Menu van kookavond 14-10-2026

Samengesteld door: Bram Jacobs

Gerechten:

Voorgerecht:	Carpaccio van rode biet met geitenkaas, walnoten en honingvinaigrette
Tussengerecht:	Romige pastinaaksoep met truffelolie en krokant spek
Hoofdgerecht:	Eendenborst met sinaasappel-portsaus, aardappelfondant en groene asperges
Nagerecht:	Chocoladefondant met gezouten karamelsaus, vanille-ijs en rood fruit

Carpaccio van rode biet met geitenkaas, walnoten en honingvinaigrette

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Geitenkaasmousse:
- 250 g zachte geitenkaas
- 150 ml slagroom
- 1 eetl. honing
- 1 theel. citroensap
- peper
- honingvinaigrette
- 3 eetl. olijfolie extra vierge
- 1,5 eetl. witte balsamico
- 1,5 eetl. honing
- 1 theel. Dijonmosterd
- peper
- zout

Rode biet:
- 8 gekookte rode bieten
- 2 eetl. olijfolie
- zeezout
- versgemalen zwarte peper

Garnering:
- 100 g walnoten
- 75 g rucola
- 1 appel (bij voorkeur Granny Smith)
- verse bieslook
- eetbare bloemen (optioneel)

Bereidingswijze:

Walnoten:

1. Verhit een droge koekenpan.
2. Rooster de walnoten 3 à 4 minuten.

3. Laat afkoelen.
4. Hak grof.

Geitenkaasmousse:
1. Klop de slagroom lobbig.
2. Meng geitenkaas, honing en citroensap.
3. Spatel de room er voorzichtig door.
4. Breng op smaak met peper.
5. Zet minimaal 30 minuten koel.

Voor een extra mooie presentatie kun je de mousse in een spuitzak doen.

Honingvinaigrette:
1. Meng olijfolie, balsamico, honing en mosterd.
2. Klop tot een gladde dressing.
3. Breng op smaak met peper en zout.

Rode biet voorbereiden:
1. Snijd de rode bieten in zeer dunne plakjes.
2. Dep eventueel droog met keukenpapier.
3. Bestrijk licht met olijfolie.
4. Breng op smaak met een beetje zout en peper.

Presentatie:
1. Leg de rode biet plakjes dakpansgewijs in een cirkel.
2. Verdeel wat rucola in het midden.
3. Spuit of schep drie mooie quenelles geitenkaasmousse op het bord.
4. Verdeel de walnoten.
5. Snijd dunne reepjes appel en plaats deze speels tussen de rode biet.
6. Druppel de honingvinaigrette rondom.
7. Werk af met bieslook.

Romige pastinaaksoep met truffelolie en krokant spek

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1,2 kg pastinaak
- 2 middelgrote uien
- 2 tenen knoflook
- 1 kruimige aardappel van circa 200 g
- 40 g roomboter en 1 eetl. olijfolie
- 1,5 liter kippenbouillon
- 250 ml kookroom of slagroom
- 1 laurierblad en 2 takjes tijm
- 0,25 theel. gemalen nootmuskaat
- zout
- peper
- 200 g gerookt ontbijtspek of pancetta
- 1 klein bosje bieslook
- truffelolie
- 100 ml room (optioneel)
- 50 g geroosterde hazelnoten (optioneel)

Bereidingswijze:

1. Schil pastinaak en aardappel en snijd in blokjes. Snipper ui en hak knoflook fijn.
2. Verhit boter en olie. Fruit de ui 5 minuten zonder te kleuren en bak knoflook 1 minuut mee.
3. Voeg pastinaak en aardappel toe en bak 4 tot 5 minuten.
4. Voeg bouillon, laurier en tijm toe. Laat circa 25 minuten zacht koken tot alles volledig gaar is.
5. Verwijder laurier en tijm. Pureer de soep volledig glad.
6. Voeg 250 ml room toe en verwarm rustig. Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zo nodig zout. Verdun met bouillon als de soep te dik is.
7. Bak het spek krokant in een droge koekenpan en laat uitlekken op keukenpapier.
8. Schenk 175 tot 200 ml soep per persoon in een warme kom. Werk af met spek, bieslook en enkele druppels truffelolie. Voeg eventueel room en hazelnoten toe.

Eendenborst met sinaasappel-portsaus, aardappelfondant en groene asperges

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Eendenborst:
- 8 eendenborstfilets (ca. 180-220 g per stuk)
- zout
- versgemalen zwarte peper
- 2 takjes tijm

Sinaasappel-portsaus:
- 3 grote sinaasappels
- 250 ml rode port
- 500 ml kalfsfond
- 2 sjalotten
- 1 eetl. rode wijnazijn
- 1 theel. honing
- 50 g koude roomboter
- 1 takje tijm

Aardappelfondant:
- 16 middelgrote vastkokende aardappelen
- 75 g roomboter
- 1 eetl. zonnebloemolie
- 500 ml kippenbouillon
- 3 takjes tijm
- 2 tenen knoflook
- zout
- peper

Groene asperges:
- 24 dikke groene asperges
- 25 g roomboter
- 1 eetl. olijfolie
- zout
- peper
- enkele druppels citroensap

Bereidingswijze:

Voorbereiding:
1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Pers de sinaasappels uit.
3. Bewaar wat rasp van één sinaasappel voor de afwerking.
4. Breek het harde uiteinde af. Indien nodig het onderste deel licht schillen.

Aardappelfondant:
1. Schil de aardappelen.
2. Snijd boven- en onderzijde recht af.
3. Dep goed droog.
4. Verhit boter en olie in een ovenbestendige pan.
5. Bak de aardappelen aan beide zijden goudbruin.
6. Voeg tijm en gekneusde knoflook toe.

7. Schenk de bouillon erbij.
8. Plaats de pan in de oven.
9. Gaar 35-40 minuten.
10. Controleer met een mesje of ze zacht zijn.
Resultaat: goudbruin van buiten, romig van binnen.

Sinaasappel-portsaus:
1. Snipper de sjalotten fijn.
2. Fruit deze zacht in een beetje boter.
3. Voeg port toe.
4. Voeg tijm toe.
5. Laat inkoken tot ongeveer een derde.
6. Voeg sinaasappelsap toe.
7. Voeg honing toe.
8. Laat opnieuw inkoken.
9. Voeg kalfsfond toe.
10. Reduceer tot mooie sausdikte.
11. Zeef eventueel.
12. Klop vlak voor serveren de koude boter erdoor.
13. Voeg sinaasappelrasp toe.
Tip: niet meer laten koken nadat de boter is toegevoegd.

Eendenborst:
1. Dep de eend droog.
2. Kerf het vet kruislings in.
3. Bestrooi met peper en zout.
4. Leg de eend in een koude droge pan met de vetkant naar beneden.
5. Zet het vuur middelhoog.
6. Bak ongeveer 8-10 minuten. Het vet zal langzaam uitsmelten.
7. Draai de filets om.
8. Voeg tijm toe.
9. Bak de vleeskant nog 3-4 minuten.
10. Haal uit de pan.
11. Laat minstens 8 minuten rusten onder aluminiumfolie.
12. Snijd vlak voor serveren in dunne schuine plakken.
Perfect rosé: kerntemperatuur 54-56°C.

Asperges:
1. Kook water met wat zout.
2. Blancheer de asperges 2-3 minuten.
3. Verhit boter en olijfolie.
4. Bak de asperges nog 3 minuten.
5. Breng op smaak met zout, peper en enkele druppels citroensap.

Opmaak van het bord:

1. Lepel een spiegel sinaasappel-portsaus op het bord.
2. Plaats twee aardappelfondants.
3. Leg drie asperges naast de aardappel.
4. Verdeel de getrancheerde eendenborst waaiervormig over de saus.
5. Werk af met wat sinaasappelrasp.
6. Eventueel enkele tijmblaadjes als garnering.

Chocoladefondant met gezouten karamelsaus, vanille-ijs en rood fruit

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Chocoladefondant:
- 250 g pure chocolade (65-70% cacao)
- 225 g ongezouten roomboter
- 5 eieren
- 3 extra eidooiers
- 150 g fijne kristalsuiker
- 75 g bloem
- snuf zout

Voor de vormpjes:
- 20 g zachte boter
- 2 eetl. cacaopoeder

Garnering:
- 1 l premium vanille-ijs
- 250 g rood fruit (frambozen, aardbeien, blauwe bessen)
- poedersuiker
- enkele muntblaadjes

Benodigdheden:
- 8 ramekins of metalen puddingvormpjes
- mixer of garde
- twee mengkommen
- steelpan
- bakplaat

Gezouten karamelsaus:
- 175 g kristalsuiker
- 50 ml water
- 150 ml slagroom
- 60 g roomboter
- 0,5 tot 1 theel. zeezoutvlokken

Bereidingswijze:

Vormpjes voorbereiden:

1. Vet alle vormpjes zorgvuldig in met boter.
2. Bestuif de binnenkant met cacaopoeder.
3. Verwijder overtollige cacao.
4. Zet de vormpjes in de koelkast.

Tip: Hierdoor lossen de fondants straks eenvoudig uit de vorm.

Chocoladebeslag maken:

1. Breek de chocolade in stukken.
2. Smelt samen met de boter au bain-marie.
3. Roer glad.
4. Laat 5 minuten afkoelen.
5. Klop de eieren, eidooiers, suiker en zout.
6. Klop ongeveer 3 minuten luchtig.
7. Voeg het chocolademengsel toe.
8. Spatel rustig door elkaar.
9. Zeef de bloem boven het beslag.

10. Meng kort tot een glad beslag.

Vullen en koelen:
1. Verdeel het beslag over de 8 vormpjes.
2. Vul ieder vormpje ongeveer voor 75%.
3. Zet minimaal 30 minuten in de koelkast.
Voordeel: dit kan ruim vóór het diner worden voorbereid.

Gezouten karamelsaus:
1. Doe suiker en water in een steelpan.
2. Verhit zonder te roeren.
3. Laat karamelliseren tot een diepe amberkleur.
4. Verwarm ondertussen de slagroom.
5. Haal de karamel van het vuur.
6. Voeg de warme room voorzichtig toe.
Let op: dit gaat krachtig bruisen.

Afwerken:
1. Roer de boter erdoor.
2. Voeg zeezout toe.
3. Proef en pas eventueel aan.

Fondants bakken:
1. Verwarm de oven voor op 200 graden boven- en onderwarmte
2. Plaats de vormpjes op een bakplaat.
3. Bak 10 tot 12 minuten. De buitenkant moet stevig zijn terwijl het midden nog zacht blijft.
Controle: Wanneer je een vormpje licht schudt mag het midden nog iets bewegen.

Serveren:
1. Laat de fondants 1 minuut rusten.
2. Maak de randen eventueel los met een dun mes.
3. Keer voorzichtig om op een bord.
4. Laat uit de vorm glijden