

Een Lenteavond in Witte Gloed

De avondzon wierp haar laatste gouden stralen over het terras, waar de glazen fonkelden en de gasten zich verzamelden rond een feestelijk gedekte tafel. Het was geen gewone avond – het was een ode aan de lente, aan het witte goud, aan smaak en vriendschap.

De Amuse – Een voorzichtige fluistering van de lente

Een elegant nestje asperges tagliatelle, besprekeld met fluweelzachte morieljeroom, werd als eerste geserveerd. De zachte bite van de asperge, de diepe aardse toon van de morieljes – het was alsof de lente zelf voorzichtig haar sluier oplichtte en een eerste kus gaf. Er werd nog niets gezegd, enkel geproefd. En dat was genoeg.

Het Voorgerecht – De zee in galakleed

Daarna een pracht van een bord: gepocheerde heilbot, parelwit en glanzend, badend in een zijdezachte champagne-kaviaarsaus. Het was luxe in balans – delicaat en verfijnd. De luchtigheid van de saus, de ziltige knipoog van de kaviaar. “Alsof je dineert op een wolk boven zee,” fluisterde iemand. En iedereen glimlachte.

Het Tussengerecht – De aardse kern

Een gedurfde combinatie volgde: pomme pavé, perfect gelaagd en goudbruin, begeleid door een tartaar van fijne steak en knapperige witte asperges. Een spel van texturen, een dans van contrasten. Rauw en geraffineerd. “Dit gerecht heeft lef,” zei een gast. “En karakter.” De lente toonde haar kracht.

Het Hoofdgerecht – Majesteit in marmer

Toen kwam het kroonjuweel: een sappige entrecôte, rosé vanbinnen en met liefde gegrild, geflankeerd door een rouleau van witte asperge, pommes fondant en gegrilde asperges. De volle smaken zongen samen als een harmonieus koor – krachtig, zacht, verfijnd. Het witte goud had zijn hoogtepunt bereikt.

Het Nagerecht – Zoete lenteverleiding

En tenslotte: Strawberry Dreams. Een droom op een bord. Fris, fruitig, luchtig en speels. De aardbeien, misschien geplukt bij zonsopgang, zweefden op wolkjes van room en zoet. Een zachte landing na een reis vol smaken. De lente nam afscheid met een glimlach.

Toen de avond viel, bleef de tafel nog lang gevuld met verhalen, gelach en het zachte rinkelen van glazen. Dit was geen diner – dit was een herinnering die voortleefde in geur, smaak en gevoel. Een ode aan het witte goud en alles wat lente kan zijn.

Voor jullie het mei menu geniet ervan.

Tafelschikking Mei 2025



Asperges tagliatelle met morieljeroom



Copyright <https://kookclubcc.nl/>

Ingrediënten

Voor 14 Person(s)

Asperge tagliatelle

14 stuks Hollandse groene asperges (dik)

Morieljeroom

20 gram gedroogde morieljes (zonder staart)

20 gram gedroogde morieljes staartjes

20 gram boter

3 stuks sjalot

3 tenen knoflook

150 ml madera

50 milliliter slagroom

1 scheutje citroensap

1 eetlepel dragonblaadjes

14 toefjes kervel

Recept

1. **Morieljes:** Week de morieljes 30 minuten in 250 milliliter heet water (ze moeten net onderstaan).
2. Vang het weekvocht op met behulp van een zeef boven een kom. Laat de morieljes uitlekken en bewaar het weekvocht.
3. Laat het weekvocht een tijdje staan, zodat eventueel aanwezig zand naar de bodem zakt.
4. Dompel de morieljes vervolgens gedurende 1 minuut in kokend water en laat ze uitlekken.
5. Halveer de morieljes.
6. **Tagliatelle:** Snijd harde uiteinden van de asperges af en schil het onderste deel.
7. Snijd de asperges met een mandoline of dunschiller in lange dunne tagliatelle.
8. Zet tot gebruik afgedekt in de koelkast.
9. **Morieljeroom:** Snijd de sjalotten en de knoflook fijn.
10. Smelt de boter in een pan op laag vuur.
11. Voeg de sjalotten, knoflook en een snufje zout toe.
12. Smoor ze afgedekt en af en toe roerend in 10 minuten glazig.
13. Voeg de madera toe, draai het vuur hoger en kook in tot 1/3.
14. Giet het weekvocht af en zorg ervoor dat je geen onzuiverheden van de bodem meeneemt.
15. Doe de geweekte paddenstoelen, 75 ml van het weekvocht, de room en een snufje zout bij de sjalot in de pan.
16. Breng de vloeistof tegen de kook en laat zachtjes inkoken tot een licht gebonden saus.
17. Proef of de morieljes gaar zijn.
18. Neem van het vuur.

19. Rits de blaadjes van de steeltjes van de dragon en hak deze fijn.
20. Breng de saus op smaak met een kneepje citroensap en de fijngehakte dragon.
21. Houd hem tot gebruik afgedekt warm in de warmhoudkast.
22. **Asperge tagliatelle:** Breng een pan met water aan de kook met wat zout.
23. Blancheer de asperge tagliatelle beetgaar.
24. Laat goed uitlekken.
25. **Presentatie:** Verdeel de tagliatelle over de verwarmde borden.
26. Schep de morieljeroom over en rond de tagliatelle.
27. Bestrooi met wat toefjes dragon.

Gepocheerde heilbot met "champagne" kaviaarsaus



Copyright https://kookclubcc.nl/

Ingrediënten

Voor 14 Person(s)

Cava kaviaarsaus

500 ml visfond (15 gram geconcentreerd)

500 ml cava brut (la gresca)

50 ml slagroom

100 gram roomboter

25 gram kaviaar

Heilbot

850 gram heilbotfilet

4 blokjes visbouillon (Knorr)

zout

Pastinaakcrème

3 stuks pastinaken

75 gram roomboter

300 milliliter slagroom

150 milliliter water

peper en zout

Asperges en doperwten

14 stuks witte asperges AA

125 gram doperwten

0.5 bosje bieslook

25 gram kaviaar

Recept

1. **Pastinaakcrème/groenten:** Schil de pastinaken en snijd ze in blokjes.
2. Doe in een pan de boter, slagroom, zout en water en voeg de pastinaak toe.
3. Laat zachtjes gaar koken.
4. Giet iets af en vang het vocht op.
5. Pureer in de blender tot een zalf en voeg eventueel nog wat opgevangen vocht toe.
6. Kook de doperwten in water met wat zout net gaar. Giet af en zet terzijde.
7. Schil de asperges, snijd de onderekinden eraf en kook ze tien minuten. Zet terzijde.
8. **Saus:** Breng de visfond met de Cava aan de kook.
9. Laat tot de helft inkoken.

10. Voeg de room toe en laat verder inkoken tot een gebonden saus. Zet opzij.
11. **Heilbot:** Breng 2 liter water net niet aan de kook en los de visbouillonblokken daarin op.
12. Snijd de heilbot in 14 stukken.
13. Pocheer de vis 5-6 minuten in de visbouillon.
14. **Voor het uitserveren:** Verwarm de pastinaakcrème en de asperges.
15. Verwarm de doperwten in een koekenpan in een beetje boter.
16. Verwarm de saus en klop de klontjes boter er door.
17. Schep 25 gram van de kaviaar door de saus.
18. **Presentatie:** Verdeel de pastinaakcrème over de borden.
19. Leg het stuk heilbot erop.
20. Leg daar een asperge en wat doperwten bovenop.
21. Schep er een klein schepje van de overige kaviaar op.
22. Schep de saus eromheen.
23. Garneer met 2 spruiten bieslook.

Pomme pavé met steak tartaar en witte asperges



Copyright https://kookclubcc.nl/

Ingrediënten

Voor 14 Person(s)

Gel van rode ui

500 gram rode uienringen

500 gram sushi rijstazijn

3.2 gram agar-agar

Pomme pavé

1000 gram bonk aardappelen

100 gram boter

witte peper en zout

Eidooiercrème

10 stuks eieren

50 gram mayonaise

scheutje deep smoke intens flavourss

zout

Krokantje

20 gram poedersuiker

30 gram roomboter

66 gram tarwemeel type 00

10 gram Parmezaanse kaas

2 stuks siliconen mal

100 milliliter eiwit

Gebrande asperges

14 stuks witte asperges AA

witte peper en zout

truffelmayonaise

Tartaar

300 gram gerookte runderbiefstuk

Garnering

0.25 stuks frisée

Blaadjes sjabloon

Recept

1. **Gel van rode ui.** Verwarm de azijn in een steelpan tot het kookt.

2. Snijd de rode uien in heel dunne ringen met de snijmachine.
3. Voeg de uienringen toe aan de azijn en laat 1 uur afgedekt afkoelen.
4. Zeef het vocht en weeg 300 gram af.
5. Doe het restant weer terug bij de uienringen.
6. Voeg de agar-agar toe aan de afgewogen 300 gram en kook het geheel op.
7. Laat 15 minuten opstijven in de blastchiller en vervolgens in de koeling tot er een geleï is ontstaan.
8. Draai het geheel op in een keukenmachine tot een gladde gel.
9. Breng de gel over in een spuitzak met sputmondje.
10. **Pomme pavé.** Schil de aardappelen.
11. Rasp de aardappelen met de grove rasp van de Magi-mix.
12. Smelt de boter en meng met de rasp van aardappelen.
13. Breng op smaak met peper en zout en doe alles in een vacumeerzak.
14. Druk alle massa zoveel mogelijk naar beneden zodat er een dikke plak ontstaat.
15. Seal dicht en gaar op 92°C gedurende 35 minuten in de rational.
16. Laat afkoelen in de koelkast en snijd de pomme pavé op maat met behulp van een lineaal.
17. Vlak voor uitserveren: Frituur op 180°C tot deze goudbruin is.
18. **Eidooiercrème.** Kook de eieren gedurende 10 minuten in kokend water met een scheut natuurazijn.
19. Pel ze en scheid het wit van het geel.
20. Mix de dooiers met de mayonaise, een scheutje deep smoke en wat zout.
21. Voeg een heel klein beetje water toe, als het mengsel wat te stevig is.
22. Breng over in een spuitzak.
23. **Krokantje.** Smelt de boter en meng met alle overige ingredienten tot een glad beslag.
24. Smeer het beslag op een mal met blaadjes zodat het motief gevuld wordt en er een grote koek ontstaat. .
25. Bak af in een oven van 180°C gedurende 12 minuten.
26. Snijd de koek in stukken met in elk stuk een motief.

27. **Gegrilde asperges.** Verwarm een oven voor op 150°C.
28. Schil de asperges, snijd de ondereinden eraf en leg ze per 7 stuks op een groot stuk aluminiumfolie, met de glimmende kant naar de asperges, en dus de matte kant buiten.
29. Besprenkel de asperges met olijfolie en bestrooi ze met zout en witte peper.
30. Vouw de folie voorzichtig dicht over de asperges en zorg dat er geen gaatjes meer zijn.
31. Plaats 30 minuten in de oven.
32. Haal de asperges uit de oven en vouw het pakketje voorzichtig open.
33. Brand af met een gasbrander.
34. **Tartaar.** Snijd de gerookte biefstuk tot een fijne tartaar.
35. **Presentatie:** Doe wat truffelmayonaise in een spuitzak.
36. Leg de pomme pavé in het midden van een klein rond bordje. en schep er wat tartaar overheen.
37. Spuit wat dotjes eidooiercreme op de tartaar.
38. Leg de asperge erop en spuit er wat truffelmayonaise op.
39. Leg hier vervolgens het krokantje op.
40. Spuit wat dotjes gel op het krokantje en garneer met wat takjes gele frisée.

Entrecote met rouleau van witte asperge pommes fondant en gegrilde witte asperge



Copyright https://kookclubcc.nl/

Ingrediënten

Voor 14 Person(s)

Rouleau van wortel, prei en witte asperge

15 stuks witte asperges AA

5 stuks winterwortel

4 stuks prei (groot)

witte peper en zout

Pommes fondant

6 stuks grote bonken (Aldi)

200 milliliter demi-glace rundvlees

aardappelzetmeel (Jumbo)

Gemarineerde rode ui en mosterdzaad

1 stuks rode ui

75 milliliter sushi-azijn

25 gram zwart mosterdzaad

Peper-dragonboter

150 gram roomboter

0.5 stuks rode peper

0.5 stuks groene peper

0.25 bos dragon

1 teen knoflook

1 stuks citroen

zout

Jus van asperge

400 milliliter kookvocht

100 milliliter slagroom

30 gram peper-dragonboter (eigen bereiding)

Entrecote

1 stuk entrecote (1500 gram)

peper-dragonboter

Gegrilde asperges

14 stuks witte asperge AA

peper-dragonboter

Garnering

1 bakje capucine blad Oost-Indisch

Recept

- **Rouleau van wortel, prei en asperge.** Schil de asperges, snijd een stukje van de onderzijde af en kook ze gaar. Haal ze uit het kookvocht en laat uitlekken. **Bewaar het kookvocht.** Gebruik 5x = 15 stuks asperges voor de rouleau en 14 stuks om te grillen.
- Schil de wortels en snijd deze in de lengte op de mandoline of snijmachine (stand 6) in dunne repen.
- Blancheer ze in kokend water beetgaar en koel terug in ijswater.
- Gebruik het witte deel van de prei met dezelfde lengte als de wortel. Snijd in de lengte door de helft en haal deze los.
- Blancheer afzonderlijk van de wortel en koel terug in ijswater.
- Dep de repen wortel en prei droog en leg deze om en om in banen op plasticfolie (5 rollen). Breng op smaak met witte peper en zout.
- Vul de rouleau met ieder 3 asperges en rol deze strak op. Zet terzijde.
- **Pommes fondant.** Snijd de bonken in plakken van ongeveer 1 cm dik. Steek deze uit met een kleine ronde steker van 3 cm (2 p.p.).
- Kook de aardappelen in een ruime hoeveelheid water met zout tot ze **nét niet** gaar zijn.
- Bind de demi-glace met aardappelzetmeel en gaar de aardappelen hierin verder tot ze mooi glaceren (als een laagje eromheen). Houd warm in de warmhoudkast.
- **Geglaceerde rode ui en mosterdzaad.** Schil de rode ui en snijd deze in dunne repen.
- Breng aan de kook in 75 milliliter sushi-azijn met 50 milliliter water. Laat afkoelen.
- Kook het mosterdzaad 15 minuten in een ruime hoeveelheid water en maak deze na het koken aan met 50 milliliter sushiazijn. Zet terzijde.

- **Peper-dragonboter.** Laat de roomboter op kamertemperatuur komen. Klop deze met een vlinder op in de kom van de Kitchen-aid.
- Verwijder de pitjes van de rode en groene peper en snijd de pepers ragfijn.
- Haal de blaadjes van de stelen van de dragon en hak deze fijn.
- Voeg de pepers en dragon toe aan de boter.
- Pel de knoflook en pers deze uit boven de boter.
- Rasp de citroen en voeg de rasp eveneens toe aan de boter.
- Meng het geheel tot een luchtige peper-dragonboter. Plaats 30 gram in de koeling en gebruik het restant voor de gegrilde asperges.
- **Jus van asperge.** Neem 400 milliliter van het kookvocht van de asperges, voeg hier 100 milliliter slagroom aan toe en kook in tot 300 milliliter vocht. Houd warm in de warmhoudkast.
- **Entrecote.** Smeer de entrecote in met olijfolie en bestrooi met peper en zout.
- Plaats het vlees in de Rational tot een kerntemperatuur van 52°C.
- Voor uitserveren kort grillen op de grillplaat en in plakken snijden.
- **Gegrilde asperges.** Smeer de asperges in met peper-dragonboter. Grill ze op de grillplaat vlak voor uitserveren.
- **Presentatie.** Leg de rouleau van wortel, prei en asperge op het groene raster van de Rational.
- Stoom de rouleau gedurende 10 minuten bij 100°C.
- Snijd ze vervolgens in 28 stukken (2 p.p.).
- Dresseer de rouleau op het bord.
- Dresseer de pommes fondant er tussen en er tegenaan met wat aanhangend demi-glace.
- Leg de gegrilde asperge in het midden van het bord en leg hier gegrilde plakken entrecote tegen aan.
- Garneer het gerecht af met reepjes gemarineerde ui, mosterdzaad en 3 blaadjes Oost-Indische kers.
- Schuim de lauwarme jus van asperge op met 60 gram koude peper-dragonboter en dresseer twee eetlepels op het gerecht.

Strawberry dreams (Featured Chef Soenil Bahadoer)



Copyright <https://kookclubcc.nl/>

Ingrediënten

Voor 14 Person(s)

roomijs

500 milliliter melk

250 milliliter room

1 stuks vanillestokje

100 gram gepasteuriseerde eidooiers

190 gram suiker

Espuma van dulche de leche

400 milliliter gecondenseerde melk

100 milliliter slagroom

Griekse yoghurt

1 liter Griekse yoghurt

100 milliliter slagroom

75 gram kristalsuiker

4 gram vanillepoeder

1 blaadje gelatine

Aardbeien

1 kg aardbeien

100 milliliter balsamicoazijn

100 gram poedersuiker

2 takjes verse munt

Cantuccini koekjes

1 stuks ei

100 gram amandelen met vel

125 gram bloem

125 gram fijne kristalsuiker

1 zakje vanillesuiker

1 theelepel bakpoeder

200 gram gepasteuriseerde eidooier

zout

Recept

1. **Cantuccini koekjes:** Verwarm de oven voor op 160°C.
2. Hak de amandelen grof.
3. Kneed een deeg van bloem, bakpoeder, suiker, vanille suiker, zout en ei.

4. Werk er de grof gehakte amandelen door.
5. Rol lange dunne staven van het deeg, leg die op een met bakpapier beklede bakplaat en bestrijk met eigeel.
6. Schuif de bakplaat in de voorverwarmde oven.
7. Haal de plaat na 20 minuten uit de oven en snijd de staaf in kleine stukjes.
8. Zet de oven op 130°C en bak in 15 minuutjes af.
9. **Espuma dulce de leche: De blikjes gecondenseerde melk zijn al voorgekookt** (circa 3 uur in een pan met kokend water, onder water houden).
10. Doe de dulce de leche samen met de room in een blender en mix glad.
11. Doe het mengsel in een espumafles met een patroon.
12. Leg koud weg.
13. **Roomijs:** Breng de melk samen met de room en het merg van het vanillestokje aan de kook.
14. Klop ondertussen de eidooiers met de suiker luchtig.
15. Voeg al roerend aan de melk toe en verwarm tot 80°C.
16. Laat afkoelen en draai tot roomijs in de ijsmachine.
17. **Griekse yoghurt:** Verwarm de room licht en los hierin de suiker op.
18. Voeg het vanillepoeder toe en laat trekken.
19. Week de gelatine in een ruime hoeveelheid koud water.
20. Knijp uit en los op in de room.
21. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.
22. Spatel door de Griekse yoghurt.
23. Zet koel weg.
24. **Gemarineerde aardbeien:** Maak de aardbeien schoon.
25. Meng de balsamicoazijn met de suiker tot een gladde massa.
26. Marineer de aardbeien 15 minuten voor het opdienen. Giet af.
Let op dat er niet teveel vocht vrijkomt bij het opruimen van het bord of glas.
27. **Presentatie:** Dresseer alle onderdelen naar eigen inzicht op een bord of in een groot glas.
28. Werk af met de verkruimelde cantuccini koekjes en een takje munt.

