



September 2025

Spinaziesalade met salsa verde en gerookte kipfilet

Geroosterde bloemkoolsoep met cashewnoten, kurkuma en gerookte makreel

Groene asperges met pistache

Dorade met tomaat en limoen (Jonnie Boer)

Mille-feuille van aardbeien met crème anglaise en aardbeien coulis

Wijnen:

VG:	Maison Virginie Ma Cuvée Blanc d'Oc 2024	12%	€ 6.99
TG1:	Cadet d'Oc Viognier 2020	12.5 %	€ 7.99
TG2:	Embasties Sauvignon Rolle Pays d'Oc IGP 2022	12.5%	€ 7.99
HG:	Le Raisin Chardonnay d'Oc 2024	13%	€ 8.95
NG:	Zebo Moscato	7%	€ 6.99

Alle receptuur is voor 10 personen

Receptuur is afkomstig diverse zusterclubs en Jonnie Boer.

Spinaziesalade met salsa verde en gerookte kipfilet

Ingrediënten Voor 10 personen		
Kipfilet 1 bol knoflook 2 l. krachtige kippenbouillon 4 (verse) laurierblaadjes takje tijm 4 kipfilets met vel	Salsa verde 2 handvol verse basilicumblaadjes 1 handvol verse dragonblaadjes 1 handvol platte peterselie 5 el. zoetzure augurkjes 2 el. zoute kappertjes 1 blikje zoute ansjovisfilets melk	1 el. gladde mosterd ½ teen knoflook 2 dl. olijfolie extra vierge zout en peper 200 gr. jonge spinazieblaadjes citroensap Pijnboompitten 50 gr. pijnboompitten

Kipfilets

1. Wrijf de buitenste schillen van de bol knoflook en snijd de bol in vieren.
2. Breng de bouillon op 75° met zout, knoflook, tijm en laurier.
3. Leg de kipfilets met vel erin en pocheer 12 min. op 75°. N.B. niet boven de 75°, gebruik een thermometer.
4. Haal de pan van het vuur en laat de filets nog 5 min. in de bouillon nagaren.
Let op: de bouillon gaat naar het hoofdgerecht.
5. Rook de filets 'koud', d.w.z. op zeer laag vuur.
6. Laat afkoelen en snijd in dunne plakken.

Spinaziesalade met salsa verde

1. Was de spinazie en zet in ijswater met enkele druppels citroensap.
2. Hak de kruiden fijn.
3. Leg de ansjovisfilets 30 min. in melk, dep ze droog en snijd in fijne brunoise.
4. Snijd de augurken in fijne brunoise.
5. Spoel de kappertjes goed af.
6. Meng de mosterd door de olijfolie, voeg daarna de augurk, de kappertjes en de gesnipperde knoflookteen toe. Meng goed door elkaar.
7. Breng op smaak met zout en peper.
8. Droog de spinazie in de slacentrifuge.

Pijnboompitten

1. Rooster de pijnboompitten.

Eindbereiding/Presentatie

1. Leg op het midden van het bord een bergje spinazie en hier decoratief tegenaan enkele plakjes kipfilet.
2. Bestrooi met pijnboompitten.

Geroosterde bloemkoolsoep met cashewnoten, kurkuma en gerookte makreel

Ingrediënten		
Voor 10 personen		
Bloemkoolsoep 2 uien 1/2 bloemkool 1 el kerrie 4 teentjes knoflook 4 sjalotten 1 el kurkuma	8 cm gember 4 blaadjes djeroek peroet 1,5 l kippenbouillon ½ bosje koriander Olijfolie Peper en zout	gerookte makrelen 1 grote of 2 kleinere gerookte makrelen Presentatie 15 blaadjes koriander 50 g cashewnoten

Bloemkoolsoep

1. Halveer de teentjes knoflook.
2. Snij de sjalotten fijn.
3. Schrap en rasp de gember.
4. Snij de koriander fijn. Bewaar 15 blaadjes van de koriander voor de garnering.
5. Verwarm de oven voor op 200° graden.
6. Snijd de bloemkool in roosjes en snijd de stronk in stukken.
7. Meng de bloemkool met wat olijfolie en kerrie in een kom.
8. Verdeel de bloemkool over een bakplaat met bakpapier.
9. Snijd de ui in partjes, maak de knoflooktenen schoon en leg de ui en knoflook op de bakplaat.
10. Bak ca 30 min. in de oven totdat de bloemkool (redelijk) zacht is, schep tussentijds een keer door.
11. Verhit olie in een soeppan met dikke bodem en fruit de sjalot ca 5 min.
12. Voeg de kurkuma en gember toe en roerbak 1 min.
13. Voeg de bloemkool toe en bak nog 1 min.
14. Voeg 1,5 kippenbouillon toe en de djeroek peroet en breng de soep aan de kook.
15. Draai het vuur laag en kook de soep ca 10 min.
16. Verwijder de djeroek peroet en pureer de soep met de staafmixer.
17. Breng op smaak met peper en zout.

Makrelen

1. Maak de makreel schoon: vel, kop en graten verwijderen.
2. Verdeel de fillets in vlokken, zodat je een soort “pulled” makreel stukjes overhoudt

Cashewnoten

1. Rooster de cashewnoten kort in een droge koekenpan en breek ze in grove stukken.

Eindbereiding/Presentatie

1. Serveer de soep met makreel, koriander en de cashewnoten.
2. Garneer met een blaadje koriander.



Groene asperges met pistache

Ingrediënten		
Voor 10 personen		
Groene asperges 15 groene asperges Vinaigrette 50 g aspergevocht 15 g sherry azijn 60 g druivenpitolie	Pistachepasta 75 g groene pistachenoten 10 g fijne suiker Zout Zonnebloemolie(indien nodig) Pistachemayonaise 5 gekookte eiwitten 250 g druivenpitolie 75 g pistache pasta limoensap	Avocado's 2 avocado's Limoensap Presentatie Bloemen en kruiden garnituur

Groene asperges

1. Snij het onderste deel van de asperges en schil ze een kwart naar boven op.
2. Blancheer 14 asperges 4 min. in gezouten water. Hou 1 asperge achter.
3. Bewaar wat kookvocht voor de vinaigrette.
4. Snij de asperges in 3 delen en maak in ieder deel een insnede.
5. Snij dunne plakjes van de rauwe asperge en steek in elke insnede een stukje.

Vinaigrette

1. Meng het aspergevocht en sherry azijn.
2. Monteer met de olie en breng op smaak met limoensap en zout.

Pistachepasta

1. Verwarm de oven op 150°.
2. Rooster de pistachenoten 10 min. op een bakplaat met bakpapier.
3. Maal de warme noten in de foodprocessor of vijzel zo fijn mogelijk.
4. Tijdens het malen komt er olie vrij waardoor de pasta smeugig wordt.
Hoe langer je maalt, hoe fijner en vloeibaarder de pasta wordt.
Als de pasta na 10 min. nog steeds droog blijft kun je een beetje olie bijvoegen.

Pistachemayonaise **checken bij voorkoken, anders met rauw eiwit**

1. Meng de eiwitten met de pistachepasta en een beetje limoensap met de staafmixer.
2. Giet er langzaam druivenpitolie bij totdat het mayonaise wordt.

Eindbewerking en presentatie

1. Snij de avocado in de lengte in dunne repen.
2. Rol op en vul met de pistachemayonaise
3. Leg 2 halve maantjes dakpansgewijs en maak er een tulp van.
4. Vul met de pistachemayonaise.
5. Schik de asperges en avocadotulpjes op het bord en bedruppel met de vinaigrette.
6. Garneer met bloemen en kruiden.



Dorade met tomaat en limoen (Jonnie Boer)

Ingrediënten		
Voor 10 personen		
Visfilets 10 doradefilets (of rode mul-/zeebaarsfilets), met huid	Tomatensaus 1 el olijfolie 2 sjalot 2 teen knoflook 500 g rijpe kerstomaatjes, gehalveerd 3 limoenblaadjes 2 tl vissaus 2 el limoensap	Tomatensalade 8 tomaten 20 g verse gember 90 g bosuitjes (= ca 6 stengels) 80 ml zonnebloem olie 2 el Xeres (sherry) azijn 1/2 tl grof zeezout Eindwerking en presentatie 2 el boter

Tomatensaus

1. Verhit 1 el olijfolie in een koekenpan.
2. Snij de sjalotten fijn en fruit aan met de fijngehakte knoflook oplaag vuur tot ze zacht zijn.
3. Halveer de kerstomaatjes en voeg toe, laat 5 min. zacht sudderen.
4. Voeg de limoenblaadjes toe, samen met de vissaus en limoensap.
5. Laat nog 5 min. inkoken tot een geurig, lichtzuur tomatenmengsel.

Bulgur

1. Kook de bulgur in 10 tot 12 min. gaar in ruim water met zout.
2. Giet uit op een zeef.
3. Meng met olijfolie en breng op smaak met peper en zout.

Visfilets

1. Fileer de dorade.
2. Bestrooi de visfilets aan beide kanten met zout en peper.
3. Verhit olie in een koekenpan.
4. Leg de filets met de huidkant naar beneden in de pan. (Gebruik bakpapier!) en bak 3 min. tot de huid knapperig is.
5. Draai ze om en bak nog 1 min.

Tomatensalade

1. Schil de gember en snij in kleine stukjes.
2. Doe de gember en 1/2 tl grof zeezout in een vijzel en stamp tot een natte gemberpasta.
3. Snij de bosui, zowel het groen als het witte deel, in kleine ringetjes.
4. Doe de ringetjes bosui in een kom en voeg de gemberpasta toe. Roer door elkaar.
5. Zet een klein steelpannetje op het vuur en warm de zonnebloem olie op.
Let op: hij moet warm zijn, maar mag niet koken.
6. Giet de warme olie bij de bosui en gember en voeg ook de Xeres azijn toe.
7. Roer alles goed door elkaar.
8. Snijd je tomaten in mooie plakken en leg ze dakpansgewijs op twee platte serveerschalen
9. Bestrooi ze met een beetje zeezout.
10. Verdeel dan de salsa over de salade

Eindbewerking en presentatie

1. Haal de limoenblaadjes uit de tomatensaus.
2. Roer er een klontje boter door voor extra romigheid en breng op smaak.
3. Serveer de vis op een bedje van de tomatensaus.
4. Schep een wat bulgur naast de saus.
5. Serveer de salade als side dish.

Mille-feuille van aardbeien met crème anglaise en aardbeien coulis

Ingrediënten		
Voor 10 personen		
Mille-feuille 10 plakken bladerdeeg	3 dl volle melk 1,2 dl slagroom 1 el Fraise des Bois (likeur)	Crème anglaise 1½ dl slagroom 36 g eidooier 30 g poedersuiker ½ vanillestokje 1 tl vanille extract 1,5 kg kleine aardbeien
Crème pâtissière 75 g eidooier 100 g poedersuiker 50 g bloem ½ vanillestokje 1 tl vanille extract	Aardbeien coulis 300 g aardbeien sap van 1 citroen 90 g suiker Fraise des Bois (likeur) Zwarte peper uit de molen.	

Mille-feuille

1. Verwarm de oven voor op 220°.
2. Bestuif de werkplek met bloem en rol de plakken bladerdeeg uit.
3. Snijd iedere plak in 3 repen van 7 bij 12 cm.
4. Prik er met een vork gaatjes in.
5. Leg de repen op een met bakpapier bedekte bakplaat.
6. Bak ze 8 à 10 min. in de oven.
7. Laat afkoelen.

Crème pâtissière

1. Klop eidooier met de suiker tot een dik romig mengsel.
2. Zeef de bloem erboven en roer glad.
3. Breng de melk met het ½ gespleten en uitgeschaapte vanillestokje en het vanille extract in een steelpan aan de kook.
4. Laat even trekken.
5. Haal de melk van het vuur en verwijder het vanillestokje.
6. Giet wat van de kokende melk bij het eidooiermengsel en roer goed door (familie maken) en giet het dan terug bij de melk.
7. Breng het geheel al roerend aan de kook en laat 2 min. zachtjes doorkoken.
8. Giet in een kom en laat afkoelen.
9. Klop de slagroom lobbij resp. stijf, afhankelijk van de dikte van de crème.

Crème anglaise

1. Klop de eidooier met 1 el. Fraise des Bois in een kom.
2. Breng de room met de suiker en het ½ gespleten en uitgeschaapte vanillestokje in een steelpan al roerend tegen de kook aan.
3. Haal de room van het vuur en verwijder het vanillestokje.
4. Giet wat van de room bij het eidooiermengsel en roer goed door (familie maken) en giet het dan terug.
5. Roer goed door en laat afkoelen.

Aardbeien coulis

1. Pureer 300 g aardbeien met het citroensap en de suiker in de keukenmachine.
2. Wrijf het mengsel indien nodig door een zeef.
3. Breng op smaak met Fraise des Bois en evt. vers gemalen zwarte peper.

Eindbewerking en presentatie

1. Vul een spuitzak met de crème pâtissière en spuit op het midden van het bord een toefje.
2. Leg hierop een afgekoelde plak bladerdeeg. Druk licht aan, zodat hij niet verschuift.
3. Bespuit de plak bladerdeeg ruim met de crème pâtissière.
4. Beleg de crème met aardbeien.
5. Bespuit een tweede plak bladerdeeg met crème pâtissière en beleg weer met aardbeien.
6. Leg deze plak voorzichtig op de eerste.
7. Bestrooi een derde plak bladerdeeg met suiker en bruneer met de brander.
8. Dek hiermee de tweede plak af.
9. Schep er wat aardbeien coulis en crème anglaise omheen.