Le Cuisinier
Kennisplatform voor amateurkoks

VALLEND BLAD

menu samengesteld door Jan Boeren, MdC met bijdragen van enkele deelnemers aan de Masterclass Dish Development van CCP

CUISINE CULINAIRE
PURMEREND

menu november 2026

Aardappelcroissants

*

Kabeljauwhaas in een mozaïek

*

Kalfswang

*

Houtduif Clamart

*

Banoffy cake en bananenijs

Toelichting op het menu:

Aardappelcroissant met mascarpone en haringkuit: een kleine gimmick waarbij de klassieker van aardappel, room en kaviaar in een nieuw jasje gestoken wordt.

Donnie en Rob (CCP3) bedachten het tussengerecht. Ze schreven: *Wij wilden een tussengerecht met vis maken. Tijdens het brainstormen kwamen wij uiteindelijk op kabeljauw i.c.m. een Beurre Blanc. Door de kleurstelling wilden wij visueel daar nog iets toevoegen dat ook iets zou bijdragen aan de smaakbeleving. Daarom kwamen wij op een mozaïek met courgette en prei-olie uit. Daarop complementeren wij het gerecht door het aanbrengen van een krokantje voor de structuur dat visueel weer iets zou bijdragen aan het gerecht.*

Tjeerd, Raymond en Nico (H) (CCP2) werkten in het kader van Dish Development een gerecht met geglaceerde kalfswang uit. Roodloof, knolselderijpuree en zwarte knoflookcrème vormen de garnituren.

Pigeon Clamart, een specialiteit uit het Franse dorpje Clamart dat ondertussen helemaal is opgeslokt door de wereldstad Parijs. Vroeger was Clamart bekend om zijn erwtenteelt; vandaar dat Pigeon Clamart altijd met erwtjes is. De shi-take en ook de beukenzwammetjes passen er goed bij. We hebben de houtduif rechtstreeks van de jager.

Banoffee, bananenroomijs en veel karamel. Hoewel een beetje aan de zoete kant, is deze klassieker een geweldig dessert.

Aantal serieuze bereidingen:

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

Noot: daar waar geen hoeveelheden zijn vermeld, dient gelezen te worden: naar smaak / naar behoefte toevoegen.
Receptuur is voor 10 à 12 personen.

Aardappelcroissant

Mascarpone Klein doosje mascarpone Olijfolie Ingelegde citroen **Aardappelcroissant** 1 zak grote Beemster Valery aardappelen **Garnering** Klein doosje haringkuit	**Mascarpone** 1. Snijd van een halve ingelegde citroen zo fijn mogelijke ‘suiker’. Roer de mascarpone glad, voeg de ‘suiker’ van citroen toe en meng wat vocht van de ingelegde citroen en wat olijfolie tot ‘smeerbaar’. **Aardappelcroissant** 2. Schil de 6 grote aardappelen niet, verwijder ‘kop en kont’ en monteer ze in de Japanse slicer, dunste mes. Maak lange banen en leg die in een ruime bak met koud water. 3. Haal uit het water en droog goed. Snijd m.b.v. een liniaal smalle, lange driehoeken uit de linten aardappel. Ca 6 à 7 x 25 cm. Rol op vanuit de basis en zet vast met een cocktailprikker. (de cilindrische reststukjes aardappel naar puree bij kalfswang) 4. Frituur de croissants in olie van 140°C tot door en door gaar. Laat uitdruppen op keukenpapier en zet even in de vriezer om volledig af te koelen. 5. Juist voor service: frituur de croissants goudbruin en knapperig, laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met ietsje fijn zout. Serveer direct.

Opmaak en uitserveren



Doe wat mascarpone op een bordje, zet hierin de croissant en top af met haringkuit.

Bron: diverse bronnen op internet. Uitwerking JB.

Kabeljauw in een mozaïek van courgette, met een Beurre Blanc safraan saus, prei-olie en wafel van Fries roggebrood

Kabeljauwmozaïek 1 kg kabeljauw-rugfilets 2 Groene courgettes 2 Gele courgettes Magnetronfolie	**Kabeljauwmozaïek** 6. Bestrooi de kabeljauw met zout, laat 10 minuten intrekken, spoel koud af en dep droog. 7. Halveer de courgette N/Z en halveer elke helft wederom N/Z. Snijd de groene en gele courgettes met een dunschiller of mandoline in lange plakjes van ca 2 mm dik en blancheer kort tot al dente. Dep de stroken droog. 8. Leg een snijplank op het werkblad leg daar een vel magnetronfolie op. Leg daarop de groene en gele banen om en om en licht overlappend tot een tweekleurig patroon. Leg twee vellen magnetronfolie strak over de snijplank met courgette en keer om. Verwijder de snijplank en de bovenste folie. Snijd de vis in lange stroken van 1 a 2 cm breed. Verdeel de stroken vis gelijkmatig op ongeveer 1/3 van de courgettebanen. Rol de courgette met de filets met behulp van de folie strak op en bind af. Doe over in een vacuümzak en trek vacuum tot juist voor het moment dat de vacumeermachine gaat sealen. Zet de machine uit en wacht een minuut of twee. Zet weer aan en vacumeer nogmaals en seal nu dicht. Vorm de rol met de hand na zodat er een strakke cilinder ontstaat. 9. Verwarm het sous-vide waterbad op 47°C. Gaar de visrollen gedurende 60 min in het waterbad.
Dashi 1 vel kombu 20 g Katsuobusi 500 g water Kappa Locust	**Dashi** 10. Knip de Kombu aan de zijkanten in, voeg toe aan 500 g water en laat 30 minuten weken. Breng tegen de kook, haal de kombu uit het water. Voeg nu de Katsuobushi toe. Laat 1 minuut tegen de kook, zet van het vuur en laat 10 minuten trekken. Passeer door een zeef. 11. Weeg de bouillon nauwkeurig, weeg 1,2% hiervan aan kappa en 0,4% aan locust af. Meng kappa en locust met wat zout en

	voeg toe aan de dashi, roer glad en breng tegen de kook en houd 1 tot 2 minuten deze temerratuur aan. Giet af in een licht ingeoliede schaal en laat opstijven.
Emulsie van dashi Gel van dashi (eerdere bereiding 1 ei 150 g Neutrale olie 10 g Rijstazijn Mosterd Zout	**Emulsie van dashi** 12. Schep de Dashi-gelei in een high speed blender. Draai tot een fijne fluid gel. Doe de helft hiervan in een spuitzak en reserveer. 13. *Maak van de andere helft een mayonaise*; Splits het ei (eiwit naar wafel), voeg de eierdooier en rijstazijn toe. Zet de blender op een middelhoge stand en voeg de neutrale olie in een dun straaltje toe tot een dikke, glanzende en stabiele mayonaise. Breng op smaak met de **Dashi fluid gel**, rijstazijn en zout. Reserveer in een spuitzak..
Wafel van Fries-Roggebrood 130 g beemster valery aardappelen 1,5 Plakken Fries roggebrood 100 g boter 1 eiwit (vorige bereiding) Aardappelzetmeel Miso Zout Witte peper	**Wafel van Fries-Roggebrood** 14. Maak van de boter een beurre noisette. 15. Schil de aardappelen en kook ze samen met de plakken roggebrood gaar in water. Giet af maar bewaar wat kookvocht. Maak een fijne puree. Voeg een beetje kookvocht en beurre noisette toe totdat er een spatelbare massa ontstaat. Breng op smaak met wat miso. Klop de eiwitten stijf, spatel het opgeklopte eiwit door de puree tot een lopend beslag. 16. Verwarm de oven op 150 °C. Leg een siliconen bakmat op een omgekeerde bakplaat. Smeer het beslag heel dun uit. Leg hier een bakmat op. Druk met een extra bakplaat het beslag plat, zodat er een flinterdunne plak ontstaat. Bak in ca. 20 tot 25 minuten met de bakplaat er nog op. Verwijder de bovenste bakplaat en de siliconen mat. Bak de wafel nu nog 5 tot 8 minuten tot goudbruin en krokant. Laat afkoelen, breek in langwerpige stukken en reserveer in een afgesloten bak met keukenpapier.
Prei-olie 1 prei Neutrale olie	**Prei-olie** 17. Blancheer de prei. Snijd het preigroen grof, doe in een blender en voeg olie toe.

	Blend op de hoogste snelheid tot de olie handwarm voelt. Laat uitlekken op een doek. Reserveer in een spuitflesje.
Beurre Blanc-saffraansaus 2 Sjalotten 100 g droge witte kookwijn 120 g visbouillon 130 g boter Plukje saffraandraadjes **Garnering** Cress naar keuze	**Beurre Blanc-saffraansaus** 18. Snipper de sjalotjes, fruit aan en blus af met de witte wijn en de visbouillon. Voeg de saffraandraadjes toe en breng aan de kook. Laat inkoken tot de helft. Zeef de saus. Zet het vuur laag, monteer de saus met koude boter. Schuim juist voor service op met de staafmixer.

Opmaak en uitserveren



Gebruik een wit, kombord met rand. Zet de opgewarmde borden onder de warmtelampen. Spuit een flinke dop Dashi fluid gel in het midden op het bord. Haal de kabeljauwrol uit de vacuumzak, dep droog en portioneer. Plaats in het midden van het bord op de Dashi fluid gel. Leg de roggebroodwafel op de vis en zet vast met een dop Dashi-mayonaise. Giet de saffraansaus om de creatie. Breng enkele druppels prei olie aan. Garneer met cress

Bron: Dish Development door Donnie van der Meijden en Rob Merkx / Cuisine Culinaire Purmerend

Le Cuisinier
Kennisplatform voor amateurkoks

Geglaceerde kalfswang met roodlof en blauwekaas

Stoof van kalfswang 1 kg kalfswangen Rode wijn 1 blikje tomatenpuree WUPS Tijm Laurier Zware peperkorrels Knoflook 1 pot kalfsfond Neutrale olie Boter	**Stoof van kalfswang** 19. Maak de kalfswangen schoon en droog. Gebruik een stoofpan, bak hierin de kalfswangen aan in neutrale olie en blus af met rode wijn. Haal de wangen uit het braadvocht en reserveer. 20. Voeg boter toe aan het braadvocht, bruineer de tomatenpuree, WUPS en gekneusde knoflook. Voeg de wangen, kalfsfond en overige kruiden toe. Zorg voor voldoende vloeistof in de pan door eventueel water toe te voegen. 21. Stoof de wangen (ca 1 ½ uur) tot deze gaar zijn. 22. Haal de wangen uit het vocht en reserveer warm, portioneer vlak voor het uitserveren. 23. Zeef het vocht en reduceer tot 1/4. Reserveer voor miso-glace en zwarte-knoflookcrème.
Knolselderijpuree 500 g knolselderij Aardappelcilinders van voorgerecht Boter Room	**Knolselderijpuree** 24. Kook de knolselderij en aardappels en pureer. Passeer door een zeef. Voeg boter en room toe en roer glad. Breng op smaak en reserveer warm.
Roodlof met blauwe kaas 3 stronkjes roodloof Dragonazijn 2 grote conferenceperen 125 g Fourme d'Ambert 125g mascarpone Crème fraîche	**Roodlof met blauwe kaas** 25. Pel de roodloofblaadjes van de stronk. Snijd de peer in zeer fijne brunoise. Breng op smaak met de wittewijnazijn, reserveer. 26. Meng de blauwe kaas, mascarpone en crème fraîche tot een gladde mouse, reserveer. **À LA MINUTE BEREIDINGEN**
Zwarte-knoflookcrème Ca 50 g zwarte-knoflook Gevogeltebouillon Olijfolie	**Zwarte-knoflookcrème** 27. Pureer de zwarte-knoflook, bouillon en olijfolie tot glad. Passeer door een fijne zeef, doe in een spuitzak en reserveer.

Cassavechips Stukje casave Neutrale olie **Miso-glace** Ca 200 g bouillon Ca 20 g rode miso Sherryazijn Boter **Garnering** Cress	**Cassavechips** 28. Schil de cassave, schaaf in flinterdunne plakjes en dep droog. Frituur de plakjes op 160ºC tot deze goudbruin zijn. Laat ze uitlekken en breng op smaak. **Miso-glace** 29. Klop de miso door de bouillon, voeg sherryazijn naar smaak toe, monteer vlak voor het uitserveren met koude boter.

Opmaak en uitserveren

Gebruik een ruim plat bord en plaats wat knolselderijpuree decentraal. Plaats een stukje kalfswang op de puree nadat deze door de miso-glace is gewenteld. Leg wat roodlofblaadjes naast de creatie en vul deze met de mouse. Schik de cassavechips en garneer met cress en zwarte-knoflookcreme.

Bron: Dish Development door Tjeerd Meenks, Raymond Verheul, Nico Hettinga, Cuisine Culinaire Purmerend / CCP2

Duif Clamart (dit is een recept voor ‘panklare duifjes’)

Zie voetnoot voor recept o.b.v. filets op borstbeen

Duif 6 duifjes Boter Tijm	**Duif** 30. Snijd de duifjes ‘en coffre’. Rug, poten en organen naar bouillon. 31. Pak de coffres ruim in bakpapier en doe in een vacuümzak. Voeg wat boter en een klein takje tijm toe, trek vacuüm en gaar sous vide op 53°C voor tenminste vijf kwartier (langer mag). NB: het bakpapier zorgt ervoor dat de scherpe delen van de duifjes de vacuümzak niet lekprikken.
Duivenbouillon Rug, poten en organen van duif Eventueel: coffres van vorige kookgroep WUPS 1 bol knoflook Ca 400 g shi take Ca 200 g champignon 2 blaadjes laurier 3 kruidnageltjes	**Duivenbouillon** 32. Snijd de WUPS in handzame stukken. Gebruik ook de uienschil (voorzover schoon). Verwijder van de shi take de steeltjes (met schaar). De hoeden naar ‘ragout’. Snijd de knoflookbol O/W doormidden en verwijder alleen de losse schil. Snijd de champignons in plakjes. Knip of snijd de karkassen in handzame stukken. 33. Zet karkassen aan in wat olie. Voeg de andere ingrediënten toe en zet ook dit even aan. Blus af met water en breng tegen de kook. Schuim regelmatig af en laat ca 1 uur trekken. 34. Giet af en passeer door een zeef met passeerdoek. Druk het vocht uit de vaste ingrediënten. Reduceer de bouillon tot ongeveer 1/3.
Zoetzure beukenzwam Dragonazijn Suiker 1 doosje witte beukenzwam	**Zoetzure beukenzwam** 35. Maak een pickle van gelijke delen azijn en suiker, breng aan de kook. Snijd de zwammen van het substraat en voeg toe aan de kokende vloeistof. Zet van het vuur, proef de intensiteit van de pickle en verdun eventueel met wat water. Reserveer in de vloeistof.

Ragout Hoeden van shi take Duivenbouillon (eerdere bereiding) Bloem Boter Peper Zout Cayennepeper	**Ragout** 36. Gaar de shi take-hoeden in de bouillon. Reserveer 2 kleine hoeden pp. Snijd de rest in een duxelle. 37. Smelt boter in een steelpan, voeg een gelijke hoeveelheid bloem toe, roer goed door en laat roerend garen en licht kleuren. Blus af met voldoende bouillon om een diklopende saus te bekomen. Voeg de duxelle toe en breng op smaak met peper, zout en wat cayennepeper.
Erwtenpuree / erwtjes Ca 200 g diepvrieserwtjes Blaadjes munt en of dragon Witbrood	**Erwtenpuree / erwtjes** 38. Kook de erwtjes beetgaar in water. Giet af en gebruik ongeveer de helft voor de puree. Pureer samen met de munt en/of dragon in een blender of keukenmachine tot glad. Passeer door een zeef. Bind de puree tot spuitbaar met witbrood (zonder korst) en reserveer warm in een spuitzak. De rest van de erwtjes reserveren tot service.
Garnering Hazelnoot (ca 1/2 pp) Gekookte erwtjes Gegaarde hoeden shi take Maldonzout	**Garnering** 39. Rooster de hazelnoten in een koekenpan of in de oven. Laat afkoelen en hak grof.
	À la minute bereidingen **Duif** 40. Open de vacuümzakken, giet het braadvocht af en gebruik dit voor de ragout. Fileer de borstjes van het karkas en verwijder het vel. Warm de borstjes kort op in de oven (ca 150°C) en serveer direct. Karkas terug in de vacuümzak, vacumeren en invriezen. Gebruik deze karkassen voor een andere (volgende kookgroep) bereiding.
Ragout Kookvocht van de coffres	**Ragout** 41. Meng het kookvocht van de coffres met de ragout tot een lopende ragout.

Opmaak en uitserveren

Gebruik een plat bord met kleine ziel. Doe wat ragout centraal op het bord. Spuit een flinke dop erwtenpuree naast de ragout en ‘plak’ hierin de erwtjes. Plaats twee zoetzure beukenzwammetjes paarsgewijze naast de ragout. Plaats twee shi-take-hoeden (juist niet paarsgewijze) naast de ragout. Leg het filetje op de ragout en strooi af met wat Maldonzout en wat hazelnoot.

Bron: dish development Jan Boeren

NB: indien geen panklare duifjes, maar borstfilets op borstbeen:

- Behandel de filets op borstbeen zoals de coffres.
- Maak een bouillon van kippenvleugels of van soepkip i.p.v. duivenkarkassen. Aandachtspunt: inkooplijst aanvullen met kippenvleugels of soepkip.

Banoffee en bananenroomijs

Bananenroomijs	**Bananenroomijs**
400 g rijpe bananen 120 g water 190 g bananenpulp (eerdere bereiding) 225 g volle melk 3,5% vet 10 g MMP 70 g room 35% vet 115 g sacharose 20 g dextrose 1 g Cortina 1,2 g locust 0,6 g guar	42. Prik de bananenschil rondom in, vouw een stuk bakpapier dubbel en leg de bananen hiertussen (om de schade bij eventuele explosie van de banaan te beperken 😊). Leg in de magnetron en zet steeds 1 minuut op vol vermogen tot de schil rondom zwart is. Laat wat afkoelen, maak de schil open en schraap de bananenpulp eruit. Weeg de hoeveelheid pulp af (restant naar de bananengel). Meet de Brixwaarde. Het recept gaat hieronder door op basis van 20°Bx; voor elke °Bx meer of minder, stel de hoeveelheid sacharose bij met minder of meer 2 g per °Bx. 43. 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. 44. 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. 45. Bereid de ijsmachine voor: smeer ca 1 g Cortina aan het roerwerk en koel de machine voor. 46. Giet de ijsmix in de koude bain marie. Roer goed door tot de mix flink is afgekoeld en giet dan in de draaiende ijsmachine. 47. Zodra de consistentie van het ijs goed is, doe over in het bewaarbakje, dek af met bakpapier en reserveer in de vriezer.

Bananengel Restant bananenpulp Suiker Kurkuma Limoen Kappa Locust	**Bananengel** 48. Breng de bananenpulp op smaak en op kleur met suiker, limoensap en kurkuma. Leng eventueel aan met weinig water. Weeg nauwkeurig de hoeveelheid en weeg dan af: 1% kappa en 0,5% locust van dit gewicht. Meng alle ingrediënten en verwarm tot tegen de kook; houd deze temperatuur 2 minuten aan en stort daarna in een zeer licht ingeolied bakje of kommetje. Laat opstijven. Draai volkomen glad in de Magimix met kleine kom. Reserveer in een spuitzakje.
Koud bereide bananenkroketjes 150 g gemberkoek 200 g suiker 200 g water 3 bananen	**Koud bereide bananenkroketjes** 49. Maal de gemberkoek tot fijne kruimels. Doe op een siliconen mat of op bakpapier op een bakblik. Droog de kruimels tot krokant in een oven van ca 120°C. Reserveer op keukenpapier in een afgesloten bak. 50. Doe de suiker in een steelpan met dikke bodem en maak met weinig water juist vochtig. Maak een amberkleurige karamel. Blus af met het water en laat afkoelen. 51. Schil de bananen, snijd ze in tonnetjes en dompel ze onder in de karamelsaus. Reserveer op kamertemperatuur.
Banoffee cake 100 g bananen 120 g ei (2 eieren) 110 g zonnebloemolie 150 g suiker 120 g bloem 3,5 g bakpoeder zout kaneelpoeder	**Banoffee cake** 52. Verwarm de oven voor op 190 ºC. Verwijder de schil en pureer de bananen. Vet kleine cupcake-bakvormen met Ø 5cm in met wat olie. Meng de gepureerde banaan met het ei en de olie. Meng de suiker met de bloem, bakpoeder, zout en kaneelpoeder. Meng dit met de gepureerde banaan tot een gladde massa. Schep het beslag in de cupcake-vorm. Bak de cake circa 15 minuten in de voorverwarmde oven. Check gaarheid

	met een sate-prikker. Laat de cakejes afkoelen op een rek.
Banoffee toffee 150 g suiker 100 g room 75 g boter Zout	**Banoffee toffee** 53. Doe de suiker in een steelpan met dikke bodem en maak met weinig water juist vochtig. Maak een amberkleurige karamel. Voeg iets zout toe. 54. Verwarm gelijktijdig de room tot tegen de kook en blus hiermee de karamel af zodra amberkleurig. Roer glad. Voeg de boter toe en roer nogmaals glad.
Toffee-room 350 g slagroom	**Toffee-room** 55. Sla de room op tot yoghurtdikte. Meng naar smaak met wat van de afgekoelde karamel en reserveer in een spuitzakje.
	À la minute bereidingen 56. Wentel de banoffee-cakejes door de toffeesaus en serveer direct. 57. Haal de banaantonnetjes uit de karamelsaus en wentel ze door de gemberkoekkruimels. Serveer direct.
Garnering Atsinacress	

Opmaak en uitserveren

Leg centraal op een rond bord wat gemberkoekkruimels (voor onder het ijsje). Plaats hieromheen een cakeje, een kroketje, een flinke dop toffee-room en wat puntjes bananengel. Haal nu pas het ijs uit de vriezer. Plaats een bolletje ijs op de gereserveerde plaats op de kruimels. Werk af met de overgebleven toffee-saus en met wat atsina-cress.

Bron: dish development Jan Boeren