

Juni 2026 Menu

Laat u deze maand verrassen door een zomers menu vol frisse smaken, mooie contrasten en klassieke invloeden met een eigentijdse twist. Van een lichte amuse tot een warm en verfijnd dessert: een culinaire avond om van te genieten.

Amuse

Gegrilde watermeloen met een zachte crème van geitenkaas

Een verrassend fris hapje waarbij de zoete smaak van gegrilde watermeloen prachtig samengaat met romige geitenkaas. Een zomerse opening van de avond.

Voorgerecht

In room gebakken kabeljauw met munt-erwtenpuree & krabpoten
Malse kabeljauw in een zachte roomsaus, gecombineerd met frisse munt-erwtenpuree en fijne krabpoten voor een elegante en verfijnde smaakbeleving.

Gazpacho speciaal

Een frisse, koude Spaanse soep vol rijpe tomaten, groenten en kruidige accenten.
Heerlijk zomers en smaakvol.

Hoofdgerecht

Gepekeld varkensvlees met tomatade en tartiflette

Sappig gepekeld varkensvlees geserveerd met een rijke tomatade en een romige tartiflette van aardappel, ui en kaas. Een hartig hoofdgerecht met karakter en diepgang.

Nagerecht

Rabarber-appelcrumbletaart met yoghurt-kardemomijs

Een warm dessert met frisse rabarber, zoete appel en krokante crumble, gecombineerd met zacht yoghurt-kardemomijs voor een verrassende en verfijnde afsluiting.

Geïnspireerd door Ron Blaauw

Wij wensen iedereen een gezellige en smaakvolle avond!

Tafelschikking juni 2026



Hapje van gegrilde watermeloen met een crème van geitenkaas



Ingrediënten

Voor 14 Perso(o)n(en) Portiegrootte

crème van geitenkaas

225 gram Bettine geitenkaas

30 gram volle melk

2 theelepel honing

zout en zwarte peper

basilicummayonaise

200 milliliter zonnebloemolie (koud)

15 gram basilicum

1 stuks ei

mosterd

0.5 eetlepel sushiazijn

eetlepel chardonnay-azijn

zout en witte peper

gegrilde watermeloen

1 stuks mini watermeloen

olijfolie

gepekelde sjalot

3 stuks sjalot (klein)

30 milliliter sushiazijn

30 milliliter chardonnay azijn

30 milliliter witte wijnazijn

30 milliliter water

10 gram honing

peper en zout

crunchy ui

4 stuks sjalotten

frituurolie

mengsel panko met crunchy ui

30 gram panko

60 gram crunchy ui (eigen bereiding)

garnituur

1 bakje basilicum cress

Instructie

1. Creme van geitenkaas:

2. Mix de geitenkaas kort glad in de KitchenAid met vin met melk en honing.
3. Breng op smaak met zout en iets zwarte peper.
4. Breng over in een spuitzak en bewaar in de koeling.

5. Basilicummayonaise:

6. Gebruik koude zonnebloemolie (uit koeling).
7. Pluk de blaadjes van de basilicum en dompel deze maximaal 10 seconden onder in kokend water.
8. Koel direct af in ijswater.
9. Mix met de staafmixer de geblancheerde basilicum vervolgens fijn in 300 milliliter koude zonnebloemolie.
10. Doe 1 ei, 1 theelepel mosterd, een halve eetlepel sushiazijn en een halve eetlepel chardonnay azijn in een mengbeker.
11. Voeg al mixend beetje bij beetje groene basilicumolie toe tot er een gebonden massa ontstaat met de staafmixer.
12. Ze mag zeker niet meer lopend zijn (voeg anders nog wat extra zonnebloemolie toe).
13. Breng op smaak met zout en witte peper.
14. Bewaar de basilicummayonaise in een spuitzak in de koeling.

15. Gegrilde watermeloen:

16. Snijd de watermeloen in plakken van 1,5 tot 2 centimeter dik.
17. Steek ze uit met een uitsteekring met een diameter van 7 centimeter.
18. Bestrijk de ronde plakken dun met olijfolie en grill ze op een bloedhete grillplaat +/- 1 à 2 minuten.

19. Laat afkoelen op een plateau.

20. **Gepekeld sjalot:**

21. Pel de sjalotten en snijd ze in ringen van 0,5 centimeter dik.

22. Breng over in een diepe schaal en zet in de koeling.

23. Breng de 3 soorten azijn samen met 50 milliliter water en 10 gram honing aan de kook en kruid met zout en peper.

24. Overgiet de sjalotten met de warme pekel en laat ze 15 minuten marineren in de koeling.

25. Meng regelmatig door elkaar.

26. **Crunchy ui:**

27. Pel de sjalotten en snijd ze in flinterdunne snippers of halve ringen, bij voorkeur met een mandoline.

28. Dep ze goed droog met keukenpapier.

29. Verhit frituurolie tot 175°C.

30. Frituur de uien in kleine porties totdat ze goudbruin zijn. Blijf erbij, want ze verbranden snel.

31. Schep ze met een schuimpaan uit de olie en laat uitlekken op keukenpapier.

32. Laat volledig afkoelen en bewaar in een goed afgesloten bakje.

33. **Panko met crunchy ui:**

34. Bak de panko kort lichtbruin in een koekenpan en laat afkoelen.

35. Meng de panko vervolgens kort met de crunchy ui in een vijzel tot knisperend.

36. **Presentatie:**

37. Gebruik bolborden.

38. Plaats de gegrilde watermeloen in het midden van de bolvorm en dresseer hierop 3 bolletjes creme van geitenkaas en 3 bolletjes basilicummayonaise.

39. Werk af met ringen gepekeld sjalot, crunch van panko en sjalot en basilicumcress.

In room gebakken kabeljauw met munterwtenpuree & krabpoten (Aanbevolen kok Hap en tap)



Auteursrecht <https://kookclublcc.nl/>

Ingrediënten

Voor 14 Perso(o)n(en) Portiegrootte

Kabeljauw

14 stuks kabeljauwfilet zonder vel (65 gram)

80 ml vloeibare bakboter

100 ml kookroom 20%

Puree van erwten en munt

500 gram diepvries doperwten

500 ml kippenbouillon (van 1 tablet)

50 gram platte peterselie

100 ml kookroom 20%

30 gram gezouten boter

Krab

1 stuks Kingcrab poten

Groenten

200 gram sugar snaps

boter

Garnering:

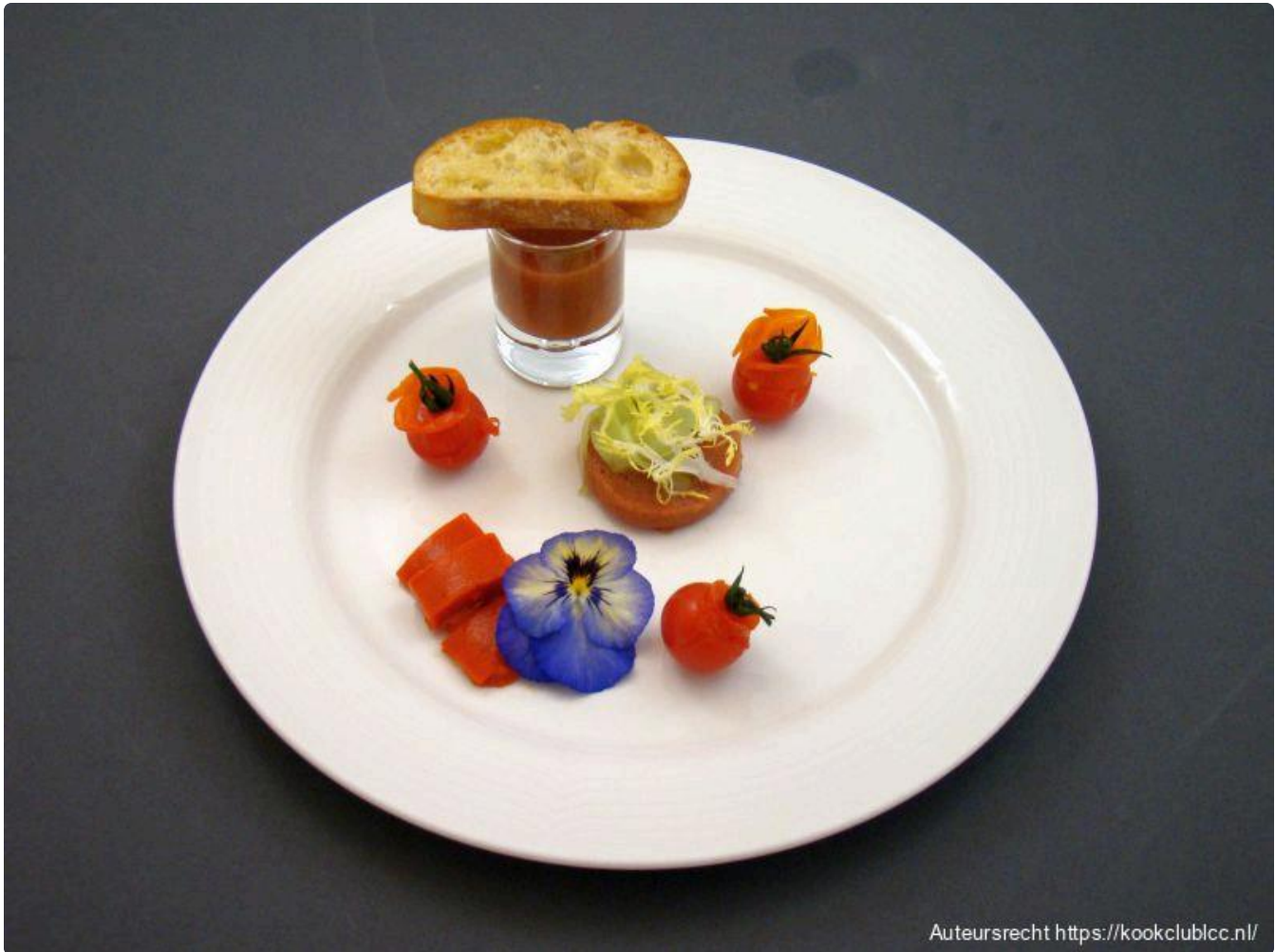
1 bakje Affila cress

Instructie

1.
 1. **Puree van erwten en munt:** Blancheer de peterselie kort in kokend gezouten water.
 2. Ontdooi de erwten en maak de kippenbouillon.
 3. Kook de erwten kort in de kippenbouillon.
 4. Giet af en bewaar de bouillon.
 5. Doe de erwten en de geblancheerde peterselie in de blender.
 6. Mix tot een homogene massa en voeg aan het einde de boter en de culinaire room toe.
 7. Als het te droog is voeg nog wat kippenbouillon toe.
 8. Breng op smaak.
 9. **Kingkrab poten:** Laat de poten langzaam ontdooien.

10. Gebruik een wildschaar om de onderkant van de pantserhuid (het zachtere deel) open te knippen.
11. Buig het pantser open en haal het vlees er voorzichtig uit.
12. Gebruik een krabpen om het vlees uit de scharnierpunten te halen.
13. Controleer het vlees op stukjes kraakbeen of pantser en spoel het indien nodig kort af onder koud water.
14. **Sugarsnaps:** Haal de draden van de sugar snaps en kook ze beetgaar in 3 minuten.
15. Koel direct af in koud water.
16. Voor uitserveren: Verwarm in boter en kruid met zout en peper.
17. **Kabeljauw:** Dep de kabeljauw goed droog, bestrooi met peper en zout. Bestrijk beide kanten met de kookroom.
18. Bak licht aan in vloeibare bakboter gedurende 4 minuten.
19. Voeg eventueel een scheutje room toe tijdens het bakken indien nodig
20. **Presentatie:** Plaats de erwtenpuree in het midden van het bord.
21. Dresseer de gebakken kabeljauw erop.
22. Snijd het krabvlees in stukjes.
23. Schik stukjes krabvlees en de sugarsnaps op het bord.
24. Garneer met affila cress.

Gazpacho speciaal (Aanbevolen kok de librije)



Auteursrecht <https://kookclublcc.nl/>

Ingrediënten

Voor 14 Perso(o)n(en) Portiegrootte

tomatenbouillon

1.5 kilogram Tasty- Tom tomaten

2 stuks sjalot

20 blaadjes basilicum

8 takjes dragon

2 tenen knoflook

15 stuks zwarte peperkorrels

400 milliliter rosé

zout

Tomatengelei

600 milliliter tomatenbouillon (zie boven)

10 gram agar agar

Paprikagelei

450 gram geroosterde paprika (art. 21004610)

olijfolie

zeezout

1 teen knoflook

250 milliliter tomatensap

15 milliliter witte wijnazijn

10 gram agar- agar

Zoetzure komkommer

1 stuks komkommer

50 milliliter natuurazijn

30 milliliter water

20 gram suiker

12 stuks korianderkorrels

2 stuks laurierblad

Croutons

1 stuks ciabattabroodjes

olijfolie

zeezout

Trostomaatjes

42 stuks cherrytomaat tros l'amuse (ongeveer 600 gram)

500 milliliter tomatensap

1 stuks citroen

peper

Garnering

1 bakje gemengde violen

0.25 krop frisée

1 bakje shiso purple

olijfolie extra vergine

Instructie

1. Tomatenbouillon en -gelei:

2. Kneus de zwarte peperkorrels.
3. Blender alle ingrediënten samen heel fijn
4. Breng het lekvocht op smaak met wat zout.
5. Gebruik 600 ml van deze bouillon.
6. Verwarm 200 milliliter van de tomatenbouillon en los hier de agar agar in op en kook dit op het fornuis (agar-agar moet altijd worden doorgekookt voor de gewenste binding).
7. Voeg de overige 400 milliliter bouillon toe en breng op smaak met zout.
8. Blender de rest van het tomaten mengsel heel glad en giet in een klein glaasje en zet weg in de koeling.
9. Bewaar in de koeling.

10. Paprikagelei:

11. Pel de knoflook.
12. Blender de geroosterde paprika, de knoflook, het tomatensap en de witte wijnazijn helemaal glad.

13. Voeg langzaam de agar-agar toe.
14. Schenk het mengsel eventueel door een grove zeef en breng in een pannetje aan de kook (agar-agar moet altijd worden doorgekookt voor de gewenste binding).
15. Schenk de puree in een ingevet plat bakje (hoogte vloeistof 1,5 cm) en laat opstijven in de koeling.

16. Zoetzure komkommer:

17. Kneus de korianderkorrels.
18. Breng alle ingrediënten (behalve de komkommer) aan de kook.
19. Snijd de eindjes van de komkommers en schaf de komkommers met behulp van de dunschiller in linten.
20. Snijd de zaadlijsten niet mee.
21. Doe de komkommerlinten bij de marinade en laat afkoelen.

22. Croutons:

23. Snijd de ciabatta in dunne plakken en lege deze op een vel bakpapier.
24. Besprenkel met olijfolie en wat zeezout.
25. Bak de croutons in ongeveer 10 minuten krokant in een oven op 160°C.

26. Trostomaatjes:

27. Snijd de tomaatjes rondom in met een puntig scherp mesje.
28. Snijd alleen in het velletje en zo min mogelijk in het vruchtvlees.
29. Laat het kroontje aan het tomaatje zitten.
30. Breng water met zout in een pannetje aan de kook en dompel de tomaatjes ongeveer 5 seconden onder in het kokende water, koel ze direct terug in ijswater.
31. Verwijder het onderste velletje, vouw het bovenste velletje als een "manchet" omhoog.
32. Rasp de citroen en pers hem uit.
33. Maak het tomatensap aan met citroenrasp en -sap en peper.
34. Laat de tomaatjes hierin marinieren.

35. Presentatie:

36. Snijd de paprikagelei in 70 blokjes.
37. Verdeel 5 blokjes per persoon over de borden.

38. Maak rolletjes van de komkommerlinten en leg ze tussen de gelei.
39. Verdeel 3 kleine tomaatjes op speelse wijze over het bord.
40. Schep de tomatengelei erbij.
41. Zet ook het glaasje op het bord.
42. Garneer met frisée (gebruik alleen het gele gedeelte), viooltjes, shiso purple en crouton.
43. Besprenkel tenslotte met olijfolie extra vergine.

Gepekeld speenvarken met een tomatade en tartiflette



Auteursrecht <https://kookclublcc.nl/>

Ingrediënten

Voor 14 Perso(o)n(en) Portiegrootte

Tartiflette

1.5 kilogram Charlotte aardappelen

300 gram gerookte spekreepjes

1 stuks ui (middelgroot)

boter

zwarte peper en zout

300 milliliter room

225 milliliter witte wijn

460 gram Reblochon

Groentengarnituur

6 stuks jonge wortels

1 stuks courgette

500 gram witte champignons

boter

Honingtomaatjes

28 stuks toma'rito tomaatjes (art. 34202450)

olijfolie

Tomatade

225 gram Sud `n Sol tomaten

12.5 gram ansjovisfilets in olie

0.13 bosje basilicum

olijfolie extra vergine

Speenvarken

1 stuks ui

1 stuks winterwortel

3 kilogram Iberico French rack

roomboter

Saus

1 eetlepel balsamicoazijn

Instructie

1. **Tartiflette:**

2. Schil de aardappelen, zet ze op in koud gezouten water en kook ze gedurende 5 minuten.
3. Snijd ze vervolgens in dunne plakken.
4. Bak de spekreepjes krokant in wat boter.
5. Doe de spekreepjes in een kommetje en bak de ui in dezelfde pan glazig.
6. Boter een ovenschaal in, schik 1/3 van de aardappelen hierin dakpansgewijs, verdeel hierover de helft van het spek en de ui.
7. Breng opnieuw een laag aardappelen aan met hierop een laag spek en ui.
8. Bedek met het restant aardappelen als bovenste laag.
9. Meng de room en witte wijn en verwarm tot het kookpunt.
10. Giet dit mengsel over de aardappelen druk de laagjes aardappel goed aan tot ze net onder staan.
11. Verwijder de korst van de Reblochon en snijd de kaas in plakjes.
12. Schik de plakjes op de aardappelen en gaar in een oven gedurende 30 (?) minuten op 160°C.
13. Houd warm in de warmhoudkast.

14. **Groentengarnituur:**

15. Schil de wortelen en snijd deze in kleine blokjes (brunoise).
16. Bak de wortelen beetgaar in wat boter.
17. Was de courgette en snijd eveneens in fijne brunoise (snijd de zaadlijsten niet mee).
18. Bak de courgette beetgaar in wat boter en breng op smaak met peper en zout.
19. Borstel de champignons schoon en snijd deze brunoise.
20. Bak de champignons gaar in wat boter en breng op smaak met peper en zout.

21. Meng alle groenten en zet opzij.

22. **Trostomaatjes:**

23. Verwarm een oven voor op 200°C.

24. Knip de trossen met tomaatjes in kleine handzame trosjes en leg ze naast elkaar in een ovenschaal.

25. Besprenkel met olijfolie en plaats in de oven.

26. Verwarm de tomaatjes tot ze open springen (ongeveer 10 minuten).

27. **Tomatade:**

28. Doe de zongedroogde tomaten met de ansjovisfilets en basilicum over in een maatbeker.

29. Voeg een weinig olijfolie extra vergine toe en pureer met een staafmixer.

30. Breng op smaak met peper.

31. Breng over in een spuitzak met grote spuitmond en leg koud weg.

32. **Speenvarken:**

33. Start met het schoonmaken van de ribben.

34. Pel de ui en snijd de ui en winterwortel in grove stukken.

35. Bak de varkensrack met de grofgesneden ui en winterwortel even aan in boter en arroseer om te voorkomen dat het vlees verbrandt.

36. Breng samen met het braadvet over in een ovenschaal.

37. Voeg de grof gesneden ui en wortel toe en plaats in de voorverwarmde oven.

38. De Rational: N.B. Indien de Rational een geluidssignaal geeft altijd knop (8) even ingedrukt houden (CONTINUE).

39. Druk op aan (1). Wacht tot de verlichting in de oven aangaat. Stel de tijd in op CONTINUE door knop (8) even ingedrukt te houden. Druk op de temperatuurtoets (6) en stel de temperatuur in op 120°C met knop (19). Druk op druppel (2) om vocht toe te voegen (deze moet gaan knippen). Voeg 30% vocht toe door knop (19) naar links te draaien (display 30% blauw en 70% rood). Ventilator op halve snelheid instellen (knop 17).

40. Steek een kerntemperatuurmeter in het vlees, arrosseer regelmatig tot een kerntemperatuur van 58°C is bereikt.
41. Bedek losjes met aluminiumfolie en houd warm in de warmhoudkast (temperatuur 50°C).

42. ***Saus:***

43. Giet een deel van het braadvet af, blus met balsamicoazijn, voeg de demi-glace toe en passeer de saus door een grove zeef.
44. Kook desgewenst de saus in en/of bind met koude blokjes roomboter.

45. ***Presentatie:***

46. Warm de groentegarnituur op en dresseer in een uitsteekvorm in het midden van het bord.
47. Snijd de tartiflette in 14 stukjes en verdeel langs het groentegarnituur over de borden.
48. Spuit een "quenelle" van de tomatade langs de groentegarnituur op het bord.
49. Snijd het vlees tussen de ribben in parten en verdeel 1 plak per persoon over de borden.
50. Plaats 2 trostomaatjes decoratief langs de groentegarnituur.
51. Werk af met twee lepels saus.

Rabarber-appelcrumble taart met yoghurt-kardemomijs (Aanbevolen kok Ron Blaauw)



Ingrediënten

Voor 14 Perso(o)n(en) Portiegrootte

Yoghurt-kardemomijs

750 ml Boerenyoghurt (AH)

300 ml slagroom

150 gram fijne tafelsuiker

8 stuks kardemompeulen

Rabarber-appel

500 gram rabarber

4 stuks jonagold appels

50 gram bruine basterd suiker

1 theelepel kaneel

100 gram roomboter

munt

crumbletaart

250 gram suiker

200 gram bloem

100 gram amandelen zonder vlies

100 gram roomboter (koud)

20 gram roomboter om in te vetten

Instructie

1. **IJs:** Plet de kardemonpeulen.
2. Verwarm de slagroom met de suiker en de kardemompeulen.
3. Laat zachtjes trekken tot de kardemompeulen hun smaak hebben afgegeven.
4. Laat afkoelen en verwijder de kardemompeulen.
5. Meng het slagroom mengsel met de boerenyoghurt.
6. Draai het mengsel in de ijsmachine tot ijs.
7. **Rabarber-appel:** Maak de rabarber schoon en verwijder de harde schil en bladeren.
8. Snijd de rabarberstengels in kleine stukken.
9. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd in stukken.
10. Smelt 100 gram boter en bak hierin de rabarber en de appels.
11. Bestrooi met bruine suiker en kaneel.

12. Laat de suiker karamelliseren en stroperig worden.
13. **Crumbletaart:** Verwarm de oven voor op 180°C.
14. Hak de suiker met de bloem, amandelen en boter in een keukenmachine tot een grof kruimeldeeg.
15. Vet een aluminiumschaal in met boter.
16. Schep het rabarber-appelmengsel erin.
17. Verdeel hierover de crumble en zet in de oven.
18. Bak de crumble in ongeveer 35-40 minuten goudbruin.
19. Laat afkoelen tot lauw warm.
20. **Presentatie:** Gebruik een ronde steker van 7 cm om rondjes uit te steken van de crumble.
21. Daarna uitsteken en onderste boven op een bordje leggen.
22. Maak een quenelle van het ijs en leg op de rabarber-appel.
23. Garneer met een takje munt.