

DOYŌ

menu samengesteld door Jan Boeren, MdC



menu september 2026

Poon unagi

*

Tagliatelle con cozze e sedano rapa

*

Biet en aardbei



*

Wilde eend

*

Braam, biet en mascarpone



Toelichting op het menu:

Doyō, de late zomer en de vroege herfst — 土用 (doyō)

In de Japanse keukentraditie is doyō het overgangsseizoen, een van de vijf seizoenen; het is het seizoen tussen hitte en herfst. In de klassieke leer is dit seizoen verbonden met het element aarde. Culinair betekent dit rijping, umami en herstel van energie, vaak geassocieerd met paling (*unagi*) en aardse smaken. Maar juist paling zit er bij ons niet in: het seizoen voor wilde paling is van september tot en met november gesloten en ook kweekpaling is lastig verkrijgbaar. Maar we hebben een alternatief: gelakte en gerookte poontjes op de unagi-manier.

September was ooit het begin van het mosselseizoen. Tegenwoordig eigenlijk altijd verkrijgbaar, maar laten we de traditie maar in ere houden en ons seizoen aftrappen met een menu met daarin een mooie, rijke bereiding van Zeelands trots.

We vieren de zwoele nazomer: zomerbiet, en er zijn nog volop aardbeien. We maken er een zomers *plant based* gerechtje mee.

Wilde eend; we hebben geluk: de jacht op wilde eend start traditiegetrouw op 15 augustus. Voor velen is dat de aankondiging van het meest opvallende culinaire seizoen van het jaar, het wildseizoen. We kijken of we kooieenden kunnen krijgen en anders doen we het met schietende.

Ook het dessert ademt de late zomer: braam en biet, met mascarpone voor het vet, zwarte peper voor de pit en zwarte olijf voor een subtiel zout elementje in de crumble.

Aantal serieuze bereidingen:

- Voor 4
- 1^e tussen 3
- 2^e tussen 5
- Hoofd 8
- Dessert 3

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

Receptuur is voor 10 à 12 personen.

Poon unagi

Sushi rijst 240 g sushirijst (20 g pp) 300 g water Sushi seasoning Kropsla 1 krop botersla (alternatief little gem) Gecomprimeerde komkommer 1 komkommer Dashi 1 vel kombu 200 g water katsubushi Poon 6 rode ponen 125 g Japanse sojasaus 125 g sake 125 g mirin 125 g dashi (eerdere bereiding) 100 g suiker Kwastje Brander	Sushi rijst 1. Was de rijst meerdere keren met koud water, tot het water helder blijft. Giet af door een zeef en laat op de zeef 30 minuten wellen. Doe de rijst over in een ruime pan, voeg het water toe en dek af met deksel. Laat tijdens het kookproces de deksel altijd op de pan. 2. Breng aan de kook, laat een minuutje doorkoken, zet het vuur op de laagste stand voor 20 minuten, zet daarna van het vuur en laat nogmaals 20 minuten rusten. 3. Haal het deksel nu pas van de pan, spatel de lauwwarme rijst door en breng gelijktijdig op smaak met sushi seasoning. Reserveer tot service. Kropsla 4. Maak de bladeren van de sla los, selecteer 12 mooie bladeren (1 pp) en reserveer op ijswater. Gecomprimeerde komkommer 5. Was de komkommer, steek met een parisienneboor balletjes uit en doe over in een vacuümzak. Voeg wat sushi seasoning toe. Trek vacuüm en reserveer koel. Dashi 6. Breng het water aan de kook. Knip het vel kombu rondom aan de randen in met een schaar. Zet de pan van het vuur en doe de kombu erin. Laat 3 kwartier trekken. Verwijder de kombu (bewaren voor andere bereiding). 7. Verwarm de bouillon tot ca 60°C. Voeg een flinke hoeveelheid (max 1/3 van het pakje) katsubushi toe aan de bouillon. Laat 20 seconden trekken en passeer door een zeef en nogmaals door een zeef met een passeerdoek. Poon 8. Fileer de poontjes en snijd ze in strakke rechthoekjes. 1 filet pp. 9. Maak een unagi-laksaas van de overige ingrediënten en laat inkoken tot stroperig. 10. Bestrijk de filets met de unagi-lak en leg ze op een metalen plaatje. Brand af met de brander en voeg steeds weer wat lak toe. Keer de vis
---	--



Sla de sla droog en leg één blad sla op elk kombord. Doe hierin wat sushi-rijst. Strooi de poon filet af met wat Szechuan-peper en leg op de rijst. Drapeer de komkommerballetjes en radijs om de rijst. Strooi ook wat 'suiker' van gezouten citroen over de rijst. Spuit enkele dopjes limoengel op de vis en druk in een of twee daarvan een schijfje rauwe champignon. Werk de sla af met enkele druppels vinaigrette.

Bron: Dish Development Jan Boeren

Tagliatelle con cozze e sedano rapa (Tagliatelle met mosselen en knolselderij)

Mosselen 2 kg mosselen 1 middelgrote vastkokende aardappel 1 grote winterwortel 1 ui 1 prei 1 middelgrote knolselderij 6 tenen knoflook Saffraan Knolselderijsaus Knolselderij en aardappel (vorige bereiding) 1 pakje kookroom (200ml) Mosselbouillon (vorige bereiding) Tagliatelle 200 g semola di grano duro rimacinata 2 eieren Garnering Bladselderij	Mosselen 19. Los de saffraan op in een heel klein beetje droge witte wijn. 20. Schil de aardappel en kook hem gaar in water. 21. Was de mosselen en verwijder beschadigde exemplaren. Snijd de WUPS en de geschildde aardappel in handzame stukken, Zet alle groenten aan in wat neutrale olie, voeg de mosselen toe met aanhangend water, voeg een flinke scheut witte wijn en de opgeloste saffraan toe en kook de mosselen onder deksel juist gaar. Schud haverwege de pan even op. Haal de mosselen uit de schelp. Reserveer en reserveer ook het kookvocht en de knolselderij en aardappel. Knolselderijsaus 22. Snijd aardappel en knolselderij in strakke brunoise. Zet aan in weinig olie en verwijder ongeveer de helft van de brunoise (deze wordt later, na pureren weer toegevoegd). Blus af met wat mosselbouillon. Voeg de kookroom toe en maak een licht lopende saus door juist voldoende kookvocht toe te voegen. Draai volkomen glad en breng op smaak. Let op de smaakbalans: niet te zout! Voeg de brunoise van aardappel en knolselderij toe aan de saus. Tagliatelle 23. Stort het griesmeel op een werkblad, maak een kuiltje in het midden en breek hierin de eieren. Werk van binnenuit en meng met je vingers de eieren met het meel tot een soepel deeg. Voeg eventueel een heel klein beetje water toe. Dek af met plastic folie en laat een half uur rusten in de koelkast. 24. Verdeel in vier stukken en draai elk stuk deeg door de pastamachine: eerst tot lange banen, daarna tot tagliatelle (ander opzetstuk). Hang de tagliatelle te drogen op een (was)rek. À la minute bereidingen 25. Warm de saus en de mosselen wat op. 26. Breng een ruime pan met gezouten water aan de kook. Kook de tagliatelle hierin juist
---	--

Parmezaan (geraspt)
Zwarte peper

beetgaar. Doe de pasta over in een schaal en meng met juist voldoende saus om een met saus bedekte pasta te bekomen. Serveer direct.
27. Snijd het selderijblad in grove chiffonade.

Opmaak en uitserveren



Gebruik een spaghettibord. Doe hierin wat tagliatelle. Daarop geraspte Parmezaan. Schik de mosselen op de pasta. Geef een flinke draai zwarte peper over de compositie. Garneer met wat chiffonade van selderijblad.

(Italianen eten een dergelijk gerecht uitsluitend met een vork).

Bron: Dish Development Jan Boeren

Biet en aardbei

Gepofte biet

Ca 1500 g rode biet

Bieten crème

Gepofte bieten (eerdere bereiding)

1 rode ui

Ca 50 g 'Blue Band Heerlijk Romig'

40 g suiker

20 g witte balsamico

200 g groentebouillon

Ca 0,5 g xanthaangom

Dumpling vulling

4 rode uien

Neutrale olie

Zout

Bieten crème (deel van eerdere bereiding).

Bietenbouillon

Bosje snijbiet

50 g witte balsamico

15 g lichte sojasaus (Kikkoman)

30 g gembersiroop

Balsamico-gel

30 g witte balsamico

20 g gembersiroop

10 g suiker

0,6 g kappa

0,3 g locust

Gepofte biet

28. Wikkel de bieten in aluminiumfolie en pof ze in 45 à 60 minuten in een oven van 180°C.

29. Maak de folie open en laat wat afkoelen.

Zodra de bieten te hanteren zijn: wrijf de schil eraf. Snijd N/Z van de kleinste bieten kleine wigjes (3 pp) en reserveer.

30. Doe 2 middelgrote bieten over aan het dessert.

Bieten crème

31. Snijd de rest van de bieten (240 à 300g) in handzame stukken, maak de ui schoon en snijd in halve ringen.

32. Smelt de margarine in een koekenpan, voeg de suiker toe en laat karamelliseren. Voeg de biet en de ui toe en laat gedurende enkele minuten verder karamelliseren. Blus af met azijn en bouillon en laat reduceren tot ongeveer de helft. Voeg wat xanthaangom toe. Blender alles glad in een keukenmachine of Thermomix en reserveer in een of enkele spuitzakken (snoepzakjes).

Dumpling vulling

33. Maak de uien schoon en snijd O/W in kwart ringen. Zet aan in wat olie, voeg zout toe en bak op laag vuur glazig. Zodra glazig: voeg bieten crème toe tot een goede consistentie voor de vulling.

Bietenbouillon

34. Gebruik voor deze bereiding alleen de stelen. Leg de bladeren op ijswater en doe over naar garnering. Was ca 120 g stelen en draai met de andere ingrediënten glad in een keukenmachine. Giet op een zeef met passeerdoek en laat uitdruipen in de koeling. Reserveer in een spuitflesje.

Balsamico-gel

35. Voeg alle ingrediënten bij elkaar, laat tegen de kook komen en houd deze temperatuur 2 minuten aan. Stort de vloeistof in een licht ingeolied kommetje en laat opstijven. Doe de gel over in een keukenmachine (Magimix kleine kom) en draai volkomen glad. Doe over in een spuitzakje (snoepzakje).

Basilicum-olie

Ca 30 g basilicumblaadjes
Ca 120 g neutrale olie
eventueel: handje (baby)spinazie

Bietendumpling

Grote rauwe bieten
Bietenbouillon (eerdere bereiding)
Vulling (eerdere bereiding)

Garnering

Snijbietbladeren op ijswater
Aardbeien

Basilicum-olie

36. Draai de basilicum (en event spinazie) met de olie volkomen glad ca 5 minuten) in een keukenmachine (Magimix met kleine kom). Giet op een zeef met passeerdoek en laat uitdruipen in de koeling. Reserveer in een spuitflesje.

Bietendumpling

37. Snijd de bieten O/W doormidden en maak ze eventueel passend op de mandoline door stukjes van de zijkant af te snijden. Schaaf dunne plakjes (1 mm max) biet en marineer ze minimaal 30 minuten in de bouillon.

À la minute bereiding

Vorbereitung bord

38. Zet een grote kookring centraal op een groot bord en spuit aan de binnenkant een dunne lijn bietencrème. Verwijder de ring.

Dumpling

39. Haal de rauwe biet plakje voor plakje uit de marinade, dep droog op een doek en vul ze met wat dumplingvulling. Vouw in een driehoekige dumpling en druk goed aan zodat ze dicht blijven. Plaats direct centraal op het bord.

Garnering

40. Dep de bladeren op een doek droog en steek rondjes uit.
41. Snijd de aardbeien N/Z in plakjes

Opmaak en uitserveren



Vul het bord aan met de bietenwigjes, aardbeien, puntjes gel en snijbietrondjes. Giet wat bouillon binnen de ring van crème en spuit hierin weer wat basilicum-olie.

Bron: Jules Cooking / bewerkt JB

Wilde eend

Kooieend / schieteeend 3 wilde eenden Neutrale olie Boter Tijm Knoflook Eendenbouillon Ruggen en afsnijdsels van eend WUPS Laurier Tijm Knoflook Zwarte peperkorrels Sjalot-tonnetjes 12 sjalotten (1 pp) Eendenbouillon (eerdere bereiding) Kastanjechampignon 12 kastanjechampignons (1 pp) Eendenbouillon (vorige bereiding) Spiced blackberry sauce 4 sjalotten 1 teentje knoflook Neutrale olie Steranijs 5 spice Gember Rode wijn Honing Eendenbouillon (eerdere bereiding) Bramen Uiencompote 5 rode uien Suiker	Kooieend / schieteeend 42. Snijd de eenden 'en coffre'. De ruggen en afsnijdsels naar de bouillon. 43. Braad de coffres rondom fel aan in olie, voeg flink wat boter, tijm en geplette knoflook toe en arrosee hiermee kort de eenden. Verpak de eenden in bakpapier (om te voorkomen dat de scherpe botjes door de vacuümzak prikken) en doe met de braadboter in vacuümzakken, trek vacuum en gaar op 52°C gedurende twee uur. Eendenbouillon 44. Snijd of hak de ruggen en de WUPS (ui met schil) in handzame stukken. Zet fel aan in olie, vul aan met tijm, knoflook en peper, vul aan met water en houd tegen de kook aan. Schuim af en toe af. Giet na drie kwartier af en reduceer de bouillon tot 1/4 . Sjalot-tonnetjes 45. Schil de sjalotten en snijd kop en kont eraf zodat je tonnetjes krijgt. (afsnijdsels naar saus) Gaar die op laag vuur in de eendenbouillon. Haal uit de bouillon en reserveer warm; bouillon naar volgende bereiding. Kastanjechampignon 46. Verwijder de steeltjes van de paddenstoelen en gaar de hoeden in de bouillon. Haal uit de bouillon en reserveer warm; bouillon naar de saus Spiced blackberry sauce 47. Snijd de sjalot in dunne ringen en rasp de knoflook. Zet aan in wat neutrale olie en bak glazig. Voeg de specerijen toe, blus af met wijn en bouillon en voeg honing en bramen toe. Laat tegen de kook aan garen. Verwijder de steranijs en blender de saus tot glad. Breng op smaak en reserveer. Uiencompote 48. Snijd de uien in halve ringen, zet aan in olie in een koekenpan, bestrooi met suiker en met
---	---

Zout
Mosterdzaad
Gember
Dragonazijn
Zwarte peper

Broccoli

1 kleine broccoli
Boter
Gepofte quinoa

Eendenborstfilet

De coffres van eend (sous vide)
Uiencompote (eerdere bereiding)

Tempura van uienringen

2 uien
100 g patentbloem
100 g rijstmeel
1 ei
Jonge jenever
Bruiswater
Ijsblokjes
Olie om te frituren

Garnering

Maldonzout
Bieslook
Bramen

zout en laat op laag vuur karamelliseren en garen.

49. Breng dragonazijn met wat suiker in een kleine steelpan aan de kook, doe er het mosterdzaad in en zet van het vuur.
50. Zodra de compote de juiste consistentie heeft: doe over in een schaaltje, giet het mosterdzaad af en doe bij de compote. Roer door, breng op smaak met zwarte peper en reserveer.

À la minute bereidingen

Broccoli

51. Snijd kleine roosjes uit de broccoli. Blancheer kort in zeer zout water en koel meteen terug op ijswater. Droog de roosjes.
52. Smelt de boter. Rol hier de roosjes door en plak op de kroon van elk roosje wat gepofte quinoa. Serveer direct.

Eendenborstfilet

53. Doe het kookvocht uit de sousvide-zak bij de saus en roer krachtig door.
54. Fileer de eendenborst en snijd bij. Brand met de brander het vel krokant. **(Als dit niet goed lukt, verwijder dan het vel.)** Portioneer de filets in balkjes en houd warm.
55. Snijd de restanten en afsnijdsels in brunoise en meng door de uiencompote.

Tempura van uienringen

56. Snijd de uien O/W in ringen.
57. Maak een beslag van bloem, rijstmeel, ei, een flinke scheut jenever en wat ijskoud bruiswater. Voeg wat ijsblokjes toe. Roer het beslag niet glad, maar laat de klontjes erin.
58. Doop de uienringen in het beslag en frituur direct. Haal uit de olie zodra krokant en laat uitlekken op keukenpapier. Serveer direct.

59. Brand de sjalot-tonnetjes op de snijvlakken met de brander.

60. Snijd de bramen N/Z doormidden

61. Snijd enkele stengels bieslook in zeer fijne ringetjes

Opmaak en uitserveren



Doe wat uiencompote centraal op een groot rond ondiep kombord. Giet een spiegel van saus om de compote. Plaats het stukje eendenfilet op de compote. Bestrooi met wat maldonzout. Schik champignon, sjalot-tonnetje en broccoli om de creatie. Garneer met tempura-ringen, bieslookkringetjes en halve bramen. Serveer extra saus in een saucière aan tafel.

Bron: Dish Development Jan Boeren.

Mascarpone-ijs, bietenmousse, braam

Mascarpone-ijs

425 g volle melk 3,5% vet
25 g Magere Melkpoeder
190 g Mascarpone 36% vet (van Castelli)
100 g Sacharose
30 g Dextrose
1,5 g Locust
0,6 g Guar
0,2 g Kappa
1 g Cortina (aan het roerwerk smeren)

Bietenmousse

1 middelgrote gepofte biet
(eerdere bereiding 2^e gerecht)
Ca 200 g Bettine geitenkaas
Honing of agavesiroop of maple syrup
Room
Zout

Crumble

20 g boter
20 g bloem
20 g suiker
20 g amandelpoeder
3 à 5 zoute zwarte olijven

Braam

12 bramen (1pp)
Abrikozenjam

Mascarpone-ijs

62. 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.
63. Meng alle ingrediënten voor de ijsmix m.u.v. de Cortina en de zwarte peper in de thermomix. Mix homogeen. Verwarm roerend (stand 1 of 2) tot 85°C. draai temperatuur terug naar 0 en laat draaiend afkoelen.
64. Bereid de ijsmachine voor: smeer ca 1 g Cortina aan het roerwerk en koel de machine voor.
65. Giet de ijsmix in de koude bain marie. Roer goed door tot de mix flink is afgekoeld en giet dan in de draaiende ijsmachine.
66. Zodra de consistentie van het ijs goed is, doe over in het bewaarbakje, dek af met bakpapier en reserveer in de vriezer.

Bietenmousse

67. Snijd de gepofte biet (zonder schil) in stukjes en draai glad in de Magimix / kleine kom. Passeer door een zeef.
68. Draai de bietenpuree met de geitenkaas op tot een luchtige spuitbare massa. Voeg eventueel wat room toe. Breng op smaak met honig of siroop en ietsje zout. Reserveer in een spuitzak en in de koeling.

Crumble

69. Kneed suiker, boter, bloem en amandelmeel tot homogeen.
70. Snijd de olijven in een 'suiker' en voeg bij de massa. Spreid uit op een siliconenmatje en bak af in een oven van ca 170°C. Verkruimel de crumble wat en reserveer op keukenpapier.

À la minute bereidingen

Braam

71. Leng wat abrikozenjam aan met water. Wentel hier de bramen door en serveer direct.

Garnering

Korenbloemblaadjes of andere bloemen van het seizoen
Eventueel vene cress
Honing of agave-siroop of maple syrup
Zwarte peper (uit de molen)

Opmaak en uitserveren

Maak een kleine compositie, centraal op een groot bord. Plaats de crumble, en houd plaats vrij voor een bolletje ijs. Daarnaast een flinke dop bietenmousse. Zet een paar dunne lijntjes honing of alternatief op het ijs. Plaats de braam tegen de andere ingrediënten. Haal het ijs nu pas uit de vriezer en plaats het bolletje ijs op de crumble. Geef een flinke daai peper op het ijs. Garneer minimaal met bloemblaadjes of met vene cress

Bron: Dish Development: Jan Boeren