November 2025

Deze maand koken we met Perry Bron docent consumptief in ruste 😉

Kippenworstje, peterseliecrème, Amsterdamse ui

…

Lange Jaap vissoep

…

Captainsdiner 2.0

…

Appeldroom

Kippenworstje, peterseliecrème, Amsterdamse ui

Voor 4 personen:

Kippenworstje Ingrediënten:

- 200 g kipfilets
- 3 g kerrie
- 12 g eiwit
- 12 g room
- peper
- zout
- 100 ml vleesjus
- gehakte pistachenoten

Bereidingswijze:

1. Neem een pan of sous vide bak en vul dit met warm water. Stel het sous vide apparaat in op 64 °C en laat het water verwarmen.
2. Snijd de kipfilets in blokjes en doe dit in een keukenmachine. Voeg het eiwit met de kerrie, peper, zout en room toe.
3. Maal het mengsel in de keukenmachine tot een gladde farce en stop het in een spuitzak.
4. Leg een laag huishoudfolie op een snijplank. Spuit een rechte baan farce in het midden op de folie.
5. Rol de kippenfarce op als een sushirol en draai zodat er een strakke worst wordt. Knoop het folie aan beide kanten goed dicht.
6. Leg de worst in het waterbad. Vertrouw je niet helemaal of worst strak is opgerold, dan stop je het in een sous vide zak.
7. Na 90 minuten haal je de kippenworst uit de sous vide bak en dep het droog met een doek.
8. Laat de worst afkoelen met de folie eromheen.
9. Verwarm in een pan de vleesjus en laat dit inkoken tot het stroperig is. Smeer hiermee de worst helemaal in en rol het door de gehakte pistachenoten.

Peterselieolie ingrediënten:

- ½ bosje peterselie
- 150 ml zonnebloemolie
- zout

Bereiding:

1. Peterselie samen met de olie in een blender doen. Voeg wat zout naar smaak toe.
2. Draai het geheel ongeveer 10 minuten tot een geheel.
3. Zeef de peterseliemassa door een zeef en vang de peterselieolie op.

Peterseliecrème ingrediënten:

- 30 g eiwit
- 50 g yoghurt
- 15 g sushi azijn
- 150 ml peterselieolie

Bereiding:

1. Doe de eiwit, yoghurt en azijn in een maatbeker. Meng het geheel met een staafmixer door elkaar.
2. Voeg onder voortdurend mixen de peterselieolie langzaam toe. Doe de crème in een spuitzak.

Amsterdamse ui ingrediënten:

- 8 grote Amsterdamse uien

Bereidingswijze

1. Snij 4 uien in ringen.
2. De andere 4 uien in vieren snijden.

Geplukte kip ingrediënten:

- 200 g kipfilet
- ½ tl gerookte paprikapoeder
- 1 teen knoflook
- 500 ml kippenbouillon
- bbq saus

Bereidingswijze:

1. Pel de knoflook en keus deze met een mes. Zet de bouillon op en voeg de paprikapoeder, knoflook eraan toe.
2. Breng de bouillon tegen de kook aan.
3. Pocheer de kipfilet ca. 10 minuten in de bouillon tot het gaar is.
4. Haal de kipfilet uit de pan en trek het los met twee vorken.
5. Meng er naar smaak bbq saus door en zet het weg tot gebruik.

BBQ doperwten ingrediënten:

- 125 g diepvries doperwten
- rasp van een citroen
- olijfolie
- ½ sjalot
- zout

1. Doperwten in een bolzeef doen en op een bbq roosteren tot ze gaar zijn.
2. De doperwten overdoen in een kom.
3. Pel en snipper de sjalot zo fijn mogelijk.
4. De doperwten op smaak brengen met het rasp van de citroen, olijfolie ,sjalot en zout.

Opmaak

1. Snij de kippenworst in 4 gelijke plakken.
2. Schep een hoopje doperwten midden op een bord.
3. Leg boven de doperwten een plak kippenworst.
4. Leg onder de doperwten een quenelles geplukte kip.
5. Dresseer de Amsterdamse uien naast het vlees en de doperwten op het bord.
6. Spuit in verschillende grote dopjes peteseliecrème op het bord

Lange Jaap vissoep

Voor 4 personen:

Vissoep Ingrediënten:

- 1 l visbouillon
- 100 g zalm
- 100 g kabeljauw
- 100 g scholfilet
- 40 g Hollandse garnalen
- 1 g sinaasappelschil
- 100 g ui
- 50 g prei
- 50 g venkelknol
- 2 tomaat
- 1 teen knoflook
- 50 ml droge witte wijn
- olijfolie
- 2 saffraandraadjes
- 100 g bosui

Bereiding:

1. Pel en snipper de ui. Snij en was de prei en venkel. Pel en hak de knoflook zo fijn mogelijk. Snij de tomaat concarsse.
2. Fruit de ui, prei en venkel in de olijfolie in een soeppan. Voeg de tomaat, saffraan en sinaasappelschil toe.
3. Giet de bouillon en witte wijn erbij en breng het tegen de kook aan en laat het ca. 30 minuten trekken.
4. Zeef de soep.
5. Snij de vis in gelijke, niet te kleine delen.
6. Pocheer de vis in de bouillon.
7. Snij de bosui tot fijne ringen.
8. Verdeel de vis en de garnalen over de borden en leg er wat bosui op. Schenk de bouillon naast de vis.

Captaindiner “2.0”

Voor 4 personen

Varkensnek ingrediënten :

- 400 g procureur (zonder vlies)
- 0,5 el mosterd
- 0,5 tl honing
- 1 mp gedroogde tijm
- 1 mp gedroogde rozemarijn
- 1 mp gedroogde peterselie
- zout
- peper
- 15 g boter
- 0,5 sjalot
- 0,5 teen knoflook
- 50 ml vleesbouillon

Bereiding:

1. Verwarm de stoomoven voor op 100^{0}C met 40% stoom.
2. Controleer of de procureur goed is ontvliest, zo nodig dit doen.
3. Bestrooi de procureur met zout en peper. Smelt de boter in een braadpan en braad de procureur aan.
4. Maak een papje van de mosterd, honing en kruiden. Smeer het mosterd mengsel op de procureur. Leg deze vervolgens in een braadslede.
5. Snipper de ui en knoflook grof en bak deze in de pan. Blus af met de bouillon en giet de bouillon bij het vlees in de braadslede.
6. Gaar het vlees langzaam in de oven tot een kerntemperatuur van 65^{0}C.

Gekonfijte zilveruien ingrediënten:

- 300 g zilveruitjes (diepvries)
- 70 g spek, gerookt
- 125 ml olijfolie
- 0,5 blad laurier
- 0,5 tak tijm
- 1 teen knoflook

Bereiding:

1. Pel de knoflook. Bak de spek uit zonder boter in de pan te doen. Als de spekjes vet af gaan geven de zilveruitjes.
2. Bak de ui met de spekblokjes mooi goudbruin. Doe olie in een pan en voeg de kruiden toe.

3. Voeg de gebakken zilverui bij. Gaar ze samen met het vlees zo lang mogelijk op 100°C in de stoomoven.

Mousseline van kapucijners ingrediënten:

- 400 g kapucijners, diepvries
- 10 g roomboter
- zout
- peper

1. Kook de kapucijners volgens de aanwijzingen op de verpakking en draai fijn in de blender met de roomboter.
2. Breng op smaak met peper en zout. Doe de mousseline over in een spuitzak en seal hem dicht.

Kapucijners ingrediënten:

- 400 g kapucijners, diepvries

Bereiding:

1. Kook de kapucijners volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking met zout. Giet de kapucijners af en doe ze in een bak in de warmtekast.

Gekarameliseerde appel ingrediënten

- 1 appel, Jonagold
- 25 g boter
- 25 g rietsuiker
- 25 ml Calvados

Bereiding:

1. Steek met een pommes parissiene boor bolletjes uit de appels.
2. Bak de appelbolletjes kort in de boter.
3. Voeg de rietsuiker toe en laat zonder te schudden kort karamelliseren.
4. Karamelliseer de appel nu rondom en blus af met de Calvados.
5. Kook in tot licht stroperig. Voeg stukjes boter toe zodat een mooie karamel ontstaat.

Aardappelchips ingrediënten:

- 200 g aardappel
- zout of patatkruiden

1. Schil en was de aardappelen en snijd deze met de mandoline flinterdun. Spoel de plakjes in ijskoud water.
2. Giet af en leg de plakjes naast elkaar op keukenpapier. Dep ze droog.
3. Bak de aardappelschijfjes op 180°C,en hou ze steeds in beweging, goudbruin en gaar.
4. Laat ze na het bakken even uitlekken en bestrooi ze met zout of patatkruiden. Laat ze gespreid goed afkoelen.

Saus van piccalilly ingrediënten:

- 60 g piccalilly
- 50 ml melk

Bereiding:

1. Piccalilly met melk fijn draaien in de keukenmachine.
2. Alles door een bolzeef wrijven.

Opmaak:

1. Verwarm de mousseline in een bakje heet water.
2. Snijd de procureur aan in gelijke porties en hou het warm.
3. Leg het vlees midden op een bord
4. Maak het bord op met de verschillende ingrediënten.
5. Leg er een hand chips bovenop.

Appeldroom

(warme appel, rauw beslag)

Ingrediënten: Voor 4 personen

- 75 ml water
- 90 g poedersuiker
- 125 ml sap van granny smit
- 0.5 citroen

Bereiding:

1. Doe de suiker en het water in een pan.
2. Breng het aan de kook en laat 2 minuten doorkoken. Laat de siroop helemaal afkoelen.
3. Voeg het appelsap en het sap van de citroen aan de siroop toe en roer goed door.
4. Laat 2 à 3 uur afkoelen in de koelkast. Schenk het mengsel in een ijsmachine. Laat de machine ongeveer 25 minuten draaien totdat je de gewenste consistentie hebt.
5. Serveer het ijs onmiddellijk of doe het over in een bakje om het in de vriezer te bewaren.

Custard gel:

Ingrediënten:

- 100 ml volle melk
- 20 ml slagroom
- 20 g suiker
- 2 g vanille extract
- 2 g custardpoeder (bijv. van Koopmans of Dr. Oetker)
- 1 g agar-agar

Bereiding:

1. Meng de custardpoeder met een beetje koude melk tot een glad papje.
2. Breng de rest van de melk samen met de slagroom, suiker en vanille aan de kook.
3. Voeg de opgeloste custard toe aan de kokende melk en blijf roeren. Voeg vervolgens de agar-agar toe en laat minstens 1 minuut doorkoken.
4. Giet het mengsel in een platte schaal of bak en laat ongeveer 1 uur afkoelen in de koelkast.

5. Draai het daarna in een blender tot een homogene gel. Doe de gel in een spuitflesje of in een spuitzak.

Opmaak

- 4 blaadjes munt

1. Doe met een ijslepel cakebeslag op een bord. Verdeel de warme appelvulling erover.
2. Spuit op verschillende plekken op het bord een dopje gel. Leg een kleine quenelle sorbet erbij.
3. Maak het af met een blaadje verse munt en serveer het direct.