).
3. Rasp van drie limoenen de schil en zet opzij.
4. Pers de limoenen uit tot je 150/175 g sap hebt.

5. Voeg 185 g suiker en 315 g water bij elkaar.
6. Voeg hier 0,75 g agar-agar en 0,75 g Johannesbrood aan toe.
7. Roer krachtig door en verwarm tot ca 85°C.
8. Laat enkele minuten op die temperatuur en koel daarna snel af door over te gieten in de beker van een blender die op ijs is voorgekoeld.
9. Voeg 150/175 g limoensap, de limoenrasp en dragonblaadjes toe.
10. Blender nu krachtig tot de dragonblaadjes verkleind zijn, maar nog wel te herkennen als (stukjes van) blaadjes.
11. Giet in de draaiende ijsmachine en draai er ijs van..
12. Portioneer het ijs, zodra het ijs de juiste consistentie heeft.
13. Plaats in de vriezer op de 1/2 gastronoombak, afgedekt met huishoudfolie.
14. **Meringue:** Klop de eiwitten in de Kitchen-aid met de ballongarde wat los.
15. Voeg met tussenpozen van enkele minuten in drie keer de suiker toe, klop op volle snelheid.
16. Zodra de eiwitten stijf geklopt zijn: doe de eiwitten over in spuitzakken met een spuitmondje met grote gladde opening.
17. Spuit op bakpapier of siliconen matten zeer grote doppen schuim (diameter ca 5 cm; 1 pp) (grote spuitmond en de spuitzak laag houden).
18. Spuit wat extra doppen om te testen of ze goed zijn.
19. Bak de meringue in de oven af op 100°C.
20. **Ananas:** Maak een stroop van ca 50 g suiker en 50 g water, doe hierin enkele plakjes gember en verwarm roerend tot alle suiker is opgelost.
21. Maak de ananas schoon en snijd in grove brunoise.
22. Vang het sap van het snijden op.
23. Doe in een vacuümzak, voeg er het ananassap, het pepertje en de suikerstroop toe.
24. Trek vacuüm, verwarm ca een half uur op ca 80°C en koel daarna terug.
25. Zet tot gebruik in de koeling.
26. **Slagroom:** Breng de room op smaak met de poedersuiker **(vooral niet te zoet!)**

27. Doe de slagroom in de sifon, sluit deze en pers er twee stikstofpatronen op.
28. Zet tot gebruik in de koelkast.
29. **Meringue (15 minuten voor uitserveren):** Werk zo koel mogelijk.
30. Smelt de witte chocolade in de magnetron of au bain-marie.
31. Schaaf met de microplane aan de top de meringue-doppen een vlak kantje.
32. Kwast een laagje witte chocolade op de bodem van de meringue-doppen.
33. Werk verder in de koelcel.
34. Doe een druppel witte chocolade in elk glas en zet de meringuedop ondersteboven in die druppel chocolade.
35. Laat de chocolade hard worden.
36. Werk voorzichtig zodat de meringue-dop vastgeplakt blijft op het bord.
37. **Presentatie:** Giet de ananas af door een zeef en vang het sap op, laat de ananas uitlekken op een doek en verwijder het pepertje en de gemberplakjes.
38. Snijd de dragon in fijne sliertjes.
39. Doe een laag van blokjes ananas op de meringue (op de witte chocolade).
40. Maak een 'holletje' in het midden. Doe hierin een bolletje ijs.
41. Schud de sifon krachtig.
42. Top het ijs en de ananas af met slagroom.
43. Strooi er wat van de sliertjes dragon over en serveer direct.