



RECEPT
van sterrenchef
Joris Bijdendijk

OOSTERSCHELDE KREEFT

met groene appel-aspergesalade en bieslookmayonaise

STACH

OOSTERSCHELDE KREEFT

MET GROENE APPEL-ASPERGESALADE & BIESLOOKMAYONAISE

hoofdgerecht / 2 personen

JORIS BIJDENDIJK, BEKEND VAN RESTAURANT RIJKS, DEELT EXCLUSIEF
MET STACH ZIJN FAVORIETE GERECHT VAN HET SEIZOEN. GENIET!

KREEFT

1/2 Oosterschelde kreeft

6 asperges

1 bakje groene appeldressing

1 bakje bieslookmayonaise

DRESSING

rode ui

koriander

Spaanse rode peper

Granny Smith appel

bieslook

peper / zout

MAYONAISE

sushi-azijn

eiwit

bieslookolie

OPMAAK

WIJN

Stap 1: Laat de kreeft op kamertemperatuur komen (ongeveer 30 min).

Stap 2: Leg de asperges in een pan met koud water.

Stap 3: Voeg hier een beetje zout aan toe en breng dit aan de kook.

Stap 4: Laat de asperges 5 minuten koken en zet dan het vuur uit.

Stap 5: Laat de asperges 10 minuten doortrekken in de pan totdat de asperges mooi gaar zijn.

Stap 6: Haal de asperges uit de pan en dep ze droog.

Stap 7: Leg de asperges op de borden en mix deze met de groene appeldressing.

Stap 8: Leg de kreeft naast de asperges op de borden.

Stap 9: Serveer met de bieslookmayonaise.

Zie foto: geef jezelf een complimentje!

Favorieten van wijnkoperij Okhuysen:

2018 Auxey-Duresses 'Cuvée Rosé', Dupont-Fahn

2018 Viognier — Vin de France, Guffens au Sud

STACH



SIMMENTALER ENTRECOTE DRY AGED

met roseval aardappels & tomatensalade

STACH

SIMMENTALER ENTRECOTE DRY AGED

MET ROSEVAL AARDAPPELS & TOMATENSALADE

hoofdgerecht / 2 personen

ENTRECOTE

- 2 entrecotes
- 1 bakje aardappels
- 1 bakje tomaten
- 1 flesje frambozenazijn
- 1 bakje bearnaise-mayonaise

Stap 1: Haal de entrecotes uit de verpakking en laat op een bord op kamertemperatuur komen.

Stap 2: Verwarm de oven voor op 180 graden en verwijder het plastic van het bakje aardappels.

Stap 3: Halveer de tomaatjes en besprenkel deze met zout en 2 eetlepels frambozenazijn. Laat de gemarineerde tomaatjes 20 minuten rusten.

Stap 4: Verwarm de aardappeltjes ongeveer 10 minuten in de oven.

Stap 5: Gril of bak de entrecotes op hoog vuur in olie of roomboter.

Stap 6: Voor rood 1-2 minuten, medium 2-3 minuten of doorbakken 4-5 minuten. Keer halverwege.

Stap 7: Haal de entrecotes uit de pan, verpak per stuk in aluminiumfolie en laat dit 5 minuten rusten. Maak af met zout en peper naar smaak.

Stap 8: Voeg olijfolie, zout en peper toe aan de tomatensalade.

Stap 9: Leg de aardappels, tomatensalade en de entrecotes op de borden.

Stap 10: Serveer met bearnaise-mayonaise.

OPMAAK

Zie foto: geef jezelf een complimentje!

WIJN

Favorieten van wijnkoperij Okhuysen:
2018 Rioja Tinto, Sierra de Toloño
2016 Saint-Emilion, Château Barberousse



RAVIOLI VENKEL

met salieboter & Parmezaanse kaas

STACH

RAVIOLI VENKEL

MET SALIEBOTER & PARMEZAANSE KAAS

hoofdgerecht / 2 personen

RAVIOLI

2 bakjes ravioli

1 bakje salieboter

1 bakje Parmezaanse kaas

1 bakje rucola

Stap 1: Breng water aan de kook met een snufje zout en voeg de 2 bakjes ravioli toe.

Stap 2: Kook de ravioli in 3 minuten gaar.

Stap 3: Smelt 3/4 van de salieboter in een koekenpan en meng de ravioli hierdoorheen.

Stap 4: Verdeel de ravioli over de borden.

Stap 5: Maak af met de Parmezaanse kaas, een handje rucola en de rest van salieboter.

OPMAAK

Zie foto: geef jezelf een complimentje!

WIJN

Favoriet van wijnkoperij Okhuysen:

2017 Rosso di Montepulciano, Cantina Avignonesi