

Boodschap voor de maand december

*“December is de maand waarin het licht zachter schijnt,
waar de dagen korter worden maar de tafel langer lijkt.
Een maand waarin geuren van warmte, kruiden en herinneringen zich vermengen,
en elke maaltijd een kans wordt om stil te staan bij wat echt telt.

Moge dit menu niet alleen de smaakpapillen verwarmen,
maar ook het hart.

Dat de verhalen aan tafel rijk mogen zijn,
de lach gul,
en het samenzijn oprecht.

Laat december ons herinneren hoe waardevol het is
om even te vertragen,
te koesteren wat dichtbij is,
en ruimte te maken voor nieuwe herinneringen die zachtjes worden geboren
onder twinkelende lichtjes.

Op een maand vol warmte, verwondering
en het beste van elkaar.”*



December Menu

Amuse

Ceviche met espuma van champignons

Afgemaakt met **dragonolie** en een **crumble van gerookt spek** voor een warme, winterse toets.

Voorgerecht

Vissalade in schelp

Een verfijnde salade van zeevruchten, geserveerd in een mooi gepresenteerde schelp.

Soep

Huisgemaakte uiensoep als hartverwarmend extra gerecht.

Dessert

Oosters Eiland

Een frisse creatie met **limoen**, **pecannoten** en **meringue-sneeuw**.
Geserveerd met **sneeuweieren** en romig **mokka-ijs**.

Tafelschikking december 2025



Ceviche en espuma van champignons dragonolie crumble van gerookt spek



Copyright https://kookclubcc.nl/

Ingrediënten

Voor 14 Person(s) Serving size

dragonolie

30 gram dragon

100 milliliter koolzaadolie

witte balsamicoazijn

0.5 stuks limoen

ceviche van champignons

400 gram witte champignons

150 gram witte beukenzwammen

150 gram bruine beukenzwammen

1,5 theelepels cèpespoeder

750 milliliter kippenfond (22,5 gram geconcentreerd)

1 teen knoflook

2 stuks laurierblad

1 stuks kruidnagel

3 takjes tijm

witte peper

espuma van champignons

175 gram boter

0,5 theelepel cèpespoeder

150 gram champignonfond (eigen bereiding)

35 gram room

75 gram eiwit (gepasteuriseerd)

witte peper en zout

2 stuks patronen

crumble van spek en chips van aardpeer

200 gram gerookt spek (gesneden)

2 stuks aardpeer (ongeveer 200 gram)

Recept

1. START na de bereiding van de dragonolie met het drogen van het gerookte spek door de temperatuur van de oven te verhogen naar 120°C (dit in verband met efficiënt ovengebruik).

2. Dragonolie:

3. Voeg kleine takjes dragon toe aan de koolzaadolie in een metalen bakje.
4. Plaats gedurende 20 minuten in een oven van 70°C en roer regelmatig.
5. Zeef de olie door een neteldoek.
6. Aromatiseer met witte balsamicoazijn en limoensap.

7. Ceviche van champignons:

8. Snijd de witte champignons in schijfjes.
9. Verwijder de onderkanten van de beukenzwammen en meng ze met de witte champignons.
10. Breng de kippenfond aan de kook met het cèpespoeder, de ongepelde knoflook, de laurierblaadjes, de kruidnagel en tijm.
11. Voeg de champignons toe, laat 1 minuut doorkoken en laat verder afkoelen.
12. Zeef 200 gram van deze champignonfond door een fijne puntzeef.
13. Breng de champignons over in een kom en verwijder de specerijen.
14. Breng op smaak met witte peper en plaats afgedekt in de warmhoudkast.

15. Espuma van champignons:

16. Smelt de boter met 1 theelepel cèpespoeder en laat de boter een beetje afkoelen.
17. Voeg de champignonfond, de room en het eiwit toe en meng.
18. Kruid stevig met witte peper en zout.
19. Giet 1/2 liter in een espumafles en zet onder druk met twee patronen.
20. Houd de fles op zijn kop en schud 3x keer flink.
21. Houd warm in de warmhoudkast.

22. Crumble van spek en chips van aardpeer:

23. Droog het gerookte spek op een bakplaat, bedekt met bakpapier, in een oven van 120°C ongeveer 30 à 40 minuten.
24. Cutter het spek fijn.
25. Snijd de aardperen in de lengte flinterdun met de dunschiller en frituur op 130° totdat ze krokant zijn.
26. Kruid met zout.
27. **Presentatie:**
28. Verdeel de champignons over bolborden.
29. Spuit de espuma van champignons hierover.
30. Werk af met de dragonolie en de crumble van spek en chips van aardpeer.

Vissalade in schelp



Copyright https://kookclubcc.nl/

Ingrediënten

Voor 14 Person(s) Serving size

Zalmforel

700 gram zalmforel filet

150 gram winterwortel

1 stuks ui

150 gram prei

2 stengels bleekselderij

6 takjes platte peterselie

15 gram foelie

1.5 liter water

30 ml visbouillon geconcentreerd

graten van de zalmforel

Sint Jacobsschelp

28 lege halve Sint Jacobsschelpen

14 plakjes roomboter bladerdeeg

druivenpitolie

Vissalade

14 stuks kwarteleitjes

1 krop ijsbergsla

140 gram maïs (blik)

1.5 stengel bleekselderij

1 stuks komkommer

5 stuks lente-ui

12 stuks cornichons

14 grote garnalen 16/20

150 gram gerookte zalm, aan één stuk

15 gram dille

olijfolie/chardonnay-azijn/witte peper en zout

Dressing

45 ml olijfolie extra vergine

15 ml chardonnay azijn

1 stuks persinaasappel

Recept

1. **Zalmforel:** Maak de groenten schoon en snijd in grove stukken.
2. Breng 1,5 liter water aan de kook.
3. Voeg de groenten, de graten, visbouillon-concentraat en de kruiden toe.
4. Breng aan de kook, zet het vuur zacht en laat 20 minuten zachtjes koken (Let op: Niet langer want anders wordt de bouillon bitter).
5. Zeef de bouillon, proef en voeg peper en zout naar smaak toe.
6. Verwarm de bouillon opnieuw, hij mag niet meer koken.
7. Verdeel de filets in 14 stukken.
8. Pocheer de filets ongeveer 5 minuten.
9. Haal ze uit de bouillon en laat ze afkoelen.
10. Zet de filets tot gebruik afgedekt in de koelkast.
11. **St. Jacobsschelp:** Verwarm de oven voor op 200°C.
12. Smeer 14 schelpen aan de binnenkant goed in met olie.
13. Smeer de andere 14 schelpen aan de buitenkant goed in met olie.
14. Leg een plakje bladerdeeg aan de binnenkant van de schelp.
15. Bedek dit met de buitenkant van de andere schelp.
16. Haal het overtollige bladerdeeg weg.
17. Leg de schelpen op de bakplaat en bak gedurende 15 minuten in de voorverwarmde oven. Keer de plaat halverwege, zodat ze gelijkmatig kleuren.
18. Laat helemaal afkoelen en haal dan de schelpen voorzichtig los.
Leg de bladerdeegschelpen op een rekje tot gebruik.
19. **Vissalade:** Breng water aan de kook en voeg de kwarteleitjes pas toe als het water kookt. Kook ze in 3 minuten hard en laat ze direct schrikken in ijswater. Het kwarteleitje is gemakkelijk te pellen door het tussen het werkblad en je hand te rollen. De schil laat dan los zonder het eitje te beschadigen.

20. Bewaar in ijswater tot gebruik.
21. Giet de maïskorrels af.
22. Was de komkommer, laat de schil eraan.
23. Haal de zaadlijsten uit de komkommer en snijd in kleine stukjes (brunoise).
24. Snijd de cornichons en de bleekselderij ook brunoise.
25. Snijd de lente-uitjes in dunne ringetjes.
26. Maak de garnalen schoon.
27. Bak ze even aan in wat olie met zout en peper.
28. Snijd de gerookte zalm brunoise.
29. Trek kleine stukjes van de gepocheerde forel.
30. Snijd de dille zeer fijn.
31. Doe alles in een kom.
32. De salade moet op kamertemperatuur zijn.
33. Maak de dressing: Doe 45 ml olijfolie en 15 ml chardonnay azijn in een kom.
34. Klop met een garde tot een egale dressing.
35. Pers de sinaasappel uit en voeg de helft van het sap toe aan de dressing.
36. Klop tot je een mooie dressing hebt.
37. Breng op smaak met zout en witte peper.
38. 15 minuten voor uitserveren: Meng de dressing door de vissalade en laat intrekken.
39. Snijd de ijsbergsla in ragfijne reepjes.
40. Pel de kwarteleitjes.
41. **Presentatie:** Leg de serveerschelp op een bord.
42. Leg hier wat ijsbergsla op.
43. Daarop twee eetlepels vissalade.
44. Het kwarteleitje in het midden.
45. Leg de bladerdeegschelp tegen de achterkant van de echte schelp, zodat het lijkt of de schelp openstaat.

Uiensoep met verschillende bereidingen van ui



Copyright https://kookclubcc.nl/

Ingrediënten

Voor 14 Person(s) Serving size

uienkoek

150 gram roomboter

200 gram ui

125 gram Grand Marnier

300 gram automaten suiker

125 gram patentbloem

Compote

6 stuks witte uien

200 milliter witte wijn

35 gram geleisuiker

zout

Uienringen

2 stuks witte ui

olijfolie

Kaaskrokantje

75 gram Gruyère (stukje)

Focaccia

1 stuks focacia rozemarijn (Nettorama)

olijfolie

Kaasfondue

300 gram kaasfondue (Kaltbach)

25 milliliter slagroom

1 stuks sifon + 2 patronen

Beukenzwammen

1 bakje beukenzwammen (bruin)

zwarte peper en zout

Uiensoep

2 stuks witte ui

2 tenen knoflook

olijfolie

1250 milliliter runderfond (37,5 gram geconcentreerd)

Garnering

Recept

1. Uienkoek:

2. Pel de ui en snijd in dunne reepjes. Snijd de reepjes in stukjes van 3 cm.
3. Bestrooi met zout en meng met je handen heel goed door elkaar.
4. Knijp de uien met behulp van de pureeknijper uit in een kom van de Kitchen-aid, zodra het vocht vrijkomt (na ongeveer 30 minuten).
5. Voeg de Grand Marnier, suiker en bloem toe.
6. Laat de ingrediënten zachtjes draaien.
7. Verwarm de roomboter in een steelpan en laat deze rustig smelten zonder dat deze te warm wordt.
8. Voeg vervolgens de gesmolten boter toe aan de ingrediënten in de kom van de Kitchen-aid.
9. Meng tot een beslag en laat minimaal 1 uur rusten in de koeling.
10. Gebruik 2 bakplaten (met opstaande rand) voor het beslag.
11. Strijk het beslag vervolgens op een siliconenmatje en bak in een oven van 170°C in 15 minuten goudbruin.
12. Laat de uienkoek afkoelen op het matje, haal eraf en bewaar in een goed afsluitbare bak.

13. Compote:

14. Snijd de uien in kleine stukjes (brunoise).
15. Fruit aan in olijfoie zonder ze te laten kleuren.
16. Blus af met de witte wijn en voeg de geleisuiker toe en een snufje zout.
17. Laat reduceren tot een stroperige massa.
18. Laat afgedekt afkoelen in de koeling.

19. Uienringen:

20. Schil de uien en snijd in grove ringen.

21. Rooster ze met een scheutje olijfolie in een oven van 180°C ongeveer 20 minuten tot ze goudbruin en gaar zijn. Zet terzijde.

22. Kaaskrokantje:

23. Rasp de Gruyère kaas op een vel vettvrij papier.

24. Plaats in een oven van 180°C tot het krokant en goudkleurig geworden is.

25. Focaccia:

26. Verwarm een oven tot 180°C.

27. Snijd de focaccia op de snijmachine (stand 25) in dunne plakken.

28. Toast in de oven tot ze krokant zijn.

29. Kaasfondue:

30. Verwarm 25 milliliter slagroom en voeg er de kaasfondue aan toe.

31. Verwarm door, maar laat niet koken.

32. Giet in een sifon, belucht met 2 patronen, en houd warm in de warmhoudkast.

33. Beukenzwammen:

34. Snijd de onderkant van de beukenzwammen.

35. Bak ze kort in een beetje olijfolie en breng op smaak met zwarte peper en zout.

36. Uiensoep:

37. Pel de uien en snijd ze fijn.

38. Pel de knoflook en hak deze fijn.

39. Fruit de uien met een beetje olijfolie en laat deze kleuren.

40. Voeg de knoflook toe en laat even mee fruiten.

41. Blus af met de runderbouillon en laat 20 minuten trekken.

42. Mix glad met een staafmixer.

43. Zeef de bouillon door een fijne zeef.

44. Vlak voor uitserveren: Verhit de bouillon tot tegen het kookpunt.

45. Presentatie:

46. Gebruik een vlinderbord.

47. Leg wat compote in het bord en dresseer er het krokant van focaccia op.

48. Bouw het krokant op met uienringen, beukenzwammetjes, compote met kaaskrokantje en uienkoek.
49. Garneer met gebakken uitjes.
50. Spuit een beetje kaasschuim op het bord en schenk aan tafel de warme uiensoep erbij.

1.

Lende filet van wild zwijn cranberrysaus spruitjes romanesco en pastinaak.



Copyright <https://kookclubcc.nl/>

Ingrediënten

Voor 14 Person(s) Serving size

Filet van wild zwijn

1400 gram lende filet van wildzwijn

3 stuks laurierblaadjes

3 tenen knoflook

75 gram geklaarde boter

zwarte peper en zout

debic

Cranberrysaus

1 stuks ui

2 stengels bleekselderij

2 stuks laurierblaadjes

2 stuks kruidnagels

1 eetlepel tomatenpuree (tube)

50 milliliter rode wijnazijn

100 milliliter rode wijn

300 milliliter rode port

400 milliliter kalfsfond (12 gram geconcentreerd)

100 gram cranberry's (vers)

1 eetlepel honing

0.5 stuks winterwortel

Romanesco en spruitjes

14 roosjes romanesco

500 gram spruitjes

Pastinaak

800 gram pastinaak

200 ml volle melk

200 ml room

4 stuks kardemon peulen

50 gram boter

Koraal

60 gram zonnebloemolie

50 gram water

10 gram bloem

10 druppels rode kleurstof

zeezout

Recept

1. ***Filet van wildzwijn:***

2. Maak de filets schoon, verwijder eventuele losse stukken, pezen en vlezen.
3. Bewaar de afsnijdsels voor de saus.
4. Kruid de filet met peper en zout.
5. Klaar de roomboter: Laat de roomboter op laag vuur smelten in een pannetje, zodat de melkbestanddelen boven komen drijven.
6. Schep met een lepel het witte schuim voorzichtig van het oppervlak.
7. Verdeel de boter over de filet en daarop de geplette knoflook.
8. Doe de filet met de laurier in een vacuümzak en vacumeer.
9. Leg het vlees 2 uur in een sous vide van 56 graden.
10. Haal het vlees ongeveer 15 minuten voor het opdienen uit de zak.
11. Maak droog en bak rondom bruin in debic.
12. Bewaar afgedekt met aluminiumfolie in de warmhoudkast.

13. ***Cranberrysaus:***

14. Maak ui, wortel en bleekselderij schoon en snijd in grove stukken.
15. Bak dit samen met de afsnijdsels (indien aanwezig) van de wildzwijnfilet op hoog vuur aan in arachideolie.
16. Voeg laurier, kruidnagel en tomatenpuree toe en bak kort mee.
17. Blus af met de rode wijnazijn, rode wijn, 150 ml rode port en kalfsfond.

18. Laat de saus minstens 1 uur trekken.
19. Passer door een zeef.
20. Laat de saus inkoken tot 300 ml.
21. Voeg 50 gram cranberry's toe en laat 1/2 uur trekken.
22. Week de andere 50 gram cranberry's in 150 ml rode port.
23. Voeg de geweekte cranberry's met port toe aan de saus.
24. Pureer met een staafmixer.
25. Zeef de saus door een grove zeef en voeg de honing toe.
26. Bewaar in de warmhoudkast.

27. *Romanesco en spruitjes:*

28. Snijd de roosjes van de stronk van de romanesco. Begin onderaan, zodat je eenvoudig omhoog kan werken.
29. Stoom de roosjes 8 à 10 minuten op het groene rek in de Rational op 100°C en kruid met peper en zout.
30. De Rational: Druk op aan (1). Druk op de blauwe toets (4) en stel direct daarna de tijd in op CONTINUE door knop (8) even ingedrukt te houden. Wacht tot de oven zich met stoom gevuld heeft.
31. Bewaar in de warmhoudkast.
32. Verwijder het bovenste blad van de spruitjes en snijd de spruitjes in smalle reepjes.
33. Stoof de spruitjes beetgaar in wat boter.
34. Kruid met peper en zout en bewaar in de warmhoudkast.

35. *Pastinaak:*

36. Schil de pastinaak en snijd ze in stukken.
37. Kook ze gaar in room en melk met daarin de hele kardemompeulen.
38. Giet af, bewaar het kookvocht en verwijder de peulen.
39. Pureer met de staafmixer en voeg boter en eventueel wat kookvocht toe voor een gladde puree..
40. Breng op smaak met zout en peper.
41. Doe in een spuitzak en bewaar in de warmhoudkast.

42. *Koraal:*

43. Meng alle ingrediënten met de garde tot er geen klontjes meer zijn.
 44. Verhit een koekenpan met gladde bodem, op medium temperatuur.
 45. Mix het beslag nogmaals goed en herhaal dit voor elke tuille, hoe beter gemixt, hoe kleiner de gaatjes.
 46. Schep 1 eetlepel in de pan en bak net zolang tot het niet meer bubbelt.
 47. Schep met een spatel uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.
 48. Bestrooi met zeezout direct met zeezout.
 49. Bak zo 14 tuilles.
50. ***Presentatie:***
51. Trancheer de filet in 14 porties en plaats op het bord.
 52. Verwarm de saus, monter met koude boter.
 53. Plaats een quenelle van pastinaakpuree en daarnaast enkele roosjes romanesco en wat gestoofde spruitjes op een groot bord.
 54. Garneer met de saus en de koraal.

Oosters eiland



Copyright <https://kookclubcc.nl/>

Ingrediënten

Voor 14 Batch(es) Serving size

Meringue met koffie en kaffirlimoen

200 gram fijne kristalsuiker

200 gram eiwit

200 gram poedersuiker

20 gram oploskoffie

10 gram koffie-extract

2 blaadjes (gemiddelde grote) limoen

100 gram pecannoten (gekaramelliseerd)

Sneeuweieren

200 gram eiwitten

300 gram fijne kristalsuiker

4 gram oploskoffie

2 eetlepels water

2 blaadjes (gemiddelde grote) limoen

100 gram pecannoten (gekaramelliseerd)

Gekaramelliseerde pecannoten

200 gram pecannoten

100 gram fijne kristalsuiker

25 milliliter water

zout

Mokka-ijs

75 gram rietsuiker

60 gram koffiebonen

600 milliliter volle melk

150 milliliter espresso

75 milliliter slagroom

15 gram oploskoffie

90 gram eidooier (gepasteuriseerd)

200 gram fijne kristalsuiker

Badje van citrusvruchten

1000 milliliter sinaasappelsap

1 stuks vanillestokje

200 gram rietsuiker

6 stuks handsinaasappels

2 stuks grapefruits

Karamelsaus met kaffir-limoen

200 gram fijne kristalsuiker

25 milliliter water

300 milliliter slagroom

0.5 stuks kaffir lime

Recept

1. Gekaramelliseerde pecannoten:

2. Hak de pecannoten in kleine stukjes en brand ze 12 minuten in een op 165°C voorverwarmde oven.
3. Verhit in een steelpan de suiker en het water tot 130°C en voeg dan de gebrande pecannoten toe.
4. Bestrooi ze met zout en karmelliseer ze al roerend op laag vuur in de pan.
5. Bewaar ze in een afgesloten bak op een droge plek.

6. Meringue met koffie en kaffirlimoen:

7. Verwarm de oven voor op 80°C.
8. Snijd de blaadjes limoen ragfijn (verwijder de nerf).
9. Klop de eiwitten stijf in een kom van de Kitchen-aid met een beetje fijne kristalsuiker.
10. Voeg op driekwart van de handeling nog wat suiker, de oploskoffie en het koffie-extract erdoor.
11. Voeg op het laatst de rest van de suiker toe, zodat de eiwitten goed stijf worden.
12. Zeef de poedersuiker boven de meringue en meng die er met een rubberen spatel door.

13. Spatel tenslotte de ragfijn gesneden limoenblaadjes erdoor.
14. Leg bakpapier op de werktafel en teken hierop rondjes met een diameter van 6 cm.
15. Spuit ringen van het schuim langs de rand van de getekende cirkel aan de buitenzijde.
16. Strooi de stukjes gekaramelliseerde pecannoten erover.
17. Plaats in de oven en haal de bakplaat er na 1.5 uur uit.
18. Laat goed afkoelen.
19. Bewaar ze in een afgesloten bak op een droge plek.

20. Sneeuweieren:

21. Snijd de blaadjes limoen ragfijn (verwijder de nerf).
22. Klop de eiwitten stijf in een kom van de Kitchen-aid met een klein beetje fijne kristalsuiker.
23. Voeg op driekwart van de handeling nog wat suiker en de oploskoffie (meng 4 gram met twee eetlepels water) toe.
24. Voeg op het laatst de rest van de suiker toe, zodat de eiwitten goed stijf worden.
25. Spatel dan de ragfijn gesneden limoenblaadjes erdoor.
26. Vorm er op bakpapier bolletjes met een diameter van 6 cm van op een regulier bord (4 bolletjes per bord).
27. Bestrooi ze met de stukjes gekaramelliseerde pecannoten.
28. Zet de eieren 50 seconden in de magnetron op vol vermogen.
29. Zet in de koeling.
30. Vlak voor uitserveren: Haal ze uit de koeling en maak met een appelboor een gat in het midden.

31. Mokka-ijs:

32. Zet een diepvriesdoos in de diepvries.
33. Maak van de rietsuiker een lichte karamel.
34. Plet de koffiebonen met een deegroller en voeg toe aan de karamel.
35. Blus de karamel voorzichtig af met de melk, espresso en slagroom.
36. Voeg de oploskoffie toe en laat alles 15 minuten pruttelen.
37. Schenk het mengsel vervolgens door een puntzeef.

38. Meng dit mengsel voorzichtig met de eidooier en fijne kristalsuiker.
39. Maak een crème anglaise met het zo ontstane mengsel.
40. Verhit het tot 82°C en zet het daarna koel weg.
41. Draai het als het afgekoeld is in de ijsmachine tot ijs.
42. Schep het ijs in bolletjes in de ijskoude doos en plaats in de diepvries.

43. Badje van citrusvruchten:

44. Kook het sinaasappelsap samen met het gespleten vanillestokje en de rietsuiker tot de helft in.
45. Zet het koel weg.
46. Schil de sinaasappels en grapefruits en haal de partjes los.
47. Haal de velletjes eraf en zet ze op keukenpapier koel weg.

48. Karamelsaus:

49. Pers een halve kaffirlimoen uit.
50. Maak met het water een stroperige karamel van de fijne kristalsuiker.
51. Verwarm de slagroom en blus de karamel af met de lauwe slagroom.
52. Meng goed en voeg dan het kaffirlimoensap toe.
53. Zet de saus koel weg.
54. Vlak voor uitserveren: Maak de saus lauwwarm.

55. Presentatie:

56. Verdeel de partjes sinaasappel en grapefruit over veertien diepe borden.
57. Voeg een behoorlijk badje van citrusvruchten toe.
58. Vul de meringueschelpen met het mokka-ijs.
59. Leg er een sneeuwei op.
60. Leg de meringues dan voorzichtig in het badje van citrusvruchten en serveer meteen.
61. Schenk aan tafel een beetje lauwe karamelsaus in het gat van de sneeuweieren.