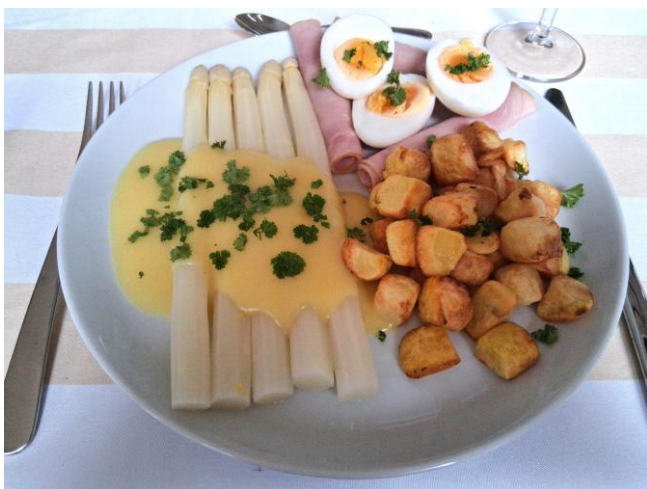




ONS MENU

Lente 2025

EEN CHRONOLOGISCH FOTOVERSLAG

Ter herinnering, maar vooral als inspiratie. De maaltijden op zon- en feestdagen. Simpelweg elke week een paar foto's van wat er op ons bord lag. Eigenlijk zijn alle gerechten wel voor herhaling vatbaar.

Jaap van Steenbeek

"Het oog wil ook wat!"

Ons menu

Lente 2025

Al enige tijd maak ik op zon- en feestdagen foto's van wat er op ons bord ligt bij de warme maaltijd. Deels ter herinnering, maar vooral ter inspiratie voor als ik even niet weet wat we zullen eten. Het menu is niet altijd seizoengebonden, maar geeft elk seizoen wel een andere indruk. In de herfst en de winter de wat zwaardere gerechten en in de lente en de zomer de lichtere kost. In dit boekje een chronologisch fotoverslag van de lente van 2025.

Het oog wil ook wat!

Ik behoor tot de mensen die graag alles netjes op het bord willen krijgen. Vooral op zon- en feestdagen. Sommige bordjes zijn volgens iemand die wel eens kwam eten eerder een schilderijtje. Vandaar de kreet "Het oog wil ook wat!" op het voorblad. Ik wil dat alles er leuk en gezellig uit ziet. Een mooi gedekte tafel. Ouderwets misschien, maar het is wat het is.

Chronologisch fotoverslag

In dit boekje geen recepten of uitgebreide beschrijvingen. Gewoon wat foto's met een korte beschrijving. Voor elke week een pagina met foto's, waardoor er een chronologisch fotoverslag ontstaat. Per seizoen dus ongeveer 13 pagina's. Een index of inhoudsopgave is daarmee zinloos. Gewoon even doorbladeren.

Feestelijk seizoen

De lente kent een flink aantal feestdagen. Dat betekent een aantal zondagen met een min of meer feestelijk menu, maar ook extra pagina's voor Tweede Paasdag en Hemelvaartsdag. De lente is wat mij betreft ook feestelijk door specifieke ingrediënten. Vooral de asperges staan regelmatig op ons menu. Ook door de week. Het voorjaar begint veelal met nog was zwaardere menu's, maar dit jaar was het einde van de lente al zondermeer zomers met hoge temperaturen.

23 maart 2025

Carpaccio



Schouderkarbonade, champignonjus, broccoli, roomsaus, gekookte krieltjes



Crème brûlée



30 maart 2025

Pastei eendenragout met mango en sinaasappel



Diamanthaas, geroosterde paddenstoelenmix, sugarsnaps, slamix, minikrieltjes



Chocoladepudding, slagroom en sinaasappel



6 april 2025

Empenada pulled chicken (foto vergeten dus ook een kleine herhaling)



Paprikaschnitzel, Stroganoff-saus, haricots verts, slamelange, minikrieltje



Moelleux chocolate



13 april 2025

Garnalencocktail



Gehakt cordon bleu, witlofsalade met ham, aardappelpartjes



Pecan - karamelijs



20 april 2025

1^e Paasdag

Gebakken garnalen



Kipcarpaccio met honing appel



Gevulde aspergesoep met zalm



Beenham met honing/mosterdsaus
ziggy fries
witlofsalade
zalm/asperge quiche
groene asperge-rolletjes



Mini-pavlova met vers fruit



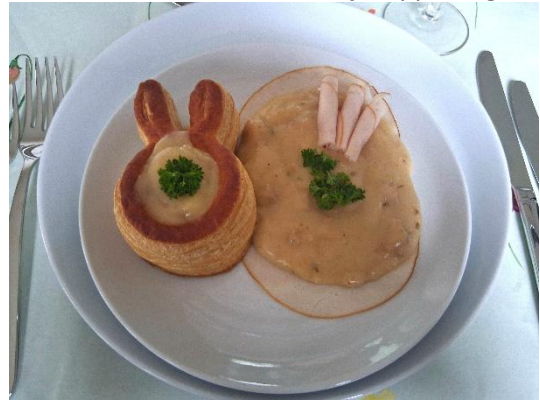
21 april 2025

2^e Paasdag

Gevuld eitje



Pasteitje kippenragout



Kipfilet met roomkaas, pommes duchesse, gevuld eitje quiche, haricots verts, ijsbergsla



Pavlova met frambozen en slagroom



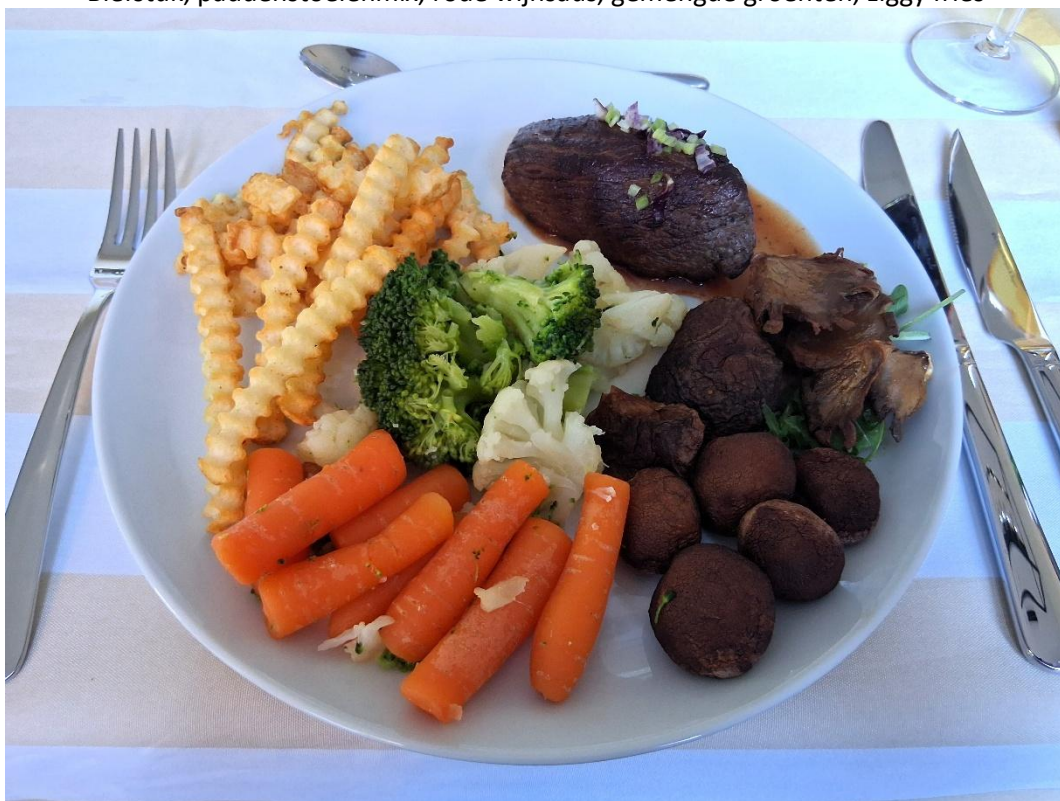
27 april 2025

een beetje Koningsdag

Carpaccio met truffelmayonaise



Biefstuk, paddenstoelenmix, rode wijnsaus, gemengde groenten, ziggy fries



Pecan-karamel ijs



4 mei 2025

Garnalencocktail



Kipdrumsticks, champignonsaus, pommes duchesse, sperzieboontjes, jonge bladsla



Vanillepudding met aardbeien en slagroom



11 mei 2025

Garnalenhoortjes



Krokante kipfilet, rustieke friet, ijsbergslamelange



Viennetta salted caramel



18 mei 2025

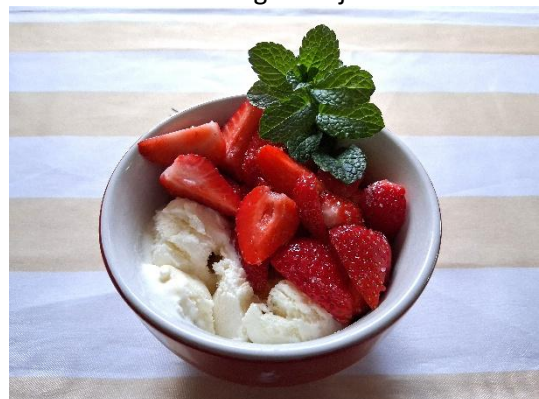
Kipcarpaccio met appel en honing



Schouderkarbonade, gekookte krieltjes, broccoli, roomsaus



Slagroomijs met aardbeien



25 mei 2025

Garnalencocktail



Krokante kipfilet, sperziebonen, ijsbergsla, frietjes



Vanillepudding met aardbeien en slagroom



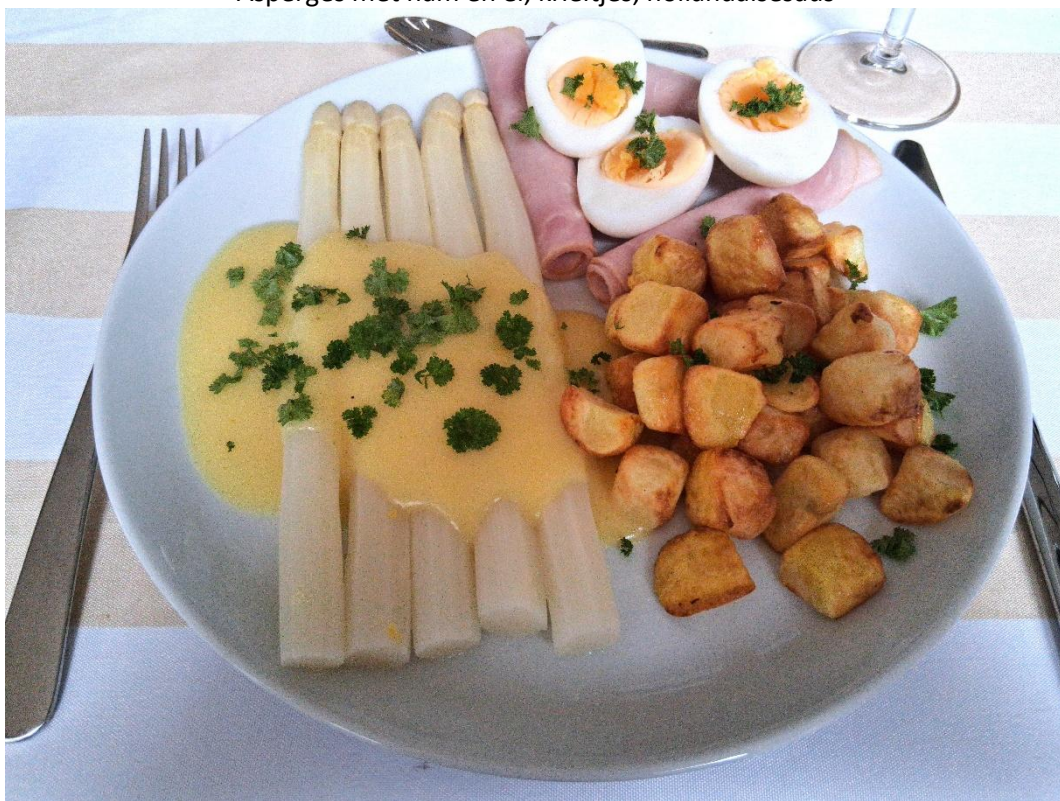
29 mei 2025

Hemelvaartsdag

Garnalenhoortjes



Asperges met ham en ei, krieltjes, hollandaisesaus



Cheese-cake Ney York style

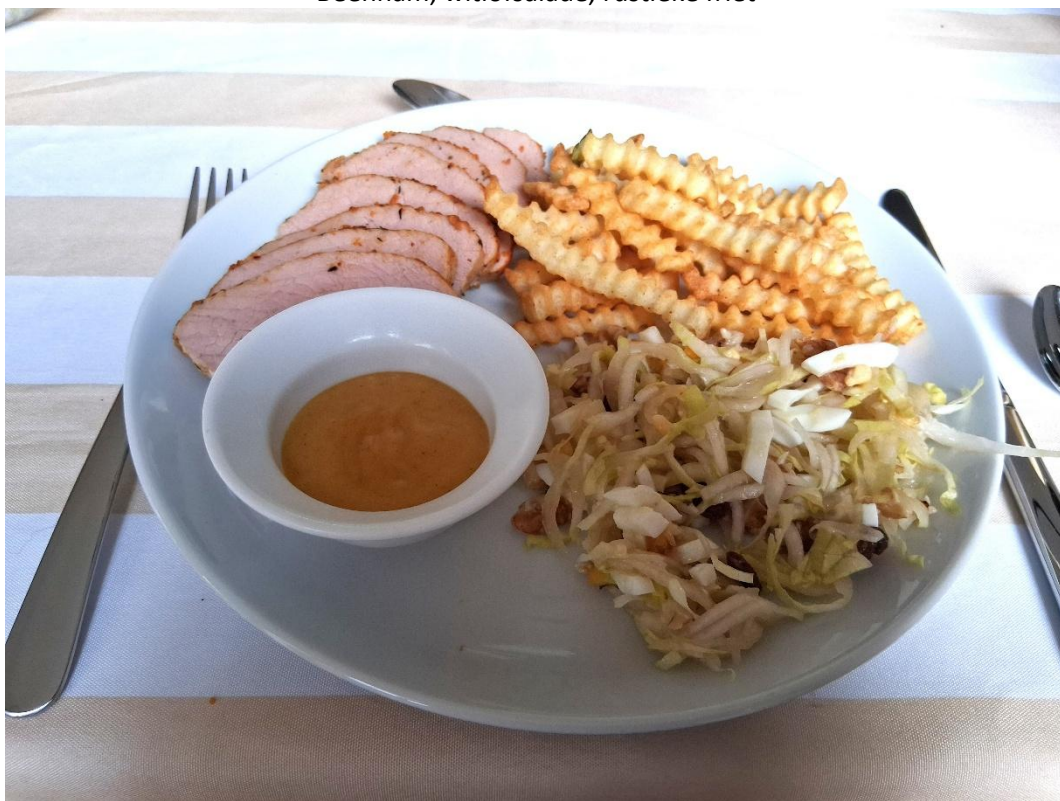


1 juni 2025

Huzarensalade



Beenham, witlofsalade, rustieke friet



IJsmelange



8 juni 2025

Pinksteren

Mosterdsoep met spekjes en peterselie



Kipdrumsticks, bloemkool, roomsaus, gebakken minikrieltjes



Slagroomijs met aardbeien en slagroom

Geen foto genomen, dus even een herhaling van een eerder plaatje



15 juni 2025

Carpaccio



Zalm, gemengde sla, rustieke friet



Slagroomijs met aardbeiensaus

