

2026 april

Nijmegen Noviomagum · Lente

Wraps

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	300	g
zout	0.5	tl
bakpoeder	1	tl
olijfolie	35	ml
lauwwarm water	165	ml

Doe alle ingrediënten in een kom en kneed met een mixer in een paar minuten tot een mooie bal. Verdeel het deeg in 8 +4 of 16 +8 stukken, maak er mooie balletjes en leg ze op een bebloemd oppervlak. Druk ze met de hand wat platter en dek ze af met een schone theedoek. De extra balletjes zijn voor de wraps voor de soep. Laat minimaal 15 minuten rusten (en maximaal 60) voordat je verdergaat. Pak steeds een bolletje deeg. Bestuif je werkblad goed met bloem en rol het deeg zeer dun uit. De tortilla's zijn ongeveer 20 centimeter in doorsnede. Verhit een pan op hoog vuur (er is geen olie nodig). Bak de tortilla's ongeveer 1 minuut, draai dan om en haal na zo'n 20 seconden uit de pan. Het kan per pan iets verschillen, de kenmerkende bruine plekjes zijn een goede indicatie om te zien of je tortilla gaar is.

Guacamole

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
uien	100	g
rode pepers (serrano)	1	
limoensap	50	ml
avocado's	4	
koriander	15	g

Snipper de ui heel fijn, maak de pepers schoon, verwijder de pitjes en snij brunoise, doe in een kom met het citroensap en een snuf zout en laat staan. Schil de avocado en verwijder de pit, meng met het sap van hierboven en meng alles goed door. Pureer het geheel. Hak de koriander fijn en meng door de guacamole. Breng eventueel op smaak met zout en peper of limoensap.

Chili sesam salsa

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
druivenpitolie	200	ml
knoflook tenen	2	
pepers (guajilio)	1	
pepers (arbol)	1	
sesamzaad	25	g
zout en limoensap		

Verhit de olie in een pan, knoflook halveer en doe in de hete olie. Zorg dat de olie niet gaat dampen (roer hem anders door met een houten lepel). Maak pepers schoon en verwijder pitjes, doe bij de olie (5 min). Haal later er alles uit (als de pepers een bruine kleur krijgen). Doe de knoflook en de pepers in een vijzel stamp alles fijn tot een pasta, voeg zout toe. je moet voor een resultaat minimaal 5 minuten vijzelen. Rooster de sesamzaadjes en doe in een vijzel. Roer door de saus. Breng op smaak met limoensap.

Tostada

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wraps	8	
popkorn	50	g

Bestrijk de tostada met Guacamole, verdeel de sesamolie erover. Maak van de salsa een dikke saus door de staafmixer te gebruiken. Knip de koriander fijn druppel nog wat limoensap over de spullen. optioneel: voeg een klein beetje popcorn met mexicaanse kruiden toe. pof de popcorn in een pan met dikke bodem en doe er gelijk een mexicaanse kruidenmix overheen gemaakt van 1 el gerookte paprika, 1 el komijnpoeder, ½ el chilipoeder, ½ el knoflookpoeder, ½ el uienpoeder, ½ tl oregano, ½ tl korianderpoeder, ¼ tl cayenne peper en ½ tl zout

Soep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ui gesnipperd	2	
mais uit blik	900	g
zonnebloemolie	3	el
habanero	100	g
teen knoflook	4	
groentebouillon	1	L
melk	200	ml

Fruit in een hoge pan de mais en de ui en knoflook aan in de zonnebloemolie. Voeg de habanero ongesneden toe en laat even meefruiten. Laat het een 15 minuten stoven op laag vuur met de deksel op de pan. Haal dan de pepers eruit. Blus af met 800 ml van de groentebouillon en laat 20 minuten zachtjes koken. Voeg de melk toe en pureer de soep met de staafmixer. Als deze te dik is, voeg dan de rest van de bouillon toe. Breng op smaak.

Tortilla chips

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wraps	4	
olijfolie	3	el
paprika poeder	15	g
zout		

Vraag aan de mensen die het voorgerecht koken om extra wraps te maken; een halve per persoon. Verwarm de oven voor op 190 graden. Snijd de wraps in driehoekjes. Smeer de tortilla's in met olijfolie en bestrooi met paprikapoeder en zout. Verdeel ze over een bakplaat, bekleed met bakpapier. Bak de tortilla chips in ongeveer 6 - 8 minuten goudbruin en krokant.

Opmaak

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwarte bonen uit blik	100	g
mais uit blik	100	g
doperwten	100	g
rode paprika in blokjes	100	g
chili-olie		
limoenen	4	
bosje koriander	1	

Verdeel de soep over kommen of borden. Plaats in het midden een garneerring. Doe daar de mais, doperwten, bonen (vooraf afspoelen) en rode paprika in blokjes gesneden in. Haal daarna de ring weg. Druppel wat limoensap over de soep. Druppel wat chili-olie naar smaak in de soep (let op, snel pittig). Garneer met een limoenpartje of schijfje en koriander. Doe de tortilla chips in een klein bakje en zet dat naast de soep. Tip: vraag vooraf of mensen koriander lusten want dat is zeker niet altijd zo).

Focaccia

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	500	g
zout	10	g
suiker	15	g
gedroogde gist	10	g
lauw water	300	ml
olijfolie extra vierge	50	ml
grof zeezout		

Kneed het deeg volledig met de hand of gebruik de keukenmachine met deeghaken. Doe de bloem, zout, suiker en gist in een grote kom en meng door elkaar. Giet het water erbij, meng met je handen door elkaar en begin te kneden. Zodra het deeg van plakkerig naar compact begint te transformeren haal je het deeg uit de kom en leg je het op de werkbank (eerst even bestuiven met bloem). Kneed het deeg 10 minuten goed met je handen. Smeer de bol lichtjes in met olie en leg terug in de kom. Dek deze af en laat 30 minuten rijzen op een warme plaats bijv. op de warmhoudkast of oven. Pak je deeg en kneed dit nog een minuutje door. Rol daarna uit tot een rechthoek of cirkel van circa 2cm dik. Leg deze op bakpapier en duw met de bolle kant van je duim allemaal kuiltjes in het deeg. Verdeel daarna olijfolie en grof zeezout erover. Dek de focaccia af met een theedoek en laat nog 30 minuten rijzen. Verwarm de oven op 220 graden. Leg de focaccia op de voorverwarmde bakplaat en bak 15-20 minuten in de voorverwarmde oven totdat de bovenkant mooi goudbruin is. Laat daarna iets afkoelen en proef je eerste stuk als het nog lauw is. Snijd dunne plakjes brood en bestrijk evt. met wat olijfolie en zout. NB voor 16 pers maak 2 broden

Amarillo saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
amarillo pepers	3	
olijfolie	3	el
limoensap	2	el
citroensap	2	el
zout	0.5	el
gember	0.5	el
knoflook	0.5	el

Verwijder de zaadjes uit de gedroogde peper en hak de peper fijn. Voeg de olijfolie, limoensap, citroensap, zout, geraspte gember en geperste knoflook samen. Laat even staan zodat de peper wat zacht kan worden. Blender alles met de staafmixer. Maak er een fijne pasta van. De pastasaus moet net niet lopen.

Tonijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tonijn (yellowtail)	600	g

Leg de tonijn ruim een uur in de vriezer zodat die stevig genoeg is om te snijden. Snijd de vis in mooie dunne grote plakken van 5 mm. (let op de draad van het vlees, dwars daarop snijden). Snijd het afsnijsel brunoise.

Afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
maiskorrels blikje	100	g
koriander	15	g

Maak de maiskorrels goed droog. Rooster de maiskorrels vlak voor uitgifte in een bijna droge koekenpan. Drapeer de plakjes tonijn op een koel bord, leg de brunoise eronder of maak er een andere decoratie van. Smit of lepel er dotjes saus op. Garneer met de maiskorrels, koriander, en wat brood.

Asado

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
varkenspoulet of procureur in stukken van 5 cm	1.2	kg
reuzel	3	el
olijfolie		

Zout het vlees licht en schroei dicht in hete reuzel (voeg een scheut olijfolie toe!) ~10 minuten totdat het vlees mooi bruin kleurt.

Pepermarinade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
guajillo pepers	6	
ancho pepers	3	
tenen knoflook	4	
ui	2	
gemalen komijn	1	el
oregano	3	el
zeezout	1	el
laurierblaadjes	2	
kippenbouillon	250	ml
wittewijn azijn	2	el

Week de gedroogde pepers in een flink volume kokendheet water (zie opmerking onder aan recept; gebruik een plastic kom in magnetron!). Neem na ca 20 minuten weken de pepers uit het water en laat afkoelen; gooi het weekwater weg. Snijd de pepers overlans open en spoel onder koud stromend water de pitjes en zaadlijsten weg. Snijd de schone pepers fijn. Snijd de uien en knoflook vrij grof en bak die glazig in olijfolie. Houd de helft van de gesneden ui apart (voeg die later toe aan het sudderende vlees). In een plastic kom: voeg bij de gefruite ui en knoflook de kippenbouillon, de oregano, laurierblad, gemalen komijn, wat zeezout en de azijn. Voeg nu de fijngesneden pepers toe en breng het geheel in de magnetron aan de kook (ca 5 minuten op 900 W). Homogeniseer het geheel met een staafmixer en voeg toe aan het vlees (en de rauwe gesneden ui). Laat het vlees met de marinade zo lang mogelijk op laag vuur sudderen (lieftst meer dan 2 uur). Proef op zout en voeg desgewenst nog wat azijn toe.

Papa à la huancaína

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rozenval aardappel	8	
eieren hardgekookt	3	
zwarte olijven	16	

Was de aardappels en kook ze net gaar (met schil). Laat afkoelen en snij er ½ cm plakjes van. Snijd de hardgekookte eieren in dunne plakjes (eiersnijder). Snijd de olijven in plakjes.

Huancaina saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amarillo pepers (rode pepers)	2	
sjalot	1	
knoflooktenen	1	
komijnpoeder	0.5	tl
feta kaas	240	g
olijfolie	60	ml
slagroom	100	ml

Week de pepers in kokendheet water (volume naar wens; zie onder). Homogeniseer met een staafmixer: de gesneden geschoonde pepers met de knoflook, sjalot, komijn glad. Bak dit aan in hete olijfolie; voeg na 5 minuten een kop warm water, de rest van de olijfolie, de slagroom en de feta (of roomkaas) toe en laat de kaas in de saus goed smelten. Pureer met een staafmixer tot mooi glas en passeer door een fijne zeef. Verwarm de saus en voeg indien nodig water of room toe voor de gewenste dikte. Voeg de aardappelschijfjes voorzichtig toe aan de warme saus en laat afkoelen tot lauwwarm.

Afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kropsla (botersla)	1	

Leg blaadjes sla op het bord. Je kunt rondjes uitsteken voor een mooi arrangement. Meng de aardappelschijfjes voorzichtig door de lauwwarme saus. Drapeer schijfjes met saus op de sla. Leg er de plakjes ei op en daarop plakjes olijf. Naar wens wat krulpeterselie ter garnering. Schep ernaast op een klein slablad een portie warm vlees.

Cake

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	50	g
melk	100	ml
gist	8	gr.
vanille suiker	4	el
bloem	225	g
eieren	2	

Breng de boter op kamertemperatuur. Verwarm de melk iets en doe deze in de mengkom. Voeg de droge gist erbij en laat de machine rustig draaien. Voeg de zachte boter in delen toe. Dan de vanillesuiker. Voeg 1/3 van de bloem toe. Voeg het eerste ei toe. Voeg weer 1/3 van de bloem toe en het tweede ei. Daarna de rest van de bloem en eieren. Voeg wat zout toe. Doe het beslag in de vormen. (halve siliconen bollen bv.) Verwarm de oven tot 50 gr. Zet de oven uit en schuif de baba's erin om een half uur te rijzen. Haal de vormen uit de oven en verwarm de oven tot 200 graden. Bak de baba's in 15/20 minuten bruin en gaar.

Siroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kristalsuiker	500	g
water	500	ml
kaneelstokje	2	
steranijs	4	
citroen	2	el
vanillesiroop	2	el

Kook het water met de suiker en haal de pan van het vuur. Rasp de citroen en pers deze uit. Voeg de citroenrasp, citroensap, kaneelstok, steranijs en vanille toe en laat deze 30 minuten intrekken. Giet de siroop door een zeef en laat verder afkoelen. Leg de baba's in de siroop en laat deze zo lang mogelijk intrekken.

Rum gelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
abrikozenjam	100	g
bruine rum	50	ml

Doe de jam en de rum in een maatbeker en maal deze glad met een staafmixer. Reserveer.

Specerijen roomijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	3	dl
melk	1.5	dl
kristalsuiker	190	g
kaneelstokjes	2	
steranijs	4	
vanillesiroop	2	el
sinaasappel	1	
citroen	1	
eidooier	100	g

Breng de slagroom met suiker en melk aan de kook. Rasp de citroen en de sinaasappel. Voeg kaneel, steranijs, vanille en citrus rasp toe en laat minimaal 20 minuten trekken. Giet het mengsel door een zeef. Verwarm het ijsmengsel en voeg de eidooiers toe. Verwarm tot 80°C blijf roeren tot de dooiers beginnen te binden. Doe de lepel test. Laat het mengsel afkoelen en draai er ijs van

Appelcompote

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
appel (zuur)	1	
moesappel	1	
kaneel	2	g
vanillesiroop	1	el
citroen	1	

Schil de appels. Snijd de zure appel in brunoise (5mmx5mm). Bewaar de blokjes in het citroensap (tegen bruin worden). Snijd de moesappel in stukken verwijder klokhuis. Doe de moesappel met een beetje water, kaneel en vanille in een pan en kook deze gaar. Wrijf de moes door een zeef. Meng de kleine blokjes zure appel door de massa en het citroensap naar smaak.

Kletskep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
poedersuiker	50	g
melk	20	g
boter	20	g
speculaaskruiden	2	g
bloem	12	g

Smelt de boter. Meng de poedersuiker, melk, boter en speculaaskruiden in een kom. Voeg de bloem toe en laat een uur rusten. Verwarm de oven voor op 175°C. Schep het beslag in een spuitzak. Verdeel over 2 bakplaten 2x8 hoopjes op een siliconenmatje met voldoende ruimte (10 cm) er tussen. Bak ze in ongeveer 9 minuten gaar. Laat ze afkoelen op de werkbank.

Afwerking

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kaneelpoeder		
atsina cress		

Smeer de baba's in met de rum gelei. Kwast met het restje rum gelei een dikke streep op het bord. Doe de appelcompote in een ronde steker. Leg de baba erop. Garneer met Atsina Cress. Daarnaast een quenelle van ijs en een kletskep. Strooi een beetje kaneel over het bord.

KOFFIE Mokka

Mokka