

**CUISINE CULINAIRE
ZAAANSTAD**

Januari 2026

Geitenkaasstrudel

Zalmforel - bulgur - aardpeer

Miso pompensoep met gember en kokos

Varkensfilet mosterdfruit en pistachio

Macademia - foie gras - koffie-ijs

Wijnen:


Geitenkaasstrudel::	Marcé Touraine 2023, 12,5%	9.99
Zalmforel:	De Moya Tibó Merseguera 2024, 12%	9.99
Pompensoep:	Geen	
Varkensfilet:	Tarapaca Biodiversity Carmenere Reserva, 2022, 13.5%	8.99
Macademia:	Château de la Peyrade - Muscat de Frontignan 15%	8.99

Een deel van de receptuur is afkomstig van diverse zusterclubs, de geitenkaasstrudel is overgenomen uit Delicious en de soep is een recept van Yvette van Boven.

Geitenkaasstrudel

<p>Ingrediënten (10 pers)</p> <p>Sjalottenmengsel 12 st sjalotten 2 st gele paprika 1 st oranje puntpaprika 60 ml lijfolie 1 st citroen 2 tl kaneel 2 el honing</p> <p>Knoflook-tijm olie 3 tn knoflook 6 el tijmblaadjes 1 el chilivlokken 50 ml olijfolie</p> <p>Courgettes 2 st courgettes</p> <p>Bonbon/Toffee 10 vel filodeeg 45 g amandelmeel 10 plakken geitenkaas 50 g geraspte geitenkaas zout peper</p> <p>Eindbereiding/Presentatie walnoten zakje veldsla</p>	<p>Bereiding</p> <p>Sjalottenmengsel 1 Verwarm de oven voor op 180°C 2 Snipper de sjalot, snijd de paprika in repen en rasp de citroen. 3 Fruit de sjalot en paprika in de olijfolie op heel laag vuur (ca. 15 min.). Voeg de citroenrasp, kaneel en honing toe. Breng op smaak met zout en peper.</p> <p>Knoflook-tijm olie Pureer ondertussen de knoflook met 4 el tijm, de rest van de olijfolie en de chilivlokken.</p> <p>Courgettes Schaaf de courgettes in de lengterichting in dunne plakken.</p> <p>Bonbon/ Toffee 1 Rasp 100 gram van de kaas en snij de rest in plakken. 2 Per persoon heb je 1 groot vel filodeeg nodig. Snijd het vel in 3 gelijke stukken (bewaars de overige filodeegvellen onder een vochtige theedoek, zodat ze niet uitdrogen). 3 Bestrijk het eerste stuk met de knoflook-tijm olie (kwast). 4 Leg er het tweede stuk filodeeg op en bestrijk weer met de olie. Herhaal met het derde stuk. 5 Bestrooi met amandelmeel. 6 Leg wat plakken courgette erop; houdt de randen van het deeg vrij. 7 Leg er een ½ plak kaas op en een lepel van het sjalottenmengsel, vervolgens weer een ½ plak kaas en wat plakken courgette. 8 Vouw nu naar eigen inzicht een “bonbon” of “toffee” van het gevulde deeg, zò dat het mengsel goed afgesloten is. 9 Plaats het op een met bakpapier beklede ovenplaat. 10 Bestrijk “bonbons/toffees” met de rest van de knoflook-tijm olie en bestrooi ze tenslotte met de geraspte geitenkaas en de laatste tijm. 11 Bak de bonbon/toffee in 20-25 min. goudbruin en gaar. Bestrooi tot slot met het restant geraspte kaas.</p> <p>Eindbereiding/Presentatie 1 Rooster de walnoten en hak grof in stukjes. 2 Maak wat veldsla aan (met olie, azijn, peper en zout) 3 Maak een mooi bordje samen met de veldsla en de walnoten.</p>
---	--

Zalmforel - bulgur - aardpeer

<p>Ingrediënten (10 pers)</p> <p>Tartaar van zalmforel</p> <p>500 g zalmforel 1 st rode chilipeper 60 g sjalotten 1 g komijnzaad 1 g korianderzaad 1 g gemalen piment 60 ml olijfolie 120 g bulgur grof zeezout peper</p> <p>Salsa</p> <p>135 g groene olijven z. pit 4 st kleine ingemaakte citroenen 25 g peterselie 100 ml olijfolie</p> <p>Aardpeerchips</p> <p>150 g aardpeer 300 ml zonnebloemolie citroensap (fles in koelkast) grof zeezout keukenpapier</p> <p>Eindbereiding en Presentatie</p> <p>30 ml Hojiblanca olijfolie ½ st limoen citroensap (fles in koelkast) koriander</p>	<p>Bereiding</p> <p>Tartaar is een rauw product, dus werk hygiënisch en denk aan handen wassen!!!</p> <p>Tartaar van zalmforel</p> <ol style="list-style-type: none">1 Ontvel en ontgraat de zalmforel.2 Snijd de filet in blokjes van 0,5 cm.3 Verwijder zaadjes van de chilipeper en snijd in ragfijne brunoise.4 Snij de sjalotten in fijne brunoise.5 Spoel de bulgur goed af (koud water) en doe over in een bekken.6 Overgiet met kokend water en laat 5 min koken en giet af met aanhangend water. Roer er naar smaak zout door.7 Zet de bulgur 30 min. opzij tot de vloeistof is opgenomen en de bulgur nog steeds stevig is8 Meng de bulgur met de overige ingrediënten voor de tartaar, breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper. Reserveer afgedekt in de koelkast tot gebruik (ca. 30 min). <p>Let op!: serveer op kamertemperatuur.</p> <p>Salsa</p> <ol style="list-style-type: none">1 Hak de olijven grof en snijd de peterselie fijn.2 Hol de citroenen uit, het vruchtvlees heb je niet nodig. Snijd de schil in kleine blokjes van 0,5cm.3 Vermeng alle ingrediënten voor de salsa met wat versgemalen zwarte peper en reserveer. <p>Aardpeerchips</p> <ol style="list-style-type: none">1 Borstel de aardperen schoon, en snijd in dunne schijfjes (gebruik de mandoline). Dek de aardpeer af (tegen verkleuren).2 Dep de plakjes aardpeer goed droog. En frituur deze in de zonnebloemolie goudbruin en krokant in ca. 1½ min. (blijf erbij, kan snel te donker worden).3 Schep over in een met keukenpapier beklede schaal, bestrooi licht met zout en reserveer. <p>Eindbereiding en Presentatie</p> <ol style="list-style-type: none">1 Maak een dressing van de olijfolie met wat limoensap.2 Snijd de koriander fijn.3 Neem de tartaar uit de koeling en voeg naar smaak citroensap toe.4 Gebruik een kookring (ca 10 cm ø) om de tartaar op het bord te schikken.5 Maak een mooi bordje met aardpeerchips, koriander en salsa 
---	---

Miso pompoensoep met gember en kokos

Ingrediënten (10 pers)	Bereiding
<p>Pompoensoep</p> <ul style="list-style-type: none">4 el olijfolie2 st uien4 tn knoflook2 flinke duimen verse gember4 el tomatenpuree2 kg pompoen1½ ltr groentebouillon800 ml kokosmelk4 el witte miso2 tl sesamolielimoensapzeezoutzwarte peper	<p>Pompoensoep</p> <ol style="list-style-type: none">1 Schil de pompoen en snijdt in blokjes.2 Snipper de ui, hak de knoflook fijn en rasp de gember en fruit de aan in olijfolie.3 Voeg de tomatenpuree toe en bak 1 minuut mee tot het donkerder kleurt en zoeter gaat ruiken.4 Roer de pompoenblokjes erdoor, bak rondom aan.5 Giet de bouillon erbij.6 Breng aan de kook, draai dan het vuur lager en laat de soep ca. 20 minuten op laag vuur koken tot de pompoen zacht is.7 Pureer de soep spiegelglad met een staafmixer.8 Roer tweederde van de kokosmelk erdoor (eenderde wordt gebruikt bij de eindbewerking). <p><i>Vlak voor het uitserveren:</i></p> <p>Roer de miso pas nu door de soep, zodat de smaak fris blijft.</p> <ol style="list-style-type: none">9 Zet de staafmixer er nog eens in zodat de miso goed oplost en draai het vuur uit.10 Breng de soep verder op smaak met zout, peper, een drup sesamolie en een kneep limoen- of citroensap (proeven!).
<p>12 Blini's met schimmelkaas</p> <ul style="list-style-type: none">120 gr bloem (of boekweitmeel of een mix hiervan)3½ gr gedroogde gist2 st eieren240 ml melksnuf zout	<p>Blini's met schimmelkaas</p> <ol style="list-style-type: none">1 Verwarm de melk lauwwarm.2 Meng de gist er door. Doe het meel en een snufje zout in een grote kom en schenk de melk met gist hier bij.3 Roer met de garde tot een egaal beslag.4 Splits de eieren.5 Klop de eierdooiers door het beslag en dek de kom af met een stuk vershoudfolie of een schone theedoek.6 Laat op een tochtvrije en relatief warme plek 30 min. rijzen.7 Snijd de ui grof en smelt de boter in een pannetje.8 Bak de ui 2 minuutjes en doe dan de suiker en balsamico azijn erbij en laat de ui licht karameliseren en de azijn iets inkoken.9 Klop de eiwitten met een mixer tot een stevig schuim.10 Spatel het schuim door het gerezen beslag11 Verwarm een beetje boter in een of meerdere pannen en schep een beetje van het beslag in de pan (ongeveer 2 eetlepels).12 Bak de blini's op middelhoog vuur aan beide kanten 2 minuten.13 Leg ze op een bord en laat iets afkoelen.14 Besmeer ze met een laagje schimmelkaas en schep met een klein lepeltje een beetje van de rode ui er op, kruimel de walnoten erover en garneer met peterselie
<p>Topping</p> <ul style="list-style-type: none">75 g blauw schimmelkaas1½ el walnoten1 st grote rode ui1 el suiker2 el balsamico azijnboter om te bakkenpeterselie om te garneren	
<p>Eindbewerking en presentatie</p> <ol style="list-style-type: none">1 el crispy chili-olie (pp)	<p>Eindbewerking en presentatie</p> <ol style="list-style-type: none">1 Serveer de soep in voorverwarme borden.2 Giet in elk bord een scheutje extra kokosmelk en lepel er vlak voor het serveren crispy chili-olie over.3 Presenteer er een blini bij.

Varkensfilet, mosterdfruit en pistachio

Ingrediënten (10 pers)	Bereiding
Rollade 1 kg varkensfilet 200 g ontbijtspek 4 st abrikozen, gedroogd 50 g pistachenoten abrikozenjam magnetronfolie boter	Rollade 1 Zet een sous-vide bad klaar (half vol met water) en stel in op 52°C. 2 Maak een incisie over de lengte van de filet “met de draad mee” tot iets over de helft van het vlees. Maak vanuit deze incisie in tegengestelde richting opnieuw een incisie zodat er een platte plak ontstaat. 3 Bestrooi de plak met peper en zout en snij in twee delen (het worden twee rollades; één rollade zou te dik worden). 4 Wel de abrikozen, snij in zeer fijne brunoise en hak de pistachenoten grof. 5 Smeer het vlees in met wat abrikozenjam en vul met de gesneden abrikozen en de pistache noten. (Let op: gebruik een schone lepel en ga niet met een lepel over het rauwe vlees en daarna in de jampot) 6 Spreid voor elk lap vlees magnetronfolie op de werkbank (doe 2 delen folie boven elkaar, deels overlappend). 7 Leg het ontbijtspek, licht overlappend, op de folie en rol de vleesplak tot een rollade. 8 Bind de rollade op met slagerstouw (dit voorkomt, dat bij het aanbakken van de rollade, deze uit elkaar valt). 9 Leg de rollade op de folie en rol strak op. Folie niet in maar om de rollade. Houdt één kant van de folie vast en draai de rollade “als een toffee”, strak in de folie. 10 Vacumeer de strak opgerolde rollade en gaar gedurende één uur in een sous-vide bad van 52°C. De kernthermometer is dan ca 45°C (check dit door de kernthermometer door de folie heen in de rollade te steken). 11 Vlak voor het serveren: Haal de rollade uit de vacuumzak. 12 Verwijder de magnetronfolie en dep goed droog. 13 Bak de buitenzijde mooi bruin en krokant in boter (= sauteren). 14 Plaats de rollade in de oven tot een kerntemperatuur van 65 °C is bereikt. 15 Haal de rollade uit de oven, laat 5 min rusten onder aluminiumfolie 16 Portioneer de filet voorzichtig in plakken (valt snel uit elkaar) en serveer direct.
Bataat 750 g zoete aardappel ras el hanout boter zout en peper	Bataat 1 Schil de bataat en snijd in stukken 2 Kook de bataat gaar, giet af en pureer. 3 Zeef de puree en breng op smaak met zout, peper en ras el hanout. 4 Voeg evt. wat boter toe om een spuitbare creme te krijgen. 5 Reserveer in spuitzakken en houd warm.
Mosterdfruit 1 st elstar appel 6 st geweldige abrikozen 2 tl geel mosterdzaad 2 tl Colman’s mosterd 3 el abrikozenjam honing azijn zwarte peper	Mosterdfruit 1 Breng 50 ml water met 40 ml azijn aan de kook. 2 Voeg mosterdzaad toe, laat 5 min koken, haal van het vuur en laat afkoelen in het kookvocht. 3 Snijd de appel (met schil) en abrikoos in zeer fijne brunoise. 4 Meng de brunoise met abrikozenjam, mosterd, mosterdzaad en wat kookvocht tot een smakelijke, “lopende” ragout en breng op smaak met zwarte peper en honing.

<p>Chiogga biet 2 st grote chiogga bieten suhsi seasoning sesamolie</p> <p>Jus 350 ml runderfond 350 ml witte wijn aardappelzetmeel</p> <p>Eindbewerking 50 g pistachenoten shiso purper daikon cress</p>	<p>Chiogga biet</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Maak een lekkere vinaigrette van sushi seasoning en sesamolie. 2 Schil de bieten en maak er met de spiraalsnijder “spaghetti” van. Hanteer de spiraalsnijder voorzichtig en houd met 1 hand het apparaat vast, terwijl je met de andere hand de spiralen draait. Druk niet te hard aan, want dan wordt de spaghetti te dik. 3 Meng de spaghetti met de vinaigrette. 4 Reserveer. <p>Jus</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Doe de wijn en de fond in een pannetje en kook in tot de helft. 2 Gebruik eventueel aardappelzetmeel , aangemaakt met wat koud water, om de jus iets te binden. Reserveer warm. <p>Let op: de 350 ml runderfond is <i>aangemaakte</i> runderfond, dus niet puur gebruiken</p> <p>Eindbewerking en presentatie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Hak de pistaschenootjes grof. 2 Spuit wat dopjes bataatcrème op het bord. 3 Maak een “nestje” van de bietenspaghetti 4 Plaats de rollade op het bord en drapeer een beetje mosterdfruit erbij 5 Garneer met cress en gehakte pistachnoten. 6 Doe de jus in een (voorverwarmde) sauciere en serveer aan tafel. <div data-bbox="571 1093 1066 1469" data-label="Image"> </div>
--	---

Macademia - foie gras - koffie-ijs

<p>Ingrediënten (ruimt genoeg voor 14 pers)</p> <p>Foie gras 125 g eendenlever mousse (diervriendelijk= ½ rol) 25 ml Pedro Ximenez sherry 1 el rookmot zout en peper</p> <p>Koffieijs 375 ml volle melk 300 ml slagroom 210 g suiker 150 ml espresso koffie</p> <p>Briohecrumble 80 g briochebrood 50 g kristalsuiker</p> <p>Notencrumble 50 g macademia 50 g hazelnoten</p> <p>Gekaramelliseerde macademia's 20 st macadamianoten 200 ml water 240 g suiker</p> <p>Eindbewerking en presentatie honey cress extra vierge olijfolie</p>	<p>Bereiding</p> <p>Foie gras</p> <ol style="list-style-type: none">1 Strooi 1 el rookmot in de rookpan.2 Plaats de lever (op aluminiumfolie) op het rooster en sluit de pan.3 Zet op laag vuur tot er rook uitkomt, haal de rookpan van het vuur en rook de ½ rol eendenlever mousse 10 à 15 minuten in een rookpan.4 Prak de lever tot grove massa met vork.5 Voeg sherry toe, meng en breng op smaak met peper en zout.6 Rol de massa strak op in huishoudfolie (zoals een toffee, de rol krijgt een doorsnede van ongeveer een euro).7 Laat opstijven in de koelkast.8 Rol moet goed snijdbaar zijn!! Eventueel vlak voor het snijden even in diepvries plaatsen.9 Snij p.p. 2 hele dunne plakken (ca. 3 mm). <p>Koffieijs</p> <ol style="list-style-type: none">1 Maak koffie met de espressopoeder, laat afkoelen en zet in de koelkast.2 Zet de ijsmachine aan3 Mix alle ingrediënten en draai er ijs van.4 Maak quenelles of bollen en bewaar in de "shokfreezer" (zie bijlage) <p>Briohecrumble</p> <ol style="list-style-type: none">1 Snijd briochebrood in piepkleine brokjes (een crumble).2 Smelt de suiker in een klein pannetje en laat karameliseren tot goudbruin.3 Roer de stukjes brioche er goed door heen.4 Leg de crumble op vetvrij papier. <p>Notencrumble</p> <ol style="list-style-type: none">1 Rooster de noten in de oven en hak fijn. <p>Gekaramelliseerde macademia's</p> <ol style="list-style-type: none">1 Verwarm suiker en water tot 175°C.2 Voeg de noten toe en roer totdat ze goed bedekt zijn.3 Laat noten licht karameliseren.4 Leg de noten op een siliconenmatje (los van elkaar) en laat afkoelen. <p>Eindbewerking en presentatie</p> <ol style="list-style-type: none">1 Zet de borden koud.2 Leg een flinke quenelle koffie-ijs in het midden van het bord.3 Leg een streep van notencrumble en gekaramelliseerde briohecrumble aan weerszijden.
--	---

- 4 Leg op de notencrumble en op de gekaramelliseerde brioche een gekaramelliseerde macadamia noot.
- 5 Plaats 2 dunne plakjes eendenlever op het bord.
- 6 Maak geheel af met wat honey cress op de eendenlever en wat druppels/dun streepje extra vierge olijfolie (super kwaliteit!)



Bijlage Knoflookolie

We maken deze keer geitenkaasstrudel, daarin gebruiken we knoflook-tijm-olie; een goede gelegenheid om te melden wat je moet weten over KNOFLOOK-OLIE

Olie waarin **rauwe knoflook** is toegevoegd, moet je **heel voorzichtig** bewaren vanwege het risico op *botulisme* (*Clostridium botulinum*). Dat risico ontstaat wanneer knoflook — een laagzuur product — in een zuurstofarme omgeving zoals olie zit.

Veilige bewaartijden

- **In de koelkast:** maximaal **2 tot 4 dagen**.
- **In de diepvries:** tot **3 maanden** (bij voorkeur in kleine porties).
- **Op kamertemperatuur:** **nooit** bewaren, ook niet kort.

Waarom zo kort?

Botulismebacteriën kunnen groeien in olie met knoflook als het niet goed gekoeld wordt. Koeling remt de groei, maar elimineert het risico niet volledig, daarom blijft de bewaartijd beperkt.

Hoe het veiliger kan:

- Maak **direct een kleine hoeveelheid** die je snel opmaakt.
- Wil je langere houdbaarheid? Gebruik **gefermenteerde, gebakken of verzuurde (in azijn bewaarde)** knoflook. Deze zijn veiliger om langer in olie te bewaren.
- Je kunt ook knoflook **drogen** en dan aan olie toevoegen; dat is minder riskant.

Je kunt dus kiezen uit drie technieken die *wél veilig* zijn.

Methode 1 — Knoflookolie met verhitte knoflook (veilig & lekker)

Door de knoflook **te verhitten**, dood je bacteriën en verlaag je het risico sterk.

Ingrediënten

- 250 ml olijfolie (of andere plantaardige olie)
- 4–6 teentjes knoflook, **geschild en geplet of in plakjes**

Bereiding

- 1 Doe de olie en knoflook samen in een pannetje.
- 2 Verhit op **heel laag vuur** totdat de knoflook zacht is en licht begint te borrelen (ca. 5–10 min).
De olie mag niet heet genoeg zijn om te frituren; zachte warmte is prima.
- 3 Haal van het vuur en laat volledig afkoelen.
- 4 Zeef eventueel de knoflook eruit.
- 5 Bewaar in een schone, afgesloten fles in de koelkast.

Houdbaarheid

- **Maximaal 1 week in de koelkast** (door verhitting langer houdbaar).
- **3 maanden in de diepvries.**

Methode 2 — Knoflookolie met gedroogde knoflook (veiligste methode)

Droge knoflook bevat geen water → botulisme kan niet groeien.

Ingrediënten

- 250 ml olie
- 1–2 el **gedroogde knoflookvlokken** of knoflookpoeder

Bereiding

- 1 Voeg de gedroogde knoflook direct toe aan olie.
- 2 Schud of roer door en laat minstens 1 uur trekken.

Houdbaarheid

- **Enkele maanden**, mits koel en donker bewaard.

Methode 3 — Knoflookolie met zuur (pickled garlic)

Als de knoflook **eerst in azijn is ingelegd**, is het veilig om daarna in olie te bewaren.

Stap 1 — Knoflook inmaken in azijn

- 1 Stop geschildte teentjes in een potje.

- 2 Overgiet met witte azijn tot ze volledig onder staan.
- 3 Laat minimaal **24 uur staan** in de koelkast.

Stap 2 — Olie maken

- 1 Dep de ingelegde knoflook droog.
- 2 Voeg ze toe aan olie.

Houdbaarheid

- **Tot 2 weken in de koelkast.**
-

Wat je nooit moet doen

- Geen **rauwe** knoflook direct in olie bewaren en dan op kamertemperatuur laten staan.
- Geen rauwe knoflookolie langer dan **2–4 dagen** bewaren, zelfs niet in de koelkast.

Botulisme is een ernstige en zeldzame ziekte die verlamming veroorzaakt, veroorzaakt door de gifstoffen (toxines) van de bacterie *Clostridium botulinum*. Het komt voor bij dieren, vooral watervogels, en bij mensen, meestal via besmet voedsel of, bij jonge kinderen, door het eten van honing met daarin sporen van de bacterie. Symptomen zijn onder andere misselijkheid, dubbelzien en spierzwakte, die kunnen leiden tot ademhalingsproblemen en, indien onbehandeld, de dood.

Bijlage 2 Gebruik blast chiller

Nu de diepvries tijdelijk niet gebruikt kan worden kunnen we voor kleine hoeveelheden/porties, gebruik maken van de shok-freezer. Alhoewel de bediening vrij eenvoudig en logisch is, helpen enkele foto's misschien om de bediening goed te laten verlopen:



Na gebruik de blast chiller uitzetten, de deur open laten staan zodat de kou eruit verdwijnt en schoonmaken met een warme vochtige doek.

Bijlage 3 Nieuwe spirellisnijder

Voor het hoofgerecht wordt een spirellisnijder gebruikt. Deze is nieuw aangekocht voor dit menu, maar we gaan deze vast vaker gebruiken!

Aandachtspunten:

1. Het mesje is vlijmscherp. Dus pas op bij gebruik en bij het schoonmaken!
2. Bij gebruik niet teveel druk zetten; hoe meer druk, hoe dikker de spaghetti wordt.
3. Als je apparaat loshaalt van de tafel, doe dit met beleid, dus zuignappen voorzichtig loshalen.
4. De gebruiker van het apparaat, zorgt ook voor het schoonmaken van het apparaat.
5. De spirellisnijder kan niet in de vaatwasser; Je maakt het voorzichtig schoon en droogt het vervolgens af. Daarna wordt de spirellisnijder weer op de kar geplaatst. Het mesje blijft gewoon in het apparaat zitten.

