

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 gr. appeldressing
1 bakje bieslookmayo

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

STACH x RESTAURANT BREDA



RUNDERWANG

met gele biet, graantjessalade en waterkers

STACH

RUNDERWANG

MET GELE BIET, GRAANTJESSALADE EN WATERKERS

hoofdgerecht / 1 persoon

RUNDERWANG

1 portie runderwang
1 bakje graantjes,
dressing, waterkers
1 bakje gele biet

Stap 1: Laat de graantjessalade en gele biet op kamertemperatuur komen en meng tot een salade met de dressing.

Stap 2: Doe het zakje met de runderwang in een pan met water dat net gekookt heeft. Laat 10 minuten warm worden.

Stap 3: Schep de salade en vervolgens de runderwang op het bord. Schenk er wat jus over en gebruik de waterkers als topping.

OPMAAK

Zie foto: geef jezelf een complimentje!

WIJN

Favoriet van wijnkoperij Okhuysen:
Sierra de Toloño
(Rioja, Spanje)

BREDA

AMSTERDAM

Restaurant BREDA brengt de bourgondische sfeer van Brabant naar de Singel in Amsterdam. Koksduo Guillaume de Beer, Freek van Noortwijk en sommelier Johanneke van Iwaarden groeiden samen op in het zuiden van Nederland. Hun gezamenlijke liefde voor mooi eten en drinken bracht hen samen. Als droomstart van hun carrières openden zij maar liefst vier restaurants met elk een eigen signatuur, waaronder Restaurant BREDA. Hier wordt fine dining gecombineerd met gezelligheid, en de moderne internationale keuken met een vleugje Nederlandse en Franse inspiratie. De creaties van BREDA worden alom bejubeld. Zo ook dit bijzondere gerecht met runderwang, nu exclusief verkrijgbaar bij de STACH Pop-Up Fabulous Foodmarket!

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.

Zie foto: geef jezelf een complimentje!

OPMAAK

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