

Welkom aan tafel — laat februari u verwarmen.

Februari is een maand van rust en verdieping. De winter is op haar rijkst: buiten koel en ingetogen, aan tafel warm, gelaagd en vol karakter. Het is de tijd van gerechten die mogen verrassen, verwarmen en verbinden.

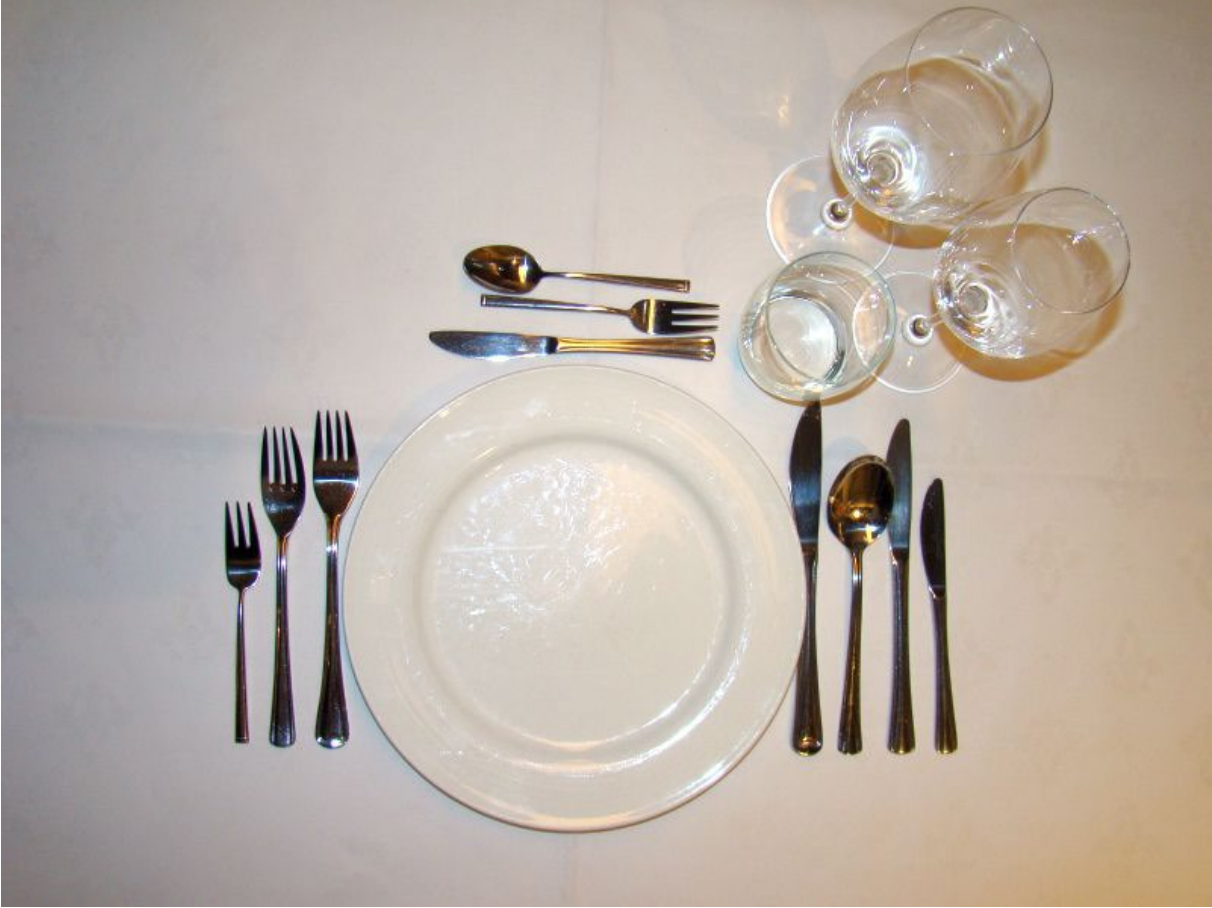
We openen licht en verfijnd, met een amuse van koolraap gevuld met geitenkaas en pistache — aards en fris tegelijk. Daarna volgt een zachte overgang naar comfort met een vislasagne, waarin zee en romigheid samenkomen. De maïsoep met morilleschuim en breekbrood brengt diepte en zachtheid, een ode aan winterse smaken met een elegante twist.

Het hart van dit menu klopt in het hoofdgerecht: runderstoverij in bier, langzaam gegaard, geserveerd met pommes pont neuf en groene groenten — puur, krachtig en verwarmend. We sluiten af met een speels maar verfijnd dessert van pompoen-specerijenroomijs, begeleid door koffie en amandelstructuren, waar winterse kruidigheid en finesse elkaar ontmoeten.

Een menu om februari te vieren zoals hij is: ingetogen, rijk en uitnodigend.

Welkom aan tafel.

Tafelschikking februari 2026



Koolraap gevuld met geitenkaas en pistache



Copyright <https://kookclublcc.nl/>

Ingrediënten

Voor 14 Person(s) Serving size

Koolraap gevuld met geitenkaas en pistache

2 stuks koolraap (2 kilo)

100 ml extra vierge olijfolie

125 gram geitenkaas Bettine

80 gram pistache

40 gram sjalot

1 stuk citroen

zout en peper

Presentatie

2 stuks coeur de boeuf

1 ons Parmezaan (stukje)

0.25 bos peterselie (krul)

40 gram pistache nootjes

Recept

1. **Gevulde koolraap:** Snijd de koolraap in flinterdunne plakken op de snijmachine (stand 8).
2. Steek de plakken uit met een middelgrote steker (diameter : 6 cm).
3. Smeer de plakken koolraap in met wat olijfolie en bestrooi met peper en zout.
4. Vul de vacuümzakken met stapeltjes van 2 à 3 plakjes.
5. Trek de zakken volledig vacuüm en seal deze dicht.
6. Stoom in de Rational op 100°C voor 12 minuten en koel terug op ijswater.
7. De Rational: Gebruik het groene rek. Druk op aan (1), vervolgens de blauwe toets (4) en stel direct daarna de tijd in op CONTINUE door knop (8) even ingedrukt te houden. Wacht tot de oven zich met stoom gevuld heeft.
8. **Vulling:**
9. Rooster de pistache nootjes voor de vulling en decoratie voor ca. 15 minuten bij 160 graden in oven.
10. Maak de geitenkaas smeug.
11. Rasp de citroen en pers hem dan uit.
12. Draai de pistachenootjes tot een pasta in de de koffiemolen.
13. Hak de sjalot heel fijn.
14. Meng de geitenkaas, pistachepulp en sjalot en breng op smaak met citroenrasp en -sap, zout en peper.
15. Slap de vulling eventueel met wat slagroom tot een smeugie consistentie.
16. Bewaar in een spuitzak in de koelkast.
17. Haal de koolraap voor het serveren uit de vacuümzakken.

18. Spuit een goede hoeveelheid van het geitenkaasmengsel op de koolraapplakken.
19. Serveer op kamertemperatuur.
20. **Presentatie:** Snijd mooie plakken van de tomaten.
21. Hak de pistachenootjes fijn.
22. Leg op ieder bord een plak tomaat.
23. Leg daar een gevulde koolraapplak op.
24. Leg op ieder bordje wat schaafsel Parmezaan.
25. Garneer met wat peterselie en nog wat gehakte pistachenootjes.

Vis lasagne



Copyright <https://kookclublcc.nl/>

Ingrediënten

Voor 14 Person(s) *Serving size*

Vis lasagna

300 gram zalmfilet met vel

250 gram kabeljauwfilet met vel

200 gram garnalen

200 gram double cream

0.5 bos bieslook

0.5 bos koriander

0.5 bos basilicum

1 stuks citroenen

1.5 pakjes verse lasagne bladen(AH)

Recept

1. **Vislasagne:** Haal de zalmzijde van de huid af en snijd het buikstuk, staartstuk en bovenstuk in grove stukken voor de zalmousse.
2. Snijd het grotere middenstuk van de zalm zijdes in strakke blokjes.
3. Snijd de kabeljauwzijdes van de huid af en snijd waar nodig bij.
4. Snijd de kabeljauw in strakke blokjes en voeg bij de zalmblokjes.
5. Snijd de garnalen in fijne plakjes en voeg de kruiden en rasp van citroen toe.
6. Double cream maak je door 1/3 mascarpone en 2/3 room te mengen.
7. Draai de grof gesneden zalm in een keukenmachine met flink wat zout en voldoende double cream om er een mousse achtige massa van te maken.
8. De hoeveelheid double cream die je nodig hebt zal variëren, afhankelijk van de vetigheid van de zalm.
9. Spatel vervolgens de zalmousse door het mengsel van vis tot een egale massa.
10. Plaats nu een dubbele laag vershoudfolie in een geperforeerde tray.
11. Kwast de folie licht in met olijfolie en leg er de verse vellen lasagne op, zodat ze iets overlappen.
12. Plaats nu een laag vismassa met de dikte van 1 blokje vis er bovenop en strijk goed af.
13. Herhaal dit proces eindigend met een laag lasagne vellen.

14. Dek de hele tray goed af met vershoudfolie en steek een digitale temperatuurmeter in de lasagne.
15. Plaats in de Rational op 100°C stoom en gaar tot een kerntemperatuur van 60°C.
16. De Rational: N.B. Als de Rational een geluidssignaal geeft altijd knop (8) even ingedrukt houden (CONTINUE). Druk op aan (1). Druk tegelijkertijd op de blauwe toets (4) en de rode toets (5). Stel direct daarna de tijd in op CONTINUE door knop (8) even ingedrukt te houden. Druk op de temperatuurtoets (6) en stel de temperatuur in op 100°C met knop (19). Druk op druppel (2) om vocht toe te voegen (deze moet gaan knippen). Voeg 100% vocht toe door knop (19) naar links te draaien (display 100% blauw). Ventilator op halve snelheid instellen (knop 17). Wacht tot de oven zich met stoom gevuld heeft.
17. Haal de lasagne uit de oven als de kerntemperatuur bereikt is en plaats onder lichte druk in de koeling tot gebruik.
18. Snijd de lasagne strak bij en portioneer zoals gewenst.

Maissoep met morille schuim breekbrood



Copyright <https://kookclubcc.nl/>

Ingrediënten

Voor 14 Person(s) Serving size

Maissoep

750 gram maiskorrels (diepvries)

1.5 stuks ui

75 gram boter

1.5 liter kippenbouillon (35 gram geconcentreerd)

15 gram gedroogde morilles

200 ml lauwwarm water

150 gram crème fraîche

zout en peper

75 gram gezouten roomboter

breekbrood

450 gram witte broodmix, Koopmans

300 ml lauw water

25 gram boter

2 tenen knoflook

1 stuks sjalot

1 eetlepel platte peterselie fijngehakt

1 eetlepel bieslook fijngehakt

1 eetlepel oregano (bos)

zoete paprikapoeder, mespunt

sesamzaadjes, witte

maanzaad

Recept

1. **Maissoep:** Snipper de uien.
2. Laat de boter smelten en fruit de gesnipperde ui hier zachtjes in aan.
3. Voeg de maïskorrels toe en fruit even mee.
4. Voeg de bouillon toe en breng samen aan de kook.
5. Laat de morilles een half uur weken in het lauwwarme water, laat uitlekken en bewaar het weekvocht.
6. Laat het weekvocht even staan zodat eventueel aanwezig zand naar de bodem kan zakken.
7. Dompel de morilles vervolgens 1 minuut in kokend water en laat uitlekken. Dit weekvocht niet gebruiken.
8. Snijd de geweekte morilles in reepjes.
9. Pureer de soep, wrijf door een grove zeef en breng op smaak met het weekvocht van de morilles en de crème fraîche.
10. Maak de soep schuimig met behulp van een staafmixer.

11. **Breekbrood:** Kneed het broodmix met water en boter tot een soepel deeg.
12. Laat afgedekt 10 minuten rijzen.
13. Snijd sjalot en kruiden fijn en pers de knoflook uit.
14. Kneed dit onder het deeg en laat 15 minuten afgedekt rijzen.
15. Verdeel dit in 14 bolletjes.
16. Neem een schaal van ong. 25 cm en leg daar de bolletjes tegen elkaar aan in de schaal.
17. Laat de bolletjes nog 10 minuten rijzen voordat je ze gaat afbakken.
18. Bestrooi de bolletjes met sesamzaadjes, de ene helft met witte en de andere helft met zwarte zaadjes en bak af op 200°C gedurende ong. 25 minuten.
19. **Presentatie:** Schep de soep in een bol bord, verdeel de morilles in de soep en leg het broodje aan de rand.
20. Zet wat gezouten boter op tafel om op het broodje te smeren.

Runderstoverij in bier met pommes pont neuf en groene groenten



Ingrediënten

Voor 14 Person(s) Serving size

Runderstoverij

2500 gram runderstoverij

200 gram ontbijtspek (blokjes)

5 stuks uien

6 flesjes palmbier (25 cl)

3 stuks runderbouillontabletten (3 blokjes Knorr)

bloem

boter

peper en zout

2 tenen knoflook

1 eetlepel azijn

3 eetlepel bruine suiker

4 takjes tijm

allesbinder

0.5 bos platte peterselie

Friet

7 stuks grote frietaardappelen (Aldi)

Groene groenten

28 stuks asperges (groen)

500 gram sugar snaps

500 gram doperwten

Mayonaise

2 stuks eierdooiers

1 theelepel mosterd

1 theelepel azijn

250 milliliter zonnebloemolie

peper en zout

Recept

1. ***Runderstoverij:***

2. Het vlees goed droogdeppen voordat het gebraden wordt.
3. Bak de blokjes ontbijtspek uit in wat boter.
4. Schep de spekjes uit de pan en zet weg.
5. Bewaar het bakvet, voeg nog een klont boter toe en bak hier het in stukken gesneden vlees in.
6. Roer vervolgens 6 eetlepels bloem door het vlees.
7. Bak in een koekenpan de gesnipperde uien en voeg die bij het vlees. Voeg peper toe.
8. Kook het bier in met de bouillontabletten.
9. Je moet 1 liter overhouden.
10. Voeg de azijn, fijngesneden knoflook, suiker en tijm toe.
11. Voeg de vloeistof bij het vlees en sluit de pan.
12. Breng aan de kook en laat het mengsel 40 minuten garen in de snelkookpan (programma: meat/stew).
13. Giet saus uit de pan in een saucière en bind die stevig en breng op smaak met peper en zout.
14. Giet dit weer bij het vlees.
15. **Frietten:**
16. Schil de aardappelen.
17. Spoel grondig onder koud stromend water en snij ze in dikke frieten van 1,5 cm op 7cm.
18. Kook beetgaar in licht gezouten water en laat afkoelen.
19. Bak de frieten de eerste keer 5 minuten voor op 140°, ze mogen niet bruin worden maar moeten wel wat kunnen garen.
20. Bak ze vlak voor uitserveren een tweede keer op 180°C (ongeveer 4 minuten).
21. **Mayonaise:**
22. Maak mayonaise volgens het basisrecept.
23. **Groenten:**
24. Kook de groenten ieder apart beetgaar.
25. Schil 1/3 deel van de onderkant van de asperges en snijd een stukje van de houderige onderkant.
26. Breng water aan de kook en kook hierin de groene asperges 4 minuten.

27. Dompel ze hierna in koud water.
28. Verwijder de draden van de sugar snaps.
29. Breng water aan de kook met wat zout en kook hierin de sugar snaps 3 minuten.
30. Dompel ze hierna in koud water.
31. Breng water aan de kook en voeg de bevroren doperwten toe.
32. Kook ze vervolgens 1 minuut en laat ze afkoelen in koud water.
33. Vlak voor uitserveren: Voeg een klontje boter toe aan de wok (stand 2) en verwarm de groenten kort.
 1. **Presentatie:** Leg ronde stekers op de borden.
 2. Doe wat stoverij in de stekers.
 3. Bestrooi de stoverij met de uitgebakken spekjes en met wat fijngesneden peterselie.
 4. Stapel op ieder bord om en om de frieten tot een pommes pont neuf (vierkant stapeltje).
 5. De rest van de frieten kunnen in schalen op tafel gezet worden.
 6. Verwijder de stekers voor uitserveren.

Pompoen-specerijen roomijs met koffie en amandelstructuren



Ingrediënten

Voor 14 Person(s) Serving size

Vegan pompoen-specerijen roomijs

730 gram Alpro Barista amandelmelk

100 gram Alpro Cooking

60 gram hazelnootolie

5 gram pumpkin spice (AH)

130 gram suiker

38 gram dextrosepoeder

37 gram sojamelkpoeder

5 gram ijsstabilisator (cortina)

Gekaramelliseerde amandel en koffie crumble

20 gram kokosolie

20 gram cacaoboter (brokjes)

75 gram witte basterdsuiker

6 gram koffie(gemalen)

100 gram amandelmeel

50 gram amandelpasta

25 gram bloem

2 gram zout

100 gram amandelen(geroosterd)

50 gram suiker

25 gram isomalt

40 ml water

pumpkin spice koffie-karamelsaus

150 gram suiker

60 gram water

110 gram Alpro Cooking

40 gram cold brew koffie (zie verder)

1 gram pumpkin spice

financier met sinaasappel

120 kokosolie

1 banaan banaan (overrijp, AH of Turkse winkel)

70 gram suiker

20 gram ahornsiroop

100 gram amandelmeel

50 gram bloem

20 gram rijstmeel

2 gram bakpoeder

0.5 theelepel vanille-essence

1 stuk perssinaasappel, zeste

Cold brew coffee

5 gram filterkoffie

50 gram water (kamertemperatuur)

Recept

Werkwijze

1. **Pompoen specerijen roomijs:** Verwarm de [Alpro Barista Amandel](#), Alpro Cooking, hazelnootolie en pumpkin spice samen in een pannetje en voeg vervolgens de rest van de ingrediënten toe.
2. Gebruik een garde om alles goed te mengen.
3. Laat het mengsel afkoelen en zo lang mogelijk trekken in de koeling.
4. Draai het mengsel op in de ijsmachine.
5. **Vegan pumpkin spice koffie-karamelsaus:** Zet de suiker met het water op laag vuur op en breng aan de kook zodat alle suiker oplost.
6. Gaar tot een donkere karamel (**pas op niet te ver gaan**).

7. **Cold brew coffee:** zet de koffie in water op kamertemperatuur en laat trekken.
8. Filter daarna de gemalen koffie er uit met een koffie filter zakje.
9. Verwarm ondertussen de Alpro cooking sojaroombroom op.
10. Blus de karamel in een aantal stappen af met de sojaroombroom om zodat alle karamel is opgelost.
11. Voeg dan de cold brew koffie en pumpkin spice toe aan de verwarmde room.
12. Breng aan de kook en gaar rustig 5 minuten door.
13. Koel de saus volledig terug.
14. **Gekaramelliseerde amandel en koffie crumble:** Smelt de kokosolie en cacaoboter in een pannetje tot een temperatuur van 35°C.
15. Meng vervolgens de basterdsuiker, koffie, amandelmeel, amandelboter, bloem en zout goed samen en voeg hier ook de gesmolten vetten aan toe.
16. Stort deze crumble op een siliconen mat op een bakplaat.
17. Bak af voor 15 minuten op 160°C en roer iedere 5 minuten kort door met een garde.
18. Als de crumble goudbruin is, haal deze uit de oven en laat volledig afkoelen.
19. Zet de suiker op met de isomalt en het water en breng aan de kook zodat de suiker helemaal oplost.
20. Gaar de siroop verder tot een karamel.
21. Voeg vervolgens de noten toe en coat deze goed in de karamel tot de suiker afkoelt
22. Laat volledig afkoelen.
23. Draai de noten kort tot een grove crumble in een keukenmachine.
24. Meng met de koffie crumble en bewaar in een luchtdicht afgesloten bak.
25. **Financier met sinaasappel:** Smelt de kokosolie zonder deze heet te maken.

26. Meng de rest van de ingrediënten samen en roer er vervolgens de kokosolie doorheen.
27. Plaats in een spuitzak en koel terug in de koeling.
28. Spuit op in de gewenste mal en bak af voor ongeveer 12-16 minuten op 160°C in de rode bakvormen plaat met een doorsnede van 4,5 cm.
29. Uit de mal even nadrogen nog in de oven die uit staat en waarvan de deur op een kiertje staat.