



CUISINE CULINAIRE  
ZAANSTAD

## Maart 2022

Steak tartaar van Hollands rund met melba toast en sojadressing  
*Jonathan Zandbergen*

\*

Tongrolletjes met coquilles en garnalen

\*

Boerenkoolrisotto met gerookte paprika en tete de moins  
*Ewout Faase*

\*

Langzaam gegaarde varkensrib met wortels  
*Janneke Philippi's en Leonardi Pacenti*

\*

Appelstrudel met vanille saus en roomijs  
*Cees Holtkamp: <https://foodtube.nl/masterclass-appelstrudel-door-cees-stella>*

### Wijnen:

Steak tartaar:	Chateau Lestrille, Bordeaux rose, 13%, 2019	€ 8,99
Tongrolletjes:	Simonsig Stellenbosch, chenin blanc, 2020, 13,5%.	€ 7,99
Risotto:	Maison Barboulot, Languedoc, Chardonnay, 13,5%.	€ 9,99
Varkensrib:	Quinta da Alorna, vinho tinto, 2018, 13,5%	€ 7,99
Dessert:	Vinho licoroso, 2016, 17,5%.	€ 7,99

Dit menu is samengesteld uit recepten op Cheflix, Ottolenghi, Janneke Philippi's, div. CCN afdelingen, Cees Holtkamp

## Steak tartaar van Hollands rund met melba toast en sojadressing.

Ingrediënten 12 personen	Bereiding
<b>Steaktartaar</b> 1 tl tomatenketchup zout en peper 500 g entrecote/biefstuk	<b>Steaktartaar</b> 1. Leg het vlees voor de bereiding kort in de vriezer zodat het licht is aangevoren. 2. Snijd de biefstuk in dunne plakken. 3. Snijd deze plakken in hele fijne, dunne reepjes. gebruikt. 4. Snijd daarna het vlees in ragfijne blokjes en doe in een kom 5. Meng het vlees met 2 eetlepels van de olijfolie, peper, zout en 1 tl tomatenketchup. <sup>3</sup>
<b>Truffelmayonaise</b> 1 el citroensap zout 2 el truffelmayonaise 0,5 el mosterd 2 truffelolie (druppels) 200 ml zonnebloemolie 1 st eidooier	<b>Truffelmayonaise</b> 6. Meng het ei, snufje zout, de mosterd en de citroensap in een mengbeker. 7. Voeg de olie in een straaltje toe (met een spuitflesje). Blijf kleine beetjes olie toevoegen en mix tot je jouw gewenste dikte hebt bereikt* <i>*Wordt het geheel te dik, dan kun je het verdunnen door extra citroensap in kleine beetjes toe te voegen</i> 8. Voeg 2 druppeltjes truffelolie toe en mix het geheel. Proef en ben je niet tevreden over de huidige truffelsmaak dan kun je een extra druppel truffelolie toevoegen. <sup>4</sup>
<b>Toast</b> 1 melba toast(pak) olijfolie	<b>Toast</b> 9. Verwarm de oven voor op 150 graden. 10. Leg de melbatoastjes op een bakplaat, besprenkel met 1 eetlepel van de olijfolie, peper en zout en bak 5 minuten tot ze mooi goudbruin zijn. 11. Snijd de geroosterde melba toastjes samen met de nori fijn tot een mooie crunch.
<b>Dressing</b> 4 el (arbequina) olijfolie 1 el (Tomasu) sojasaus	<b>Dressing</b> 12. Meng de olijfolie met sojasaus en breng op smaak met zout en peper.

<sup>3</sup> Tip: gebruik een glazen of plastic kom, het vlees kan namelijk een ijzer smaak krijgen wanneer je een stalen- of rvs kom gebruikt.

<sup>4</sup> Truffelolie heeft een hele sterke smaak! Voeg het toe per druppel tot je jouw gewenste smaak hebt bereikt.

**Afwerking**

- 75 g gemengde sla
- Kappertjes
- kleine augurkjes
- 50 g Parmezaanse kaas

**Afwerking**

13. Zet de kookring op een bord en vul deze met het vlees (reken ongeveer 40 gram per persoon voor een voorgerecht). Druk het vlees lichtjes aan met de achterkant van een lepel.
14. Verdeel de crunch over het vlees.
15. Rasp de parmezaanse kaas erover en leg de steak tartaar in zijn geheel op een nieuw bord voor een nette opmaak.
16. Schenk de dressing rondom het gerechtje.
17. Leg een aantal mooie slablaadjes bovenop het gerecht<sup>5</sup>
18. Dresseer met kappertjes en augurkjes.
19. Serveer de truffelmayonaise erbij

---

<sup>5</sup> . Tip: haal de slablaadjes eerst door de olijfolie zodat ze mooi glimmen.

Ingredienten	Bereiding
<p><b>Paprika</b> 3 st rode paprika<sup>1</sup></p>	<p><b>Paprika</b> 20. Schil de paprika, rook hem in de rookoven en snijd hem in dunne repen.</p>
<p><b>Waterkers of veldsla</b> 225 g waterkers of veldsla</p>	<p><b>Waterkers</b> 21. Blancheer de waterkers 1 min. in ruim kokend water met zout. Spoel onder de koude kraan, laat uitlekken 22. Maak van de waterkers met een staafmixer en 2 el groentebouillon een gladde puree van.</p>
<p><b>Risotto</b> 150 g fijngesneden boerenkool 2 st sjalot, fijngesneden 0,2 l witte wijn 300 g risottorijst 0,75 l groentebouillon (tablet) olijfolie zonnebloemolie(scheut) 40 g boter 2 st ei lobbig geslagen room</p>	<p><b>Risotto</b> 23. Verhit de boter en zonnebloemolie en bak hierin de sjalot zachtjes 3 min. 24. Voeg de risottorijst toe en laat even zachtjes meebakken tot de rijstkorrels glazig worden. 25. Blus af met witte wijn. 26. Voeg, als de witte wijn verdampt is, de helft van de bouillon, de waterkerspuree, de paprika en de boerenkool toe. Roer regelmatig. Voeg, als al het vocht is opgenomen, de rest van de bouillon toe. Blijf af en toe roeren tot de risotto beetgaar is (totaal ± 20 min.). 27. Breng op smaak met zout, peper en olijfolie. 28. Schep voor extra smeuïgheid evt. wat lobbij geslagen room (zie ook punt 39) en de eidooiers door de risotto.</p>
<p><b>Kappertjes</b> 6 el kappertjes zonnebloemolie</p>	<p><b>Kappertjes</b> 29. Frituur de kappertjes knapperig in wat olie (of rooster ze in een droge koekenpan).</p>
<p><b>Afwerking</b> 125 gr Tête de Moine</p>	<p><b>Afwerking:</b> 30. Strooi de kappertjes over de risotto en leg een mooie krul Tête de Moine op de risotto.</p>

<sup>1</sup> Je kunt de paprika roken of roosteren. Roken geeft het gerecht nét de lift die het nodig heeft.

Ingredienten	Bereiding
<p><b>Tongrolletjes</b>  1 bosje kervel/platte peterselie  3 flinke tongen<sup>2</sup></p> <p><b>Nantuasaus</b>  0,25 l witte wijn  1,5 cayennepeper(mespuntje)  0,45 l kreeftenbisque  0,1 l room  1 kg holl garnalen (ongepeld)</p> <p><b>Rijst</b>  150 g basmatirijst  0,3 l water  boter</p> <p><b>Coquilles</b>  12 st coquilles  olie</p> <p><b>Bladerdeeg</b>  1 bladerdeeg (pakje)  1 cayennepeper(mespuntje)  1 st eidooier  melk(scheutje)</p>	<p><b>Tongrolletjes</b>  31. Fileer de tong; 4 filiets uit 1 tong. Snij van de staart tot de kop langs de middengraat. Hou je mes tegen de graten en snij zo voorzichtig de filet los. Zorg voor een scherp (fileer)mes. Spoel het eventuele bloed van de filets.  32. Kruid met peper en zout. Rol op met de velkant langs binnen.  33. De graten worden gebruikt bij de Nantuasaus.  34. Stoom de tongrolletjes in ongeveer 5 minuten gaar.</p> <p><b>Nantuasaus:</b>  35. Pel de garnalen. Een deel is voor de afwerking (zie punt 50). Maak van rest een borrelhapje.  36. Maak bouillion van de kop en schalen van de garnalen en de visgraten van de tong.  37. Voeg een scheut wijn en de bisque toe aan de visgraten en garnaalkarkassen. Kruid met peper, zout en cayennepeper. Breng aan de kook.  38. Klop de room half op (ook voor punt 28). Zeef de saus door.  39. Kruid af naar smaak met peper en zout. Voeg een scheutje Calvados en twee eetlepels halfopgeklopte room. Meng onder elkaar.</p> <p><b>Rijst:</b>  40. Breng rijst met dubbel zoveel water aan de kook. Voeg een klontje boter, peper en zout toe. Kook gaar volgens de verpakking (meestal 10 à 12 minuten).</p> <p><b>Coquilles</b>  41. Kruid de coquilles met peper en zout.  42. Warm een pan op tot zeer heet. Beetje olie toevoegen. Bak de coquilles zeer kort (ongeveer 1 minuut). Draai ze om en bak ook kort langs de andere kant.</p> <p><b>Bladerdeeg:</b>  43. Rol een vel bladerdeeg uit. Steek vormpjes uit. Kerf met een mesje een tekening naar keuze (eventueel).  44. Leg op een vel bakpapier op een bakplaat. Meng een dooier met een scheutje melk en bestrijk het bladerdeeg daarmee.  45. Bak 15 minuten op 200 graden.</p>

<sup>2</sup> De inkoper kan tong kopen, waarvan het vel verwijderd is (maar... we zijn niet voor niets een kookclub 😊)

**Presentatie**

100 gr kervel/platte peterselie  
garnaaltjes

**Presentatie**

46. Plaats een kleine ring op het bord. Lepel er rijst in.  
Duw goed aan.
47. Plaats een coquille en twee tongrolletjes op de rijst.
48. Lepel wat saus rond de rijst.
49. Werk af met het bladerdeegkrokantje, handgepelde garnaaltjes en een takje kervel of peterselie.

## Ingrediënten

### Varkensrib

2		knoflook tenen
4	st	rode uien, in parten
2	el	venkelzaad
8	el	olijfolie
2	kg	varkensrib met been/vel

### Uiencreme

1	kg	grof zeezout
10	st	grote zoete uiten
150	g	boter
3	el	cremefraiche

## Bereiding

### Varkensrib

50. Verwarm de oven voor op 180°C. Snijd het vet van het vlees met een heel scherp mes in een ruitjespatroon, let op dat je alleen in het vet snijdt en niet in het vlees<sup>6</sup>
51. Meng in een vijzel het venkelzaad, knoflook, zout en peper en maal fijn. Smeer het vlees aan onder- en bovenkant in met het mengsel. Besprenkel met de olijfolie. Doe het vlees in een braadslede, leg de uien eromheen en zet alles in de oven en rooster ongeveer een ½ uur.
52. Bedruipt het vlees tussendoor een paar keer met de vrijgekomen sappen.
53. Haal het vlees uit de oven en verlaag de temperatuur tot 140°C. Doe het vlees weer in de afgekoelde oven en gaar af tot een kerntemperatuur van 55°C is bereikt (dit duurt ± 1 uur, maar check om het kwartier hoe het gaat).<sup>7</sup> Laat het vlees vervolgens een kwartier rusten op een warme plek, warmhoudoven of boven het fornuis.
54. Snijd de groente in ongeveer gelijke parten. Blancheer de asperges, venkel, gedopte tuinbonen, courgettes ± 5 min. in gezouten water, maar zorg dat ze al dente blijven.
55. Leg de groenten en de knoflook op het laatst in de jus bij het vlees en gaar nog even mee.
56. Snijd het vlees in plakken en serveer met de groenten en eigen jus.

### Uiencreme

57. Leg op een ovenplateau een bodem met grof zeezout.
58. Plaats de uien met schil en al in het zout. Zet het plateau in een oven van 200 C voor ongeveer een uur.
59. Verwijder de harde buitenkant en draai de uien fijn in de keukenmachine, roer er de crème fraîche en de boter doorheen en breng op smaak met peper en zout.

<sup>6</sup> In geval van Procureur(1 kg) aanbakken in de pan met de rode uit en braadvocht.

<sup>7</sup> Je kunt, als je geen vleesthermometer hebt, ook checken door met je vinger op het vlees te drukken; het vlees moet licht terugveren.

### **Geroosterde wortels**

2	tl	citroensap
1		granaatappel
10	g	korianderblaadjes
800	g	bospeen
2	tl	honing
2	el	rozenharissa
2	tl	komijnzaad
0,75	tl	zout
1	el	olijfolie
20	g	boter, gesmolten

### **Asperges en tuinbonen**

1		knoflook bol
1	kg	groene asperges, tuinboontjes

### **Geroosterde wortels**

60. Oven voorverwarmen op 210°C. Snijdt de wortels in lange repen van ca van 10 cm op 1,5cm.
61. Meng de komijn met de honing, harissa, boter, olijfolie en zout.
62. Meng de wortelen door het honingmengsel. Schik ze naast elkaar op een met bakpapier bedekte bakplaat, gebruik zo nodig 2 bakplaten. Rooster de jonge wortelen ca.14 minuten op 180 gr tot ze bruin beginnen te worden en beetbaar zijn. Haal ze uit de oven en laat ze afkoelen
63. Bereid de granaatappel, zodat de pitjes beschikbaar komen.
64. Voeg de granaatappelpitten de laatste 5 minuten erbij. Ze roosteren dan nog heel kort mee en de sappen komen vrij
65. Hak de korianderblaadjes grof.
66. Meng vlak voor het opdienen de overige ingrediënten door de wortelen en dien op. Ze zijn het lekkerst op kamer temperatuur

### **Asperges en tuinbonen**

67. Maak de groenten schoon. De tuinbonen even blancheren en dubbeldoppen. De asperges wokken. Breng op smaak.

### **Afwerking:**

68. Maak een mooie presentatie van de varkensrib, de asperges en tuinbonen, de geroosterde wortels en een spiegel van de uiencreme.

## Ingrediënten

### Vanilleroomijs

- 1 st citroensap
- 200 g suiker
- 6 st eidooiers
- 0,25 l melk
- 0,75 l slagroom

### Deeg

- 3 tl citroensap
- 435 g patentbloem
- 3 g zout
- 240 g water
- 45 g zonnebloemolie

### Appelsmort

- 2 kg jonagold
- 3 Rum(borrelglaasjes
- 3 el abrikozenjam
- 3 tl kaneel
- 240 g krenten
- 3 el maizena
- 120 g hazelnoten
- 180 g suiker
- 240 g rozijnen

## Bereiding

### Vanilleroomijs

69. Schraap het merg uit het vanillestokje en breng deze samen met de melk en de slagroom aan de kook.
70. Doe de eidooiers met de suiker in een kom en klop dit kort door.
71. Schenk de kokende slagroom al roerende op de eidooiermassa en klop alles goed door. Verwijder het vanillestokje. Giet het mengsel terug in de pan. Verwarm het op laag vuur en blijf roeren tot het mengsel dikker begint te worden. Om te controleren of het goed is, doop je een spatel in de custard en trek je er met je vinger een streep doorheen; als de custard niet meer doorloopt, is deze goed. De temperatuur moet ongeveer 80 °C zijn.
72. Haal de custard van het vuur en schenk deze (eventueel door een zeef) in een kom. Laat het mengsel afkoelen (en bij voorkeur een nacht rijpen) in de koelkast.
73. Giet de afgekoelde custard in de ijsmachine en draai dit tot ijs.

### Deeg

74. Meng het water, olie en citroensap. Voeg het zout toe.
75. Meng de helft van de bloem er door. Als dit goed gemengd is, voer dan de rest van de bloem toe. Kneed 10 min. met de kitchenaid keukenmachine.
76. Leg de deegbal op een bebloemd werkblad en kneed het met de handen nog 10 min. krachtig door. Het deel moet heel soepel worden en niet meer kleverig zijn. Voeg zondig nog wat bloem toe.
77. Vet een kom in met een beetje olie en leg de deegbol daarin. Dek af met plasticfolie en laat 1 uur rusten (op kamertemperatuur).

### Appelsmort

78. Snij de appels in dunne partjes.
79. Rooster de hazelnoten en hak ze fijn.
80. Doe alle ingrediënten in een pan met dikke bodem, roer goed door en laat al roerend 10 min. smoren op hoog vuur. Laat afkoelen.

**Appelstrudel**

Grof paneermeel  
Poedersuiker  
300 g boter (gesmolten)

**Vanillesaus**

100 g suiker  
0,5 vanillestokje  
6 st eidooiers  
0,5 l melk  
0,5 l slagroom

**Appelstrudel**

81. Rol het deel, zo dun mogelijk uit. Leg de plak deeg op een met bloem bestoven kussensloop. Ga met je handen tussen het deeg en de sloop en rek het deeg met je handen zoveel mogelijk op het het bijna doorschijnend is. Maak er een plak van 50x60 cm van.
82. Smeer de deegplak in met gesmolten boter (zorg dat er boter over blijft voor het besmeren van de bovenkant (punt 89) en bestrooi licht met paneermeel.
83. Leg de appelsmort op een rand van de langere kant. Pak de rand van de kussensloop op en rol het deeg voorzichtig op.
84. Snijd de rol in tweeën en leg de stukken op een bakplaats met bakpapier. Bak in 12 min goudgeel (op 220 g). Haal de strudel uit de oven, smeer de bovenkant in met de resterende gesmolten boter en strooi er poedersuiker op.

**Vanillesaus**

85. Snijd het vanillestokje doormidden en schraap het merg eruit. Doe dit samen met het stokje, de slagroom, melk en helft van de suiker in een pan en breng dit aan de kook.
86. Klop de eidooiers op met de rest van de suiker.
87. Giet al roerend de kokende room bij het melkmengsel.
88. Giet alles terug in de pan en verwarm het al roerend op laag vuur. Verwarm tot max. 80 gr. Blijf goed roeren<sup>8</sup> en haal de pan van het vuur.
89. Houd de pan enkele seconden in koud water en giet de inhoud dan meteen door een zeef in een schaalje. De temperatuur moet ongeveer 82 °C zijn.
90. Serveer de vanillesaus (lauw)warm of afgekoeld.

**Presentatie**

91. Maak een mooie compositie van de appelstrudel, ijs en vanillesaus.

---

<sup>8</sup> Om te controleren of de saus klaar is doop je een spatel in de saus en trek je er met je vinger een streep doorheen; als de vanillesaus niet meer doorloopt, is deze goed.