



**CUISINE CULINAIRE
ZAASTAD**

Februari 2026
Nostalgisch menu

Klassieke huzarensalade

bouchier à la Reine

Tongrolletjes à la Ostendaise met garnalenkroketjes

Zuurkool choucroute

Charlotte Russe

Wijnen:

VG:	Bolla Soave Classico, 2024, 12.5%	€ 10,99
TG1:	Solenne Negroamaro – Primitivo, 2025, 13.5 %	€ 8,99
TG2:	Despaigne Biface, 2023, 13%	€ 9,99
HG:	Weingut Fehres Regent Trocken, 2022, 13.75 %	€ 10,99
NG:	Samos Vin doux, 15%	€ 7,99

Klassieke huzarensalade

Ingrediënten (10 pers)

Huzarensalade

250 g kalfsfricandeau aan 1 stuk
1 l groentenbouillon
1½ kg vastkokende aardappelen
Potje doperwten
60 g zure cornichons
5 st ei, hardgekookt
1 st sjalot
1½ tl grove mosterd
15 g platte peterselie
zout
peper

Mayonaise

1 st eierdooier
5 gr mosterd
25 ml citroensap
olie
peper / zout

Presentatie

Peterselie(fijngesneden)
2 eieren



Bereiding

Huzarensalade

Bij dit gerecht gaat het om goed snijwerk; vlees, aardappel en groente worden in gelijke brunoise van ½ cm gesneden.

1. Het vlees wordt gepocheerd. Breng daarvoor de bouillon aan de kook. Plaats de kalfsfricandeau in de bouillon.
2. Houd de bouillon tegen het kookpunt aan en pocheer de fricandeau 25-30 minuten (kerntemperatuur 70 °C).
3. Haal het vlees uit de bouillon en laat het afkoelen.
4. Snij het vlees in brunoise van ½ cm.¹
5. Schil de aardappels en snij in brunoise van ½ cm.
6. Blancheer de aardappelblokjes, ca 3 minuten maar blijf checken, giet af en laat afkoelen.
7. Snijd de augurken en het ei allemaal in blokjes van ongeveer ½ centimeter. Snipper de sjalot.
8. Meng de mayonaise en de mosterd. Voeg de blokjes vlees, augurken, doperwten en aardappelblokjes erbij en schep daarbij voorzichtig om.
9. Voeg op het eind de gehakte peterselie toe. Breng op smaak met peper en zout.

Mayonaise

De eierdooier samen met de mosterd, citroensap en peper en zout in een hoge kom mengen met de staafmixer. Langzaam de olie toevoegen.

Presentatie

1. Plaats de huzarensalade met behulp van een garneerring (ca 6 cm ,maar dan niet tot bovenaan vullen, of een kleiner formaat) op het bord.
2. Meng de extra mayonaise met een paar druppels water, zodat deze net iets dunner wordt, en garneer de salade daarmee.
3. Leg tot slot de partjes gekookt ei erop en bestrooi naar wens met wat paprikapoeder en fijngesneden peterselie (fijner dan op de afbeelding).

¹ Tip: de bouillon is erg smaakvol, gebruik die bijvoorbeeld als basis voor een soep of risotto.

Koninginnepasteitje of bouchier a la Reine

Het heet een koningin pasteitje omdat kip vroeger heel duur was. Wild was voldoende voorhanden en goedkoop, maar kip was een duur product.

<p>Ingrediënten (10 pers)</p> <p>Ragoutbakjes 2 rollen fanny bladerdeeg 1 st ei, losgeklopt</p> <p>Ragout</p> <p>Boullion 2 st kippenbout WUPS(wortel, ui, prei, stukje knolselderij) Laurier 3 takjes tijm 3 takjes peterselie Stuks foelie 6 peperkorrels,gekneusd</p> <p>Ragout 50 g boter boter om te bakken 60 g bloem 1 st sjalot room Peterseli Laurierblaadjes Wortel Zout peper</p>	<p>Bereiding</p> <p>Ragoutbakjes</p> <ol style="list-style-type: none">1. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier. <i>Bladerdeeg moet zo koel mogelijk blijven voor een luchtig bakresultaat. Pasteibakjes maken met Cees & Stella (video) - Foodtube.nl</i> Steek een cirkel met een doorsnede van ca 6 cm uit het bladerdeeg, leg deze op ee bakplaat met siliconenmat en prik de cirkel in met een vork. Steek uit de overige deegcirkels een gat van ca 4,5 cm. Maak dit ringetje deeg licht vochtig met water (let op; niet de randen vochtig maken!)en leg ze met de vochtige kant omlaag op het deeggrondje van ca 6 cm. Herhaal dit nog 2x , zodat er incl.bodem 4 lagen op elkaar liggen. Leg het kleine uitgestoken rondje(voor de deksel) er los bij.2. Bestrijk de bovenkant van de deegringetjes en de kleine deksteltjes met losgeklopt ei (Let op: alleen de bovenkant bestrijken, niet de zijkanten; want dan rijst het bladerdeeg niet in de oven.3. Bak de ragoutbakjes 15-25 minuten, tot ze goudbruin zijn. Verlaag de oventemperatuur naar 160 °C en laat de pasteibakjes nog 10 tot 20 minuten drogen in de oven, zo worden ze extra krokant (blijf checken!). Laat ze vervolgens helemaal afkoelen op een rooster. <p>Ragout</p> <p>Bouchée a la Reine: de ragout (video) - Foodtube.nl</p> <p>Boullion maken (er is ca 0,5 l nodig)</p> <ol style="list-style-type: none">1. Snij de wups in kleine stukjes. Zet alles onder water. Gebruik de snelkookpan voor 30 min en laat daarna nog 30 min trekken zonder deksel.2. Zeef de boullion en laat tot een helft inkoken tot een smakelijke boullion. Snij het vlees in brunoise of trek het in stukjes uit elkaar en reserveer. <p>Ragout maken</p> <ol style="list-style-type: none">3. Voor de ragout is een lichtgekleurde(blonde) roux nodig. Laat de boter in de pan smelten en licht bruisen.4. Voeg de bloem toe , meng met de boter en roer totdat de roux gaar is.5. Laat de roux afkoelen.6. We maken de ragout door de koude roux te mengen met een beetje warme boullion. Als het goed gebonden is kan de rest van de boullion in delen erbij. Als de ragout nog te dik is, voeg er dan nog wat boullion bij; De ragout mag nog een beetje lopen.
---	--

<p>100 g champignons 50 g boter 100 ml witte wijn Bieslook, fijngesneden</p>	<ol style="list-style-type: none"> 7. Snij de champignons in partjes en snipper de sjalot. Stoof de champignons en sjalot in de boter (niet bakken!) ca 5 min. Voeg wat zout en peper toe en de witte wijn. De champignons hoeven niet helemaal onder het vocht te staan. Dek het vocht af met een stukje bakpapier. 8. Zeef de champignons. Bewaar het champignonvocht. 9. Voeg het vlees, de champignons en een beetje van het champignonvocht toe aan de ragout. Roer voorzichtig. En voeg een scheut room en fijngesneden bieslook toe. 10. Breng op smaak met zout en peper.
<p>Presentatie Bieslook, fijngesneden</p>	<p>Presentatie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Plaats een pasteitje op het warme bord. 2. Vul met ragout en laat het een beetje overlopen aan een kant van het pasteitje. Dresseer er wat fijngesneden bieslook overheen.

Scholrolletje à la Ostendaise met garnalenkroketje

Ingrediënten (10 pers)	Bereiding
Scholrolletjes 5 schollen 4 st sjalotten, 2 el bloem 300 ml droge witte wijn 300 ml visbouillon 400 ml room 100 g boter citroensap peper en zout peterselie	Scholrolletjes 1 Fileer de schollen en kruid de filets met wat peper en zout. 2 Rol ze strak op, beginnend aan de smalle kant, en zet vast met een prikker. 3 Pocheren 4 Voor het pocheren van de visrolletjes: 5 Leg de visrolletjes in een lage pan naast elkaar. 6 Voeg de sjalotten toe, samen met de witte wijn en visfumet tot de rolletjes net onder staan. 7 Breng zachtjes aan de kook, dek af en laat 8–10 minuten pocheren op laag vuur. 8 Haal de rolletjes voorzichtig uit de pan en houd ze warm (onder folie). Gebruik de pocheervloeistof voor de saus.
Saus 25 g boter 30 g bloem laurierblad	Saus 1 Zeef de pocheervloeistof en laat die tot de helft inkoken. 2 Smelt de boter in een andere pan, voeg de bloem toe en maak een blonde roux . Neem de helft van de roux apart en maak van de andere helft de saus. Voeg alsnog wat roux toe, als de saus te dun blijkt te zijn. ² 3 Voeg beetje bij beetje de ingekookte vloeistof toe tot je een gladde saus krijgt. 4 Roer de room erdoor, laat even indikken en breng hoog op smaak met citroensap, peper en zout.
Garnalenkroketjes 200 g Hollandse garnalen 1 st sjalotje 100 g roomboter 350 g melk 400 g visbouillon 125 g bloem 3 g gelatine 1 st eidooiers 50 g slagroom 1 el bladpeterselie 3 eieren witte peper zout cayennepeper tabasco paneermeel fijn panko zonnebloemolie	Garnalenkroketjes 1 Fruit het sjalotje in een beetje boter. 2 Voeg 350 gram melk toe en haal de pan van het vuur en laat afkoelen. 3 Smelt voor de blonde roux de boter in een pan met dikke bodem. 4 Laat de boter bruisen maar voorkom dat hij bruin wordt (dan wordt het een bruine roux). 5 Voeg de bloem in één keer toe en blijf roeren met een houten lepel. 6 Laat 1 à 2 minuten doorgaren tot het goudgelig van kleur is en de massa loslaat van de pan (het moet er uitzien als nat zand). 7 Giet geleidelijk de afgekoelde melk en de bouillon bij de warme roux, steeds wat toevoegend zodra de vorige hoeveelheid is opgenomen. Blijf goed roeren met een garde. 8 Laat de salpicon al roerend even doorkoken tot de juiste dikte en haal de pan van het vuur. 9 Roer de uitgeknepen blaadjes gelatine erdoor. 10 Klop de eidooiers los met de room en roer dit mengsel door de ragout. 11 Maak op smaak met peper, zout, cayennepeper en een paar druppels tabasco. 12 Roer de gepelde garnalen door de ragout en tot slot de gehakte bladpeterselie. 13 Laat de ragout een uur in de koelkast staan en roer af en toe door om het afkoelen te bevorderen. 14 Schep met een kleine ijsknipper bollen ragout van ongeveer 30 gram. 15 Rol deze tot “worstjes” en rol door het fijne paneermeel tot een

² De minimale hoeveelheden om roux te maken is: 30g bloem, 25g boter. Dat is waarschijnlijk te veel om de saus te maken.

<p>Presentatie peterselie 100 g rivierkreeftjes</p>	<p>kroketje. 16 Klop de eieren los en roer de bloem erdoor. 17 Haal de kroketten door de bloem, de geklutste eieren en rol ze daarna door de panko (beppen). 18 Plaats in de koeling om op te stijven. 19 Frituur de kroketten 3 minuten in zonnebloemolie van 180°C</p> <p>Presentatie Frituur de peterselie(optioneel) Maak een mooi bordjes van het scholrolletje en een garnalenkroketje. En drapeer er wat saus. En maak het af met rivierkreeftjes en de peterselie.</p>
--	--

Choucroute à la strasbourgeoise

Ingrediënten (10 pers)	Bereiding
<p>Zuurkool</p> <p>1,5 kg wijnzuurkool 500 gr gerookt varkensribstuk 400 g gerookt spek in repen 1 st rookworst 1 st wortel 1 st ui met kruidnagel erin 1 tn knoflook 200 ml witte dr wijn 1/2 ltr groentebouillon 200 g ganzenvet 5 st jeneverbes zout en peper bouquet garni (van peterselie, tijm en laurier of wat er voor handen is aan verse kruiden) kaasdoek</p>	<p>Zuurkool</p> <ol style="list-style-type: none">1 Zuurkool in koud water wassen en stevig uitknippen.2 Spreid op een doek klonten zuurkool uit en maal er peper over. Goed mengen.3 Verwarm de oven voor op 125°C4 Breng de repen spek in koud water aan de kook. Laat uitdruipen. Hoelang?5 Spoel af met koud water en snijd eventueel bij.6 Bekleed de wanden en de bodem van een hoge pan met de repen spek.7 Leg hierin ⅓ van de zuurkool en de helft van de gesneden wortel, de ui, het bouquet garni, de gesneden knoflook, de jeneverbessen in een zakje (kaasdoek) en ⅓ van het ganzenvet.8 Leg daar bovenop weer ⅓ deel van de zuurkool, daarna de rest van het garnituur en nog ⅓ van het vet.9 Leg hierop vervolgens het gerookt spek, het ribstuk en de worst en spreid tenslotte de rest van de zuurkool en het vet hierover uit.10 Giet de witte wijn en de bouillon erbij zodat de zuurkool erin baadt en het vocht de zuurkool bedekt.11 Breng aan de kook en bedek daarna met een ingevet papier en de deksel.12 Zet de pan in de oven. Het koken moet langzaam gebeuren tot alle vocht is ingekookt.13 Haal na 35 minuten de worst eruit en reserveer.14 Haal na 1 uur het spek eruit en reserveer.15 Haal na 1½ uur het ribstuk eruit en reserveer.16 Haal de zuurkool uit de oven als het vocht is ingekookt.17 Leg het spek, het ribstuk en de worst op de zuurkool deksel erop en laat 10 minuten rusten.
<p>Puree</p> <p>1,5 kg aardappelen 50 g roomboter 200 g halfv. melk peper en zout nootmuskaat</p>	<p>Puree</p> <ol style="list-style-type: none">1 Schil en kook de aardappelen, giet af en laat de panop laa vuur ca. 2 min. drogen. Hoe minder vocht in de aardappelen zit, hoe luchtiger de puree wordt.2 Laat de pan op het warmplaatje staan en stamp de aardappelen zo fijn mogelijk met een pureestamper.3 Verwarm ondertussen de melk in een steelpannetje.4 Klop met een garde de melk door de puree tot deze glad is.5 Roer de boter en geraspte nootmuskaat erdoor, peper en zout naar smaak.6 Serveer direct, want een luchtige puree stort gemakkelijk in. Dus vlak voor uitserveren maken
	<p>Eindbewerking en presentatie</p> <ol style="list-style-type: none">1 Zorg dat de borden gloeiend heet zijn.2 Haal alle ingrediënten uit de zuurkool en houd de zuurkool warm.3 Snijd het gerookt spek in stukjes en meng door de zuurkool.4 Snijd het ribstuk in dunne plakken en snijd de worst in plakjes.5 Roer de zuurkool door en maak op ieder bord een hoopje.6 Schik de rookworst en ribstuk dakpansgewijs tegen de zuurkool aan.7 Serveer met quenelle van luchtige aardappelpuree.

Charlotte a la Russe

Ingredienten (10 pers)	Bereiding
Charlotte 200 g suiker 8 st eierdooier 400 g halfv melk 2 st vanillestokje 600 g slagroom 4 el poedersuiker 4 el vanillesuiker 8 blaadjes gelatine 10 kookringen , doorsnee 7 cm	Charlotte 1 Week de gelatine in koud water. 2 Sla 600 g slagroom stijf. 3 Maak een vanillevla: breng de melk aan de kook, haal van het vuur af en laat de opengesneden vanillestokjes intrekken. 4 Meng in een kom de suiker en eierdooiers en roer dit net zo lang met een houten lepel of mixer een witte, gebonden en schuimige massa is ontstaan. 5 Giet beetje bij beetje de melk erbij. 6 Giet het geheel over in een pan en zet die op laag vuur. 7 Roer voortdurend met de houten lepel over de bodem zodat de vla niet aan de bodem hecht. 8 Als de vla dik begint te worden, onmiddellijk van het vuur halen en de uitgeknepen blaadjes gelatine toevoegen. 9 Giet de vla door een fijne zeef zodra de gelatine is opgelost. 10 Plaats de vla in een bak met ijsklontjes en blijf voortdurend roeren. 11 Zodra de massa stijf begint te worden, de geslagen room met poedersuiker en vanillesuiker erdoor roeren. 12 Giet het mengsel in de met lange vingers beklede ringen en plaats deze ringen alvast op de dessertbordjes. Zet de dessertbordjes met ringen in de koeling om ca 2 uur op te stijven.
70 Lange vingers 6 st eidooiers 6 st eiwitten 180 g suiker snuf zout 150 g bloem 30 g maïzena Extra fijne tafelsuiker om te bestrooien	Lange vingers 1 Verwarm de oven op 180°C en zet een bakplaat met bakpapier gereed 2 Klop de eierdooiers met de helft van de suiker los 3 Klop in een andere kom de eiwitten en het zout met een handmixer. Zorg dat de kom en mixer goed schoon en vetvrij zijn (paar druppels citroensap op een celstofpapiertje). Voeg geleidelijk de andere helft van de suiker hieraan toe en blijf kloppen tot het eiwit stijf is en de suiker is opgelost. 4 Spatel de eidooiers door het opgeklopte eiwit. 5 Zeef de bloem en maïzena in gedeelten boven de massa en spatel door elkaar. 6 Doe het mengsel in een spuitzak en knip een mondje van ca 1 cm doorsnee af en spuit dunne "vingers" van ongeveer 8 centimeter op de bakplaat. Houd voldoende tussenruimte, de vingers rijzen nog. 7 Bestrooi met behulp van een theezeefje met fijne suiker en blaas de overtollige suiker van het bakpapier af. 8 Bak de vingers in 13-18 minuten goudbruin en laat ze afkoelen op een rooster. Als de vingers na het afkoelen nog iets zacht zijn van binnen, plaats ze dan (zonder bakpapier) op een ovenrooster terug in de oven voor ongeveer 4 minuten. 9 Halveer de vingers zodat ze ca 4 cm hoog zijn. 10 Bewaar de vingers die overblijven na het vullen van de ringen voor de eind opmaak.
Frambozencoulis 500g diepvriesframbozen 200 g fijne suiker 4 el water	Frambozencoulis 11 Breng de frambozen, suiker en water in een steelpan aan de kook en laat 5 min. inkoken. Roer regelmatig. 12 Neem de pan van het vuur, duw de fruitpuree door een bolzeef en laat 30 min. afkoelen. Serveer op kamertemperatuur.
Presentatie Frambozen en munt	Presentatie Verwijder de kookringen. Bestrooi met verkruimelde overgebleven lange vingers. Serveer met de frambozencoulis en garneer met een blaadje munt.