

Tafelschikking januari 2026



Allereerst willen we iedereen de beste wensen voor het nieuwe jaar toewensen: een gezond, smaakvol en vooral gezellig culinair 2025! 

Voor de maand januari hebben we een menu samengesteld dat warmte, verfijning en seizoensproducten samenbrengt. We starten met een amuse van geglaceerde aubergine, gecombineerd met de pittige frisheid van mierikswortelcrème en een zilte toets van zeewier.

Het voorgerecht is een elegante millefeuille van rode biet, begeleid door een umami-rijke Tomasu beurre blanc en frisse Peterselie-olie.

Daarna volgt een tussengerecht van skrei, met aardse paddenstoelen, robuuste cavolo nero en een knapperige tapioca-crisp voor textuur.

Het hoofdgerecht bestaat uit zacht gegaaide runderstaartstuk, geserveerd met een diepe jus van gekarameliseerde knoflook: comfort en finesse in één gerecht.

We sluiten af met een klassieker die altijd scoort: chocolade brownie met romig crème fraîche-roomijs.

We kijken ernaar uit om samen weer een heerlijk kookjaar te beginnen. Tot snel in de keuken!

Geglaceerde aubergine met mierikswortelcrème en zeewier



Copyright <https://kookclubcc.nl/>

Ingrediënten

Voor 14 Person(s) Serving size

Wakamesalade

25 gram gedroogde wakame

2.2 eetlepel rijstazijn

3 eetlepels sojasaus (light)

2 eetlepels zonnebloemolie

2 eetlepel sesamolie

1 eetlepel suiker

2 theelepel verse gember (geraspt)

1 stuk radijs

zout

2 eetlepels geroosterd sesamzaad

2 eetlepels sushi azijn

Aubergineplak

2 stuks aubergines

8 eetlepels lichte sojasaus

8 eetlepels donkere sojasaus

4 eetlepels shao hsing-rijstwijn

4 eetlepels suiker

2 theelepels maïzena

frituurolie

Mierikswortelzoetzuur

1.4 stuk mierikswortel

12 Eetlepels sushi azijn

2 eetlepels suiker

Mierikswortelcrème

0.75 stuks mierikswortel

250 gram crème fraîche

1 stuks citroen

zout en witte peper

3 eetlepels sushiazijn

Recept

1. **Wakamesalade:**

2. Weeg de gedroogde wakame.

3. Week deze 5-10 minuten in ruim water tot deze zacht is geworden.
4. Giet af en snijd in fijne reepjes.
5. Klop de azijn, sojasaus, olie, suiker en sushiazijn tot een mooie volle dressing.
6. Voeg naar smaak zout en de geraspte gember toe.
7. Snijd de radijs brunoise.
8. Meng de wakame met de dressing en radijs.
9. Laat goed koud worden in de koelkast.
10. Rooster de sesamzaadjes en zet deze opzij tot het uitserveren.

11. **Mierikswortelzuur:**

12. Rasp de mierikswortel (heel sterk, aanbeveling: veiligheidsbril opzetten).
13. Meng de helft van de benodigde hoeveelheid mierikswortel met de helft van de sushi-azijn
14. De andere helft van de sushiazijn even verwarmen met de suiker en opzij zetten tot de suiker is gesmolten.
15. Meng dan alles door elkaar.

16. **Mierikswortelcrème:**

17. Rasp de citroen.
18. Mix de overige geraspte mierikswortel, crème fraîche en citroenrasp met de blender of staafmixer tot een crème.
19. Breng op smaak met peper en zout.

20. **Aubergineplak:**

21. Kook een saus van lichte en donkere sojasaus, rijstwijn, suiker, sushiazijn en maïzena.
22. Zet de saus weg in de warmhoudkast.
23. Verwarm de frituur met zonnebloemolie tot 180°C.
24. Snijd 25 minuten voor het uitserveren de aubergine in plakken van 1 centimeter.
25. Frituur goudbruin en laat uitlekken op keukenpapier.

26. **Presentatie:**

27. Strijk de mierikswortelcrème als spiegel op de borden.
28. Glaceer de gefrituurde aubergine met de saus.
29. Plaats de aubergine op de mierikswortelcrème.
30. Garneer af met de wakamesalade en kleine toefjes mierikswortelzuur.

31. Bestrooi met de geroosterde sesamzaadjes en wat citroenrasp.

Millefeuille van rode biet met Tomasu beurre blanc en peterselie-olie (Featured Chef Joris Bijdendijk)



Copyright https://kookclubcc.nl/

Ingrediënten

Voor 14 Person(s) Serving size

Millefeuille van rode biet

5 stuks rauwe rode biet

1.5 liter bietensap

Peterselieolie

100 gram platte peterselie

125 milliliter zonnebloemolie

Tomasu beurre blanc

10 milliliter shirodashi

120 milliliter sushi-azijn

40 milliliter droge witte wijn

10 milliliter tomasu sojasaus

100 milliliter room

50 gram koude boter

1 el arrowroot

Recept

1. **Peterselieolie:**

2. Pluk de blaadjes van de peterselie.
3. Mix de blaadjes met de olie volledig fijn in de keukenmachine.
4. Laat de olie warm worden door het mixen.
5. Schenk de olie door een dunne doek.
6. Laat de olie uitlekken en zet koel weg zodat deze niet verkleurt.

7. **Millefeuille van rode biet:**

8. Schil de rode bieten.
9. Snijd de bieten met de mandoline in dunne plakjes.
10. Maak minimaal zeven stapeltjes en bind deze op met keukentouw.
11. Zet de stapeltjes rechtop in een pan.
12. Voeg bietensap toe tot de bieten half onder staan.
13. Breng aan de kook en laat dertig minuten zachtjes koken met deksel erop.
14. Draai de bieten om en kook nog eens dertig minuten met deksel erop.
15. Zet het vuur laag en laat het bietensap inkoken tot het stroperig is, met de bieten nog in de pan.
16. Haal de bietpakketjes eruit en verwijder het touw.
17. Snijd de pakketjes doormidden zodat je veertien gelijke stapeltjes krijgt.

18. Zet opzij.
19. **Tomasu beurre blanc:**
20. Meng alle ingrediënten, behalve de boter, in een steelpan.
21. Breng het mengsel aan de kook.
22. Roer de arrow root met wat water tot een papje.
23. Voeg toe aan de saus zodat hij gaat binden.
24. Zet het vuur laag en voeg een paar blokjes koude boter toe.
25. Klop met een garde tot een gladde emulsie.
26. Blijf koude boter toevoegen tot je de gewenste dikte hebt bereikt.
27. **Afwerking en presentatie:**
28. Verwarm de oven op 150°C.
29. Leg de bietenstapeltjes in de oven en verwarm vijf tot zes minuten.
30. Haal de stapeltjes uit de oven en lak af met de bietensiroop.
31. Plaats het bietenstapeltje voorzichtig op het bord.
32. Schenk de peterselieolie bij de beurre blanc en roer voorzichtig zodat er grote parels ontstaan.
33. Schenk de saus naast de biet en serveer direct.

Skrei met paddenstoelen cavolo nero en tapioca-crisp (Featured Chef Le Cuisinier)



Copyright https://kookclubcc.nl/

Ingrediënten

Voor 14 Person(s) Serving size

Skrei

700 gram rugfilet van skrei

zout

Tapioca Crisp

105 gram tapiocakorrels

2 stuks norivel

zout

olie om te frituren

Cavolo Nero

0.5 stuks cavolo nero

olie om te frituren

250 milliliter groentebouillon (van 7,5 gram groentefond)

zout

boter

Paddenstoelenbouillon

35 gram banaansjalot

250 gram witte champignons

17.5 gram rijstazijn

50 gram witte wijn

2 takjes tijm

2 stuks laurier

7 stuks zwarte peperkorrels

700 milliliter water

xanthaangom

Duxelle

250 gram kastanjechampignons

150 gram shii-take

1 stuks ui (groot)

2 takjes tijm

15 gram rijstazijn

100 gram groentebouillon (van 3 gram geconcentreerd)

Emulsie van zwarte knoflook

0.5 bol zwarte knoflook

17 gram rijstazijn

17 gram vloeibaar kippen eiwit

zout

75 gram zonnebloemolie

Recept

1. Tapioca-crisp:

2. Verwarm de oven voor op 105°C.
3. Breng 500 gram water met zout aan de kook.
4. Voeg de tapioca toe; deze zal direct in een soort gelei veranderen.
5. Kook tot de korrels doorzichtig zijn en voeg eventueel een beetje extra water toe.
6. Strijk dun uit op een siliconenmat en droog in de voorverwarmde oven.
7. Knip de nori fijn en maal tot poeder in de koffiemolen.
8. Breek bij het uitserveren de gedroogde tapioca in stukken en frituur op 180°C tot kroepoek.
9. Bestrooi met nori-vlokken.

10. Paddenstoelenbouillon:

11. Snijd de sjalot en champignons.
 12. Bak de sjalot en champignons goudbruin in olie.
 13. Deglaceer met rijstazijn en witte wijn en laat vijf minuten inkoken.
 14. Voeg water, tijm, laurier en peper toe en laat één uur trekken.
 15. Zeef door een fijne doek.
 16. Meng ongeveer een theelepel xanthaangom met een beetje koud water.
 17. Voeg kleine hoeveelheden van dit mengsel toe tot binding ontstaat en meng goed met een garde.
 18. Giet door een zeef om eventuele klontjes te verwijderen.
 19. Breng de bouillon op smaak.
- ### 20. Skrei:
21. Verwijder huid en vlezen van de filet.
 22. Bestrooi licht met zout.

23. Rol strak op in vier lagen folie en knoop beide uiteinden dicht.
 24. Gaar sous-vide op 46°C gedurende dertig minuten.
 25. Koel direct terug in ijswater en bewaar in de koeling.
26. **Cavolo nero:**
27. Verwijder de nerf.
 28. Snijd de bladeren fijn en houd apart.
29. **Duxelle:**
30. Puls de paddenstoelen en ui afzonderlijk fijn in de robocop.
 31. Bak de ui glazig in olie en voeg vervolgens de paddenstoelen en tijm toe.
 32. Bak goudbruin en deglaceer met rijstazijn en groentebouillon.
 33. Laat inkoken tot droog.
 34. Strijk uit tussen folie tot een dunne laag en vries in.
 35. Steek rondjes uit voor gebruik.
36. **Emulsie van zwarte knoflook:**
37. Pel de teentjes zwarte knoflook.
 38. Mix de knoflook samen met rijstazijn, zout en eiwit glad.
 39. Voeg olie in een dun straaltje toe tot een gladde emulsie ontstaat.
 40. Bewaar in een kleine sputzak.
41. **Cavolo nero (afwerking):**
42. Stoof de fijngesneden cavolo nero kort in wat groentebouillon met boter.
 43. Houd warm.
44. **Skrei (afwerking):**
45. Snijd de skrei in porties door de folie.
 46. Verwijder de folie en brand de vis aan de bovenzijde licht af.
 47. Bak de vis daarna nog vijf minuten op 160°C in de oven.
 48. Leg er een duxelle-schijf op en bak nog drie minuten.
49. **Presentatie:**
50. Breek de kroepoek in stukken ter grootte van de skrei.
 51. Spuit dopjes knoflookemulsie op de kroepoek.
 52. Voeg gefrituurde cavolo nero en eetbare blaadjes toe.
 53. Leg de skrei op het bord met wat gestoofde cavolo nero en saus.
 54. Plaats de kroepoek erbovenop en serveer met hete paddenstoelenbouillon aan tafel.

Zacht gegaard runderstaartstuk met een jus van gekarameliseerde knoflook



Copyright https://kookclubcc.nl/

Ingrediënten

Voor 14 Person(s) Serving size

Staartstuk

1.8 kilogram runderpicanha

peper en zout

Rucolsapuree

100 gram rucola

600 kilogram kruimige aardappels

200 milliliter room

Oerwortel

14 stuks oerwortels

roomboter

Jus

10 stuks knoflook teen

400 milliliter melk

200 gram suiker

200 milliliter rode port

600 milliliter jus de veau

Eryngii paddenstoelen

7 stuks eryngii paddenstoelen

zout en peper

Romanesco

1 stuks romanesco

Recept

1. Runderstaartstuk:

2. Dep het staartstuk droog.
3. Snijd eventueel het vlies weg.
4. Snijd horizontale en verticale lijnen in het vet zodat een patroon van kleine ruitjes ontstaat.
5. Bestrooi het vlees ruim met peper en zout.
6. Zet een pan droog op het vuur.
7. Leg het staartstuk met de vetlaag naar beneden in de droge pan.
8. Bak het vet langzaam uit.
9. Haal het vlees uit de pan zodra het vet krokant is.
10. Steek een kerntemperatuurmeter in het midden van het vlees.

11. Leg het vlees op een rooster met daaronder een bakplaat als druipplaat.
 12. Plaats het vlees in de Rational tot de kerntemperatuur 48°C heeft bereikt.
 13. Rational: Druk op aan (1). Druk tegelijkertijd op de blauwe toets (4) en de rode toets (5). Stel direct daarna de tijd in op CONTINUE door knop (8) even ingedrukt te houden. Druk op de temperatuur toets (6) en stel de temperatuur in op 90°C graden met knop (19). Druk op druppel (2) om het vocht toe te voegen (deze moet gaan knipperen). Voeg 30% vocht toe door knop (19) naar links te draaien (display 30% blauw en 70% rood). Ventilator op halve snelheid (17).
 14. Verwarm het staartstuk 25 minuten op de temperatuur van 90°C in de Rational. Verlaag daarna de temperatuur van de Rational naar 48°C en laat de kerntemperatuur van het vlees langzaam stijgen tot de ingestelde kern temperatuur van 48°C.
 15. Het vlees kan tot gebruik in de Rational bewaard blijven op deze temperatuur.
16. **Rucolapuree:**
17. Zet een ruime pan met water op en breng aan de kook.
 18. Schil de aardappelen en snijd deze in gelijke stukken.
 19. Zet de aardappelen op in koud gezouten water.
 20. Kook de aardappelen tot ze gaar zijn.
 21. Verwarm de room tot 60°C zodat deze niet meer opgeklopt kan worden.
 22. Doe de warme room in een blender en voeg de rucola in porties toe.
 23. Laat de blender minimaal 5 minuten draaien om de groene kleur vrij te laten komen.
 24. Pureer de aardappelen tot een fijne puree door de aardappel door een zeef te drukken of met de puree knijper.
 25. Voeg het roommengsel geleidelijk toe tot de gewenste dikte is bereikt.
 26. Breng op smaak met peper en zout.
 27. Vul af in een spuitzak en leg deze in de warmhoudkast tot gebruik.

28. **Oerwortel:**
29. Schil de wortels.
30. Snijd de wortels in 3 of 4 stukken, afhankelijk van de grootte.
31. Snijd de stukjes met een tourneermesje of schilmesje terug naar hun oorspronkelijke vorm in een punt.
32. Zet de wortels op met een flinke klont roomboter, een laagje water en wat zout.
33. Kook de wortels gaar en voeg telkens een beetje water toe zodat er een glanzend laagje om de wortels blijft.
34. Zet de gare en geglaceerde wortels in de warmhoudkast.
35. **Jus:**
36. Maak de knoflooktenen schoon.
37. Blancheer de knoflook twee keer in een beetje melk om de scherpe smaak te verminderen.
38. Hak de knoflook fijn.
39. Verwarm een lege steelpan op het vuur.
40. Smelt de suiker beetje bij beetje tot een lichtbruine karamel.
41. Zet het vuur uit en voeg de knoflook toe.
42. Blus af met rode port en wees voorzichtig met de stoom.
43. Zet de pan op laag vuur en los de karamel voorzichtig op tot vloeibaar.
44. Meng de jus de veau erdoor en warm door.
45. Zeef de stukjes knoflook uit de saus en houd de saus op temperatuur.
46. **Romanesco:**
47. Verwijder de folie en snijd kleine roosjes van de romanesco.
48. Breng een pan met water en zout aan de kook.
49. Kook vlak voor het serveren de roosjes enkele minuten tot ze beetgaar zijn.
50. **Eryngii paddenstoelen:**
51. Snijd de paddenstoelen in plakken van 5 millimeter.
52. Breng de plakken op smaak met zout en peper.
53. **Presentatie:**
54. Gril de paddenstoelen kort in een grillpan.
55. Bak het staartstuk aan beide zijden nog even kort aan in een koekenpan met boter.

56. Laat het vlees 10 tot 15 minuten rusten, losjes afgedekt met aluminiumfolie.
57. Zoek de vezelrichting en snijd vervolgens plakken van 5 millimeter dik **tegen de draad** in.
58. Controleer halverwege of de draadrichting verandert (bij een groot staartstuk kan de draairichting veranderen).
59. Plaats drie stukjes oerwortel verticaal op het bord.
60. Plaats daartussen de roosjes romanesco en de eryngii.
61. Plaats een paar plakjes staartstuk naast de garnering.
62. Spuit wat toefjes puree op het bord.
63. Serveer de jus apart.

Chocolade Brownie met Crème Fraiche roomijs (Featured Chef Sergio Herman)



Copyright https://kookclubcc.nl/

Ingrediënten

Voor 14 Person(s) Serving size

Beurre Noisette

675 gram gezouten roomboter

Hazelnoot crème

7 blaadjes gelatine

450 gram slagroom

30 gram volle melk

75 gram hazelnootpasta (Nutella)

60 gram vloeibaar eigeel

75 gram suiker

Hazelnoot balsamico dressing

1 stuks limoen (sap en rasp)

1 eetlepel balsamico azijn

100 gram Hazelnoot crème (warm) zie boven

60 gram beurre Noisette (zie boven)

Brownie

230 gram pure chocolade druppels

4 stuks eieren

350 gram beurre Noisette (zie boven)

300 gram suiker

300 gram bruine basterdsuiker

250 gram tarwebloem (gezeefd)

50 gram donkere cacaopoeder

Crème Fraiche ijs

125 gram suiker

0.5 stuk vanillestokje

250 gram crème fraîche

30 gram magere melkpoeder

325 gram volle melk

20 gram citroensap

60 gram vloeibaar eigeel

Decoratie

125 gram hele hazelnoot

1 verpakking Thaise basilicum

1 stuks citroen (voor rasp)

Recept

1. **Beurre noisette:**

2. Laat gezouten boter op een klein vuur smelten en verhit tot deze nootachtig begint te ruiken.
3. Haal de boter door een zeef zodra deze lichtbruin van kleur is. Gooi het residu weg en zet de afgeschuimde boter terzijde.

4. **Hazelnootcrème:**

5. Week de gelatineblaadjes tien minuten in een ruime hoeveelheid koud water.
6. Verwarm de slagroom met de melk in een sauspan.
7. Klop intussen het eigeel met de suiker luchtig.
8. Voeg de uitgeknepen gelatineblaadjes en de hazelnootpasta toe aan de warme melk en roer goed door.
9. Voeg het luchtige ei-suikermengsel toe tot alles is opgenomen en er een dikke crème ontstaat.
10. Houd 100 gram warme hazelnootcrème apart voor de dressing en laat de rest opstijven in de koelkast.

11. **Hazelnoot-balsamicodressing:**

12. Rasp de limoen en pers hem uit.
13. Meng de achtergehouden warme hazelnootcrème met 60 gram beurre noisette, het limoensap (naar smaak) en de balsamicoazijn.

14. Voeg wat geraspte limoenrasp naar smaak toe en zet terzijde.

15. **Brownie:**

16. Verwarm de oven voor op 160°C.
17. Smelt de pure chocolade au bain-marie en voeg de rest van de beurre noisette toe.
18. Roer goed door en laat afkoelen tot kamertemperatuur.
19. Klop de eieren met de suiker luchtig.
20. Voeg de donkere basterdsuiker toe.
21. Spatel de gezeefde bloem met het cacaopoeder door het mengsel.
22. Voeg het vloeibare chocolademengsel toe en meng kort.

23. Stort het mengsel uit op een met bakpapier beklede bakplaat en strijk uit tot circa 1 centimeter dikte.
24. Bak de brownie in ongeveer 25 minuten gaar (stevig maar nog smeuïg van binnen) en laat afkoelen.
25. **Crème fraîche-ijs:**
26. Snijd het vanillestokje in de lengte doormidden en schraap het merg eruit.
27. Doe het merg en het stokje samen met de melk in een pan.
28. Verwarm op middelhoog vuur en voeg het melkpoeder toe zodra het mengsel lichaamstemperatuur heeft. Roer goed door en breng aan de kook.
29. Klop de eidooiers met de suiker kort door in een kom.
30. Schenk het kokende melkmengsel bij de eidooiers en klop goed door.
31. Verwijder het vanillestokje en giet het mengsel terug in de pan.
32. Verwarm op laag vuur en blijf roeren tot het mengsel dikker wordt (ongeveer 85°C). Laat het niet koken.
33. Haal de ijsbasis van het vuur en schenk deze door een zeef in een kom.
34. Voeg de crème fraîche en citroensap (naar smaak) toe en meng met een staafmixer.
35. Laat het mengsel afkoelen en rusten in de koelkast.
36. Draai het basismengsel af in de ijsmachine tot ijs en bewaar in de vriezer.
37. **Hazelnoten:**
38. Brand de hazelnoten met een eetlepel neutrale olie in een pan goudbruin terwijl je de pan voortdurend beweegt boven een matig vuur.
39. Laat de noten afkoelen en halveer ze.
40. **Opmaak borden:**
41. Steek met een steker van acht centimeter veertien ronde brownies uit.
42. Steek met een kleinere steker van drie centimeter tegen de rand een kleiner rondje uit zodat de brownie gevuld kan worden.
43. Plaats de ronde brownie in het midden van een bord.

44. Vul de uitsparing met hazelnootcrème en garneer met kleine basilicumblaadjes.
45. Werk de brownie af met gehalveerde hazelnoten.
46. Dresseer per bord drie eetlepels hazelnoot-balsamicodressing om de brownie.
47. Plaats op de brownie een klein bolletje crème fraîche-ijs.
48. Top het bolletje ijs af met wat vers citroenrasp.