

‘OSSENMAAND’

menu samengesteld door Jan Boeren, MdC



menu oktober 2026

Langoustine Antiboise Mango Chutney

*

‘Ceviche’ van pompoen en mango  

*

Zalm paddenstoelen-roomsaus

*

Wildzwijn-procureur Opperdoezer Ronde Worteltjes

*

Dadar Unti Pandan Flensjes Kulfi-ijs 

Toelichting op het menu:

Ossenmaand, zo wordt oktober ook wel genoemd. Ossen waren trekdieren en werden na de oogstperiode minder nodig op het land. Na het binnenhalen van de oogst kon een deel van de veestapel worden geslacht voordat de rest van het vee de winter in moest. Dat maakte de herfst tot een logisch moment voor de slacht. Interessant is dat ossenmaand vooral in oude Nederlandse volkskalenders en landbouwkundige bronnen voorkomt en dus iets vertelt over de seizoensgebonden veehouderij van vroeger. Hoewel de ossenbiefstukken niet op het menu staan, passen onze gerechten wel goed bij die beginnende herfst.

Langoustines, het hele jaar verkrijgbaar. Maar ze zijn in deze periode extra lekker. Met antiboise – een tomatensalade uit de Zuid-Franse plaats Antibes; vandaar de naam - en met een mango-chutney. Let op de smaakbalans: de delicate langoustine wordt snel overschaduwd door de chutney.

Nog meer mango, nu in een vegan gerecht samen met flespompoen. Bereid als ceviche, met een beetje avocado voor het vet. Ik vind het een pracht-gerechtje.

Zalm met een paddenstoelensaus. Surf & Turf met een bijzonder bereiding van de zalm: krokant vel, het visvlees daar meteen onder best al gaar, maar naarmate je verder van het vel verwijderd raakt is de zalm uiteindelijk mi-cuit.

Wildzwijnprocureur is het meest gewilde stukje van het everzwijn. Flink dooraderd en echt werkvlees, want van de schouder en nek. We kochten het vlees rechtstreeks bij de jager. Het vlees moet lang garen en we hebben het vooraf gepekeld voor een malser resultaat en voor een mooie kleur. Met een salade van Opperdoezer ronde en geglaceerde worteltjes is dit een echt herfstgerecht.

Kulfi-ijs, een traktatie uit India met veel kardemom, saffraan en pistache, meestal gemaakt als 'staand gevroren ijs' en gemaakt van ingekookte melk. Erg zoet en erg vet. In Europa maakt men vaak een variant op basis van gecondenseerde melk, maar toen ik die versie uitwerkte was ik er toch niet tevreden over. Daarom: 'geroerd gevroren' zoals we altijd doen. Wel extra zoet en extra vet en natuurlijk met kardemom, saffraan en pistache.

We serveren er Indonesische pandan-flensjes met een vulling van donkere suiker en kokosrasp bij met nog wat balletjes in siroop. En ja, het is zoet!

Aantal serieuze bereidingen:

- Voor 3
- 1^e tussen 4
- 2^e tussen 5
- Hoofd 5
- 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.

Langoustine Antiboise Mangochutney

Mango chutney

1 sjalot
knoflook
1 rode peper
1 grote mango
gembersiroop
mirin
aceto balsamico
zonnebloemolie

Antiboise

4 pomodori tomaten
1 sjalot
2 teentjes knoflook
azijn
aceto balsamico
dragon
peterselie
ingelegde citroen
olie
peper
zout

Langoustine

12 langoustines 10/12 (1pp)
1 takjes dragon
basilicum
olijfolie
witte peper
zout

Mango chutney

1. Snijd de sjalot, knoflook en rode peper klein. Verhit de olie en voeg de fijngesneden sjalot, knoflook, rode peper toe en fruit 1 minuut aan. Voeg wat fijne brunoise van mango toe en laat kort meebakken. **Rest van de mango naar volgende gerecht.** Breng op smaak en op de consistentie van een vinaigrette met de andere ingrediënten. Proef de vinaigrette en corrigeer eventueel nog met wat peper en zout. Reserveer op kamertemperatuur.

Antiboise

2. Pliceer de tomaten, snijd N/Z in vieren, verwijder het zaad en snijd in brunoise.
3. Maak de sjalot en knoflook schoon en snijd beide in en 'suiker'. Snijd van de schil van de ingelegde citroen ook een 'suiker'. Hak de verse kruiden fijn. meng alles en breng op smaak met de overige ingrediënten. Gebruik eventueel ook wat inlegvocht van de citroenen. Reserveer koel.

Langoustine

4. Draai de kop en de scharen eraf, breek de schaal en pel het vlees. Verwijder het darmkanaal. Laat het staartje intact aan de staart zitten. Smeer de langoustines in met olijfolie en leg ze op een metalen plaatje.

NB: maak van de koppen en pantsers, wat groenten en room een bisque en serveer die als tussengerechtje in een klein glas.

À la minute bereidingen

Langoustine

5. Verwarm de oven voor op 180 °C. Brand de langoustines kort aan met de gasbrander. Schep een deel van de mango chutney vinaigrette over de langoustines. Brand de langoustines nogmaals zodat de vinaigrette karamelliseert. Bestrooi de langoustines met wat versgemalen peper en zeezout en zet ze voor een halve minuut tot een minuut in de oven. Serveer direct.

Opmaak en uitserveren



Leg wat antiboise op een bord, hierop de langoustine. Besprenkel met nog wat chutney en zout na met enkele schilfers Maldonzout.

Zorg voor een goede smaakbalans: de delicate langoustine delft snel het onderspit bij de intense smaak van de chutney.

Bron: Cheflix, Soenil Bahadour restaurant Gem**, bewerkt JB

‘Ceviche’ van pompoen en mango

Marinade / jus

2 sjalotten
1 teen knoflook
1 rode peper
50 g gember
1 stengel sereh
20 g galangal / laos
groentebouillon
Rijstazijn
Citroen
Limoen
Munt
Koriander
Kefir lime-blad

Pompoen en mango brunoise

Flespompoen
1 grote mango (niet te rijp) (+ deel
mango van vorig gerecht)

Pompoencrème

Rest pompoen
Blue band romig
Ras el hanut (of alternatief)

Avocado

3 rijpe avocado's

Garnering

Oesterblad
Koriander blad
Rode-peper-olie
Afrikaantjes bloem en blad (of
alternatief)

Marinade / jus

6. Maak een smaakvolle marinade van de ingrediënten. Kook even op en laat meteen weer afkoelen. Passeer door een zeef en bind met zeer weinig xanthaangom (koude bereiding) of met aardappelzetmeel (warme bereiding). Laat de marinade / jus afkoelen tot iets onder kamertemperatuur.

Pompoen en mango brunoise

7. Snijd brunoise van een deel van de pompoen en kook juist beetgaar in water.
8. Snijd brunoise van de mango en meng met de afgekoelde brunoise van pompoen.

Pompoencrème

9. Pof de rest van de pompoen in aluminiumfolie in 45 minuten op 180°C, laat wat afkoelen, snijd handzame stukjes en draai op met wat vegan margarine. Breng op smaak met ras el hanut en/of andere specerijen. Reserveer in een spuitzak.

À la minute bereidingen

Avocado

10. Snijd de avocado N/Z doormidden, verwijder de pit, schep met een eetlepel het vruchtvlees in één keer uit de schil. Druppel er wat limoensap over en portioneer. Serveer direct.

Opmaak en uitserveren



Arrangeer avocado en brunoise van pompoen en mango in een ondiep kombord. Spuit er een flinke dop crème bij. Giet de marinade / jus op en om de creatie en druppel er wat rode-peper-olie in. Garneer met blaadjes en bloemen. Serveer licht gekoeld.

Bron: Niek van Leeuwen van restaurant l'Eglise – Zwolle

Zalm met paddenstoelensaus

<p>Gember Ca 50 g verse gember Mirin Rijstazijn Limoen Suiker</p> <p>Paddenstoelen-roomsaus Ca 200 g gemengde bospaddenstoelen(1 bakje) Pot paddenstoelenbouillon Kookroom</p> <p>Wasabi-mayonaise 1 ei Scherpe mosterd (Coleman's) Dragonazijn Neutrale olie Tube wasabi</p> <p>Zalmfilet met vel 50 à 75 g zalmfilet pp Zout</p> <p>Knoflookchips 5 à 6 teentjes knoflook</p> <p>Nori 1 vel nori</p>	<p>Gember 11. Schil de gember en snijd op de mandoline in flinterdunne plakken. 12. Maak een marinade (weinig) van de overige ingrediënten en warm op tot ongeveer 70°C. leg hier de plakjes gember in, breng even tot aan de kook en laat van het vuur afkoelen en marineren.</p> <p>Paddenstoelen-roomsaus 13. Knip de harde steeltjes van de paddenstoelen. Doe de bouillon in een pan en kook hierin de paddenstoelen en de stelen gaar. Passeer door een zeef. Zoek de te harde steeltjes uit en gooi ze weg. Snijd de grote paddenstoelen in stukjes; laat kleinere exemplaren heel en reserveer. 14. Laat de bouillon inkoken tot de helft. Voeg de kookroom toe en breng tegen de kook. Voeg de paddenstoelen toe en draai volkomen glad in een blender. Reduceer eventueel tot de gewenste dikte, breng op smaak en reserveer.</p> <p>Wasabi-mayonaise 15. Scheid het ei en maak met de dooier (eiwit mag weg) en de overige ingrediënten een mayonaise die hoog op smaak is en veel pit heeft. Reserveer in een spuitzakje.</p> <p>Zalmfilet 16. Portioneer de zalm en leg de stukjes met de velkant beneden op zout. Laat minstens 1 uur in de koeling pekelen.</p> <p>À la minute bereidingen Knoflookchips 17. Snijd de knoflookteentjes N/Z in dunne plakjes. Zet op met weing neutrale olie en verwarm langzaam tot de chips lichtbruin zijn (ze kleuren na). Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat fijn zout</p> <p>Nori 18. Scheur het vel nori in 'vlokjes' die qua grootte bij de knoflookchips passen. Frituur ze kort tot knapperig in weinig olie. Laat uitlekken op keukenpapier</p>
--	--

Zalm

Neutrale olie

Zalm

19. Spoel de zalm juist voor service af, dep zeer goed droog en bak fel aan op de velkant. Zodra de vis ongeveer 1/3 opaalkleurig is: serveer direct op de vleeskant. (dus vel boven)

Opmaak en uitserveren



Doe wat saus in een ondiep kombord, plaats hierop de zalm met de velzijde boven. Werk af met mayonaise, gemberplakjes, nori en knoflookchips

Bron: Debic, bewerkt JB

Wildzwijn-procureur Opperdoezer Ronde Worteltjes

<p>Procureur 1,25 kg wildzwijn-procureur Pekelzout Color Honing Tijm Sriracha-saus Zout</p> <p>Jus Gevogeltebouillon 'Whole grain mustard' of grove mosterd Eventueel extra honing, sriracha en tijm Boter</p> <p>Hazelnootpannade 50g hazelnoot 50 g boter 50 g panko Peterselie</p> <p>Aardappelsalade Ca 500 g Opperdoezer ronde Sjalot</p>	<p>EEN DAG TEVOREN:</p> <p>Procureur 20. Maak een pekkel met 10% pekelsout (ca 1/2 l). warm op tot alle zout is opgelost en koel terug. Doe de procureur met het pekelsout in een vacuümzak, trek vacuum en laat in de koelkast ca 24 u pekelen.</p> <p>KOOKDAG:</p> <p>21. Haal de procureur uit de pekkel, spoel af en maak grondig droog. Smeer rondom in met wat neutrale olie. Braad gedurende 15 minuten in een oven van 220°C. Haal het vlees uit de oven en laat afkoelen. Stel de oven in op 100°C.</p> <p>22. Meng ondertussen honing, tijmblaadjes en sriracha tot een lak. Smeer hiermee het vlees rondom in. Plaats de kerntemperatuurmeter en stel in op 62°C. Zet het vlees in de oven tot de kerntemperatuur is bereikt. Haal uit de oven, bestrijk rondom met het braadvocht en plaatsterug in de oven, nu op 55°C.</p> <p>23. Breng het rookpistool in orde, plaats een gastronormbak omgekeerd over het vlees en leid hier de rook onder. Laat het vlees minstens 30 minuten rusten.</p> <p>Jus 24. Voeg het overige braadvocht bij de bouillon en reduceer tot een lopende jus. Breng op smaak met extra honing, sriracha en tijmblaadjes, een flinke schep grove mosterd en eventueel zout en peper. Monteer met koude boter. Reserveer in saucières.</p> <p>Hazelnootpannade 25. Snijd de peterselie zeer fijn. Rooster de noten in de oven of koekenpan en hak grof. Meng alle ingrediënten met de hand en kneed homogeen. Leg een vel bakpapier op de werkbank en stort daarop de pannade. Dek af met nog een vel bakpapier en rol uit tot een plak van 5 mm dik. Reserveer in de koelkast.</p> <p>Aardappelsalade</p>
--	--

Cornichon
Diepvrieserwtjes

Voor de mayonaise:
Ei
Dragonazijn
Scherpe mosterd
Neutrale olie

Geglaceerde worteltjes

1 bos peentjes
1 grote winterwortel
2 perssinaasappelen
Honing
Zout
Neutrale olie

Appelcompote met dragon

4 à 5 Elstar appels
1 limoen
Flinke bos verse dragon

26. Kook de aardappelen in de schil gaar. Laat afkoelen en trek de schil eraf. Snijd in brunoise.
27. Maak ondertussen een mayonaise van de ingrediënten (alleen dooier gebruiken).
28. Blancheer de erwtjes: een deel voor de aardappelsalade, een deel voor de garnering.
29. Maak een suiker van de sjalot en cornichon. Meng aardappel, sjalot, cornichon, erwtjes en mayonaise tot een aardappelsalade. Kruid af met zout en peper.

Geglaceerde worteltjes

30. Als er mooi jong loof aan de worteltjes zit, reserveer dat dan op ijswater voor de garnering.
31. Gebruik alleen de onderste stukken (ca 5cm) wortel. Tourneer de worteltjes (1/2 pp) en snijd N/Z doormidden en eventueel nogmaals N/Z doormidden.
32. Maak van de restanten en de winterwortel sap met de sapcentrifuge. Doe ook de sinaasappelen (in kwarten, maar met schil) door de machine en meng wortel- en sinaasappelsap.
33. Bak de halve worteltjes in wat olie fel aan op de snijkant. Voeg wat boter toe, arroseer de peentjes en bak nu ook de ronde kant. Zodra er iets kleur op komt: blus af met het wortel-sinaasappelsap. Laat garen en meteen inkoken. Als de worteltjes eerder (beet)gaar zijn: haal uit de pan en reduceer het vocht tot een stroop. Doe de worteltjes daar weer in.

Appelcompote met dragon

34. Gebruik een zo groot mogelijke (moet wel in de magnetron passen!) platte magnetronbestendige schaal. Rasp hierin de limoenschil, snijd de limoen door en pers het sap van een halve limoen meteen in de schaal. Schil de appels en snijd ze uit de hand en boven de schaal in plakjes en laat meteen in de schaal vallen. Besprenkel met het sap van de andere halve limoen. Zet in de magnetron en laat 2 minuten op vol vermogen garen. Schep de appels om en herhaal tot ze

37. Hak de hazelnoot grof.
38. Gebruik de topjes van het wortelloof of gebruik een cress met gevederd blad.
39. Garneer de appelcompote met enkele blaadjes verse dragon.

Dadar unti - Pandan pannenkoeken Kulfi-ijs

Kulfi-ijs

345 g volle melk 3,5%
15 g MMP
95 g sacahrose
110 g room 35%
35 dextrose
1,2 g locust
0,6 g guar
0,05 g kappa
Plukje saffraan
10 kardemonpeulen
10 g rozenwater

Pistachenootjes

Dadar unti pancakes

Voor de vulling:
125 g donkere basterdsuiker
50 g water
75 g geraspte kokos
Pandan kleurpasta

Voor de pancakes
120 g bloem
320 g kokosmelk
2 eieren
Pandan pasta
Zout
Neutrale olie

Kulfi-ijs

40. 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.
41. Meng alle ingrediënten voor de ijsmix m.u.v. de Cortina en de pistachenootjes in de thermomix. Mixop maximaal stand 2. Verwarm roerend (stand 1 of 2) tot 98°C. draai temperatuur terug naar 0 en laat draaiend afkoelen.
42. Bereid de ijsmachine voor: smeer ca 1 g Cortina aan het roerwerk en koel de machine voor.
43. Giet de ijsmix door een zeef in de koude bain marie. Roer goed door tot de mix flink is afgekoeld en giet dan in de draaiende ijsmachine.
44. Zodra de consistentie van het ijs goed is, doe over in het bewaarbakje, dek af met bakpapier en reserveer in de vriezer.
45. Hak de nootjes grof en reserveer.

Dadar unti pancakes

46. Doe de ingrediënten voor de vulling in een steelpan en verwarm op medium vuur. Roer tot alle palmsuiker is opgelost, zo'n 7 à 10 minuten. Zet van het vuur en laat afkoelen.
47. Meng de bloem, kokosmelk, eieren, pandanpasta en zout met een garde tot een glad pannenkoekenbeslag. Voeg eventueel wat extra water toe. Laat het beslag een kwartiertje rusten.
48. Verwarm wat olie in een koekenpan. Laat de pan eerst even goed warm worden. Zet het vuur middelhoog en schep het beslag in de pan. Draai de pan rond zodat de hele bodem bedekt is met het beslag. Draai de pancakes om zodra ze een donkergroene kleur krijgen.
49. Leg de pannenkoeken op een bord en schep een beetje van de vulling aan de onderste zijde van de pannenkoek. Vouw de zijkanten naar binnen en rol ze op. Reserveer lauwwarm.

Gulab Jumun

Voor de siroop

Water

Suiker

Saffraan

2 Limoenen

Voor het deeg:

125 g volle melkpoeder
bloem

100 g volle melk

Kardemom gemalen

Bakpoeder

Zout

Neutrale olie

Garnering

Blaadjes munt

Gulab Jumun (balletjes in siroop)

50. Rasp de limoenen en reserveer de rasp.

51. Maak een siroop van water en suiker, voeg de saffraan en een flinke hoeveelheid limoensap toe. Verwarm tot de suiker is opgelost en zet van het vuur.

52. Maak een deeg (zoals brooddeeg) van de ingrediënten (gebruik weinig kardemom en nog minder zout) en rol er knikkergrote balletjes van. Frituur ze in de olie tot goudbruin. Doe meteen over in de siroop. Reserveer hierin tot service.

Opmaak en uitserveren



Laat wat ruimte in het midden voor een bolletje ijs. Strooi hier wat gehakte pistachenoten. Snijd de pannenkoekjes 'chinoise' en schik ze op het bord. Schik hiertussen enkele balletjes gulab jamun. Haal nu pas het ijs uit de vriezer. Plaats centraal een bolletje ijs en bestrooi dit met de rest van de pistachenoten. Strooi de limoenrasp hier en daar over de creatie en werk af met enkele blaadjes munt of een chiffonade van munt.

Bron: dadar-unti-pandan-pancakes: Dennis Huawei / Cheflix; Gulab Jamun: Betsy's kitchen; Kulfi-ijs: Le Cuisinier / Jan Boeren