

◆◆ AALTJE ◆◆

Aaltje was in 1803 de allereerste Amsterdamse keukenmeid die op het idee kwam om haar recepten te bundelen. Hiermee was het eerste kookboek van Nederland geboren, hartstikke handig voor andere keukensmeiden. Het boek is later nog talloze malen herdrukt en eindeloos verbeterd. Dit kookboek is vaak als symbool gezien voor de nieuwe weg die de Nederlandse kookkunst langzaam maar zeker insloeg.

Keuzemenu

Voorgerecht

Cappuccino van strandkrabbensoep
met kerrieroom

Limburgse uiensoep gegratineerd
met oude Beemsterkaas

Kalfsragout met bospaddenstoelen en
een krokant dakje van bladerdeeg

Hoofdgerecht

Vispotje van gepocheerde vissoorten met
wortelen, prei, bleekselderij en mosselen

Zoete maïskoekjes met gegrilde groene
asperges, gebakken paddenstoelen,
wilde spinazie en hollandaisesaus

Zacht gegaard draadjesvlees
met crème van bloemkool, geroosterde
bloemkool en jus waarin zilverui

Saté ajam naar recept van Jordi's oma
uit Nederlands-Indië

Nagerecht

IJscoupe van de chef met op tafel
saucières gevuld met slagroom,
chocoladesaus en karamel