

‘ADIEU GERRIT’

menu samengesteld door Jan Boeren, MdC



Maandmenu juni 2025

Gazpacho van amandel met gele tomaatjes en piment d'espelette  

*

Asperges, gerookte forel, romanesco, tuinbonen en eiercrème

*

Pladijs van de Noordzee

*

Onglet op twee manieren, Pommes Anna, rodewijnjus

*

Baba au rhum, ananas-sherbet, ananas compote, baked Alaska 

Toelichting op het menu:

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

De laatste keer koken bij Gerrit Rietveld. Vandaar de titel.

Omdat het bijna zomer is alvast een ijskoude witte gazpacho van amandel, knoflook en witbrood, ook wel bekend als *ajo blanco*. De soep wordt wit en romig door de amandelen en het brood. Romig en toch geen room! Je moet wel van knoflook houden, want dat is een essentiële component in deze ijskoude soep: zonder knof geen *ajo blanco*. (letterlijk: witte knoflook). Vaak met gebrande witte druiven, nu eens met gele tomaatjes.

Asperges en gerookte forel: een heerlijke combinatie. Aangevuld met romanesco, tuinboon en een eiercrème. De forel is al gerookt want om dat zelf, en ook nog heel goed te doen hebben we te weinig tijd. Bovendien een prima product, die forelfilets van Lidl. Leg ze wel even zeer koud (vriezer), dan portioneren ze makkelijker. Met deze ingrediënten kun je een spectaculaire presentatie maken. Bordopmaak en smaakbalans, dat zijn de uitdagingen.

Pladijs, de Vlaamse benaming voor schol. En zeg nu zelf, pladijs is toch een veel mooier woord dan schol? We fileren de vis en behouden het vel. Zo krijgen we witte en zwarte filets. De zwarte alleen aan de velzijde natuurlijk. We portioneren zo dat ieder een stukje van elk op zijn bord krijgt. We maken een sousbise (uiensaus) die we met de sifon aanbrengen op het bord. Verder een ravioli gevuld met een sjalottenchutney waarin alle basissmaken vertegenwoordigd zijn.

Onglet de boeuf, zo wordt longhaas in België en Frankrijk genoemd. Het is de middenrifspier die de longen van het rund laat bewegen waardoor ademhaling mogelijk is. Werkvlees dus, vlees met een lange draad. We gaan de longhaas stoven en we verwerken hem ook rauw: met de juiste snijtechniek maken we een heerlijk tartaartje met nog wat bite. Vandaar *Onglet op twee manieren*. We maken er - in een taartvorm - een *pommes Anna* bij en serveren daarvan een taartpuntje per persoon. Verder rode biet, appel en spitskool. Het gerecht wordt afgewerkt met een krachtige rodewijnjus.

Baba au Rhum, Ananas, *baked Alaska*. Het dessert vraagt om een goede *mise en place* en daarna een supersnelle afwerking in de *à la minute*-bereidingen en de presentatie. Spitsroeden lopen voor de koks van het dessert: een strakke planning, goede voorbereiding en idem instructie. Moet lukken zo aan het eind van het seizoen: we kunnen ondertussen wel wat!

Aantal serieuze bereidingen:

- Voor 2
- 1^e tussen 5
- 2^e tussen 4
- Hoofd 6
- Dessert 4

Gazpacho van amandel met gele tomaatjes en piment d'espelette

Gazpacho

200 g blanke amandelen
5 sneetjes casino-witbrood
6 tenen knoflook
Olijfolie
Water
Sherryazijn

Garnering

Gele kerstomaatjes
Geschaafde amandelen
Piment d'Espelette

Gazpacho

1. Week de amandelen minstens 12 uur tevoren in water.
2. Snijd van de sneetjes brood de korstjes af. Reserveer de korstjes voor de croutons
3. Giet de amandelen af en spoel ze af onder stromend water. Doe over in een blender. Voeg het brood, knoflook en olie toe. Blender glad en voeg zoveel water toe tot een gladde soep is verkregen. Breng op smaak met sherryazijn, peper en zout. Reserveer de soep (zeer) koud, dus m.b.v. een ijs-bain-marie.

Garnering

4. Ontvel de tomaatjes en halveer ze.
5. Bruineer wat amandelschaafsel in een droge koekenpan.
6. Snijd de broodkorstjes in strakke brunoise en bak ze met een beetje olie op in dezelfde koekenpan.

Opmaak en uitserveren



Presenteer de soep zeer koud in een kombordje. Garneer met tomaatjes, amandelschaafsel en croutons. Druppel nog enkele druppels olijfolie in de soep.

Bron: Njam.tv / Philippe Van den Bulck. Bewerkt Le Cuisinier / JB

Asperges, gerookte forel, romanesco, tuinbonen en eiercrème

Asperges 1 witte asperge pp Suiker Bakpapier Eidooiercrème 3 eieren 100 g roomkaas Tabasco Worchestershiresauce Rilette van forel 2 pakjes gerookte forel (Lidl, zonder kruiden) Romanesco 1 romanesco Tuinbonen Ca 300 g verse tuinbonen in de peul Garnering Sumak Blaadjes van de romanesco Zwarte olijven	Asperges 7. Schil de asperges, verwijder het uiteinde en kook ze beetgaar in water waar wat suiker aan is toegevoegd. (gebruik een grote koekenpan en dek af met een cartouche van bakpapier). Spoel koud, halveer ze N/Z en reserveer onder een natte doek. Eidooiercrème 8. Scheid de eieren: eiwit naar dessert. Plaats de vlinder in de Thermomix, doe de eidooiers met 100 g roomkaas in de machine. Stel in op: tijd 10 minuten, temperatuur 75°C, snelheid 2,5. Start de machine. Zodra het programma klaar is: breng op smaak met tabasco, worchestershiresauce, peper en zout en doe de crème over in een spuitzakje. Reserveer op kamertemperatuur. Rilette van forel 9. Snijd van de forelfilets strakke balkje (2 à 3 pp) en reserveer die onder plasticfolie op kamertemperatuur. 10. Prak de afsnijdsels fijn en werk op tot een rilette (smeerbare paté) met wat eidooiercrème en olie. Doe over in een spuitzakje en reserveer op kamertemperatuur. Romanesco 11. Scheid de roosjes van de steel. Reserveer meteen wat van de kleinste blaadjes die tegen de steel zitten. Reserveer die op ijswater. Houd de roosjes ongeveer even groot. Blancheer ze kort (juist beetgaar) in ruim kokend en extreem zout water. (bewaar het water voor de tuinbonen). Koel direct terug op ijswater. Zodra afgekoeld: reserveer de roosjes op een theedoek en dek af met nog een (vochtige) theedoek. Tuinbonen 12. Dop de tuinbonen, blancheer ze kort in extreem zout water en koel terug op ijswater. Dubbeldop ze en reserveer met wat aanhangend water en een beetje olie (zodat ze niet verkleuren)
--	--

Opmaak en uitserveren



Snijd de asperge in stukjes. Maak een compositie met asperge en romanesco. Voeg tussen de groenten wat eiercrème toe. Plaats op enkele dopjes crème stukjes forel. Smit wat rilette tussen de componenten. Werk af met olijven (in ringetjes of gehalveerd) en strookjes van de romanesco-blaadjes. Strooi af (gedeeltelijk op en gedeeltelijk aan één zijde van de compositie) met wat sumak.

Bron: Njam.tv / Peter Goossens. Bewerkt Le Cuisinier / JB

Pladijs van de Noordzee

Schol Ca 1500 g schol (vuil Gewicht) Visbouillon WUPS Koppen, graten en afsnijdsels van de schol 500 g Witte wijn Espuma / sousbise Visbouillon (vorige bereiding) 4 grote witte uien Witte wijn Tak dragon 400 g room Ravioli (deeg) 200 g semola rimacinata di grano duro (Il Molino) 2 eieren Beetje water Ravioli (vulling) 200 g sjalot 40 g lichtbruine basterdsuiker 20 g citroensap Sherryazijn Ravioli (afwerking) Pastadeeg Sjalot-chutney	Schol 13. Fileer de schollen. Laat het vel aan de filets. Portioneer en zorg dat ieder een stukje filet met donker en een met licht vel heeft. Reserveer in de koeling. De koppen, graten en afsnijdsels naar de bouillon. Visbouillon 14. Maak de WUPS schoon, snijd in brunoise. Zet aan in een beetje olie. Voeg graten en koppen toe. Zet die ook even aan. Blus af met witte wijn, laat inkoken en passeer door een fijne zeef. Espuma / sousbise 15. Pel de witte uien en snipper ze grof. Verhit een beetje zonnebloemolie in een pan, zet aan zonder dat ze bruin worden, giet de witte wijn erbij en laat inkoken. Hak de blaadjes dragon fijn en voeg toe. Giet de visbouillon erbij en laat nog 15 minuten koken. Voeg de room toe en breng aan de kook. Giet in een blender en draai tot een zijdezachte velouté. 16. Breng op smaak, passeer door een fijne zeef en doe over in de sifon. Laad met één stikstofpatroon, schud goed en reserveer in de warmhoudkast. Ravioli (deeg) 17. Maak een deeg van de semola, de eieren en naar behoefte een klein beetje water. Laat onder huishoudfolie op de werkbak een half uur rusten. Ravioli (vulling) 18. Pel de sjalotten en snijd ze fijn, doe ze in een kleine steelpan, voeg de bruine suiker, het citroensap, de azijn en het zout toe en kook op een laag vuur tot je een chutney krijgt. Ravioli (afwerking) 19. Rol geleidelijk uit op de pastamachine tot de dunste stand op één na. Steek hier ronde plakken uit van ca 70 mm diameter. 20. Vul het deeg met een lepeltje vulling, maak de randjes nat met water, vouw zodanig dicht dat er geen lucht in het deegkussentje zit. Vorm de ravioli.
---	---

Garnering

Blaadjes dragon
Vene cress

À la minute bereidingen

21. Kook de ravioli in zeer ruim en licht gezouten water gaar (tot ze bovendrijven). Serveer direct.
22. Bak de visfilets op een bakpapiertje fel aan zodat het vel krokant is en de vis juist gaar. Serveer direct.
23. Schud de espumafles nogmaals krachtig.

Opmaak en uitserveren



Serveer in een kombord. Spuit de sousbise in de borden plaats hierin de ravioli. Leg de filets op de ravioli. Garneer met de blaadjes.

Bron: Njam.tv / Slava Tcherbak genomineerde Lady Chef 2024

Onglet op twee manieren, pommes Anna, rodewijnjus

Gesmoorde onglet Ca 1.3 kg onglet (1 onglet is 0,8 à 1,0 kg) 2 middelgrote uien 1/3 pot koriander 1/3 pot peterselie Oregano 6 teentjes knoflook Boter Garam masala Cognac (event. kookcognac) Lichtbruine basterdsuiker Pot runderbouillon Gesmoorde biet / bietenpuree 4 rode bieten 2 Elstar appels Alufolie Voor de zoetzure pekel: Gelijke delen water en azijn Suiker Zout 5 st Steranijs Pommes Anna (taartje van) ca 1 kg vastkokende aardappelen (Malta of Beemster Valery) ca 100 g boter Taartvorm Afdekschaal voor taartvorm Bakpapier Peper / zout	Zet borden in de warmhoudkast. Gesmoorde onglet 24. Maak de onglet schoon, verwijder de zeen. Gebruik ongeveer 750g voor de gesmoorde onglet en ongeveer 350g voor de tartaar. Rest is zeen etc (voor tartaar zie hieronder). 25. Snijd 750g van het vlees in blokjes van ca 2x2x2 cm. 26. Maak de uien schoon en snipper die. 27. Snijd de koriander, peterselie en oregano grof en zet kort aan in weinig olie. Verwijder uit de pan en reserveer op een bord of schaal. Bak de uien glazig in weinig olie dezelfde pan en reserveer bij de kruiden. Zet het vlees in weinig olie aan in dezelfde pan, laat bruin worden, voeg wat boter toe en flambeer met cognac. Voeg aangezette kruiden, uien, geperste knoflook, garam masala en basterdsuiker toe. Vul aan met weinig runderbouillon (rest bouillon naar de jus) en zet onder deksel voor ca 1 uur in een oven van 180°C. Controleer of het vlees zodanig gaar is dat je het uit elkaar kunt trekken. Breng p smaak. Reserveer in de warmhoudkast. Zie verder bij "à la minute bereidingen". Gesmoorde biet / bietenpuree 28. Verpak de bieten en appels elk afzonderlijk in alufolie en zet ongeveer 45 min. in de oven bij het vlees. Laat afkoelen. 29. Maak een zoetzure pekel van de ingrediënten en verwarm wat om de suiker goed te lossen. Wrijf de schil van de bieten en snijd in plakjes van ca 2 mm dik op de mandoline (1 plakje pp). Doe de plakjes in de pekel en reserveer op kamertemperatuur. 30. Maak van de reststukjes biet en van het gesmoorde vruchtvlees van de appels een puree. Breng naar eigen inzicht op smaak. Pommes Anna (taartje van) 31. Maak een passende bodem en top van bakpapier (2x dus) voor de taartvorm. Smit wat bakspray in de vorm en leg er een passend vel bakpapier op. Besmit ook dat met wat bakspray. 32. Smelt in een grote koekenpan de boter zonder te kleuren.
--	---

Tartaar van onklet Ca 350g onklet 2 sjalotjes Verse kruiden Pijnboompitjes Olie Peper/zout Rodewijnjus Pot runderbouillon Rode kookwijn Boter Bloem Spitskoolblad 1 spitskool Huishoudfolie	33. Schil de aardappelen en snijd m.b.v. de mandoline in schijfjes van ca 1 mm. Bak de schijfjes kort aan in de boter zonder te kleuren. Leg de schijfjes in meerdere lagen in een waaier in de taartvorm, werk aan de randen wat omhoog en bestrooi licht met wat peper en zout. Dek af met het andere vel bakpapier. Zet de afdekschaal (als gewicht) op het bakpapier. Bak af in een oven van ca 180°C. Controleer de gaarheid na ca 45 minuten. Zodra gaar: haal uit de oven, laat afkoelen en reserveer zo koud mogelijk. Zodra helemaal koud, stort de taart op een snijplank, portioneer en zet op bakpapier op een ovenschaal. 34. Zet de oven op 120°C voor de à la minute bereidingen. Tartaar van onklet 35. Maak een ijs-bain-marie. Snijd van het vlees een tartaar met wat 'bite' en doe in de bain-marie. 36. Bruineer de pijnboompitjes in een droge koekenpan, laat afkoelen en voeg bij de tartaar. Snijd verse kruiden naar keuze fijn en voeg bij de tartaar. Breng op smaak met wat olie, er en zout. Reserveer in de bain-marie. Rodewijnjus 37. Kook in een steelpan de bouillon wat in. Kook de rode wijn in een andere steelpan in. Voeg bij elkaar en laat verder inkoken. 38. Maak een beurre manié door gelijke hoeveelheden boter en bloem te mengen. Bind de jus met de beurre manié (laat niet meer koken, maar houd de saus wel tegen de kook aan). Breng op smaak, doe over in saucières en houd warm in de warmhoudkast. Spitskoolblad 39. Haal de bladeren van de spitskool, blancheer ze in heftig kokend en extreem zout water, koel terug op ijswater. Verwijder de nerf en reserveer op een keukendoek. Dek af met nog een (vochtige) keukendoek. Ga verder bij "à la minute bereidingen" À la minute bereidingen 40. Gesmoorde onklet: leg twee banen huishoudfolie op elkaar op de werkbank. Leg hierop dakpansgewijze de koolbladeren. Breng een vulling van gesmoorde onklet aan. Rol strak op en portioneer met een scherp
---	--

Garnering

Diverse cresses of verse kruiden
Maldonzout

mes. Laat de folie om de rouleau. Warm op in de oven.
41. Pommes Anna: warm de puntjes aardappel op in de oven.

Opmaak en uitserveren



Zet met een lepel een kleine quenelle van bietenpuree op het bord en trek een streep. Plaats een koolrolletje en een puntje aardappeltaart op het bord. Plaats een dop tartaar op het bord en dek af met een bietenschijfje. Werk af met verse kruiden of cresses en hier en daar wat schaafsels maldonzout. Serveer de jus aan tafel.

Bron: Njam.tv / Slava Tcherbak genomineerde Lady Chef of the year 2024 / bewerking en aanvullingen Le Cuisinier / JB

Baba au rhum, ananas-sherbet, ananas compote, baked Alaska

Vorbereitung

1 grote rijpe ananas
Ananassnijder
Grote kom

Ananas-sherbet

157g sacharose
340g ananaspulp 13°Bx
190g water
20g volle melk
35g Griekse yoghurt 10%vet
2,5g magere melkpoeder
6g room 35%vet
1g kurkuma
0,75g locust
0,75g guar
Ca 1g cortina

Baba au rhum

De siroop:

Vorbereitung

42. Snijd de ananas met de ananassnijder. Doe dit in een grote kom zodat er geen sap verloren gaat. Snijd de overgebleven schik in stroken en snijd hier het vruchtvlees vanaf. Verdeel alle ananas (en sap) in drie delen:
- een deel à 375g voor de sherbet. Draai dit deel tot pulp in een blender.
 - 200g voor de baba au rhum: neem hiervoor (zoveel mogelijk) het sap
 - de rest voor de compote: snijd hiervan een brunoise.

Ananas-sherbet

43. Dit recept gaat uit van 13°Bx voor de ananaspulp. Elke graad meer of minder moet gecorrigeerd worden met 3,5 g minder of meer sacharose. Meet dus de brixwaarde en corrigeer eventueel het recept.
44. 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.
45. 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, smeet ca 1 g Cortina aan het roerwerk, plaats dit in de machine en zet vast. Zet de machine alvast aan en laat enkele minuten voorkoelen.
46. Doe alle ingrediënten in de Thermomix. Mix even op stand 4 à 5. Zet de machine op: tijd 10 minuten, temp 85°C en roersnelheid 1,5. Start de machine. Zodra de temperatuur van 85°C bereikt is: zet de temperatuurknop op 0. Zet de snelheid op 4 en laat draaiend afkoelen tot ongeveer 50°C.
47. 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.

Baba au rhum

De siroop:

400g sacharose
400g water
200g bruine rum
1 vanillestokje
1 sinaasappel
1 citroen

De cakejes
Ca 200g ananas
225g boter
3 eieren
200g suiker
300g zelfrijzend bakmeel
Mini-cupcake bakplaat
Bakspray

Ananas-compote
Rest van de ananas
Suiker
Tak dragon

Italiaanse meringue
3 eiwitten van het tweede gerecht.
Ca 150 g suiker

48. Maak een siroop van alle ingrediënten: sinaasappel en citroen zowel rasp van de schil als sap, het vanillestokje eerst uitschrapen en zowel zaad als peul toevoegen aan de siroop. Verwarm licht zodat de suiker goed oplost. Reserveer op kamertemperatuur

De cakejes

49. Spuit wat bakspray op de bakplaat. Doe de ananas met de boter in de Thermomix. Stel in: 7sec, snelheid 8. Voeg overige ingrediënten toe en stel in: 20sec, linksdraaiend, snelheid 4. Indien niet lopend genoeg: voeg nog een eitje toe en draai nogmaals op tijd: 5 sec, linksdraaiend, snelheid 4. Giet het beslag in de bakvormpjes. Bak af op 170°C. (ca 20 minuten: gaarheid controleren met satéprikker).

50. Haal de cakejes uit de vorm en dompel meteen in de rum-siroop. Reserveer op kamertemperatuur tot service.

Ananas-compote

51. Breng de brunoise van ananas op smaak met wat suiker. Pluk de blaadjes van de dragontak kneus ze wat en voeg toe. Reserveer in de koeling.

Italiaanse meringue

52. Klop de eiwitten met een beetje suiker los in de KitchenAid met balongarde. Zet de machine uit.

53. Doe de suiker in een steelpan met dikke bodem, bevochtig met weinig water zodat alle suiker juist vochtig is. zet op het vuur en plaats een thermometer. Zodra de temperatuur van de suiker precies 100°C is: zet de KitchenAid aan op volle snelheid. zodra de temperatuur van de suiker precies 122°C is: zet de KitchenAid op stand 3 en giet de suiker op een zodanige manier in de eiwitten dat de garde niet geraakt wordt, anders zit de suiker boven de eiwitten tegen de wand van de kom, en niet in de eiwitten. Dit gaat het makkelijkst door de steelpan boven de KitchenAid te houden en naar de zijkant van de mengkom te gieten. zet de KitchenAid weer op volle snelheid en laat 10 minuten draaien.

54. Doe de meringue over in spuitzakken en reserveer op kamertemperatuur.

Opmaak en uitserveren

Werk snel en gecoördineerd.

Leg onder in een kombord wat ananascompote. Plaats hierop een bol sherbet-ijs. Spuit de meringue op en om het ijs zodat het volledig bedekt is. Brand licht af met de brander.

Plaats enkele cakejes om het schuim. Besprenkel met de rum-siroop.

Voor extra effect aan tafel: doe wat rum in een juslepel (kleine pollepel / soeplepel). Steek de rum aan met de brander. Flambeer de *baked Alaska* met de rum.

Bron: le Cuisinier / creatie JB