

## 🌸 Aprilmenu – Kookclub LCC

Deze april neemt Kookclub LCC je mee op een verfijnde culinaire reis langs Aziatische smaken en Franse klassiekers. Een speels en elegant menu waarin contrasten centraal staan: krokant en romig, fris en hartig, subtiel en uitgesproken.

We starten met een verrassende bite: sappige scampi, omhuld in flinterdun kataifi-deeg en goudbruin gefrituurd. De pittige ketchup geeft een lichte kick, terwijl een frisse komkommergelei voor een verkoelend tegenwicht zorgt.

Daarna volgt een lichte, aromatische Vietnamese springrol, gevuld met verse kruiden en fijne ingrediënten, geserveerd met een klassieke nước chấm — een perfecte balans van zuur, zoet en pittig die de smaakpapillen prikkelt.

De reis gaat verder naar Japan met een hartige okonomiyaki. Deze rijke, goudgebakken pannenkoek combineert zachte en krokante texturen met diepe umami-smaken en een speelse topping.

Als hoofdgerecht serveren we perfect geschroeide zalm, gecombineerd met een elegante yuzu-miso. Aardse tonen van shiitakejus en knolselderijpuree worden opgefrist door de subtiele zoetheid en kleur van chioggia biet — een harmonieus en verfijnd geheel.

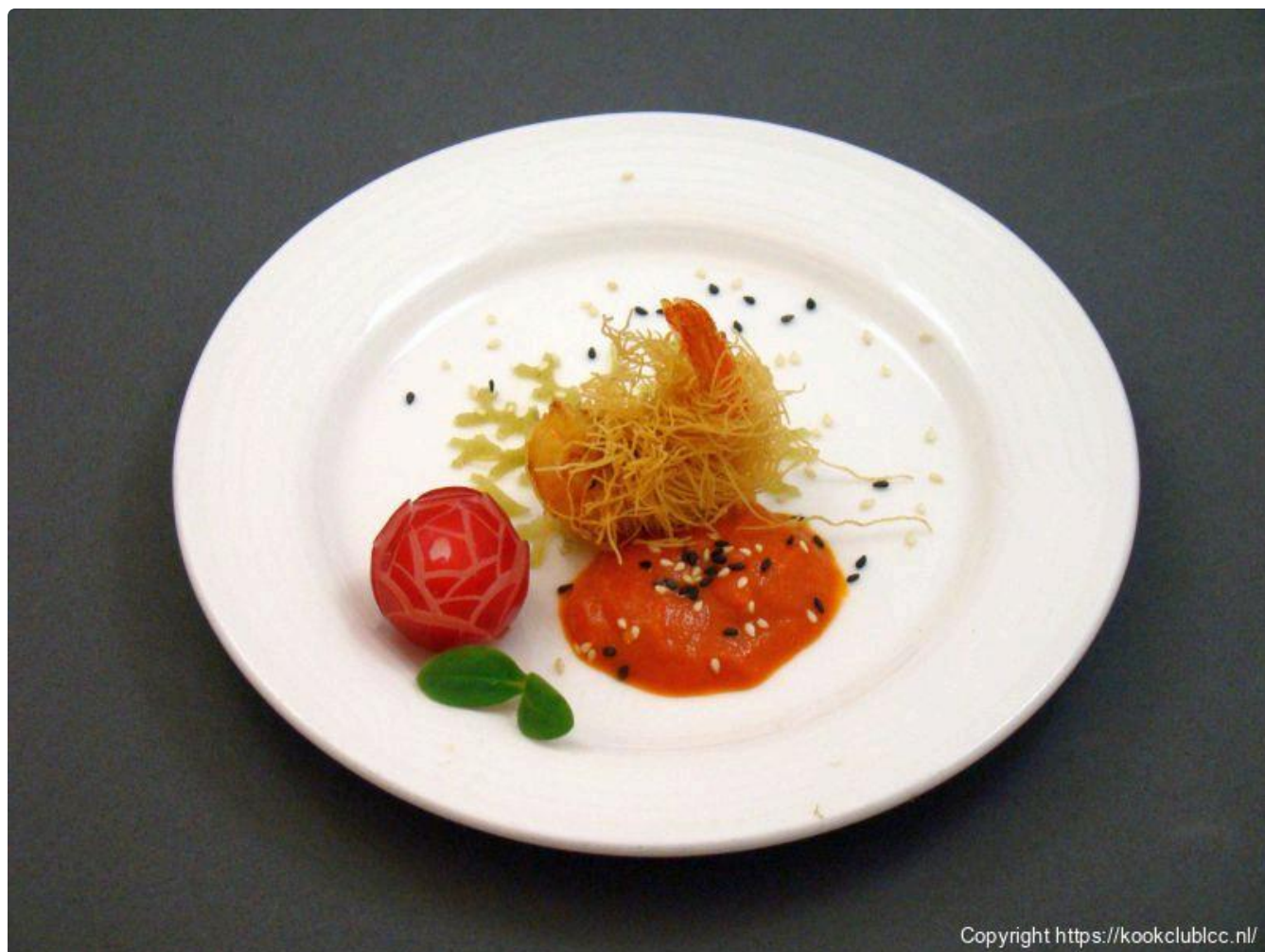
We sluiten af met een Franse klassieker: de Paris-Brest. Luchtig soezendeeg gevuld met romige pralinecrème zorgt voor een rijk en verleidelijk einde van deze culinaire avond.

🌟 Een menu dat verrast, verbindt en uitnodigt om samen te genieten.



Tafelschikking april 2026

# Scampi in kataifi met pittige ketchup en komkommergelei



Copyright <https://kookclublcc.nl/>

## Ingrediënten

Voor 14 Person(s) Serving size

### Pittige ketchup

1 stuks ui

1 teen knoflook

1 stuks rode paprika

1 stuk rode peper

1 centimeter gemberwortel

1 stengel citroengras

10 Gram tomatenpuree

25 gram rietsuiker

50 milliliter sushi azijn

400 gram tomatenblokjes

## Scampi in kataifi

14 stuks grote garnalen , rauw en ongepeld

1 pakken kataifi

7 bolletjes stemgember

## Komkommergelei

4 stuks komkommer

9 gram agar agar

6 centimeter wasabi pasta

1 stuks limoen

zout

## Decoratie

gemengd sesamzaad zwart en wit

1 bakje borage cress

2 bos radijs

100 ml natuurazijn

100 gram suiker

100 gram ijsblokjes

## Recept

1. **Pittige ketchup:**
2. Pel en snipper de ui en de knoflook.
3. Verwijder de stelen en de zaadlijsten van de paprika en de chilipeper en snijd het vruchtvlees in stukjes.
4. Schil en rasp de gemberwortel.
5. Verwijder de buitenste bladeren en de wortels van het citroengras en snijd het witte deel heel fijn.
6. Schenk een scheutje olie in een pan en voeg de ui, knoflook, paprika, chilipeper, gemberwortel en het citroengras toe.
7. Laat de ingrediënten circa 5 minuten zachtjes garen tot alles zacht is.
8. Roer de tomatenpuree erdoor en laat nog 4 minuten zachtjes garen.
9. Voeg de rietsuiker toe en blus af met sushi azijn.
10. Voeg de tomaten toe.
11. Laat de ketchup circa 30 minuten zachtjes garen op de warmhoudplaat. Deze kookt iets in.
12. Draai de ketchup glad in de blender of keukenmachine.
13. Laat afkoelen en bewaar tot gebruik in de koelkast.
14. **Komkommergelei:**
15. Schil de komkommers en pureer de komkommer.
16. Zeef vervolgens het sap.
17. Meet 700 milliliter helder sap af.
18. Meng het sap met agar, zout en limoensap. Breng op smaak met wasabi.
19. Breng het mengsel zachtjes aan de kook en laat 1 minuut doorkoken zodat de agar activeert.
20. Haal de pan van het vuur en laat afkoelen tot ongeveer 50 tot 55°C, zodat het mengsel stroperig wordt.
21. Zodra het mengsel iets begint op te stijven is het gereed voor gebruik met het stencil (punt 32).
22. Indien het te stevig is, kan het opnieuw bijgewarmd worden.
23. **Scampi met kataifi:**
24. Maak de scampi schoon en laat de staart eraan zitten.

25. Verwijder het darmkanaal.
26. Leg de scampi met de voorzijde naar boven op een snijplank.
27. Snijd de scampi op twee plekken heel licht in en breek deze tot je een knak hoort en de scampi recht is.
28. Snijd 14 dunne plakjes van de bolletjes stemgember.
29. Leg op iedere scampi één plakje gember.
30. Verpak iedere scampi in een beetje kataifi.
31. Frituur de scampi goudbruin in de olie en frituur telkens 3 stuks tegelijk.
32. ***Presentatie:***
33. Leg de stencil op het bord.
34. Lepel of spatel de gel in de stencil en strijk glad.
35. Laat circa 20 tot 40 seconden rusten.
36. Verwijder de stencil voorzichtig recht omhoog. Dit kan al voorbereid worden.
37. Roosjes van radijs:
38. Verwijder eerst het blad en het puntje aan de onderzijde.
39. Snijd vanaf de buitenzijde eerst vier halve maantjes in.
40. Vervolgens diagonaal daartussen diepe insneden maken, zodat er bloemblaadjes ontstaan.
41. De gesneden radijs in een koud mengsel van azijn, suiker en ijsblokjes zetten. Door de koude zullen de radijsjes openen.
42. Spuit in het midden van het bord een beetje van de pittige ketchup.
43. Plaats de scampi voorzichtig op de ketchup.
44. Werk af met geroosterd sesamzaad, cress en een radijs gesneden in een bloem.

# Vietnamese springrol met nước chấm dipsaus



Copyright <https://kookclublcc.nl/>

## Ingrediënten

Voor 14 Person(s) *Serving size*

### Biefreepjes

500 gram runderbiefstuk

5 stuks stengels citroengras

5 tenen knoflook

50 milliliter oestersaus

zonnebloemolie

## Rijstrolletjes

14 stuks rijstpapier 22 cm (Bamboo Tree)

2 stuks little gem sla

0.25 bos koriander (optioneel)

100 gram komkommer

100 gram wortel

100 gram rijstnoedels (vermicelli)

## Nước chấm dipsaus

6 eetlepels limoensap

6 eetlepels vissaus (ca com)

6 eetlepels kristalsuiker

water

3 stuks rode peper

## Recept

1. **Biefreepjes:**
2. Snijd de biefstuk in dunne reepjes en leg deze in een grote kom.
3. Verwijder de harde buitenste lagen van de stengels citroengras.
4. Pel de knoflooktenen.
5. Maal in de koffiemolen alleen het witte gedeelte van de stengels citroengras samen met de knoflook fijn.
6. Voeg dit mengsel toe aan het vlees.
7. Voeg vervolgens de oestersaus toe.
8. Roer alles goed door en voeg wat zonnebloemolie toe, zodat het vlees gelijkmatig wordt gecoat met de marinade.
9. Laat het vlees minstens 1 uur marinieren zodat de smaken intrekken.
10. **Vulling:**

11. Bereid de rijstnoedels volgens de verpakking en spoel deze koud af.
12. Pluk 14 mooie bladeren van de little gems.
13. Was de slabladeren en laat deze drogen.
14. Snijd de komkommer en wortel in dunne reepjes julienne.
15. Pluk en was de koriander.
16. **Nước chấm dipsaus:**
17. Pers de limoenen uit en doe 6 eetlepels sap in een kom.
18. Voeg de vissaus toe.
19. Voeg de witte suiker toe en roer tot deze volledig is opgelost.
20. Voeg water toe om de saus iets te verdunnen.
21. Snijd de pepers in de lengte door midden en verwijder de zaadlijst en zaadjes.
22. Snijd de pepers vervolgens brunoise (in kleine stukjes) en roer deze door de saus.
23. **Biefstuk bakken:**
24. Verhit een ruime pan of wok op hoog vuur.
25. Voeg 2 eetlepels olie toe en bak het gemarineerde vlees in porties tot het net gaar is.
26. Haal het vlees uit de pan en laat het afkoelen.
27. **Spring rolls rollen:**
28. Vul een ondiepe schaal met lauw water en dompel één rijstpapiertje 5 tot 7 seconden onder tot het zacht begint te worden.
29. Leg het rijstpapiertje op een schoon en vochtig snijvlak.
30. Leg onderaan in het midden de sla, een kleine handvol rijstnoedels, wat komkommer, wortel, verse kruiden en een beetje gebakken biefstuk.
31. Vouw de zijkanten van het rijstpapiertje naar binnen en rol stevig maar voorzichtig naar boven zodat alles goed omsloten is.
32. Plaats de voltooide spring roll met de naadzijde naar beneden op een schaal.
33. **Presentatie:**

34. Snijd de spring roll diagonaal doormidden en plaats deze in het midden van het bord.
35. Plaats de dip in een kommetje erbij.

# Okonomiyaki een hartige Japanse pannenkoek



Copyright <https://kookclublcc.nl/>

## Ingrediënten

Voor 14 Person(s) Serving size

### Dashi bouillon

1 liter water

20 gram kombu vlokken

20 gram katsuobushi vlokken

### Okonomiyaki (beslag pannekoeken)

500 gram tarwebloem

**10** gram bakpoeder

**15** gram suiker

**10** eieren

**500** ml dashi bouillon

**1** stuks spitskool

**0.5** bos groene asperges

**1** stuks winterwortel

**28** plakjes gerookt buikspek

zout en witte peper

**20** milliliter soja saus (zoet)

## Okonomiyaki saus

**120** ml tomatenketchup

**15** ml worcestersaus

**10** ml Dijon mosterd

**60** ml mirin

**30** gram suiker

**10** ml sojasaus (light)

## Decoratie

**355** ml Kewpie mayonaise

**2** bos lente ui

**5** gram katsuobushi vlokken

**5** gram chilimix nanami togarashi

**1** bakje vooltjes (eetbaar, paars)

**1** bakje salad pea cress

## Recept

1. **Dashi bouillon:**
2. Breng het water tegen de kook aan.
3. Voeg de kombu toe.
4. Laat de kombu een half uur trekken op ongeveer 60°C.
5. Verhit de bouillon na een half uur door tot 80°C.
6. **Voeg daarna de katsuobushi toe!!**
7. Laat de bouillon twee minuten infuseren.
8. Passeer de bouillon door een doek.
9. Laat de bouillon afkoelen tot kamertemperatuur.
10. **Mise en place groenten:**
11. Snijd de spitskool in dunne reepjes.
12. Halveer de groene asperges in de lengte richting.
13. Snijd de asperges in stukjes van circa twee centimeter.
14. Snijd de winterwortel julienne met een mandoline of rasp.
15. Snijd de lente ui in kleine ringetjes.
16. **Okonomiyaki saus:**
17. Meng alle ingrediënten tot een gladde saus.
18. Vul de saus af in een doseerfles.
19. **Beslag:**
20. Meng de tarwebloem, de suiker en het bakpoeder goed door elkaar.
21. Roer de geklopte eieren en de dashi bouillon er voorzichtig doorheen.
22. Roer tot een glad beslag ontstaat.
23. Spatel de witte kool, wortel en asperge door het beslag.
24. Breng het beslag op smaak met de zoete sojasaus, zout en peper.
25. Proef dit af en voeg indien nodig nog wat zout, peper en soja toe
26. Laat het beslag vijftien minuten rusten.
27. **Bakken:**
28. Begin met bakken als het voorgerecht bezig is met de laatste dingen voor opdienen en hou ze warm in de rational op 75

graden

29. Smeer de lange bakplaat in met zonnebloemolie.
30. Schep 5 porties van circa 150 gram beslag met groenten op de lange plaat.
31. Druk het beslag met een spatel plat tot een dikke pannenkoek met een diameter van circa twaalf centimeter.
32. Bak de pannenkoek krokant.
33. Leg twee plakjes gerookt buikspek boven op de pannenkoek.
34. Draai de pannenkoek om en bak verder af.
35. Bak de zijde met spek en okonomiyaki krokant.
36. Laat de okonomiyaki langzaam gaar worden.
37. Leg de okonomiyaki op een bord.
38. Bak op deze wijze in totaal veertien porties.
39. **Afwerking:**
40. Top de okonomiyaki pannenkoek af met strepen okonomiyaki saus en kewpie mayonaise.
41. Strooi gesneden lente ui ringetjes over de pannenkoek.
42. Strooi als laatste katsuobushi flakes en shichimi togarashi over het gerecht.
43. Serveer direct.

# Geschroeide zalm in Yuzu miso met chioggia biet, shiitakejus en knolselderij puree



Copyright <https://kookclublcc.nl/>

## Ingrediënten

Voor 14 Person(s) Serving size

### Gemarineerde zalm

1680 gram zalmfilet zonder vel

225 gram miso yuzu (art. 25112760)

### Zoet-zure chioggia biet

2 stuks chioggia biet

150 milliliter witte wijn azijn

150 milliliter water

150 gram suiker

9 gram zout

2 theelepels karwijzaad

## Pastinaak chips

1 stuks pastinaak

1 liter frituurolie (zonnebloemolie)

## Knolselderij crème

750 gram knolselderij

1 stuks citroen

120 gram crème fraîche

## Shiitake jus

60 gram gedroogde shiitake

60 gram Kikkoman soja saus

500 ml water

400 ml slagroom

90 gram sushi-seasoning

50 gram boter

## Gegrilde courgette

2 stuks courgette

zonnebloem olie

## Zoet-zure mini komkommer

5 stuks mini komkommer

200 ml water

1 flinke mespunt kurkuma

2 stuks steranijs

160 gram sushi-seasoning

## Decoratie

1 bakje shiso purple cress

1 potje forelkaviaar

## Recept

1. **Gemarineerde zalm:**
2. Dep de zalm droog en verdeel in porties van circa 120 gram.
3. Smeer de zalmstukken ruim in met de yuzu miso.
4. Doe de zalm in een vacuümzak.
5. Vacumeer en sluit de zak.
6. Leg de zalm zo lang mogelijk in de koeling tot gebruik.
7. **Zoet zure chioggia biet:**
8. Schil de chioggia biet
9. Snijd deze met de snijmachine (stand 5-6) in dunne plakjes.
10. Meng de witte wijnazijn met de suiker.
11. Breng het water aan de kook.
12. Giet het kokende water bij het azijn suiker mengsel.
13. Roer tot alle suiker volledig is opgelost.
14. Voeg zout en karwijzaad toe.
15. Giet het mengsel over de bietplakjes.
16. Meng alles zorgvuldig door elkaar.
17. Zet het geheel in de koeling tot gebruik.
18. **Knolselderij crème:**
19. Schil de knolselderij.
20. Spoel eventueel achtergebleven zand af.
21. Snijd de knol in gelijke stukken van ongeveer 2 bij 2 centimeter.

22. Kook de blokjes gaar in water met zout en citroensap met deksel op de pan.
23. Laat de gare knolselderij uitlekken op een zeef.
24. Draai de knolselderij fijn in een keukenmachine samen met de crème fraîche.
25. Wrijf de massa door een fijne zeef om klontjes te voorkomen.
26. Vul de crème in een spuitzak.
27. Leg de spuitzak warm weg tot gebruik.
28. **Zoet zure mini komkommer:**
29. Verwarm het water met kurkuma, steranijs en sushi seasoning.
30. Snijd de mini komkommer in de lengte doormidden.
31. Snijd de helften nogmaals doormidden.
32. Leg de komkommerkwarten in de marinade.
33. Zet koel weg tot gebruik.
34. **Shiitake jus:**
35. Verwarm de gedroogde shiitake in water met sojasaus tot het kookpunt.
36. Laat het geheel 30 minuten zacht trekken.
37. Zeef het vocht.
38. Voeg de slagroom en sushi seasoning toe.
39. Houd de gewelde shiitake apart.
40. Snijd de shiitake in plakjes.
41. Voeg een beetje van de komkommermarinade toe.
42. Laat de shiitake marineren tot gebruik.
43. Laat de jus inkoken tot ongeveer twee derde van het volume.
44. Monteer de jus vlak voor serveren met koude boter tot een luchtige saus.
45. **Gegrilde courgette:**
46. Snijd de courgette in lange schijven over de lengte van circa een halve centimeter dik.
47. Gril de plakken vlak voor serveren op een grillplaat tot er strepen ontstaan.
48. Bestrooi de gegrilde plakken met peper en zout.
49. Halveer iedere plak in de lengte tot lange repen.

50. ***Pastinaak chips:***

51. Maak met een dunschiller lange linten van de pastinaak.

52. Frituur de linten in zonnebloemolie tot goudbruin.

53. Laat de chips uitlekken op papier.

54. ***Opmaak borden:***

55. Snijd de zalmporties in drie lange reepjes.

56. Brand de zalm licht af met een brander.

57. Maak een patroon op het bord met alle langwerpige producten in dezelfde richting.

58. Smit lange strepen knolselderij crème tussen de producten.

59. Verdeel de shiitake en opgerolde plakjes chioggia biet over het bord.

60. Werk af met pastinaak chips.

61. Garneer met kleine toefjes forelkuit en shiso purple cress.

62. Dresseer als laatste de luchtige shiitake jus over het bord.

# Paris-Brest (Featured Chef Ramon Brugman (Binnenste Buiten) )



Copyright <https://kookclublcc.nl/>

## Ingrediënten

Voor 14 Person(s) Serving size

### Soezenring

100 milliliter volle melk

100 milliliter water

100 gram boter

100 gram bloem

4 stuks eieren

## Decoratie

30 milliliter water

100 gram amandel schaafsel

poedersuiker

## Praliné

150 gram hazelnoten (ongebraad)

150 gram suiker

## Banketbakkersroom

300 ml volle melk

65 gram suiker

1 stuks eidooier

30 gram maizena

1 stuks vanillestokje

## Botercrème

300 gram boter (kamertemperatuur)

## Recept

1. ***Praliné:***
2. Rooster de hazelnoten in een koekenpan tot ze mooi goudbruin zijn.
3. Kook een karamel van de suiker met een klein beetje water.
4. Roer niet in de pan tijdens het karamelliseren.
5. Voeg de gebrande hazelnoten toe zodra de karamel mooi bruin is.

6. Let erop dat de karamel niet te donker wordt om een bittere smaak te voorkomen.
7. Stort het geheel uit op een bakplaat met bakpapier.
8. Laat de karamel volledig afkoelen.
9. Breek het geheel in stukken.
10. Draai het hazelnoot karamelmengsel in een keukenmachine tot een gladde vloeibare praliné.
11. Voeg als laatste twee eetlepels gembersiroop toe.
12. Schep de hazelnootpraliné in een spuitzak.
13. Zet de spuitzak terzijde.
14. **Banketbakkersroom:**
15. Maak een papje van de maizena, de eidooier en een deel van de melk.
16. Snijd het vanillestokje open en schraap het merg los.
17. Breng de rest van de melk met de suiker en het vanillestokje langzaam aan de kook.
18. Voeg een beetje hete melk toe aan het papje.
19. Giet het mengsel terug in de pan.
20. Kook de room al roerend tot een dikke gladde banketbakkersroom.
21. Stort de room in een schaal.
22. Verwijder het vanillestokje.
23. Dek de room af met plastic folie.
24. Laat de banketbakkersroom volledig afkoelen.
25. **Soezenring:**
26. Doe de melk, het water en de boter in een pan.
27. Breng dit geheel aan de kook.
28. Voeg de bloem toe.
29. Roer het beslag direct glad zodat er geen klontjes ontstaan.
30. Laat het beslag kort doorkoken terwijl je blijft roeren. Het beslag moet loslaten van de pan en moet glanzen.
31. Haal de pan van het vuur.
32. Laat het beslag iets afkoelen.
33. Voeg de eieren één voor één toe.

34. Roer telkens tot het beslag volledig glad is.
35. Doe het beslag in een spuitzak.
36. Spuit op twee met bakpapier beklede bakplaten een ring met een diameter van circa tweeëntwintig centimeter.
37. Bestrijk de soezenringen met het water en niet met eistijksel, want dit verkleurt te snel.
38. Bestrooi de ringen met amandelschaafsel.
39. Bak de soezenringen in een voorverwarmde oven op 190 graden Celsius.
40. Bak de ringen in ongeveer vijfentwintig minuten gaar. Let op oven niet tussentijds openen, deze moet gesloten blijven.
41. Laat de soezenringen volledig afkoelen.
42. Meng de zachte boter en de koude banketbakkersroom in een mengkom.
43. Klop het mengsel met de vlinder van de KitchenAid tot een gladde crème. Laat dit minimaal 15 minuten luchtig draaien tot er een mooie lichte crème ontstaat.
44. Let op: tussendoor het mengsel goed van de wand en bodem schrapen, zodat alles luchtig wordt.
45. Voeg de helft van de hazelnootpraliné toe.
46. Klop het geheel nog verder luchtig.
47. Zorg dat het mengsel niet te koud wordt om schiften te voorkomen.
48. Vul de botercrème in een spuitzak met een kartelspuit.
49. **Afwerking:**
50. Snijd de soezenringen voorzichtig horizontaal open.
51. Spuit de botercrème op de onderzijde van de ring.
52. Spuit hierop de resterende hazelnootpraliné.
53. Leg de bovenzijde van de soezenring terug op de vulling.
54. Bestrooi de soezenringen met poedersuiker.