

# 2004 mei

Nijmegen Noviomagum · Lente

---

**VOORGERECHT** Tartaar van gemarineerde tonijn en zalm in Japanse sojasaus

---

## Tartaar van gemarineerde tonijn en zalm in Japanse sojasaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tonijn	140	gram
zalm	160	gram
komkommer	0,4	stuk
shii-take	80	gram
pomodori	1	stuk
sojasaus	0,4	dl
hoi-sinsaus	0,12	dl
japanse azijn	0,28	dl
tay-soy	20	gram
sesamolie		
mayonaise	1,5	el
crème fraîche	1,5	el
dille	0,5	eetlepel
sherry of witte wijn		
veldsla	40	blaadjes
groene aspergetips	12	stuks

Vorbereiding: Snijd de shii-take in stukjes. Snijd de tonijn en de zalm in kleine blokjes van circa 0,5 x 0,5 cm. Schil de komkommer, snijd deze overlangs doormidden; verwijder de zaadlijst en snijd er kleine blokjes van. Plisseer de tomaat en snijd deze ook in kleine blokjes. Hak de dille fijn. Hak de tay-soy fijn. Was de veldsla en verwijder een groot deel van de steel. Kook de asperges gaar. Bereidingswijze: Meng alle ingrediënten door elkaar zodat een homogene massa ontstaat. Meng de stukjes tonijn en zalm met de dressing. Laat de massa cirka een uur marinieren in de koeling; laat het daarna uitlekken in een zeef. Meng de stukjes komkommer en tomaat door de massa en laat dit nog even intrekken. Meng de mayonaise met de crème fraîche, voeg hierna voorzichtig de wijn of sherry toe. Zorg ervoor dat het een mooie dikvloeibare saus wordt. Serveren: Zet een steker van Ø 8 cm in het midden van een koud bord. Vul de ring met de vismassa. Vul een sausflesje met de saus en druppel een beetje van de saus om het taartje heen. Leg de drie aspergetips op het bord en vul de ruimte op met de blaadjes veldsla. Nappeer nog wat saus over het geheel.

**SOEP** Krachtige lichtgebonden kreeftensoep met als bijlage een soepstengel met kaas en een beetje roerei

## Krachtige lichtgebonden kreeftensoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
soepkreeft	1	stuk
mirepoix (wortel, bleekselderij, ui, peperkorrels, laurier, peterselie)	120	gram
water	1,6	liter
visbouillonpoeder	16	gram
cognac	14	cc
tomatenpuree	1	eetlepel
knoflook	1,6	teentje
olie	1	eetlepel
kreeftenbouillonpoeder		
rouxkorrels		
tabasco		
worcestershiresaus		
aromazout		

Vorbereiding: Snijd de groente in stukjes (mirepoix). Kook de kreeft circa 15 minuten in water met de visbouillonpoeder en 1/3 van de mirepoix. Haal de kreeft uit het water en bewaar het vocht voor de soep. Spoel de kreeft koud. Snijd de kreeft open en haal het kreeftenvlees eruit. Bewaar dit voor later. Hak de karkassen klein. Verwarm van olie in een pan en zet hierin de karkassen, de rest van de mirepoix en de knoflook aan. Voeg de tomatenpuree toe (ontzuring); laat dit even meebakken en blus het geheel af met de cognac. Stamp met een grote pollepel de karkassen verder fijn. Voeg de kreeftenbouillon toe en laat het geheel 20 minuten trekken. Bereidingswijze: Zeef de kreeftenbouillon door een puntzeef. Druk alles goed uit zodat alle smaakstoffen in de bouillon blijven. Breng hem op smaak met zout en peper, kreeftenbouillonpoeder, tabasco, Worcestershiresaus en eventueel een beetje aromazout. Bind de soep licht met wat rouxkorrels. Serveren: Maak de soep heel heet en klop hem vlak voor het serveren met een staafmixer schuimig. Leg op elk bord wat kreeftenvlees en giet hierover de hete soep. Garneer met een lepel geslagen room.

## Soepstengel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
korstdeeg (10 x 10 cm)	2	plakken
pesto	9	gram
mon chou	0,5	bakje
zout en peper		

Leg twee plakjes korstdeeg op elkaar en rol dit uit tot een plak van 15 x 20 cm. Klop de Mon Chou los, meng er wat pesto door en breng het geheel op smaak met zout en peper. Snijd uit de plakken korstdeeg repen van 2 x 20 cm. Smeer er Mon Chou over en bak ze in een voorverwarmde oven van 180°C in circa 15 minuten bruin.

## Roerei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	2	stuks
boter		
slagroom		
zout en peper		

Klop de slagroom half stijf en zet deze in de koeling voor later. Kluts de eieren met een garde en voeg een klein beetje room en wat zout en peper toe. Bak er vlak voor het serveren roereieren van. Garneer met peterselie.

## Aspergekroketjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	40	gram
roomboter	30	gram
sjalotjes	10	gram
asperges	200	gram
slagroom	0,2	dl
eierdooiers	0,4	stuks
water	1,4	dl
witte wijn		
foelie		
zout en peper		
ham	25	gram
garnalen	25	gram
worcestershiresaus	0,4	theelepel
bladselderij		
aromazout		
nootmuskaat		
paneermeel	120	gram
eiwit		
peterselie	0,125	bosje

Vorbereiding: Maak de sjalotjes schoon en hak ze fijn. Smelt de roomboter, bak de sjalotjes glazig, zeef de bloem en voeg dit aan de massa toe. Als de massa gaar is, laten afkoelen (dit is de roux). Schil de asperges en snijd ze in kleine stukjes (bewaar de schillen voor de bouillon). Zet de schillen op met water, witte wijn, foelie, zout en peper; laat dit aan de kook komen. Temper het vuur en laat dit circa een uur trekken; dit is de bouillon! Snijd de ham en de garnalen in kleine stukjes. Hak de bladselderij fijn. Hak de peterselie fijn. Bereidingswijze: Neem de hoeveelheid bouillon die nodig is en kook hierin de stukjes asperges gaar. Houd ze apart voor de vulling. Voeg aan de roux (boter, sjalotjes en bloem eerder gemaakt) beetje voor beetje de hete bouillon toe en laat dit gaar worden. Het geheel moet een dikke saus worden. De salpicon is gaar wanneer bij begint te glimmen. Klop met een garde de eierdooiers door de slagroom en voeg dit aan de massa toe. Niet meer laten koken! Voeg de asperges, ham, garnalen, bladselderij aromazout en nootmuskaat toe en breng op smaak met aromazout en worcestershiresaus. Smeer de massa uit op een plaat en laat het goed afkoelen in de koeling. Maak van de salpicon als hij goed koud en stevig is kleine kroketjes door eerst met een kleine ijsknijper een bal te maken en deze later in een kroketvorm te rollen. Rol de kroket eerst door het eiwit en daarna door de paneermeel. Let op dat alle kanten voorzien zijn van paneermeel. Laat de kroketten goed opstijven in de koeling. Bak ze in een frituurpan op circa 180°C met vier stuks tegelijk. Serveren: Leg op een voorverwarmd bordje wat fijngehakte peterselie en 2 kroketjes.

**HOOFDGERECHT** Kreeft thermidor met Hollandse asperges en nieuwe peterselieaardappeltjes

---

## Kreeft thermidor met asperges en peterselieaardappeltjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kreeften (scanners van 300/400 gram)	2	stuks
water	3,2	liter
uien	100	gram
wortel	120	gram
peterselie	20	gram
tijm	0,5	takje
laurier	1	blaadje
witte wijn	1	dl
peperkorrels	8	stuks
tomaat	4	stuks
shii-take	100	gram
boter	30	gram
bloem	30	gram
melk	4	dl
ui	20	gram
visbouillonpoeder		
nootmuskaat		
zout en peper		
asperges	12	stuks
foelie		
eidooier	0,2	dl
roomboter	50	gram
room culinair	0,2	dl
krieltjes	300	gram
geraspte kaas	30	gram

Vorbereiding: Snijd de groente in kleine stukjes. Doe deze met het benodigde water in een grote pan; breng dit aan de kook en laat dit circa 10 minuten trekken. Voeg de kreeften toe, (met de kop naar beneden), laat ze circa 15 minuten in de courtbouillon. Haal de kreeften uit de bouillon en laat ze afkoelen. Maak het sjalotje schoon en snipper dit fijn. Smelt de boter in een steelpan en zat de sjalot hierin aan. (let op niet laten kleuren). Voeg de bloem toe en maak er een mooie roux van. Laat de massa afkoelen voor later. Snijd de tomaat in plakken. Blancheer de shii-take en snijd deze ook in plakjes. Schil de asperges met een dunschiller. Bewaar de schillen. Snijd de onderkantjes eraf. Maak een bouillon van de schillen met wat zout, witte wijn, foelie en eventueel wat suiker. Kook de aardappels in water met zout beetgaar. Hak de peterselie fijn. Klaar de boter in een steelpan. Bereidingswijze: Snijd de kreeft doormidden. Verwijder de maagzak en de ingewanden. Haal het vlees uit de rug en houd dit apart. Haal de poten eraf, breek deze open, haal het vlees eruit en houd dit ook apart. Snijd het kreeftenvlees, behalve het grote stuk uit de klauw, in plakjes. Verwarm de melk en roer deze met een garde door de koude roux tot een mooie gladde saus ontstaat. Breng de saus op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Houd de saus warm. Kook de

asperges circa 12 minuten in de bouillon tot ze beetbaar zijn. Haal ze voorzichtig uit de bouillon en houd ze warm. Stoof de krieltjes in een beetje vocht (aspergebouillon?) met boter. Doe er wat gehakte peterselie door. Klop de eidooiers samen met de witte wijn au-bain-marie lobbig. Voeg de geklaarde boter toe en breng het geheel op smaak met wat visbouillonpoeder, tijm, nootmuskaat. Voeg de room culinair (eventueel half stijf geslagen) toe. Leg de leeggehaalde halve kreeften op een bakplaat en vul deze met de tomaat en de shii-take. Leg hierop de in plakken gesneden kreeftenvlees en de stukjes uit de scharen. Houd de klauw apart. Verwarm dit enkele minuten in de oven op 150°C. Schep er wat béchamelsaus overheen met daarop wat geraspte kaas. Gratineer dit onder de salamander of in de oven. Serveren: Leg een halve kreeft op een groot bord. Leg de asperges ernaast. Schep wat mousselinesaus over de asperges. Schep de aardappeltjes naast de asperges. Garneer het geheel met wat gehakte peterselie en nootmuskaat. Leg het stukje kreeft uit de klauw boven op de halve kreeft.



## Aardbeien-frambozenparels met yoghurtijs en sabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	20	gram
suiker	20	gram
frambozen	8	gram
gelatine	1	blaadje
slagroom	0,8	dl
citroensap		
poedersuiker	80	gram
bloem	80	gram
roomboter	80	gram
amandelen	20	gram
eiwitten	60	gram
yoghurt	1	dl
suikerstroop	0,4	dl
frambozencoulis	1	cc
eidooier	1	stuk
eieren	1,2	stuks
witte wijn	1,6	dl
munt	4	blaadjes

Vorbereiding: Meng de yoghurt met de room en voeg de suikerstroop toe. Voeg de frambozencoulis bij de massa. Schep dit over in een ijsmachine en laat er in circa 1 uur ijs van draaien. Klop de eiwitten stijf. Voeg, vlak voordat het ijs klaar is de stijf geslagen eiwitten toe. Klop de eiwitten met de helft van de poedersuiker in de keukenmachine schuimig. Voeg de rest van de poedersuiker erbij. Zeef de bloem. Voeg de bloem en daarna de gesmolten boter toe. Hak de amandelen fijn en meng de gehakte amandelen door de massa. Maak met een eetlepel kleine rondjes van het beslag en smeer dit zo dun mogelijk uit op een bakmatje. Bak ze in circa 10 minuten in een oven van 200 °C tot ze lichtbruin zijn. Let wel op! Haal ze direct uit de oven en leg ze op een schone bakplaat. Bak er niet meer dan 6 tegelijk! Pureer de aardbeien. Breng ze op smaak met de helft van de suiker en een beetje citroensap. Snijd de frambozen in stukjes en voeg ze aan de aardbeienpuree toe. Week de gelatine in koud water. Maak een klein beetje puree warm en los hierin de gelatine op. Voeg dit nu bij de rest van de puree. Klop de slagroom met de set van de suiker tot yoghurt dikte. Spatel dit door het aardbeienmengsel tot het een mooie homogene massa is en gelijk van kleur. Zet de massa koel weg. Klop de eidooiers samen met de suiker en de witte wijn au-bain-marie lobbijg. Als de saus dik genoeg is, haal het bekken uit de bain-marie en klop de massa tot deze koud is. Klop de slagroom met wat suiker stijf en doe de massa over in een spuitzak. Serveren: Spuit op een koud bord een heel klein toefje slagruim (de oublie schuift dan niet weg). Leg hierop een oublie. Leg 2 bolletjes yoghurtijs op de oublie. Leg weer een oublie erbovenop en leg hierop 2 bolletjes mousse. Als laatste nog een oublie. Spuit een rozet slagroom bovenop de oublie en garneer met een takje munt. Die de sabayon in een spuitflesje en nappeer de saus rondom de oublies. Spuit hierop een paar druppels frambozencoulis en maak er met een satéprikker druppels van.

## **Mokka**