

‘VORST & VERLEIDING’

menu samengesteld door Jan Boeren, MdC



CUISINE CULINAIRE
PURMEREND

menu februari 2026

Gekarameliseerde uiensoep met zoethout 🌿

*

Bapao Aubergine Wilde Rijst 🌿🌿

*

Skrei Zuurkool Spitskool Lardo

*

Canon of lamb Gnocchi Gremolata Topinamboer

*

Mandarijn Gember Kruidnagel Krentjes

Toelichting op het menu:

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

Receptuur is voor 10 personen.

Februari, die lastige maand waar maar weinig ingrediënten voorhanden zijn, extra lastig als je *in season* wilt koken. De ware meester vindt zo'n beperking juist een uitdaging. Buiten is het koud, in de keuken verleidt hij zijn gasten met de warme smaken van de winter: Vorst & Verleiding.

We starten met gekaramelliseerde uiensoep met zoethout, een gerecht van driesterrenchef Björn Frantzén uit Stockholm. Björn is een icoon van de *Nordic Cuisine*. Een paar kleine aanpassingen aan het oorspronkelijke recept waren nodig in verband met verkrijgbaarheid van ingrediënten. Niettemin een dijk van een starter: hier word je warm van.

Een broodje bapao, gestoomd brood met een vulling. 100% plantaardig deze keer en dat betekent dat de smaak en smaakbalans gewoon lastig zijn. Zo'n vulling moet bovendien hoog op smaak zijn, want het broodje is dan weer heel mild in smaak. De balans zoeken valt niet mee, omdat je niet tussentijds kunt proeven.

Skrei, dé vis voor de winter en het vroege voorjaar. Alle andere zeevis is mager in dit jaargetijde maar skrei is nu optimaal van smaak en structuur en bovendien goed verkrijgbaar.

Een heel complex gerecht met zeven serieuze bereidingen, nagenoeg een-op-een gekopieerd van tweesterrenrestaurant 't Nonnetje in Harderwijk. Even flink aan de bak dus.

Canon of Lamb, een term die nog wel eens tot misverstanden leidt. Ik bedoel hier lamsfilet; niet het lamshaasje. We bereiden het vlees als lamzadel in de oven, fileren het vlees van het bot en zetten het nog eens fel aan juist voor service.

Een gerecht met een Italiaanse touch, want we maken gnocchi, koken die gaar en zetten dan nog aan in bruisende boter met veel salie. We maken een bijzondere saus met cacao en espresso en serveren het vlees met een gremolata en gekonfijte topinamboer.

Mandarijn is nu *in season*, dus we maken hiermee een mooi dessert. Een mandarijn-roomijsje 60/40 om de mandarijnsmaak er stevig in te krijgen. Stengember in fijne brunoise, kruidnagel-meringue, krentjes. Een crumble met mandarijnschilletjes, een mooie dop mascarpone-room met zest van limoen en een licht gebonden jus van mandarijn en limoen.

Aantal serieuze bereidingen:

- Voor 4
- 1^e tussen 3
- 2^e tussen 7
- Hoofd 6
- Dessert 4

Gekarameliseerde uiensoep met zoethout

<p>Uien-crème 500 g sjalotten Room 35% Citroen Zout Neutrale olie</p> <p>Amandelmelk 200 g ongebrande blanke amandelen 500 g volle melk Citroen Boter Zout</p> <p>Uiensoep 1000 g uien (zoete roze uien) Neutrale olie Boter 200 g droge witte wijn 500 g volle melk Room 35% Zout Suiker Citroen Amandel- of hazelnootolie</p> <p>Droproom 1 pakje room 35% Zoethoutpoeder</p> <p>Garnering Atsina cress</p>	<p>Uien-crème</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pel de sjalotten en snijd ze in grove stukken. Leg ze op een bakplaat en schep ze om met een beetje olie. Bak ze in de oven op 150°C tot ze goudbruin, gekarameliseerd en zacht zijn. Doe in de blender, voeg room, wat citroensap en wat zout toe. Mix tot een gladde puree en reserveer in een spuitzak in de warmhoudkast. <p>Amandelmelk</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Rooster de amandelen in de oven. Hak de geroosterde amandelen grof en neem de helft hiervan in een steelpan. Voeg melk en Cortina toe en laat een half uur onder deksel op laag vuur trekken. Zeef, breng op smaak met zout, citroensap en een beetje boter. Reserveer op kamertemperatuur in een klein, rechthoekig gastronormbakje. Dek af met huishoudfolie. 3. Reserveer de rest van de gehakte amandelen voor garnering. <p>Uiensoep</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Pel de uien en snijd ze in halve ringen. Fruit in olie op middelhoog vuur, voeg meteen wat zout en wat suiker toe en roer af en toe met een houten spatel om alle gekarameliseerde stukjes los te schrapen. Bak tot goudbruin. Voeg de boter toe en laat karamelliseren. Blus af met de witte wijn en laat stoven tot alle vocht is verdampt. Voeg room en melk toe, blender glad, passeer door een zeef en reserveer in een steelpan. <p>Droproom</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Klop de (zeer) koude room met wat zoethoutpoeder tot yoghurt dikte. Zorg voor een subtiele dropsmaak. Reserveer in een spuitzak de koeling.
--	--

Opmaak en uitserveren



Gebruik warme komborden.

Warm de uien crème en de soep op tot lauwwarm. Smit een dop uien crème in het midden van het kombord en maak wat vlak.

Maak met de staafmixer met bolletjesschijf een schuim van de amandelmelk door de staafmixer onder het huishoudfolie te steken en wat lucht te laten happen. Bedek de uien crème met de

opgeschuimde melk.

Schenk de uiensoep in het midden, zodat het melkschuim naar de randen drijft. Druppel wat amandel- of hazelnootolie in de soep en strooi er wat geroosterde amandelen over.

Werk af met een dop dropproom en strooi wat zoethoutpoeder over het gerecht.

Bron: Björn Frantzén, restaurant Frantzén*** Stockholm SE. Bewerkt door Le Cuisinier / JB

Bapao Aubergine Wilde Rijst

<p>Poedersuiker (tbv dessert) Ca 100 g suiker</p> <p>Bapao 250 g bapaomeel 4 g instantgist 4 g zout suiker zonnebloemolie 150 g water</p> <p>Vulling 2 aubergines knoflook gember zwarte bonenpasta sambal oelek bruine basterdsuiker 1 bosui sojasaus ponzu pinda</p> <p>Bapao Muffin bakplaat</p>	<p>Gebruik de Thermomix voordat de machine door het dessert wordt gebruikt.</p> <p>Poedersuiker (tbv desseert) 6. Maak poedersuiker met de droge! Thermomix en geef door aan het dessert.</p> <p>Bapao (voorbereiding) 7. Doe alle ingrediënten (weinig suiker en weinig olie) en ongeveer 125 g van het water in de Thermomix en gebruik het deeg-programma gedurende 6 minuten. Beoordeel het deeg tijdens het kneden en voeg naar behoefte nog wat water toe. Doe het deeg over in een kom, dek af met een vochtige doek en laat op een warme plek gedurende ca 1 uur rijzen. (Thermomix daarna er beschikking van dessert)</p> <p>Vulling 8. Verwarm de oven voor op 180°C. Prik met een mes gaatjes in de aubergine. Verpak in alufolie en pof ca 45 à 50 minuten. Laat wat afkoelen, verwijder het folie en verwijder de schil. Hak fijn tot een 'tartaar'. 9. Pel de knoflook, schil de gember en snijd beide in een 'suiker'. Snijd de bosui in fijne ringetjes. Fruit de knoflook en gember op middelmatig vuur tot glazig, voeg zwarte bonenpasta en sambal toe en bak nog even op. Voeg aubergine-vruchtvlees, basterdsuiker, bosui, sojasaus, ponzu toe, laat wat inkoken tot het meeste vocht is verdampt. Consistentie zodanig dat je er hoopjes van kunt maken. Controleer en corrigeer eventueel de smaak: hoog op smaak. Voeg wat gebroken pinda toe. Laat afkoelen enreserveer.</p> <p>Bapao (vullen en stomen) 10. Verdeel het deeg in het aantal benodigde gelijke porties. (1 grote bapao pp of 3 kleintjes pp). Rol elk deegstukje plat, plaats wat vulling in het midden vouw en knijp dicht. Bol met twee handen op en zet met de naad onder in het licht ingeolied bakpapiertje in een geperforeerd bakblik. Houd wat vulling over voor garnering. Dek af met een vochtige doek en laat nog eens 30 minuten rijzen. Stoom daarna gaar in ca 6 minuten.</p>
---	---

Gepofte wilde rijst

10 g wilde rijst
Neutrale olie

[Achtergrondinfo wilde rijst](#)

Garnering

Kervel of ander groen kruid
Gepofte rijst

Gepofte wilde rijst

11. Pof de rijst in een bodempje hete olie en reserveer op keukenpapier. (Probeer eerst met 1 graantje of de olie heet genoeg is.)

Opmaak en uitserveren

Serveer de bapao zoals op de foto: afgetopt met wat vulling, gepofte rijst en kervel

Bron: André Gerrits, 't Amsterdammertje*, Loenen a/d Vecht / Cheflix. Bewerking Le cuisinier / JB

Skrei Zuurkool Spitskool Lardo

<p>Trompettes de la mort Potje Gedroogde trompettes</p> <p>Zuurkoolschuim 200 g verse zuurkool 500 g zuurkoolspek 1 steranijs 5 kruidnagels 20 korianderkorrels Ca 40 g Cortina</p> <p>Skrei Ca 700 g skrei-rugfilet Zout</p> <p>Lardo Colonnato Ca 200 g lardo Colonnato ½ fles mildzoete rieslingwijn</p> <p>Spitskoolrolletje Zuurkool eerdere bereiding 1 spitskool (voor 3 kookavonden) Kerriepoeder Kruiden en specerijen naar keuze.</p>	<p>Trompettes de la mort 12. Week de trompettes in lauw water tot juist voor service</p> <p>Zuurkoolschuim (gastronomixs) 13. Gebruik je verse zuurkool, dan niet afspoelen; zuurkool uit een pakje wel afspoelen zodat de hele zure smaak eraf is. Snijd het spek in plakken. Doe alle ingrediënten behalve de Cortina in een passende pan en zet juist onder water. Breng aan de kook en laat trekken tot het buikspek gaar is. 14. Haal het buikspek uit het vocht en zeef de zuurkool waarbij je het vocht opvangt. Zuurkool naar bereiding van spitskool. Draai het buikspek in de Thermomix fijn en voeg het kookvocht toe. Voeg dan de Cortina toe en laat nog even op hoge snelheid emulgeren. Zeef en giet in een sifon, plaats 1 stikstofpatroon. 15. Schud krachtig en reserveer in de warmhoudkast.</p> <p>Skrei 16. Portioneer de filets. Bestrooi rondom met wat zout en laat een half uur marineren. Spoel af en droog ze met keukenpapier. Reserveer op kamertemperatuur.</p> <p>Lardo Colonnato 17. Snijd een zeer dun rechthoekig plakje lardo pp (moet skrei afdekken) en reserveer onder plasticfolie op kamertemperatuur. 18. Snijd de rest van de lardo in brunoise. Doe in een steelpannetje en voeg wijn toe. Breng tegen de kook aan en laat garen op zeer laag vuur.</p> <p>Spitskoolrolletje 19. Breng de zuurkool op smaak met kerriepoeder en andere kruiden/specerijen naar keuze. 20. Haal enkele bladeren van de spitskool en blancheer in kokend water. Koel terug in ijswater. 21. Leg twee lagen huishoudfolie over elkaar op de werkbank. Droog de spitskool, snijd de kern eruit en leg licht overlappend op de huishoudfolie. Leg hierop een rolletje zuurkool, rol op en draai de einden strak aan.</p>
---	--

Pommes soufflées

1 ei
Aardappelzetmeel
2 à 3 grote aardappelen

[Uitleg over pommes soufflées](#)

Palmkool

1 tak palmkool (alternatief:
boerenkool)
Boter

Maldonzout

Reserveer in de warmhoudkast. Zorg voor een rol me teen diameter van ongeveer 2,5 cm.

À la minute bereidingen

Pommes soufflées

22. Snijd de aardappelen N/Z in zo groot mogelijke dunne plakken van ca 1 mm dik (Mandoline). Scheid het eiwit van de dooier en klop het eiwit los. Bestrijk de helft van de aardappelplakjes met eiwit. Bestrooi de andere helft van de plakken met aardappelzetmeel. Borstel het overtollige meel er weer af. Leg de plakken op elkaar (eiwit tegen zetmeel). Steek met een kleine steker rondjes uit de plakken. Reserveer die met een beetje oversteek op de rand van een metalen plaatje.

23. Frituur de soufflées en schep wat hete olie over de bolletjes zodra ze gesouffleerd zijn. Reserveer op keukenpapier en bestrooi meteen met wat fijn zout.

Skrei

24. Bak de skrei op een bakapiertje in de koekenpan tot juist gaar (mag in de kern nog iets glazig zijn)

Trompettes

25. Zeef de trompettes; bewaar het weekvocht. Knijp de paddenstoelen goed uit. Bak ze kort op in een beetje boter. Blus af met wat weekvocht en laat droogkoken. Herhaal dit een paar keer. Reserveer warm.

Palmkool

26. Verwijder de kern en snijd de palmkool in fijne chiffonade. Gebruik de koekenpan van de trompettes. Zet de kool kort aan in wat boter. Blus af met weekvocht van de trompettes. Laat alle vocht verdampen en reserveer de kool warm.

Lardo brunoise

27. Giet de lardo-brunoise op een zeef en laat wat uitlekken.

Spitskoolrolletjes

28. Portioneer de spitskoolrolletjes maar laat het folie eromheen zitten.

Zuurkoolschuim

29. Schud de sifon krachtig juist voor service

Opmaak en uitserveren



Spuit wat zuurkoolschuim centraal op het bord. Plaats hierin wat palmkool, zet hierop een stukje skrei, doe hierop een paar schilfertjes Maldonzout, daarop wat trompettes de la mort en daarop het dunne plakje lardo. Laat dit met de brander een beetje smelten. Plaats daarna de spitskool (en verwijder dan pas de folie), hierop het pomme soufflétje en de lardo-brunoise om de creatie.

Bron: Michel van der Kroft, 't Nonnetje** Harderwijk. Zuurkoolschuim: Gastronomixs. Bewerking Le Cuisinier / JB

Canon of lamb Gnocchi Gremolata Topinamboer

<p>Canon of lamb Lamszadel Neutrale olie Boter Knoflook Rozemarijn Salie</p> <p>Lamsjus Lamszadel-karkas 2 banaansjalotten 300 g rode wijn 1 pot lams- of gevogeltefond 1 portieverpakking espresso-poederkoffie Cacaopoeder Kaneelpoeder</p> <p>Chlorofyl Ca 300 g spinazie</p> <p>Achtergrondinfo chlorofyl</p> <p>Gnocchi 500 g aardappel (Beemster Valerie) 1 ei 50 g geraspte Parmezaan 100 g bloem Zout Chlorofyl (eerdere bereiding)</p> <p>Gremolata Ingelegde citroen Peterseliesteeltjes</p>	<p>Canon of lamb 30. Laat het vlees op kamertemperatuur komen. Verhit wat olie en bak het lam rondom goudbruin. Voeg knoflook, salie, rozemarijn en boter toe en arroseer tot het vlees mooi bruin is. Gaar in de oven op 140°C gedurende ca 6 minuten voor mooi rosé. Laat wat afkoelen en fileer de filets van het karkas. Reserveer in een koude ovenschaal op kamertemperatuur. De karkassen naar de jus.</p> <p>Lamsjus 31. Verdeel de karkassen in kleinere stukken, pel de sjalotten en snijd in vieren. Doe in een ovenschaal en zet in een oven van 220°C. laat bruin worden. Zodra bruin, doe over in een hoge pan. 32. Voeg rode wijn toe en laat reduceren tot de helft. Voeg de bouillon 33. e en reduceer tot de helft. Zeef de jus en laat verder inkoken. Breng op smaak met de koffie en de specerijen.</p> <p>Chlorofyl 34. Doe de spinazie met ruim water in een high speed blender en draai helemaal plat. Giet door een doek in een zeef in een ruime pan. Warm dit op. Bij ca 80°C vlokt het chlorofyl uit. Passeer door een doek in een zeef. Gebruik het chlorofyl in het gnocchi-deeg.</p> <p>35.</p> <p>Gnocchi 36. Kook de aardappelen in de schil. Giet af, laat afkoelen, pel de schil eraf en pureer met de pureeknijper. Voeg het ei, de kaas en de bloem toe. Voeg chlorofyl toe voor een mooie groene kleur. Kruid af met wat zout. 37. Rol uit in lange 'worsten' in meerdere porties, portioneer in stukjes van 2 à 3 cm en rol ze over het gnocchi-plankje of over de bolle kant van een vork zodat er ribbels op ontstaan. Gaar meteen in gezouten kokend water. 38. Zodra de gnocchi komen bovendrijven zijn ze gaar. Schep uit het water en reserveer op een licht ingeolied plaatje. Zorg dat de deegstukjes elkaar niet raken.</p> <p>Gremolata 39. Vijzel enkele ansjovisfilets tot crème en roer er wat olijfolie door. Hak de knoflook en snijd</p>
---	--

<p>Knoflook Olijfolie Ansjovis</p> <p>Gekonfijte topinamboer 400 g aardpeer Neutrale olie Knoflook Rozemarijn</p> <p>Gnocchi Boter Verse salie (ca 5 blaadjes)</p> <p>Garnering Roodloof (alt: rode sla of witloof)</p>	<p>de citroenschil en de peterseliestelen in een 'suiker'.</p> <p>40. Voeg samen met de olie met ansjovis. Reserveer.</p> <p>Gekonfijte topinamboer 41. Schil de topinamboer en snijd in gelijke stukken. Konfijt ze met enkele tenen knoflook en een tak rozemarijn in olie op ca 90°C tot beetgaar (ca 1 uur). Laat uitlekken en bestrooi met wat fijn zout.</p> <p>À la minute bereidingen Gnocchi 42. Doe wat boter in een koekenpan en verhit tot schuimig. Voeg de gnocchi toe en bak juist bruin. Snijd ondertussen de salie in zeer fijne chiffonade. Voeg toe juist voor uitserveren. Serveer direct.</p> <p>Gekonfijte topinamboer 43. Bak de topinamboer met een drupje olie op één zijde even aan in een koekenpan.</p> <p>Canon of lamb 44. Portioneer de filets en druk weer tegen elkaar in de ovenschaal. Zet de schaal in een oven van ca 160°C en warm het vlees op.</p> <p>Lamsjus 45. Monteer de jus met ijskoude boter of met beurre manié.</p> <p>Garnering 46. Haal de schelletjes roodloof los en snijd N/Z doormidden of in drieën en gebruik dan alleen de buitenste stukjes. Kort de grootste bladeren eventueel wat in.</p>
--	--

Opmaak en uitserveren



Gebruik warme borden. Plaats een medaillon lamsfilet op het bord, hierop de gremolata. Er omheen de gnocchi, topinamboer en roodloof. Serveer de jus aan tafel.

Bron: Le Cuisinier / laboratoire gastronomique. Een creatie van Jan Boeren

Mandarijn Gember Kruidnagel Krentjes

Mandarijn-roomijs

1 kg mandarijnen
190 g water
180 volle melk
8 g MMP
55 g room
150 g sacharose
15 g dextrose
0,75 g locust
0,75 g guar
1 g cortina

Krentjes

Ca 25 g krentjes

Kruidnagelmeringue

1 ei
80 g suiker
Kruidnagelpoeder

[Achtergrondinfo meringue](#)

Mandarijn-roomijs

NB: deze receptuur is berekend op een Brixwaarde voor de mandarijn-pulp van 11°Bx. Elke graad Bx meer of minder moet gecompenseerd worden met 1,5 g minder of meer sacharose.

47. Pers zoveel mandarijnen uit om 150 g sap over te houden. Reserveer de schil. Meet met de refractometer de brixwaarde. Corrigeer eventueel de hoeveelheid sacharose.
48. Maak een bain-marie-ijsbad en zet in de vriezer (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.
49. Meng alle ingrediënten voor de ijsmix m.u.v. de Cortina in de thermomix. Mix homogeen. Verwarm roerend (stand 1 of 2) tot 85°C. draai temperatuur terug naar 0 en laat draaiend afkoelen.
50. Bereid de ijsmachine voor: smeer ca 1 g Cortina aan het roerwerk en koel de machine voor.
51. Giet de ijsmix in de koude bain marie. Roer goed door tot de mix flink is afgekoeld en giet dan in de draaiende ijsmachine.
52. Zodra de consistentie van het ijs goed is: doe het ijs over in het bewaarbakje, dek af met bakpapier en reserveer in de vriezer.

Krentjes

53. Proef een krentje: als ze te droog zijn, week ze dan in lauw water.

Kruidnagelmeringue

54. Scheid het ei. (Reserveer de dooier in een doosje met zout voor toepassing in maart). Klop het eiwit los met de KitchenAid met ballongarde. Voeg de suiker in drie fasen toe. Doe over in snoepzakjes en spuit doppen op een bakplaat met siliconenmat met diameter van ongeveer 30 mm. Bestrooi met wat kruidnagelpoeder en bak af in de oven op 90°C.

Stemgember

1/3 pot stemgember

Crumble

20 g bloem
20 g boter
20 g suiker
20 g mandarijnschil

Mascarpone-room

Kuipje mascarpone
Room 35%
Poedersuiker (van 2^e gerecht)
2 limoenen

J

us van mandarijn en limoen

Limoenen
Mandarijnen
Rest poedersuiker
Suiker
Xanthaangom

[Achtergrondinfo xanthaangom](#)

Garnering

Zest van limoen (eerder bereid)
Atsinacress

Stemgember

55. Snijd de gember in een strakke 'suiker' (2x2x2xmm) en reserveer met wat van het inlegvocht.

Crumble

56. Snijd het wit van de mandarijnschil en snijd in een 'suiker'.
57. Kneed alle ingrediënten tot homogeen en bak op een siliconenmat op ca 160°C tot krokant. reserveer op keukenpapier.

Mascarpone-room

58. Rasp zest van de limoenen en reserveer onder huishoudfolie. Pers de limoen uit.
59. Meng mascarpone, room, poedersuiker en wat limoensap tot een quenelle-baar mengsel en zet koud in de koelkast. Rest limoensap naar de jus.

Jus van mandarijn en limoen

60. Pers de mandarijnen uit, voeg het sap samen met het limoensap. Breng op smaak met poedersuiker. Meng wat xanthaangom (ca 0,3% van het sapgewicht) met (gewone) suiker en voeg daarvan een deel toe aan het sap. Roer goed en laat een paar minuten staan. Beoordeel dan pas de viscositeit. Herhaal deze stappen tot de viscositeit van een lopende jus is bereikt. Reserveer in de koeling.

Opmaak en uitserveren



Plaats wat crumble in een kombord en reserveer hierop ruimte voor het ijs. Plaats een dop mascarpone-room en strooi meteen af met zest van limoen. Plaats enkele meringues, krentjes en stemgemberbrunoise om de compositie. Garneer met atsinacress. Plaats een bolletje ijs. Giet wat jus om de creatie en serveer direct.

Bron: Le Cuisinier / laboratoire gastronomique. Een creatie van Jan Boeren, geïnspireerd op een voorgerecht van 't Nonnetje**