

DE LANDING

menu samengesteld door Jan Boeren, MdC



menu september 2025

Zomerslaatje van tomaat, rode ui, aardbei  

*

Coquilles Chorizo Geitenkaas

*

Zeebaars met parelcouscous en witte wijnvelouté

*

Rouleau van kippendij, fondant-aardappel, beukenzwam, ratatouille,

knoflook-roomsaus

*

Affogato Nero, ganache, witte-chocoladesaus, framboos 

Aantal serieuze bereidingen

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

*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

'De Landing'. Een cryptische titel voor menigeen. Wij, leden van Cuisine Culinaire Purmerend begrijpen het wel: we gaan landen op een nieuwe en voor ons nog onbekende oever, want we gaan koken bij *'De Andere Oever'*, vanaf deze maand onze nieuwe kooklocatie. We zullen moeten wennen aan onbekende apparatuur, we zullen moeten zoeken naar van alles en nog wat, we zullen ons plekje moeten vinden in de keuken, die wat krapper is dan we de afgelopen tien jaar gewend waren. En, ook nieuw, we gaan samenwerken met de medewerkers van *Restaurant De Andere Oever* die ons aardig wat werk uit handen gaan nemen. Daarom een maandmenu dat is samengesteld uit gerechten die niet erg bewerkelijk zijn en die we al kennen omdat we ze al eens eerder kookten. Oude bekenden, weliswaar hier en daar wat aangepast; wél gerechten die ons indertijd goed bevielen.

Zo starten we met het zomerse gerechtje van tomaat, rode ui, aardbei, gember en munt. Niet erg bewerkelijk; wel ongelooflijk krachtig in smaak. Mooi te presenteren bovendien. Echt een toppertje om mee te beginnen en een echt nazomergerechtje dat we in september 2022 kookten als onderdeel van maandmenu 'Vegan'.

Uit 'Icoontjes' van februari van dit jaar maken we nog eens de coquilles met chorizo. Ooit kookte ik eens op het Atelier van De Librije: ik ontmoette daar Tünde - wie kent haar nog - die daarna lid van CCP werd en uiteindelijk wegens verhuizing weer afscheid van ons nam. Tünde en ik kookten indertijd dit gerechtje bij De Librije. Simpel, heel verrassend en smaakvol.

Zeebaars met parelcouscous, velouté van wittewijnsaus, gefrituurde prei en gegrilde courgette. Onderdeel van het chef-examenmenu van Karel (2019), later nog eens door Peter op zijn chef-examen gekookt (2025). Als CCP kookten we dit gerecht in november 2019 als onderdeel van het maandmenu 'Herfst'.

Het hoofdgerecht: Rouleau van kippendij. Door Marieke gekookt op haar chef-examen (2020) en inmiddels een CCP-klassieker die in heel wat varianten de revue passeerde. Met de kwartel-versie wonnen we zelfs de landelijke 'Elle Eten Kookwedstrijd'. De ratatouille - ooit geleerd van Joris Kerkhofs van La Folie in Zaltbommel - maakten we al heel vaak: snel klaar en heerlijk van smaak. Ook met de gekonfijte aardappel weten we ondertussen wel raad.

Als nagerecht een compositie die we nog niet eerder maakten, maar een gerecht dat wel veel lijkt op eerdere nagerechten. Nu met een bijzonder ijsje, recent bedacht door Majella als deelnemer aan het project 'Chocolade-ijs' van Le Cuisinier. Majella werkte het ijsje Affogato Nero' uit, een combinatie van donker chocolade-ijs en sterke espresso. Ik vulde het aan met een chocolade-crumble, ganache van donkere chocolade, een saus van witte chocolade en een krokantje in de vorm van een blaadje. Verder nog wat framboos als lichtzuur tegenwicht voor al die zoetheid en misschien nog wat atsina cress, munt of basilicum.

Tomaat, Aardbei, Rode Ui, Gember, Munt

Tomaat: Rode en gele mini-pruimtomaatjes (vaak aangeboden als snacktomaatjes) PP: 3 rode en 2 gele tomatjes Sushi-seasoning Rode ui Inmaakkruiden 2 à 3 rode uien Suiker Een mooie witte azijn (dragon, witte wijn, etc) Aardbei Doosje kleine aardbeien Diversen Munt met zo klein mogelijke blaadjes: je hebt vooral de topjes nodig. 1 zakje ingelegde gember: bij voorkeur de roze soort.	Tomaat 1. Ontvel de tomatjes door ze aan de steelaanzet in te kerven en in kokend water te blancheren. Daarna in ijswater afkoelen en het velletje verwijderen. 2. Bedruppel met wat sushi-seasoning en reserveer. Rode ui 3. Wrijf de losse schillen van de uien, maar schil ze niet. Snijd in (hele!) ringen van ca 2 mm dik. 4. Maak van gelijke delen water, azijn en suiker een pekkel. Doe hierin wat inmaakkruiden. Breng aan de kook. Doe hierin de uien en zet meteen van het vuur. Reserveer. Aardbei 5. Snijd de aardbeien pas juist voor het servies in tweeën of vieren: de aardbei moet ongeveer even groot zijn als de tomatjes.
--	---

Opmaak en uitserveren



Gebruik een lekdoekje waarop je eerst de natte componenten wat droogt. Arrangeer de tomatjes zo dat er hoogte in je compositie ontstaat. Schik hierop de rode ui-ringen en de aardbeien. Steek er wat topjes van munt en wat ingelegde gember tussen. Geef het geheel een draai peper. Werk eventueel nog af met cress of bloemen van het seizoen

Bron: Le cuisinier / JB. Voorbeeldgerecht uit 'Bordopmaak in zeven lessen'

Coquilles Chorizo Geitenkaas

Chorizo-olie Ca 200 g chorizo-worst Neutrale olie Zoetzure komkommer 6 Snack-komkommertjes Suiker Dragonazijn Chorizo brunoise Ca 100 g chorizo Coquilles 2 coquilles pp Mycryo Yoghurt-chorizo-emulsie Chorizo-olie (eerdere bereiding) 1 eiwit 40 g magere yoghurt 40 g sushi-seasoning 0,2 g xanthaan 0,2 g guar Peterseliepoeder Peterselie Croutons Briochebrood Garnering Zachte geitenkaas Cress naar keuze	Chorizo-olie 6. Draai de worst met ca 200 g olie in een blender of keukenmachine fijn en laat ca 5 minuten draaien. Giet op een zeeg met passeerdoek. Zoetzure komkommer 7. Snijd de komkommetjes in driehoekjes. Maak een pickle van gelijke delen azijn, water en suiker, breng aan de kook, doe de komkommertjes er in en zet van het vuur. Reserveer op kamertemperatuur. Chorizo brunoise 8. Snijd de chorizo in brunoise en zet kort en fel aan in een droge pan. Reserveer op keukenpapier. Coquilles 9. Maak de coquilles schoon en goed droog. Bestrooi één vlakke zijde zeer dun met Mycryo en bak op deze zijde fel aan in een droge koekenpan. Bestrooi tijdens het bakken de andere vlakke zijde en draai de coquilles om zodra ongeveer 1/3 opaalkleurig is. Bak ook op deze zijde kort en fel aan. Doe over op een metalen plaatje. Snijd in vier of zes stukjes en brand ze nog even fel aan met de brander. Reserveer op kamertemperatuur. Yoghurt-chorizo-emulsie 10. Voeg eiwit, yoghurt en sushi-seasoning bij elkaar in een smalle beker, blender met de staafmixer met bolletjesschijf gedurende minimaal 20 seconden. Voeg druppelsgewijze de olie toe tot een stevige emulsie is verkregen. Reserveer in een spuitzakje. Peterseliepoeder 11. Droog de peterselie in de magnetron door steeds 1 minuut op maximaal vermogen in te stellen tot volkomen droog. Verpulver en reserveer. Croutons 12. Pluk stukjes brood en droog ze in de oven. Bestrooi met wat peterseliepoeder. Reserveer.
--	---

Opmaak en uitserveren



Serveer op een klein rond bordje stukjes coquille, arrangeer croutons, komkommer, brunoise van chorizo en brokjes geitenkaas om de coquille. Zet puntjes emulsie en werk af met cress.

Bron: De Librije/Atelier, Ongehutste pot 3. Bewerking: Le Cuisinier/JB

Zeebaars met parelcouscous en witte wijnvelouté

Groentebouillon WUPS Stelen van peterselie Laurierblad Ca 10 peperkorrels Water Parel couscous 250 g parelcouscous Groentebouillon Stro van prei 1 kleine prei Velouté 3 sjalotten fijngenhakt 200 g witte wijn 200 g Noillyprat Peper / zout 300 g slagroom Zeebaars 3 zeebaarzen (voor 12 stukjes filet) Cress naar keuze Gegrilde courgette 2 Courgettes 20 dunne plakken	Groentebouillon 13. Was en snijd de groenten in handzame stukken. Zet even aan in wat neutrale olie. Voeg de kruiden en specerijen toe. Vul aan met water tot alle groenten juist onder water staan. Breng aan de kook en laat een half uur tegen de kook aan trekken. Schep de benodigde groentebouillon zonder de vaste delen naar behoefte uit de pan. Parelcouscous 14. Kook de couscous in groentebouillon. Giet af, doe er wat neutrale olie over en laat afkoelen. Stro van prei 15. Snijd het kontje en groene gedeelte van de prei. Snijd de prei in de lengte doormidden. Maak de bladeren los van elkaar. Rol een blad op en snijd ragfijn in lange sliertjes. 16. Blancheer 20 seconden, spoel koud en dep droog. Reserveer. Velouté 17. Verhit een klontje boter, roer er 3 fijngenhakt sjalotten door en bak ze glazig. Schenk er 200 g droge witte wijn en 200 g droge vermout "Noilly Prat" bij en kook het tot de helft in. Roer er 300 g slagroom door en laat de saus sudderen tot hij de consistentie van schenkroom heeft. À la minute bereidingen Zeebaars 18. Fileer de vis en portioneer elke filet in twee stukjes. 19. Filets bestrijken met olie, leg op een ovenplaat, velkant naar boven. Met gasbrander de velkant licht bruin branden. 20. Oven op 80 °C ± 10 minuten in de oven totdat je het vel los kunt trekken. Serveer direct. Gegrilde courgette 21. Snijd de courgette in 2 gelijke delen, snijd lange plakken met de mandoline, kaasschaaf of dunschiller. Laat de grillpan goed heet worden. Bestrijk de plakken met iets olie en grill deze snel op 1 kant. Breng op smaak met peper en zout.
--	---

Stro van prei Gereserveerde prei Parelcouscous Munt Garnering Cress naar keuze	Stro van prei 22. Frituur op 150°C goudbruin, laat uitlekken op keukenpapier. Parelcouscous 23. Voor opdienen, verwarm de couscous in iets olie op een laag vuur en breng op smaak met munt, nog wat bouillon en peper.
--	---

Opmaken en uitserveren



Schenk de velouté op het bord, plaats wat parelcouscous iets uit het midden. Leg hierop de zeebaars; eventueel vel verwijderen. De courgetteplakken dresser naar keuze. Boven op de vis wat stro van prei. Garneren met cress naar keuze.

Bron Dit is een tussengerecht uit het examen-menu van Karel de Boorder (31-08-2019) dat ook door Peter de Boer werd gekookt bij zijn chef-examen (25-05-2025) en dat we bij CCP kookten in ons maandmenu 'Herfst' van november 2019.

Rouleau van kippendij en gepofte knoflook, knoflook-roomsaus, fondant aardappel, beukenzwam, ratatouille

Kiprouleau Kippendij 100 g pp 5 knoflookbollen Babyspinazie Sjalot Magnetronfolie Beukenzwam Fondant aardappels 6 à 8 vastkokende aardappelen 2-3 takjes tijm 2 teentjes knoflook, geplet 75 ml kippenbouillon (pot) 150 g boter Peper en zout Room en boter voor de puree Ratatouille Sjalot Paprika Winterwortel Courgette Tomatenpuree Sushi-seasoning Peper en zout	Kiprouleau 24. Pof de knoflook 45 minuten op 180°C. laat afkoelen en druk de puree uit de schillen. 25. Houd een deel van de beukenzwam voor garnering. Zet de rest aan met wat boter en een gesnipperde sjalot. 26. Leg magnetronfolie op een werkbank: twee lagen naast elkaar 27. Snijd de dikke stukken dijenvlees van het midden naar de zijkant open en klap naar buiten om zo een overal even dik stuk vlees te krijgen. Schik het vlees op de folie en vorm een vierkant. 28. Bedek met bakpapier en plet het vlees met een steelpan. Haal het papier weg en herschik het vlees. Smeer het midden in met knoflookpuree (een deel van de puree gaat naar de saus) en bedek met beukenzwam en blaadjes spinazie. Rol tot een rouleau, wikkel nog eens in een vel magnetronfolie, rol strak aan, zet er klemmetjes op of knoop strak dicht, doe in een vacuümzak, trek vacuüm, gaar sous vide op 70°C (een uur is voldoende). Koel terug en reserveer in de koeling. Fondant aardappels 29. Schil de aardappelen, steek er tonnetjes uit van 3 cm diameter en 3 cm hoog. 30. Smelt de boter op zacht vuur in een koekenpan. Voeg de aardappeltonnetjes toe als de boter schuimt. Bak deze, zonder ze te bewegen, aan een kant goudbruin (5-6 minuten). Draai hierna de aardappels om en bak ze kort aan de andere kant. 31. Voeg de bouillon toe tot aan de bovenzijde van de aardappelcilinders (rest bouillon voor latere bereiding) en voeg de knoflook en tijm toe. Laat op laag vuur inkoken totdat alle bouillon is verdampt en de aardappels gaar zijn. Haal de aardappels uit de pan en houdt ze warm. Breng op smaak met zout en peper. 32. Maak van de restant van de aardappel een puree. Ratatouille 33. Snijd de groenten in een fijne brunoise. Zet aan in een beetje olie. Meng met wat tomatenpuree en sushi-seasoning en maak een consistentie waarmee quenelles gemaakt kunnen worden.
---	---

À la Minute bereidingen Beukenzwam Pot gevogeltebouillon (restant) Room/knoflooksaus Room Cèpespoeder Gepofte knoflook (restant) Zout en peper	À la Minute bereidingen 34. Blancheer de beukenzwam in wat bouillon en reserveer. 35. Maak van de ingrediënten een dik-lopende knoflookroomsaus. 36. Warm alle andere componenten op
--	---

Opmaken en uitserveren

Spuit puree in het midden, plaats hierop een schijf kip met folie, verwijder de folie pas op het bord. Schik de andere componenten hier omheen.
Serveer de saus aan tafel.

Bron: uit het chef-examenmenu van Marieke van Vuure. In diverse variaties gekookt bij CCP. In kwartel-versie wonnen we met dit hoofgerecht de landelijke kookwedstrijd van Elle Eten.

Affogato Nero-ijs, ganache, witte-chocoladesaus, framboos

Affogato nero-ijs

55 g zeer sterke espresso
(5 zakjes espresso in 45 g water)
460 g ½ volle melk
23 g MMP
45 g sacharose
20 g dextrose
145 g Callebaut 811
0,75 g locust
0,75 g guar
1 g Cortina

Ganache

110 g Callebaut 811
100 g room
Siliconen-bol-matje 11mm ø

Chocolade crumble

20 g bloem
20 g boter
20 g suiker
20 g amandelmeel
Cacaopoeder

Witte-chocoladesaus

125 g Callebaut W2
250 g ½ volle melk

Krokante blaadjes

80 g suiker
80 g bloem
80 g zachte boter
2 eiwitten (ca 80 g)
Eventueel wat room

Garnering

Frambozen
Eventueel wat blaadjes munt
of basilicum

Affogato nero-ijs

37. Koel de ijsmachine voor.
38. In de Thermomix: meng alle ingrediënten m.u.v. de chocolade, verwarm roerend tot 85°C, laat roerend afkoelen tot 45°C, voeg de chocolade toe. Roer tot alle chocolade gesmolten is. Blender de mix op hoge snelheid om zo een gladde emulsie te verkrijgen.
Giet in de draaiende ijsmachine. Zodra het ijs de juiste consistentie heeft: doe over in een bewaarbakje, dek af met bakpapier en vries in in de blast schiller tot -14°C.
Doe over in vriezer (op -14°C)
Schep- en serveertemperatuur -12 à -14°C

Ganache

39. Doe de ingrediënten in een magnetronbestendig schaalje. Warm in fases op in de magnetron tot de chocolade geheel gesmolten is. Roer tussendoor.
40. Zet het siliconenmatje op een schaalje, vul het met de ganache, strijk glad met een spatel en zet in de vriezer tot service.

Chocolade crumble

41. Kneed van de eerste vier ingrediënten een homogeen deeg. Kleur dit met cacaopoeder.
Verkruimel op een bakplaat en bak op ca 160°C af.
Doe over in een afsluitbaar doosje op keukenpapier. Reserveer tot service.

Witte-chocoladesaus

42. Doe de ingrediënten in een magnetronbestendig schaalje. Warm in fases op in de magnetron tot de chocolade geheel gesmolten is. Roer tussendoor.
Leng eventueel aan met wat extra melk tot een gietbare saus. Reserveer op kamertemperatuur tot service.

Krokante blaadjes

43. Maak een oublie-beslag van de ingrediënten. Zorg voor een beslag dat met de spatel verwerkt kan worden door eventueel wat room toe te voegen.
44. Smeer uit over de sjablonen. Bak die af op 160°C.
45. Los de krokantjes en bewaar ze tot service op wat keukenpapier in een luchtdicht afsluitbare doos.

Opmaken en uitserveren

Haal de ganache-bollen uit het siliconen matje. Zet ze op het vlakke kantje op een plateautje en laat enigszins ontdooien.
Leg wat crumble in een kombordje. Leg hierop een bolletje ijs.
Giet wat saus op het chocolade-ijsje.
Dresseer ganache, framboos |(in stukjes?) en garnering om het ijs. Strooi nog een heel klein beetje crumble op de compositie.
Serveer direct.

Bron: Het Affogato Nero-ijsje is bedacht en uitgewerkt door Majella Liket als deelnemer aan *Project Chocolate-ijs* van Le Cuisinier