

'LÉGUMES DE PRINTEMPS'

menu samengesteld door Jan Boeren, MdC



menu april 2025

'Eitje Pikaar', cashew, ahorn siroop, Parmezaan, raapsteeltjes ✓

*

Pâtes aux morilles, asperges et farfalle ✓

*

Gepofte nieuwe aardappel, erwtjes, asperges, emulsie, panisse ✓ ✓

*

Lamsfilet, sheperd's pie, tuinboon, prei, beukenzwam, lams-jus

*

Geitenyoghurt-hangop, aardbei, rabarber,
basilicum-olie, geitenyoghurt-ijsje ✓

Noot: daar waar geen hoeveelheden zijn vermeld, dient gelezen te worden: naar smaak / naar behoefte toevoegen.

Receptuur is voor 10 personen.

Toelichting op het menu:

Nieuwe aardappelen, verse erwten, frisse rabarber, tuinboontjes, raapsteeltjes, morilles; eindelijk weer groenten recht van het land. Het geeft meteen zo'n lentegevoel. Lamsvlees en bereidingen van geitenzuivel horen ook bij de lente. In alle gerechten van dit menu tref je wel een paar van deze lentebodes aan.

Een eitje vooraf: ik kwam het tegen bij Restaurant Pikaar* in Hilvarenbeek. Een 63° eidooiertje, ahornsiroop, espuma van Parmezaan en – heel verrassend – een hele cashewnoot, verstopt in het eitje.

Zelfgemaakte farfalle: het is even een klusje. Morilles, groene asperges, farfalle; een voortreffelijk tussengerecht met mooie subtiele smaken die perfect combineren met de roomsaus. De uitdagingen zitten vooral in de kooktechniek: al dente pasta, de asperges beetbaar, de morilles sponzig met ietsje bite.

Een 100% plantaardig gerechtje met diverse bereidingen van aardappel, witte asperge, verse erwten en als verbinder een emulsiesaus op basis van soja. Als extra en voor het krokantje, kleine bolletjes *Panisse de Marseille*.

Twee bereidingen van lam: lamfilet en *sheperds pie*. Die laatste als *side dish*, in éénpersoonsporties, gemaakt van lamsschenkel en geserveerd met enigszins afgebrande rijke aardappelpuree. Dubbelgedopte tuinboontjes met chiffonade van munt, beukenzwammetjes in zoetzuur, gestoofde jonge prei, aan tafel geserveerde lams-munt-jus.

Een bijzonder ijsje van geitenyoghurt met wat basilicum-olie, sousvide gegaarde rabarber, hangop van geitenyoghurt met wat limoenrasp en -sap, aardbeien gecombineerd met het kookvocht van de rabarber. Een niet zo zoet ijsje, zure hangop, mierzoete rabarber en aardbei, beide met een zure onderton: je begrijpt het: smaakbalans!

Aantal serieuze bereidingen:

- Voor 3
- 1^e tussen 4
- 2^e tussen 7
- Hoofd 5
- Dessert 7

Eitje Pikaar

<p>Espuma 250 g Debic Culinaire Original (kookroom) 175 g Parmezaanse kaas geraspt 50 g volle melk 1 lachgaspatroon</p> <p>63° eidooier 12 eieren (1 pp) Eiertikker 12 eierdopjes (1 pp) Ahornsiroop</p> <p>Cashewnoot Ongebrande cashewnoot (1pp) Olie zout</p> <p>Garnering en diversen Ahornsiroop Micro herbs / raapsteeltjes</p>	<p>Espuma</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Verwarm de melk en los hier beetje bij beetje de fijn geraspte Parmezaanse kaas in op. Voeg de Debic Culinaire Original toe en meng goed. Passeer door een fijne zeef. 2. Giet over in een sifon. Belucht met een gaspatroon. Reserveer meteen in de koeling Voor gebruik even krachtig schudden. <p>63° eidooier</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Maak een waterbad van precies 63°C. doe hierin de eieren en laat ze een uur garen. 4. Maak met de eiertikker de eieren open en giet de inhoud in een bakje. Maak de eierschalen goed schoon en zet in een eierdop. Maak de dooiers schoon en doe meteen in een eierschaal. <p>Cashewnoot</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Frituur de nootjes tot lichtbruin. (ze garen na, dus op tijd uit de olie!). Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat fijn zout.
---	--

Opmaak en uitserveren



Juist voor service: doe in elke eierschaal een dooier. Leg hierop een cashewnoot, wat ahornsiroop en een beetje zout. Schud de sifon krachtig en spuit wat espuma in de eieren. Garneer met wat raapsteeltjes of micro-herbs. Serveer direct.

Bron: Restaurant Pikaar*, Hilvarenbeek

Pâtes aux morilles, asperges et farfalle

<p>Farfalle 200 g semola rimacinata di grano duro (Il Molino) 2 eieren Beetje water</p> <p>Kartelwielkje</p> <p>Bieslook-olie 1 flinke bos bieslook (reserveer wat voor de garnering: zie aldaar) Neutrale olie Spuutflesje</p> <p>Morilles 400 g witte champignon Knoflook Sjalotje Laurierblad Steranijs Neutrale olie</p> <p>5 à 10 verse morilles pp Room</p> <p>Groene asperges 12 middelgrote groene asperges (1pp)</p>	<p>Farfalle</p> <ol style="list-style-type: none"> Maak een deeg van de semola, het ei en naar behoefte een klein beetje water. Laat onder huishoudfolie op de werkbak een half uur rusten. Rol geleidelijk uit op de pastamachine tot de dunste stand op één na. Snijd met een mes lange banen van 5 cm breed. Snijd met een kartelwielkje vierkantjes uit de banen. Je hebt nu vierkantjes van 5 x 5 cm met twee rechte en twee gekartelde randen. Neem beide rechte zijden tussen duim en wijsvinger en druk naar elkaar toe. Druk stevig aan. Maak ca 7 farfalle pp. bestrooi met wat semola en reserveer onder een droge doek. <p>Bieslook-olie</p> <ol style="list-style-type: none"> Doe een flinke bos bieslook in een high speed blender. Vul aan met olie. Laat draaien tot de bieslook helemaal glad is. Giet op een zeef met een passeerdoek. Laat uitlekken. Juist voor servies: doe over in een spuitflesje. <p>Morilles</p> <ol style="list-style-type: none"> Maak sjalotje en knoflook schoon en snijd in fijne brunoise. Zet aan in weinig olie en bak glazig. Snijd de champignons in stukjes en doe bij de sjalot en knoflook. Zet kort aan. Blus af met water. Voeg de specerijen toe en laat een kwartiertje tegen de kook trekken. Zeef de bouillon en druk de vaste delen goed uit. Reduceer de vloeistof tot een smakelijke bouillon. Was de morilles diverse malen in zout water. Spoel af met ongezouten water. Snijd N/Z doormidden, verwijder het witte gedeelte aan de onderzijde en droog ze met een doek. Zet aan in weinig olie. Voeg beetje bij beetje de bouillon toe en laat steeds reduceren (als risotto). Controleer steeds de gaarheid van de morilles: ze mogen niet te gaar worden. Zodra de morilles voldoende gaar zijn: blus af met room en laat die nog wat inkoken. Reserveer warm. <p>Groene asperges</p> <ol style="list-style-type: none"> Snijd het onderste 1/3 van de asperge. Schil dit deel (en de rest dus niet). Kook beetgaar in zeer zout water. Koel terug op ijswater.
---	---

boter

Garnering

Bieslook

À la minute bereidingen

16. Kook de farfalle in ruim kokend gezouten water tot ze gaan drijven. Reserveer in wat warme room.
17. Snijd de asperges N/Z doormidden. Warm een beetje boter en evenveel water op en klop tot een emulsie. Warm hierin de asperges op.
18. Snijd wat bieslook in zeer fijne ringetjes

Opmaak en uitserveren



Serveer in een warm pastabord. Gaarneer emt wat bieslook-olie en met zeer fijne bieslookringetjes.

Bron: Marie Claire France / Pascal Mosnier

Gepofte aardappel, erwtjes, asperges, soja-emulsie, panisse

<p>Gepofte Malta-aardappel 6 nieuwe aardappelen (Malta) van ongeveer 7 cm lengte (1/2 pp) Neutrale olie Aluminiumfolie</p> <p>Brunoise van Malta-aardappel Enkele (kleine) Malta-aardappelen</p> <p>Paarse aardappel Ca 100 g paarse aardappel Sushi seasoning</p> <p>Erwtjes Ca 300 g verse erwten in de dop</p> <p>Witte asperges 2 witte asperges</p> <p>Soja-emulsie 60 g sojamelk (ongezoet) Ca 2 g Coleman's mosterd Dragonazijn Wat suiker en zout 0,3 g Guar 0,3 g Xanthaan Neutrale olie</p> <p>Panisse de Marseille Ca 75 g kikkererwtenmeel Zwarte peper (gemalen) Karwijzaad (heel) Beetje olie</p> <p>Garnering Sisho purper</p>	<p>Gepofte Malta-aardappel 19. Verpak elke aardappel met een klein beetje olie in aluminiumfolie. Pof 1 uur in een oven van 180°C. laat wat afkoelen, verwijder de folie, snijd N/Z doormidden en schep zoveel vruchtvlies uit de schil dat een kuipje ontstaat. Reserveer zowel de schaal als het vruchtvlies onder huishoudfolie.</p> <p>Brunoise van Malta-aardappel 20. Schil enkele aardappelen en snijd in fijne brunoise. Kook beetgaar in water, giet af en reserveer.</p> <p>Paarse aardappel 21. Kook de aardappelen in de schil tot gaar. Giet af, laat wat afkoelen en pel de schil. Snijd in brunoise, bedruip met ietsje sushi-seasoning en reserveer.</p> <p>Erwtjes 22. Dop de erwtjes en kook ze beetgaar in extreem zout water. Koel terug op ijswater en giet daarna af. Reserveer met een drupje olie.</p> <p>Witte asperges 23. Schil de asperges en blancheer kort tot beetgaar. Reserveer de pinten; snijd de rest in brunoise</p> <p>Soja-emulsie 24. Maak een stevige emulsiesaus met de ingrediënten en breng naar eigen inzicht op smaak. Doe een deel in een spitzakje en reserveer.</p> <p>Panisse 25. Maak met het meel en water een dik beslag. Voeg wat olie, zwarte peper en ietsje gebroken (vijzel) karwijzaad aan toe. Rol kleine balletjes (ca 5 pp; diameter 1 à 1,5 cm). Frituur op matig vuur in neutrale olie. De buitenzijde moet krokant zijn, de binnenzijde smeugig, maar wel gaar.</p>
---	---

Opmaak en uitserveren



NB: het is een aardappelgerecht en daar smaakt het dus ook naar. Houd je niet zo van aardappel, maak dan de schelp zo dun mogelijk en gebruik weinig aardappel onder de schelp.

Maak een salade van brunoise van aardappel en wat emulsiesaus. Plaats wat van het aardappelvruchtvlies in een rechthoekje op een bord. Zet het halve aardappel-schuitje hierop en druk wat aan. Doe een flinke streep emulsiesaus onder in het schuitje. Plaats hierop de aardappelsalade. Voeg toe: erwtjes, aspergestukjes, paarse aardappel en panisse. Werk af met een paar puntjes emulsiesaus en met de cress.

Bron: Le Cuisinier / Laboratoire Gastronomique / J.B.

Lamsfilet, sheperd's pie, tuinboon, prei, beukenzwam, lams-jus

<p>Lamsbout / sheperd's pie 2 lamsschenkels Extra lamsschouder WUPS Laurierblad Zwarte Peperkorrels Tomatenpuree</p> <p>500 g aardappelen Room Melk Boter Nootmuskaat</p>	<p>Lamsbout / sheperd's pie</p> <p>26. Gebruik alleen de groene delen van de prei voor de WUPS: reserveer het witte deel voor de prei-stoof. Snijd de WUPS in handzame stukken, besprenkel met wat olie, wrijf de schenkels en de botten in met tomatenpuree en bruineer in een oven van ca 200°C. Zodra de eerste bruine puntjes zichtbaar worden: doe over in de hogedrukpan, voeg specerijen en water toe, sluit de pan en breng op druk. Laat vijf kwartier zacht koken.</p> <p>27. Koel de pan af onder koud stromend water, open het deksel en verwijder de schenkels. Passeer de rest van de inhoud door een zeef en dan nogmaals door een zeef met een passeerdoek. Doe de jus over in een grote koekenpan en reduceer op hoog vuur tot enigszins stroperig.</p> <p>28. Pluk het vlees van de schenkels en doe in een bakje. Meng hier wat van de jus door zodat een smeùige massa ontstaat. Reserveer de rest van de jus op kamertemperatuur tot de 'à la minute bereidingen'</p> <p>29. Doe het geplukte vlees in kleine side dishes (1pp), Dek af met huishoudfolie en houd warm in de warmhoudkast.</p> <p>30. Maak een smeùige, goed spuitbare aardappelpuree, breng op smaak met specerijen en zout en doe over in een spuitzak. Reserveer in de warmhoudkast.</p>
<p>Beukenzwammetjes in zoetzuur 1 bakje beukenzwam Azijs (dragon) Suiker maakkruident</p>	<p>Beukenzwammetjes in zoetzuur</p> <p>31. Maak een pickle van gelijke delen azijs en suiker, voeg wat maakkruident toe. Breng aan de kook.</p> <p>32. Snijd de beukenzwammetjes van het substraat en doe ze in de pickle. Zet meteen van het vuur en laat afkoelen</p>
<p>Lamsfilet Ca 1 kg lamsfilet Boter Knoflook</p>	<p>Lamsfilet</p> <p>33. Doe de lamsfilets met wat boter en een geplet teentje knoflook in een vacuümzak en gaar sous vide op 50°C gedurende minimaal vijf kwartier. Houd in het waterbad (op temperatuur) tot juist voor service</p>
<p>Tuinboontjes 1 kg tuinbonen in de dop</p>	<p>Tuinboontjes</p>

<p>Boter Zout Neutrale olie</p> <p>Gestoofde prei 1 prei + de witte delen van de prei uit de eerdere bereiding (WUPS voor schenkel) Boter Room</p> <p>Lams-munt-jus Pot munt</p> <p>Garnering Chiffonade van munt Maldonzout</p>	<p>34. Dop de tuinboontjes, breng extreem zout water aan de kook. Blancheer de bonen hierin. Laat meteen terugkoelen op ijswater.</p> <p>35. Dubbeldop de boontjes en doe met een flintertje boter, een heel klein beetje water en zeer weinig neutrale olie in een pannetje. Dek af met een deksel en reserveer.</p> <p>Gestoofde prei 36. Maak de prei schoon en snijd de witte en lichtgroene delen in flinterdunne ringetjes. Zet aan met wat boter en smoor gaar. Voeg nog ietsje room toe, breng op smaak en reserveer.</p> <p>A la minute bereidingen</p> <p>Sheperd's pie 37. Verwijder het folie van de side dishes. Smit kleine dopjes puree op het geplukte vlees. Bedek alle vlees met puree. Brand de puree licht af met de brander. Serveer direct.</p> <p>Lamsfilet 38. Bak de filets kort en fel aan in wat olie. Voeg het vocht uit de vacuümzak toe aan de jus. Laat rusten onder de warmhoudbrug. Portioneer en serveer direct.</p> <p>Lams-munt-jus 39. Snijd zeer fijne chiffonade van muntblad. Warm de jus op, roer glad en doe er wat van de chiffonade bij. Doe over in saucières en serveer de jus aan tafel.</p> <p>Tuinboontjes 40. Warm de boontjes op. Strooi hier nog wat chiffonade van munt over en serveer direct.</p>
---	--

Opmaak en uitserveren



Maak een arrangement van lamsfilet (met wat Maldonzout), tuinboontjes, prei en beukenzwammetjes. Serveer de sheperd's pie als side dish. Serveer de jus aan tafel.

Bron: Great British Menu 2025, ZW Engeland, Amber Francis, bewerkt JB.

Hangop, aardbei, rabarber, basilicum-olie, geitenyoghurt-ijsje

Geitenyoghurt-ijs

470 g Betsy's geitenyoghurt
 20 g magere melkpoeder
 115 g room 35%
 95 g sacharose
 35 g dextrose
 0,75 g guar
 0,75 g locust
 1 g Cortina

Hangop

Ca 500 g Betsy's geitenyoghurt
 Suiker
 Limoen

Basilicum-olie

Pot basilicum
 Ca 150 g Neutrale olie

Geitenyoghurt-ijs

41. Maak een bain-marie-ijsbad (om de ijsmix snel te kunnen terugkoelen voor hij in de ijsmachine gaat). Zet ook al een bewaarbakje voor het ijs in de vriezer. Knip een bakpapiertje in de breedte van het bewaarbakje en met flink wat overlengte.
42. 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. Zet de machine alvast aan en laat enkele minuten voorcoelen.
43. Doe alle ingrediënten m.u.v. de Cortina in de Thermomix. Mix even op stand 4 à 5. Zet de machine op: tijd 20 minuten, temp 85°C en roersnelheid 1,5. Start de machine. Zodra de temperatuur van 85°C bereikt is: zet de temperatuurknop op 0.
44. Zodra de cyclus is afgerond giet de mix in de ijs-bain-marie-schaal, koel roerend tot ongeveer 5°C, giet in de draaiende ijsmachine en draai er ijs van. Zodra de consistentie van het ijs goed is: schep over in het voorgekoelde bewaarbakje, druk het stukje bakpapier op het ijs en zet meteen in de vriezer om verder af te koelen en te rijpen.

Hangop

45. Maak de hangop zo mogelijk een dag eerder, maar in elk geval zo snel mogelijk.
46. Maak van ca 50 g suiker poedersuiker in de (droge!!) Thermomix. (keukenpapiertje tussen de dop en de deksel tegen het stuiven)
47. Breng de yoghurt op smaak met de poedersuiker, limoenrasp en -sap. Roer homogeen. Doe over in een zeef waarin een passeerdoek. Wrijf de yoghurt zoveel mogelijk omhoog tegen de randen van de zeef, zodat een groter oppervlak ontstaat. Reserveer in de koeling.

Basilicum-olie

48. Snijd de bovenste helft van de basilicum af en doe in een high speed blender. Vul aan met de olie. Draai de kruiden tot helemaal homogeen. Doe over op een zeef met passeerdoek en laat boven een kom in de

<p>Rabarber 4 stelen (geforceerde) rabarber 1 sinaasappel 70 g suiker</p> <p>Aardbeien</p> <p>Aardbeien coulis Restant van de aardbeien Suiker</p> <p>Crumble Gelijke delen boter, suiker, bloem en amandelmeel (elk ca 15 g)</p> <p>Garnering Basilicumblaadjes (van onderzijde van de basilicumplant)</p>	<p>koeling uitlekken. Juist voor service: doe de olie over in een spuitflesje</p> <p>Rabarber</p> <p>49. Pers de sinaasappel uit, snijd het wit van de schil.</p> <p>50. maak in en vacuümzak een dubbele sealnaad aan de onderzijde, en straks wanneer hij gevuld is ook een dubbele sealnaad aan de bovenzijde. Dit om lekken te voorkomen.</p> <p>51. Was de rabarber en snijd in stukjes van 4 cm lang (precies even lang). Doe met het sinaasappelsap, de sinaasappelschillen en de suiker in een vacuümzak. Voeg ook een paar 'markers' toe (stukjes rabarber die je over hebt en waar je straks mee controleert of de rabarber gaar is door er in te knijpen). Trek vacuum, maak een dubbele sealnaad en gaar in water dat net aan de kook is. Gaar zodanig dat de stukjes nog stevig zijn en heel blijven: reserveer in het vacuümzakje in de koeling.</p> <p>Aardbeien</p> <p>52. Neem 1 aardbei pp en snijd N/Z in vieren, doe over in een schaaltje en bestrooi met suiker. Reserveer in de koeling</p> <p>Aardbeien coulis</p> <p>53. Kook de aardbeien met de suiker tot een pulp. Blender glad met de staafmixer. Reserveer in de koeling.</p> <p>Crumble</p> <p>54. Meng de ingrediënten tot homogeen, doe over op een bakplaat met siliconen mat. Bak af in een oven van ca 160°C. Verkruimel de crumble enigszins en reserveer in een bakje op keukenpapier.</p>
--	---

Opaak en uitserveren



Gebruik gekoelde borden. Leg wat crumble in het bord, plaats hierop een quenelle hangop en een bolletje ijs. Giet wat coulis naast de crumble. Plaats hier twee staafjes rabarber en de aardbeistukjes in. Maak met een Parisienne-boortje een holletje in het ijsje. Druppel hier wat basilicum-olie in. Garneer met (kleine) blaadjes basilicum.

Bron: Le Cuisinier / JB