



‘LET’S TALK ENGLISH’

Maandmenu oktober 2025

Cock a Leekie, Neeps & Tatties

*

Stout & Treacle soda bread

Vegan paté, raisin and apple chutney

*

Fish & Chips, Smashed Minted Peas, Malt Vinegar

*

Sheperd’s Pie reconstructed (Irish stew pie)

*

Rhubarb & Custard, Strawberries & Ice-cream

Wijnen:

VG	Viña Tarapacá Reserva Chardonnay	2023	13%
TG1	Afrika Klassiek Rood Syrah Pinotage	2022	14%
TG2	Dao Quinta de Cabriz Tinto	2023	13%
HG	Joan Sardà Cabernet Sauvignon	2021	13,5%
NG	Croft Pink Port		19,5%

Het menu is samengesteld door Jan Boeren van Cuisine Culinaire Purmerend. De receptuur van verschillende gerechten is echter naar inzicht van de menucommissie op verschillende punten aangepast.

Noot: daar waar geen hoeveelheden zijn vermeld, dient gelezen te worden: naar smaak / naar behoefte toevoegen. Receptuur is voor 10 à 12 personen.

Toelichting op het menu:

De Britse en Ierse keuken. We vonden het vroeger vooral saai en smakeloos. Boers, rustiek, en we dachten meteen aan *'the WI'* (uitgesproken als [dubbel joe aai]) Het staat voor *The Women's Institute*: bakkende en breiende huisvrouwen van het type 'plattelandsvrouwen' die *cakes, trifles, rhubarb crumbles* en *pork pies* bakten. Maar die eilandbewoners ten westen van ons zijn zich toch wel een beetje aan het revancheren: prachtige kookprogramma's op de BBC doen vermoeden dat er een culinaire inhaalslag wordt gemaakt. Nu valt de Michelin-dichtheid nog wel een beetje tegen, maar toch, er zijn hele leuke koks die én de kooktradities hoog houden – hoe kan het ook anders bij die Britten en Ieren – én er toch een hele aardige moderne draai aan weten te geven. Aanleiding voor mij om ook maar eens aan de slag te gaan met een aantal van die typisch Schotse, Engelse en Ierse gerechten in een poging om ze naar een wat hoger culinair niveau te tillen.

Cock a leekie, een iconische Schotse soep van kip en prei. Ik combineerde hem met een ander iconisch Schots duo: *neaps & tatties*. Raapjes en aardappel. Bijna standaardgarnituur bij de *haggis*. Maar dat doe ik jullie niet aan: we houden het op een culinaire versie van *cock a leekie*: kip, prei, geweldige pruimen, koolraap en aardappel. En daar nog wat kippenbouillon bij. Als er geen koolraap is, dan gebruiken we meiraapjes. Omdat CCZ in het najaar dit menu kookt, wordt er bataat gebruikt.

Dan een Iers broodje: *Stout & Treacle soda bread*. Je hoeft het niet te kneden, het hoeft niet te rijzen. Daarbij een vegan paté waarmee ik al een tijdje experimenteer. Ik vind hem heerlijk, maar het is wel een oefeningetje smaakbalans: valt nog niet mee hoor! We serveren er een *apple & raisin chutney* bij en garneren met zonnebloempitjes en kleine rondjes bladsla met een lichte vinaigrette.

Fish & Chips and minted peas. Ja, die kunnen niet ontbreken. Nog iconischer krijg je het niet. We geven er natuurlijk weer een *culinary twist* aan: de *malt vinegar* serveren we als gel. De *minted peas* worden wel iets complexer dan gestampte erwten, de *chips* gepresenteerd in de vorm van blokjes en de *fish* als *'goujon'*: in reepjes, gepaneerd met panko en gefrituurd.

Het hoofdgerecht: *Shepherd's pie reconstructed*. We maken stoofvlees van lamsnek en trekken dat wat uit elkaar: *pulled lamb* dus. Daarop wat aardappelpuree die we van de reststukjes van de vorige gerechten maken en een garnituur van kleine worteltjes, verse erwten en gebraseerde radijsjes. We maken even werk van de bordopmaak en de *make over* is compleet. Lamsnek is trouwens én spotgoedkoop én een van de lekkerste stukjes van het lam.

We sluiten af met een rhubarb crumble met runny custard, een rabarber-aardbei-yoghurt- demi-ijsje, 'prikkelende aardbeien' en munt. Wat een feest!

Aantal serieuze bereidingen:

- Cock a Leekie 3
- Soda bread and pâté 3
- Fish & Chips 4
- Shepherd's pie 5
- Rhubarb crumble 5

Cock-a-Leekie, Neeps & Tatties

Ingrediënten	Bereiding
Bouillon 800 g kippenpoten 1 st wortel 1 st prei 0,25 st knolselderij 1 st ui 2 st kruidnagels 3 st laurierblaadjes 4 st tijmtakjes 3 el olie 3 ltr water 20 st zwarte peperkorrels zout 4 st eiwitten Neaps & Tatties / Leek 3 st aardappels 1 st bataat 1 st prei(witte/lichtgr. deel) Garnering ‘French Prunes’ (Alesto/ Lidl) (Half gedroogde bieslook)	Bouillon 1 Snij van de prei het witte en lichtgroene deel en reserveer voor de neaps. 2 Snij het groene deel van de prei en overige groenten in grove stukken (= WUPS). 3 Schil de ui niet, verwijder alleen de losse schillen en snij in vieren. 4 Zet aan in weinig olie, voeg de specerijen en de kip toe en vul aan met water. 5 Breng tegen de kook aan en schuim indien nodig af. 6 Zodra het vlees (zeer) gaar is haal je de poten uit de bouillon en passeer je de bouillon door een doek. 7 Haal het vlees van de poten . 8 Reduceer 3/4 deel van de bouillon tot fond en reserveer 1/4 voor de neaps. 9 Haal de kippenpoten tussen de WUPS uit, pluk het vlees en reserveer. 10 Klaar de bouillon met de opgeklopte eiwitten (=clarifiëren) in ongeveer 20 minuten zie ook de bijlage ‘keukentermen’. 2 eidooiers gaan naar het nagerecht. Neaps & Tatties / Leek 1 Schil de bataat en steek er bolletjes uit. Kook de bolletjes in wat van de kippenbouillon juist beetgaar en reserveer. 2 Snijd het witte en lichtgroene deel van de prei in dunne ringetjes, blancheer kort in de eerder gebruikte bouillon en reserveer. Garnering 1 Snijd enkele half gedroogde pruimen in flinterdunne julienne. 2 Snijd à la minute wat sprieten bieslook in zeer fijne ringetjes. Opmaak en uitserveren 1 Warm alle ingrediënten op; doe de bouillon in schenkkannen (theepot) om aan tafel te serveren. 2 Gebruik een kombord. Leg in het midden wat prei, daarop de kip en daartussen de bataatbolletjes. 3 Garneer met julienne van pruim en bieslook-ringetjes. 4 Schenk de bouillon aan tafel om het gerecht.

Stout & Treacle soda bread / Vegan paté, raisin and apple chutney

Ingrediënten	Bereiding
Soda bread 200 gr volkorenmeel 250 gr bloem 50 gr havermout (+ extra om af te strooien) 7 gr zout 7 gr baking soda 285 gr karnemelk 125 gr stout beer (Guinness) 50 gr black treacle (alt: pannenkoekenstroop) Chutney 100 gr malt vinegar(appelazijn) 200 gr donkere basterdsuiker 1 st rode ui 3 st appels (Elstar) 50 gr gele rozijnen geel mosterdzaad all spice Chiliflakes Vegan paté potje gedroogde tomaten op olie 100 gr linzen 150 gr 100% plantaardige margarine gerookt paprikapoeder sandelhout edel bouillonpoeder sambal Vinaigrette tomatenolie aromatische azijn Garnering zonnebloempitten, licht geroosterd blaadjes kropsla cornichon 1 st rode Spaanse peper	Soda bread - Meng alle droge ingrediënten. Los de stroop op in het bier. Geef het restant bier door aan 'Fish & Chips'. - Voeg karnemelk en bier toe. Meng met een lepel tot homogeen. Indien dit beslag niet stevig genoeg is om de hanteren, voeg dan wat extra bloem toe. - Stort het deeg op een met bloem bestoven werkblad. Maak een lange rol, portioneer in deegstukjes van ca. 35 gram. Maak platte bolletjes van de deegstukjes. - Maak een theedoek vochtig en strooi havermout op een plat schaaltje. - Rol de bovenzijde van de deegbolletjes over de theedoek en daarna door de havermout. Druk wat aan. Zet de deegbolletjes op een bakplaat met siliconenmatje. - Knip met een schaar de bovenkant van de deegbolletjes kruislings in. Bak af op 160°C (plm. 15 minuten). Chutney - Schil en snijd de ui in dunne halve ringen. Schil de appel en snijd in brunoise. Los de suiker op in de azijn. - Blancheer het mosterdzaad drie keer, steeds in vers water - Voeg alle ingrediënten bij elkaar. Kook op laag vuur tot een jamachtige consistentie. Voeg eventueel water toe wanneer de chutney te dik wordt. (ca. 45 min). Vegan paté - Lek de gedroogde tomaten ui in een zeef. Reserveer de olie van de tomaten voor de vinaigrette. - Kook 100 g linzen in ruim water tot juist gaar. Neem hiervan 150 g, voeg samen met 150 g margarine en 150 g uitgelekte gedroogde tomaten en blender. - Voeg naar smaak en kleur de overige ingrediënten toe. Doe over in een spuitzak en reserveer in de koeling. Vinaigrette Maak van weinig tomatenolie en de azijn een lichte vinaigrette. Voeg eventueel wat mosterd en suiker toe. Garnering - Rooster de zonnepitten licht. - Steek rondjes uit een blad sla met dikke nerf. Steek een deel van de nerf mee. Reserveer op ijswater (of doe dit kort voor uitgaan). À la minute bereidingen - Snijd de broodjes O/W doormidden en grill de snijvlakken kort in een koekenpan. - Laat de sla-rondjes op een doek uitlekken. - Snijd van de cornichon N/Z dunne plakjes. - Snijd de Spaanse peper O/W in dunne plakjes.

Opmaak en uitserveren

- 1 Snijd de broodjes O/W doormidden.
- 2 Zet op de onderste helft van de broodjes doppen van paté.
- 3 Haal de slarondjes door de vinaigrette en garneer hiermee en met de zonnebloempitten, een plakje cornichon en enkele schijfjes Spaanse peper.
- 4 Plaats de bovenzijde van het broodje schuin op de rand van de onderzijde. Serveer er de chutney bij.



Fish & Chips, smashed minted peas, malt vinegar

Ingrediënten	Bereiding
Smashed minted peas 300 gr doperwten (diepvries) 1 st sjalot boter groentebouillon Chips 2 kg grote aardappelen neutrale olie  Malt vinegar gel 100 gr malt vinegar 1,2 gr kappa 0,4 gr locust Fish 500 gr Vis van het seizoen (schoon) Arachideolie Zout Peper Fish Beslag: 200 gr bloem 100 gr maïzena Restant Guinness van 'soda bread' 3 gr backing soda malt vinegar Chips Gebruik arachideolie (hoger rookpunt) Opmaak en uitserveren Erwtjes Munt	Smashed minted peas 1 Verdeel de doperwten in 2 delen en reserveer 75 gram voor het hoofdgerecht. Maak de sjalot schoon en snijd in fijne brunoise. Zet aan in wat boter. Voeg de erwtjes toe en vul aan met wat bouillon. Stoof de erwtjes beetgaar. 2 Haal ongeveer 1/3 van de erwten uit de pan en reserveer. 3 Kook de rest gaar en tot de bouillon nagenoeg is verdampt. Pureer. Plet de beetgare erwtjes en voeg toe aan de gladde erwtenpuree. Zorg voor een quenelbare consistentie. Chips 1 Schil de aardappelen, snijd <i>pommes pont neuf</i> uit de aardappel van 2,0 x 2,0 x 4,0 cm. (2 per persoon). Doe de reststukjes op koud water en geef door aan het hoofdgerecht (pie). 2 Was de blokjes in water. kook ze tot bijna gaar in water en laat uitlekken. Frituur ze op 150°C tot zacht maar nog zonder kleur. 3 Reserveer op bakpapier op een schaalte. Zet in de koeling tot 'à la minute bereidingen'. Malt vinegar gel 1 Weeg de ingrediënten precies af in een klein steelpannetje. Nb. Wij gebruiken 2 gram agar agar. 2 Breng tegen de kook aan; houd deze temperatuur aan voor ongeveer 2 minuten. 3 Spray wat bakspray op een plat schaalte, stort hier de malt vinegar op en laat geleren. Zodra gegeleerd: steek met een appelboor kleine rondjes uit en reserveer. Fish Fileer de vis en snijd de filets in <i>goujons(dunne reepjes)</i>. Bestrooi met wat zout en peper À la minute bereidingen 1 Warm de erwtenpuree wat op. <i>Ciseleer</i> (fijnsnijden) de munt en meng door de puree. Serveer direct. 2 Frituur eerst de chips, daarna pas de fish. Bak de chips af op 170°C. Laat uitlekken op keukenpapier, zout meteen met fijn zout en serveer direct. 3 Maak het beslag van bloem, maïzena, Guinness, baking soda (geen bakpoeder!!) en wat malt vinegar. Vul eventueel aan met wat water voor een lopend beslag. Roer niet glad (dus klontjes laten zitten). Haal de reepjes vis eerst door wat bloem en daarna door het beslag en frituur op 200°C tot krokant. Laat uitlekken op keukenpapier en serveer direct. Opmaak en uitserveren Maak een presentatie met <i>fish</i>, <i>chips</i> en <i>smashed peas</i> naar eigen inzicht (geen hoopjes, geen stapeltjes, wél verbinding). Garneer met gelondjes <i>gel</i> en wellicht een blaadje munt op de <i>smashed peas</i>.

Sheperd's Pie reconstructed (Irish stew pie)

Ingrediënten	Bereiding
Lamsnek lamsnek (ca 80 pp) WUPS rozemarijn tijn 1 bol knoflook neutrale olie peper zout	Lamsnek 1 Smeer de lamsnek dun in met wat neutrale olie. Zet op een braadslee of ovenschaal. Snijd de WUPS in handzame stukken en doe daar ook weinig olie op. Snijd de bol knoflook O/W doormidden. Schik alle groenten en specerijen om de nek in de braadslee. Zet in een oven van ongeveer 230°C en braad tot het vlees wat bruine randjes krijgt. Doe de inhoud van de braadslee over in de hogedrukpan. Vul aan met water. Breng op maximale druk en stoof in 1,5 uur gaar. 2 Haal de druk van de pan door te koelen onder stromend water. Open het deksel en reserveer het vlees. Passeer de jus door een doek in een zo groot mogelijke koekenpan. 3 Kook de jus in tot stroperig. Reserveer. 4 Pluk het vlees van de botten en meng met wat stroperige jus. Reserveer.
Aardappelpuree 500 gr aardappel van 1^e en 3^e gerecht 160 ml melk 30 gr boter nootmuskaat peper zout	Aardappelpuree 1 Snijd de restanten van de aardappel (vorige bereidingen) in gelijke stukjes van ca 1 cm, spoel goed af met water. 2 Voeg de melk en de boter toe en maak puree. Controleer de consistentie: de puree moet met een spuitzakje goed spuitbaar zijn. Corrigeer eventueel met wat room. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Doe over in een spuitzak. Reserveer warm.
Braised red radishes 1 bos rode radijs olie boter suiker zout	Braised red radishes 1 Als het loof van de radijs fris en groen is: reserveer de kleine blaadjes in ijswater voor garnering. 2 Laat een stukje steel aan de radijsjes, was ze, snijd de grotere radijzen in tweeën of drieën. 3 Doe in één laag in een pan en zet juist onder water. Voeg boter, wat olie, suiker en ietsje zout toe. Breng aan de kook, stoof gaar en laat alle water verdampen. 4 Er is nu een lak rond de beetgare radijzen. Reserveer.
Worteltjes zeer kleine worteltjes (bospeen met kleine worteltjes of worteltjes pareren) stukje gember 1 st sinaasappel boter	Worteltjes 1 Schrap de worteltjes alleen als dat nodig is. Kook ze in sinaasappelsap met gember, wat suiker en boter tot ze nog flink wat bite hebben. 2 Haal de worteltjes uit het kookvocht, laat dat inkoken tot een lak en reserveer hier de worteltjes weer in.
Erwtjes 75 gr erwtjes(diepvries)	Erwtjes Blancheer ze tot juist beetgaar. Voeg wat boter toe en zet van het vuur. Reserveer.

Garnering radijzenloof of affila cress	À LA MINUTE BEREIDINGEN Warm alle ingrediënten op. Opmaak en uitserveren 1 Gebruik een groot rond bord en plaats hierop een ronde steker. Vul met 'pulled neck' en spuit hierop enkele dopjes aardappelpuree. Houd het verfijnd. Verwijder de steker. 2 Garneer worteltjes, erwtjes en radijzen om de 'pie'. 3 Garneer met radijzenloof of met affila cress. 4 Serveer de saus aan tafel.
---	---

Rhubarb & Custard, Strawberries & Icecream

Ingrediënten	Bereiding
Rabarber-aardbei-yoghurt-ijs 1 potje rabarbercompote 150 gr sacharose 1 doosje aardbeien (diepvries) 85 gr water 230 gr boeren yoghurt van Den Eelder (4%) 65 gr aardbei 10 gr magere melkpoeder 65 gr room (35%) 20 gr dextrose 0,75 gr locust 0,75 gr guar 1 gr Cortina Jonge jenever Prikkelende aardbeien 100 gr aardbeien suiker 2 st CO² patronen Rabarbercompote 400 gr geforceerde rabarber (=¾ potje rabarbercompote) 100 gr aardbeien suiker Crumble 25 gr bloem 25 gr amandelmeel 25 gr boter 25 gr suiker Pouring custard 300 gr volle melk 30 gr suiker 6 gr maïzena 2 st eidooiers	Rabarber-aardbei-yoghurt-ijs 1 Maak een bain-marie-ijsbad en zet in de vriezer (om de ijsmix snel te kunnen terug koelen voor hij in de ijsmachine gaat). Zet ook een bewaarbakje voor het ijs in de vriezer. Knip een bakpapiertje in de breedte van het bewaarbakje en met flink wat overlengte. 2 Bereid de ijsmachine voor: meet m.b.v. het maatbekertje de correcte hoeveelheid jonge jenever af en doe die in de vaste ketel. Plaats de losse ketel, smeer ca. 1 g Cortina aan het roerwerk, plaats dit in de machine en zet vast. Koel de machine enkele minuten voor. 3 Weeg de ingrediënten steeds nauwkeurig af. Snijd de rabarber kop en kont af en verdeel de rest in stukjes van ca 2 cm. Was even onder stromend water en weeg nu precies 125 g af en doe dit in 4 Voeg 150 g sacharose, locust en guar bij elkaar en voeg toe aan de rabarber (wij gebruiken een 1//4 potje rabarbercompote . De rest van de rabarbercompote wordt gebruikt bij het onderdeel rabarbercompote) 5 Zodra klaar: voeg alle overige ingrediënten m.u.v. Cortina toe in de volgorde van het lijstje hiernaast. (water, yoghurt, aardbei, melkpoeder, room en dextrose). Draai even krachtig door op stand 4. Giet de ijsmix in de koude bain marie. Roer goed door tot de mix flink is afgekoeld en giet dan in de draaiende ijsmachine. Zodra het ijs de juiste consistentie heeft, maak bollen op een gekoelde plaat. en reserveer in de vriezer. Prikkelende aardbeien Snijd de aardbeien in vieren of zessen en doe ze in de sifon. Voeg wat suiker toe. Sluit de sifon en laadt met 2 CO² patronen (dat zijn andere dan de patronen die we normaalgesproken gebruiken!!) Reserveer in de koeling. Rabarbercompote Snijd kop en kont van de rabarber, snijd in stukjes van ca 2 cm en zet met aanhangend water op. Voeg ca 200 g suiker toe. Kook er compote van. Zodra de compote nagenoeg klaar is (proeven op textuur en op zoetheid) corrigeer eventueel met wat extra suiker en voeg de in stukjes gesneden aardbeien toe. Laat nog enkele minuten koken. Reserveer in de koeling. Crumble Knead de ingrediënten door elkaar. Spreid uit op een siliconenmal en bak af op 160°C. reserveer op keukenpapier . Pouring custard Doe melk, suiker en maïzena in de Thermomix. Nb. Wij bereiden het in de pan. Meng kort op stand 4. Stel daarna de machine in: tijd 10 minuten, 98°C, snelheid 2. Start de machine, voeg de eieren toe aan de draaiende machine. Zet de snelheid kort op 4 en daarna weer op 2. Zodra de custard enkele kookbellen vertoont is hij klaar en kan de machine gestopt worden, ook al is de ingestelde tijd nog niet verstreken. Reserveer lauwwarm.

Mascarpone / crème fraîche crème fraîche mascarpone poedersuiker Garnering Atsina cress of Basil cress of Honny cress	Mascarpone / crème fraîche Meng crème fraîche en mascarpone in de verhouding van ongeveer 50/50. Voeg naar smaak poedersuiker toe. Roer glad en doe over in een spuitzakje. Reserveer in de koeling. Opmaak en uitserveren 1 Gebruik een spaghetti-bord. 2 Doe de lauwwarme custard in saucières en serveer aan tafel. 3 Laat de druk van de sifon door de hendel in te knijpen, schroef het deksel er af en laat de aardbeien in een schaalpje glijden (ze hebben nu een prikkeltje vanwege de CO²) 4 Doe onder in het bord wat rabarbercompote. Strooi af met crumble. Plaats centraal een bolletje yoghurtijs. Garneer met prikkelende aardbeien, dopjes crème en wat cress. 5 Giet aan tafel wat custard over het ijs en de crumble.
---	---

Begripsverklaringen

Passeren	=	zeven.
Reduceren	=	inkoken.
Fond	=	sterk gereduceerde bouillon.
WUPS	=	Wortel, UI, Prei en Selderij.
Clarifiëren	=	helder maken van soepen d.m.v. geklopt eiwit (zie ook lekker tafelen.nl/ kookschool/bouillon-clarifieren-doe-je-zo-met-foto-instructies/
O/W snijden	=	van links naar rechts doorsnijden (dus horizontaal).
O/W snijden	=	van links naar rechts doorsnijden (dus horizontaal).
N/Z snijden	=	van boven naar beneden doorsnijden (dus in de lengte).
Pommes pont neuf	=	Schil de aardappelen, was ze en snijd de ronde kanten eraf zodat je een min of meer staafvormige aardappel overhoudt. Snijd ze verder in staafjes met een doorsnede van minimaal 1,5 x 1,5 cm tot maximaal 2 x 2 cm. De lengte moet 7 à 8 cm zijn.
Goujons	=	dunne reepjes (vis of kip) van ong. 3 cm breed (nuggets dus eigenlijk).
Ciseleer	=	Ciseleren is een hak-snijtechniek. Gebruik de klauwtechniek om het tempo te bepalen en de vingers te beschermen. Met het mes (meestal de punt) maak je een hak-snijdende beweging waarbij het mes los komt van de snijplank en dunne plakjes snijdt van het product. Het product wordt in dunne plakjes/reepjes gesneden.