
GRILL MASTERS

- JULIUS JASPERS** Coquilles met knoflook, soja en Parmezaanse kaas 8
JORD ALTHUIZEN Chorizo & gamba quesadilla's 10
MOSHIK ROTH Aziatische boerenkoolburger 12
RAYMOND REMMEN Bavette met mosterdcompote 14
JEROEN VAN DEURSEN Zeebaars met citroenrisotto 16
JONATHAN ZANDBERGEN Pastrami spice runderpicanha 18



FEAST DAYS

- JEF SCHUUR** Oesters-druifjes-komkommer-knolselderij 22
SIMONE VAN DEN BERG Feestelijke zalmterrine 24
SERGIO HERMAN Avocadosoep 26
ERIK VAN LOO Kippenpasteitje 28
RONALD KUNIS Lichtgerookte aspergesoep 30
JAIMIE VAN HEIJE Truffelrisotto 32
NIVEN KUNZ Asperges met kwarteleieren 34
LARS VAN GALEN Kreeft met rode en gele biet 36
MARGO REUTEN Noordzeetarbot met truffelaardappel 38
CORNÉ VAN DIJKE Lamsrack uit de oven 40
DICK MIDDELWEERD Schol met aardappelsalade, basilicummayonaise en kropsla 42
RON BLAAUW Ossentaart met aardappelcrème en Parmezaanse kaas 44
RAYMOND PRINSEN Sushitaart 46

SUPER SWEET

- EDWIN KLAASEN** Amarene Deluxe 50
HIDDE DE BRABANDER Proud to be stout-cake 52
BRENDA HOFF Perenflappen met chocolade en walnoten 54
SARENA SOLARI Tiramisu met aardbeien 56
EDWIN VINKE Dame blanche 58
CEES HOLTkamp Chocoladepudding 60
YVETTE VAN BOVEN Roze eenpersoons-minitrifles 62





KOETSHUIS RHEDEROORD, DE STEEG. Chef-kok Jeroen van Deursen van Koetshuis Rhederoord gaat regelmatig bij producenten op bezoek om de mooiste producten uit de regio te ontdekken. Dit alles komt samen in smaakvolle en spannende gerechten, geserveerd in een ontspannen sfeer met uitzicht op de open keuken. Landgoed Rhederoord met het prachtige historische landhuis is gelegen aan de rand van de Veluwezoom, nabij Arnhem.

HOOFDGERECHT | 4 PERSONEN | 25-30 MINUTEN + 6-8 MINUTEN IN DE OVEN

JEROEN VAN DEURSEN

ZEEBAARS MET CITROENRISOTTO

INGREDIËNTEN

- 1 EL OLIJFOLIE
- 500 G WILDE ZEEBAARSFILET
- 1 GESNIJPERDE SJALOT
- 150 G ARBORIORIJST (RISOTTORIJST)
- 0,5 DL WITTE WIJN
- 6 DL GROENTEBOUILLON (KIPPENBOUILLON KAN OOK)
- 50 G CRÈME FRAÎCHE
- 30 G PARMEZAANSE KAAS, GERASPT
- 1 SCHEUT CITROENLIJFOLIE
- 20 G LENTE-UI, GESNEDEN
- 100 G RUCOLASLA

GARNERING

- SCHEUTJE OLIJFOLIE
- NEUTRALE KROEPOEK

Smeer een ovenvast plateau in met olijfolie, bestrooi met (zee)zout en peper. Gril de zeebaarsfilets kort op de huidkant en leg ze vervolgens met de huidkant naar boven op het plateau.

Fruit de sjalotsnippers met de arboriorijst in een pan in olijfolie. Blus de rijst af met de witte wijn als hij transparant wordt. Voeg in etappes de bouillon in 15 minuten toe zodat de rijst op laag vuur net onder staat. Roer voortdurend voorzichtig. Voeg nieuwe bouillon toe telkens wanneer de bouillon verdampt is (niet alle bouillon moet op). Houd de tijd goed in de gaten. Stort na 15 minuten de massa uit op een plateau of bord zodat deze iets afkoelt.

Zet de zeebaars 6 à 8 minuten in een voorverwarmde BBQ (indirect) of oven van 180°C. Meng in een pan de risotto, crème fraîche, geraspte Parmezaanse kaas, citroenlijfolie en lente-ui. Voeg eventueel warme bouillon toe wanneer de risotto niet smeugig genoeg is. Roer de risotto voorzichtig met een spatel om en breng op smaak met zout en peper.

Neem 4 diepe borden of 1 schaal. Dresseer de risotto in het midden en strooi de rucola erover. Leg de zeebaars erop. Besprenkel eventueel met olijfolie en garneer met een neutrale kroepoek.

JEROEN VAN DEURSEN

Deze frisse risotto maak ik graag op zomerse dagen wanneer ik met vrienden ben, vergezeld van een goed glas wijn en sterke verhalen!



RONALD KUNIS

INGREDIËNTEN

200 G GESCHILDE ASPERGES
60 G BOTER
80 G BLOEM
1 DL ROOM (LICHTGEROOKT)
5 EIDOOIERS
BASILICUM, BIESLOOKBLOEMEN,
BLOEMEN INDISCHE KERS

BIJ QUNIS, LIJNDEN. In 2015 startten Ronald en Tamara Kunis restaurant Bij Qunis in het oude gemaal De Lynden gelegen in Lijnden, onder de rook van Amsterdam. De keuken is mediterraan, met seizoensgroenten als favoriete ingrediënten in combinatie met een stuk verantwoord vis of vlees. De gerechten van Ronald Kunis zijn gezond, licht en fris waardoor gasten voldaan en energiek van tafel gaan.

VOORGERECHT | 5 PERSONEN | 30 MINUTEN

LICHTGEROOKTE ASPERGESOEP

Schil de asperges en kook deze 6-8 minuten (afhankelijk van de grootte en dikte) samen met de schillen. Zeef het kookvocht om te gebruiken als aspergebouillon (ongeveer 1 liter).

Smelt de boter in een pan en voeg de bloem toe. Voeg vervolgens beetje bij beetje de aspergebouillon toe en roer alles goed door tot een gladde massa. Voeg aan deze roux de room toe en breng op smaak met peper en zout. Het lekkerste is om gerookte room te gebruiken. Dit doe je door de room in een bakje te roken in (bijvoorbeeld) een afsluitbare barbecue of rookoven (30 minuten).

Verdeel de gekookte asperges over de soepborden. Splits de eieren en leg een (rauwe) eidooier in het midden op de asperges. Giet de hete soep er vervolgens omheen. Garneer met wat jonge blaadjes basilicum, bieslookbloemen of de bloemen van de Indische kers.

RONALD KUNIS

*Altijd genieten,
bijvoorbeeld in combinatie
met een frisse voorjaarssalade
en een lekker stuk vers brood.*



CEES HOLTkamp

INGREDIËNTEN

150 G MELK
200 G STUKJES CHOCOLADE
10 G GELATINE
60 G WATER
1 EI
4 EIDOOIERS
125 G SUIKER
700 G SLAGROOM

ADVOCAATSAUS

200 G ADVOCAAT
200 G LOBBIGE SLAGROOM

PATISSERIE HOLTkamp, AMSTERDAM. Cees Holtkamp stamt uit een echte bakkersfamilie, werd klassiek geschoold en is auteur van het onvolprezen standaardwerk *De Banketbakker*. Patisserie Holtkamp in Amsterdam wordt sinds 2002 voortgezet door dochter Angela Holtkamp en Nico Meijles, maar Cees is nog volop actief. Onder meer door zijn recepten te delen op FoodTube.

DESSERT | 6 PERSONEN | 30 MINUTEN + 4 UUR KOELEN

CHOCOLADEPUDDING

Verhit de melk en roer de chocolade erdoor tot die gesmolten is. Laat daarna afkoelen.

Week de gelatine in het koude water. Klop ondertussen het ei en de eidooiers au bain-marie op met de suiker totdat het een luchtige witte massa is. Roer, als het geheel opgeklopt is, de opgeloste gelatine erdoor. Roer daarna de chocolademassa erdoor. Het geheel mag niet warmer zijn dan handwarm.

Klop de slagroom lobbig. Spatel dit door de chocolademix, maar niet helemaal zodat de kleuren mooi contrasteren. Giet het geheel in een puddingvorm en laat deze 4 uur in de koeling staan. Dompel daarna de vorm enkele seconden in heet water en los de inhoud op een schaal.

Lekker om te serveren met advocaatsaus. Die maak je door 200 g advocaat van goede kwaliteit te mengen met 200 g lobbige slagroom.

CEES HOLTkamp

*Erg lekker – en
als je heel precies werkt
heel simpel.*