

# 2015 januari

Nijmegen Noviomagum · Winter

---

## Lauwwarme gekonfijte zalm

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmfilet zonder huid	300	gram
olijfolie	100	ml
peper uit de molen		
dille	4	takjes
suiker	1	eetlepel
zeste van citroen	1	stuks
fleur de sel		

Maak de zalm schoon, controleer op graatjes en vetrandjes. Maak gelijke porties voor het aantal personen dat er is. Bestrooi met peper en zout. Doe de zalm in een kookzak (wel of niet vacuüm). Voeg olijfolie, suiker en een takjes dille toe. Seal de zak dicht. Half uur voor uitgifte: gaar de zalm 20 minuten sous-vide op 70°C. Laat daarna op een warme plek rusten tot gebruik.

## Mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eigeel	30	gram
azijn	0,5	eetlepel
citroensap		
zonnebloemolie	106	ml
worcester		
peper		
zout		
zeste van citroen	0,5	stuks

Alle ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn. Meng het eigeel, de azijn en mosterd. Zet de kom goed vast op een doek of in een schaal. Voeg de olie in een dun straaltje heel geleidelijk toe. Goed blijven kloppen totdat het een mooie mayonaise is; breng op smaak met peper en zout en citroensap. LET OP !!!!! verdeel de mayonaise in 1/3 en 2/3 deel. Voeg bij 1/3 deel citroenrasp. Laat de rest neutraal.

## Kaantjes van aardappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vastkokende aardappel, schoon	60	gram
arachideolie om in te garen		
fleur de sel		

Schil de aardappel en snijd deze in mooie julienne en droog ze. Doe ruim olie in een steelpan, laat heet worden en bak de julienne van aardappel in 2 à 3 porties goudbruin; schep ze op keukenpapier en strooi er meteen fleur de sel op.

## Witlofsalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witlof	1,5	stronk
citroensap		
mayonaise		
peper en zout		
eieren	2	stuks
dille (liefs gedroogd)		

Zet een pan met water op, voeg wat zout en azijn toe en breng aan de kook. Leg de eieren erin en breng opnieuw aan de kook. Kook ze in 12 minuten hard. Giet af en koel meteen terug in ijskoud water. Snijd het kontje van de witlof eraf; haal zover mogelijk de kern eruit; snijd de spitse bovenkant eraf. Was de witlof en snijd ze dwars op de stronk in hele fijne boogjes. Laat de kern weg, voeg meteen wat druppels citroensap toe tegen verkleuring. Pel de eieren en druk ze door een zeef (gebruik een deel voor de salade en een deel voor de spinazie). Meng nu de witlof met de mayonaise naar smaak; voeg dille toe en meng dit erdoor. Zet afgedekt in de koeling voor uitgifte. Zet de rest van het ei afgedekt weg op kamertemperatuur.

## Cappuccino van spinazie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visfond	200	ml
spinazie		
room	50	ml
peper en zout		
lecithine	2,5	gram

Verwarm de visfond en blancheer de schoongemaakte spinazie. Doe die samen met de room in een maatbeker en zet de staafmixer erop en mix het mengsel fijn. Doe het dan door een zeef en verwarm de puree van spinazie in een pan met de lecithine. Bewaar de emulsie tot vlak voor uitgifte. Verwarm de spinaziecappuccino en maak met de staafmixer een mooie cappuccino. Schenk die in glaasjes; garneer met het achtergehouden ei.

## Citrusvinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
limoen	0,5	stuks
citroen	1	stuks
olijfolie		
peper en zout		

Maak een vinaigrette van het sap van de citroen met de olijfolie; klop tot een mooie emulsie. Maak van het limoensap met suiker een stroopje door deze zachtjes op te koken in een steelpannetje en voeg de zeste toe. Maak met dit stroopje de vinaigrette compleet, proef en voeg indien nodig peper en zout toe.

**Venkelsoep met limoen-crème fraiche en parmaham**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	1	teentje
venkelknollen	1,5	stuks
olijfolie		
gevogelte of groenten bouillon	0,75	liter
crème fraiche	45	ml
parmaham	37,5	gram
zout		
vers gemalen peper		
limoen	0,25	stuks

Pel de knoflook en snijd deze fijn. Snijd de venkel in kleine stukjes bewaar het groen van de venkel voor garnering. Snijd de parmaham in dunne reepjes. Rasp de groene schil van de limoen. Meng de crème fraiche met de geraspte limoen schil. Verhit olijfolie in een pan en bak de knoflook aan. Niet bruin laten worden. Voeg de venkelstukjes toe. Blus af met de bouillon en laat aan de kook komen. Laat ± 20 minuten zachtjes garen. Droog ondertussen de reepjes ham in de oven en bewaar ze voor later (oven 250 °C 8 minuten). Pureer de venkelsoep met een staafmixer tot een mooie gladde soep. Breng op smaak met zout en peper. Hak het groen van de venkel fijn. Schep in een diep bord de venkelsoep. Strooi er de gedroogde parmahamreepjes op. Leg een bolletje crème fraiche op de soep. Garneer met het venkelgroen.

## Champignons met chili-knoflook en toast

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote stevige champignons	12	stuks
olijfolie extra vergine	1	dl
knoflook	2	teentjes
rode peper	0,5	stuks
sjalotje	1	stuks
citroensap van verse citroen	1	eetlepel
zeezout		
vers gemalen zwarte peper		
casinobrood	2	sneetjes

Veeg de champignons zo nodig schoon met een borsteltje. Haal voorzichtig het steeltje eruit. Neem de helft van de olie en klop dit met de fijn gehakte knoflook, het fijn gesnipperde sjalotje en het citroensap met de staafmixer tot een mooie homogene dressing. Breng die op smaak met peper en zout. Rooster het brood. Snijd ieder sneetje diagonaal doormidden. Verwarm de grill voor. Bestrijk de champignonhoedjes van boven en onder met de andere helft van de olie. Leg ze op een ovenschaal. Bestrooi met peper en zout. Grilleer ze circa 3 minuten per kant tot ze zacht zijn. Giet er de chili-knoflook-dressing over. Verdeel de champignons over voor verwarmde kleine bordjes. Giet er de overgebleven chili-knoflook-dressing over. Geef er de toast bij.

**HOOFDGERECHT** Kip oet Papehoeve (Hamburger met ketchup, rouleau met bearnaise gegrilde courgette, dragonaardappeltjes en zoetzuur van tomaat)

---

## Bouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
maiskip	1	stuk
water	1	liter
zout		
cayennepeper		
foelie		
ui		

Ontbeen de kip, snijd de borstfilets er mooi vanaf, dicht op het karkas. Leg alle afsnijdsels en kippenpotenvlees zonder peesjes e.d. bij elkaar. Zet koel weg. Maak een bouillon van het karkas: verhit wat olie in een pan; braad de stukken karkas even aan. Voeg het water toe en breng aan de kook, schuim af, voeg de ui, foelie, cayennepeper en zout toe. Laat minstens een uur trekken. Zeef de bouillon.

## Geklaarde boter

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	250	gram

Smelt de boter zachtjes op laag vuur. Laat even van het vuur af rusten, schep de eiwitten eraf. Schenk het vet over in een maatbeker of kom en laat staan. Gooi de melkbestanddelen die over blijven in de pan weg.

## Rouleau van kip

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
alle afsnijdsels, poot en vleugels (zie bouillon)		
ei	1	stuks
dragon	3	takjes
sjalotjes	2	stuks
geklaarde boter		
room	50	ml
peper		
zout		
geconcentreerde gevogeltefond	40	gram
spinazie	1	handvol
beenham	4	plakken

Snipper de sjalotjes heel fijn, fruit ze aan in een deel van de geklaarde boter en laat ze afkoelen. Maak een farce van de kippenvleesresten en het potenvlees samen met 1 eiwit, de room en dragon; voeg de uitjes daarna eraan toe. Doe de farce in een spuitzak. Zet de oven op 150°C, plaats een bak met kokend water in de oven. Wok een handvol spinazie, hak fijn en laat goed uitlekken. Droog met keukenpapier na. Neem folie en leg op de werkbank. Leg de beenham, een beetje overlappend op de folie, spuit de farce erop. (voor 10 pers. 3 rolletjes van elk 3 plakjes beenham). Leg een rolletje spinazie ernaast, druk dit in de farce. Draai m.v.b. de folie de rouleau strak op. (rookworst dikte). Knoop aan een kant dicht, druk overtollige lucht eruit en bind de andere kant ook dicht. Gaar de rouleau in de oven in een bak kokend water gedurende circa 20 minuten tot de rouleau stevig aanvoelt. Haal uit het water, laat wat afkoelen en snijd in mooie plakjes. Voeg dragon toe en maak op smaak met peper en zout.

## Béarnaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	2	stuks
castric (zie onder)	20	ml
geklaarde boter	80	ml
azijn/citroensap		
peper en zout		
witte wijn	350	ml
sjalotje	1	stuk
laurier	1	blaadje
geplette peperkorrels	2	stuks

Maak de castric door alle ingrediënten samen aan de kook te brengen. Laat zeker voor 80% indampen en laat afkoelen. Zorg dat de geklaarde boter vloeibaar maar niet te heet klaar staat. (van de aardappels). Zet een steelpan met water op en neem een metalen bekken. Klop de eidooierlos met een garde in de bekken, voeg de castric toe. Plaats op de steelpan met zacht kokend water. Klop mooi rustig en met een vlotte slag de saus op tot een gladde, hangende massa. Neem van het vuur roer druppelgewijs de geklaarde boter door de saus. Voeg dragon toe en breng op smaak met peper en zout.

## Hamburger van kip met Parmezaanse kaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kipfilet (maiskip bouillon)	2	filets
sjalotjes	2	stuks
eieren	1	stuks
paneermeel		
room	2	el
parmezaanse kaas	20	gram
kleine stukjes courgette (restjes van courgette met paprikafrietjes)	0,15	stuks

Fruit de gesnipperde sjalotjes even zachtjes aan en haal ze van het vuur. Hak de kipfilet fijn met een koksmees, voeg eerst één ei, de kaas, room, courgettestukjes en de sjalotjes toe. Meng, indien nodig het tweede ei erbij. Het mengsel mag niet te nat zijn! Breng op smaak met peper en zout. Zet weg in de koeling om op te stijven. Weeg ongeveer 56-60 gram af, leg in de pan in een bakring. Bak ze in ruim voldoende geklaarde boter op een middelhoog vuur, zachtjes gaar.

## Zoetzuur van tomaat

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomaat	1	stuks
sjalot	1	stuks
azijn	1	eetlepel
olijfolie	3	el
suiker		
peper zout		

Ontvel de tomaat, bewaar het vel voor de ketchup, haal de pitjes eruit. (voeg bij ketchup).  
Maak van de helft concassee. (Brunoise). Voeg de fijngesneden sjalotjes toe en breng goed op smaak met azijn, olie, suiker, peper en zout. Zet afgedekt weg in de koeling.

## Tomatenketchup

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vlees tomaat	1,5	stuk
tomatenpuree	1,5	eetlepel
kippenbouillon	2,5	dl
ui	1	stuk
azijn	5	el
bruine suiker	25	gram
worcestershire saus	0,5	eetlepel
peper		
zout		
boter		

Doe een klontje boter in de pan, ontzuur de tomatenpuree; voeg de bouillon toe. Kook de tomaat plus de ui in de bouillon helemaal gaar. Laat inkoken, mix en doe in een zeef, druk het vruchtvlies door de zeef. Maak op smaak met azijn, suiker, Worcestersaus, zout en peper. Zeef het weer. De dikke substantie is je ketchup, puur natuur.

## Dragon aardappels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels	300	gram
geklaarde boter		
dragon		
peper		
zout		

Schil de aardappels; was ze en maak schijven van 1,5 cm. Steek hier tonnetjes uit met een steker. Kook ze beetgaar in water met zout, giet af en laat uitdampen en afkoelen. Zet ze weg in geklaarde boter met dragon.

## Courgette met paprikafrietjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgette	0,5	stuks
kippenbouillon	2	dl
paprika	0,5	stuks
zout		

Maak julienne van de paprika en gaar ze in de bouillon. Maak op de snijmachine lange plakken van de courgette op stand 6. Doe er zout op en laat 10 minuten staan zodat het vocht er uit komt. Gril de plakken op de zoute kant zodat er breedtestreepjes ontstaan. Draai om, niet te gaar laten worden. Maak met de courgette en de paprika rolletjes en snijd deze in het midden door. Zodat je een tonnetje krijgt met paprikafrietjes.

**DESSERT** Witte chocolade-ijs met crumble van polenta coulis van perzik en micro brunoise van courgette en perzik

---

### Witte chocolade-ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	200	ml
suiker (voor de melk)	50	gram
vanillestokje	1	stuks
eidooiers	2	stuks
suiker (voor de dooiers)	2	el
witte chocolade	150	gram
slagroom	150	ml

Verwarm de melk met de suiker en het open gesneden vanillestokje. Draai het vuur uit als de melk warm is en laat het vanillestokje minimaal 15 min. trekken. Verwijder het stokje uit de melk, schraap het verder leeg. Voeg de merg weer toe aan de melk. Laat afkoelen. Verwarm de eidooiers met de suiker au bain marie schuimig, laat afkoelen. Verwarm au bain marie de melk en twee derde van de witte chocolade, verwarm net zo lang tot de chocolade is opgelost. Koel terug tot handwarm. Meng de koude vanillemelk, de schuimig geklopte eidooiers, de vloeibare chocolade met de slagroom en klop alles goed door en draai er ijs van. Hak ondertussen de rest van de witte chocolade fijn en doe die in het ijs. Haal het ijs als het klaar is uit de ijsmachine. Zet het in een voor gekoelde bak in de diepvriezer tot gebruik.

### Crumble van polenta met perzik

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
polenta	75	gram
bloem	50	gram
koude boter	75	gram
suiker	75	gram
perzik (blik)	1,5	stuks
boter voor in te vetten		

Snijd de perziken in kleine stukjes, leg deze in een ingevette bakvorm. Leg alle droge ingrediënten op een plank. Maak kleine stukjes van de koude boter met een mes, hak dit onder de ingrediënten. Pak daarna vlot, liefst met koude handen, het deeg op. Druk het een beetje aan en verkruimel het tussen twee platte handen. Doe dit tot dat er mooie kruimels zijn ontstaan maar werk vlot!! Strooi deze kruimels over de perzikstukjes, zet de bakvorm in de oven. Verwarm de oven voor op 175°C. Bak in 30 minuten tot een mooie crumble, haal uit de oven en laat ze afkoelen.

## Coulis van perzik

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
perzik (blik)	0,75	stuks
suiker	1,5	eetlepel
citroen (het sap)	0,5	stuks
vocht van de perzik (blik)		

Pureer met de staafmixer de perzik met het citroensap fijn en kook de puree met de suiker op. Meng 3 eetlepels suiker en 3 eetlepels perzikvocht en kook die op. Breng de perzikencoulis op smaak met dit mengsel. Vul in een spuitflesje en laat het afkoelen.

## Brunoise van courgette en perzik

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
perzik (blik)	1	stuks
courgette	75	gram

Snijd de perzik in mooie microbrunoise. Snijd de courgette plakken zonder zaadlijst in microbrunoise. Meng beide; zet weg in de koeling voor opmaak.

**KOFFIE** Mokka

---

**Mokka**