

2016 januari

Nijmegen Noviomagum · Winter

Salade van eendenborst met rijstmarinade

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------|-------------|---------|
| eendenborst | 2 | stuks |
| merin rijstwijn | 0.8 | dl |
| sake | 0.8 | dl |
| kikkoman | 0.8 | dl |
| spaanse peper | 0.5 | stuk |
| taugé | 200 | gram |
| rode paprika | 0.5 | stuk |
| frisé sla | | pluk |
| bosui | 50 | gram |

Marinade: Meng in een kom de sake, merin, Kikkoman en dun gesneden spaanse peper.
Eendenborst: Ontvlies, indien nodig, de eendenborst en snijd een beetje vet eraf. Snijd de vetzijde in. Braad de eendenborst aan op de vetzijde in een droge koekenpan. Draai als het vet bijna weg is gebakken, de filets om en laat ze nog een paar minuten zachtjes bakken. Leg daarna het vlees in de marinade en laat 1 uur marinieren. Garnituur: Snijd de paprika in fijne julienne. Was de bosuitje en snijd in kleine reepjes. Bak in een wok eerst de paprika; daarna de bosui. Voeg op het laatst de taugé toe en bak die even mee. Was de sla en maak daar kleine boeketjes van voor het aantal aanwezige personen. Haal de eendenborsten uit de marinade. Snijd de eendenborsten in dunne plakjes. Serveren: Doe in het midden van het bord het voorbereide garnituur. Leg daarop een boeketje van de sla en 3 plakjes eendenborst. Doe de marinade over de salade.

Zalmfilet met komkommer in sushirijst

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------------------------|-------------|-----------|
| zalm filet | 200 | gram |
| olijfolie | 2 | el |
| limoen, sap van | 0.5 | stuk |
| komkommer | 0.25 | stuk |
| limoen | 0.5 | stuk |
| suiker | | snufje |
| zeezout | | snufje |
| wasabi | 1 | mespuntje |
| sushirijst (ronde korrel) | 125 | gram |
| rijstazijn | 1.5 | el |
| kokosolie | 1 | tl |
| yuzusap | 1 | el |
| japanse mayonaise | 2 | el |
| daikonkers | 1 | bakje |
| matcha (japanse groene thee) | 2 | el |
| radijsjes | 2 | stuk |
| beef jerky (gekruid gedroogd vlees) | 1 | el |

Zalm: Snijd de zalm overdwars in plakken, dek ze af en zet ze in de koeling. Sushirijst: Schil de komkommer snijd hem overlans in vieren en verwijder de zaadlijsten. Snijd hem in blokjes van 8x8 mm. Doe ze in een kom voeg de rasp en sap van de limoen, wat suiker, zeezout en de wasabi toe en plaats ongeveer 1 uur in de koeling. Doe de rijst in een zeef en spoel ze af met lauw stromend water tot het water helder blijft. Doe de rijst, azijn, suiker, kokosolie, het yuzusap en 1.5 dl water in een pan. Breng dit aan de kook. Dek af met 2 vellen keukenpapier en leg het deksel erop. Laat de rijst 20 minuten sudderen op laag vuur op een sudderplaatje, tot alle vloeistof opgenomen is. Japanse mayonaise: Roer het yuzusap door de mayonaise. Doe het mengsel in een knijpflesje. Knip de daikonkers af en zet tot gebruik in ijswater weg. Limoenolie: Meng het limoensap met de olijfolie tot een homogene olie. Bereidingswijze Sushirijst: Haal de komkommer uit de marinade de dep iets droog. Bevochtig je handen en draai balletjes van de rijst. Druk een blokje komkommer in het midden van elk balletje en zet ze apart. Radijsjes: Snijd de radijsjes in zeer dunne plakken en snijd deze in zeer dunne reepjes. Leg tot gebruik op ijswater weg. Serveren: Wentel de rijstballetjes door de matcha en steek ze aan een spies. Zorg dat de spies een stukje boven het balletje uitsteekt. Steek een plakje zalm boven op het rijstballetje aan de spies, zodat twee derde van het plakje naar beneden hangt. Lak de zalm af met limoenolie. Garneer met de Japanse mayonaise, reepjes radijs en uit elkaar getrokken beef jerky en de daikonkers. Het gerechtje kan eventueel als hapje op een amuselepel worden geserveerd.

Soep van knolselderij met walnoten-appel-ravioli

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------------|-------------|---------|
| knolselderij (kleine) | 1 | stuk |
| runderbouillon | 300 | ml |
| melk | 200 | ml |
| room | 100 | ml |
| zout | | |
| peper | | |
| suiker | | |
| bloem | 200 | gram |
| meel van harde tarwe | 50 | gram |
| eieren | 3 | stuk |
| olijfolie | 2 | thl |
| walnoten | 50 | gram |
| boter | 30 | gram |
| mascarpone | 150 | gram |
| appel brunoise gesneden | 2 | el |
| gebruinde boter | 125 | ml |
| parmezaanse kaas geraspt | | |
| walnoten halve | 8 | stuks |

Deeg: Meng alle ingrediënten tot een samenhangend en elastisch deeg. Wikkel het deeg in plasticfolie en laat het een uur rusten in de koeling. Rol het deeg op een met bloem bestoven aanrechtblad dun uit (1 tot 2 mm). Snijd het deeg in plakken van 10 tot 12 cm breed. Leg op een plak hoopjes van 1 theelepel vulling met een afstand van 4 tot 5 cm ertussen. Vanaf de onderrand van het deeg ook een afstand van 5 cm aanhouden. Met een kwastje het deeg rondom de vulling met water bestrijken. Ook de onderrand met water bestrijken. Klap de deeglap van boven naar beneden dubbel en druk rondom de vulling goed aan. Met een ravioli-uitsteker ravioli uitsteken. Vulling: Hak de walnoten fijn en bak ze kort aan in wat boter. Laat ze op kamertemperatuur komen. Roer de mascarpone door de walnoten en breng op smaak met peper, zout en suiker. Meng de appelbrunoise erdoor. Plaats het mengsel in de koeling. Knolselderijsoep: Snijd de knolselderij in kleine stukjes. Doe ze in een pan met water. Zorg dat ze onder water staan. Kook de knolselderij gaar en giet ze af, maar bewaar het kook vocht. Pureer de knolselderij met wat kookvocht tot een gladde puree. Meet 700 ml kookvocht af en meng daardoor de bouillon en de room en melk. Laat de soep aan de kook komen en breng die op smaak met zout, peper en eventueel wat groentebouillonpoeder. Ravioli: Kook de ravioli in ruim water met zout 2 tot 3 minuten. Laat ze uitlekken. Schep om en om in een pan met de gebruinde boter. Bestrooi ze met de geraspte Parmezaan. Serveren: Klop de soep schuimig op met de blender. Leg in een soepbord de ravioli; schenk de soep eromheen. Garneer met een halve walnoot.

Taco van parmezaanse kaas en kipreepjes

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------|-------------|---------|
| parmezaanse kaas | 200 | gram |
| kippenborst | 200 | gram |
| wortel | 80 | gram |
| prei | 80 | gram |
| bleekselderij | 1.5 | stuk |
| tijm | 2 | takjes |
| peper | | |
| zout | | |
| courgette | 100 | gram |
| ui | 100 | gram |
| vleesjus | 100 | ml |

Taco met parmezaanse kaas: Rasp de kaas en verdeel de kaas in porties van 25 gram. Bedek een hete koekenpan met bakpapier; plaats hierop een grote bakring. Schep daarin een portie van de parmezaanse kaas. Bak de kaas goudbruin. Maak van de nog warme kaas een Mexicaanse taco door die om een dikke steel te vouwen. Bewaar de taco's op een droge plaats. Kipreepjes: Maak van de groenten een bouillon op smaak gebracht met kippenbouillonpasta. Gaar daarin de kippenborst. Laat de kip afkoelen. Bewaar de kip tot het moment van gebruik in een gesloten bak in de koeling. Snijd of scheur de kip voor het serveren in reepjes. Julienne gesneden groente: Pel de ui, schil de wortel en verwijder de uiteinden van de courgette. Snijd de groenten in fijne julienne. Fruit de uireepjes met het deksel op de pan tot ze glazig zijn. Voeg de rest van de groenten toe en bak ze gaar. Laat de groenten uitlekken. Vleesjus: Maak de vleesjus warm. Serveren: Schenk de warme vleesjus bij de kipreepjes. Vul de taco van parmezaanse kaas met de groenten en de kip apart van elkaar. Leg de taco op een klein bordje.

Pulpo met zoete aardappel en zhoug

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------|-------------|---------|
| zoete aardappel | 2 | stuks |
| ui gesnipperd | 0.25 | stuk |
| knoflook | 0.5 | teentje |
| suiker | 0.25 | tl |
| verse koriander gehakt | 0.5 | bosje |
| koriander zaad geroosterd | 0.5 | tl |
| paprikapoeder | 0.5 | tl |
| jalapenopepers | 1 | stuk |
| peterselie | 0.5 | el |
| olijfolie | | |
| citroensap | | |
| peper | | |
| zout | | |
| pulpo uitgelekt | 150 | gram |

Zoete aardappels: Schil de aardappels; snijd ze in blokken van 3 cm lang, 3cm breed en 2 cm hoog. Kook ze beetgaar. Zhoug: Doe alle ingrediënten in de keukenmachine en pureer tot een fijne massa. Breng op de gewenste smaak met olijfolie, citroensap en wat zout en peper. Mix het goed door elkaar. Pulpo: Kook de pulpo 2 minuten; giet af en kook nogmaals 2 minuten en giet af. Kook de pulpo vervolgens 40 minuten. Rol de pulpo door de zhoug en bak de pulpo 2 tot 4 minuten in een grillpan. Gebruik het restant van de zhoug als garnering. Serveren: Zet een dobbelsteentje zoete aardappel op een bordje. En steek met een cocktailprikker de pulpo daarop vast.

Tonglasagna

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------|-------------|---------|
| tongfilets (grote) | 4 | stuks |
| groene pesto | 2 | el |
| olijfolie | | |
| verse spinazie | 500 | gram |
| zout | | |
| peper | | |

Groenten: Was de spinazie en verwijder de dikke stelen. Bak de spinazie in een koekenpan of wok met wat olijfolie. Doe de spinazie in een zeef en laat ze uitlekken. Vis: Bestrijk iedere tongfilet met een dun laagje groene pesto. Snijd de tongfilets doormidden, zodat je gelijkmatige stukken krijgt. Bereidingswijze: Verwarm de oven voorop 100°C. Groenten: Breng de spinazie op smaak met zout en peper. Vis: Plaats de stukken tongfilet in een langwerpige ovenschaal met een klein beetje ruimte ertussen. Leg eerst voor ieder persoon een stuk tongfilet in de schaal. Leg hierop een laagje spinazie; dek dit nu af met de rest van de stukken tongfilet. Leg hierop weer spinazie; strooi als laatste wat geraspte kaas erover. Doe de schaal in de oven gedurende 10 minuten. Serveren: Leg de tongfiletlasagna op een klein bordje.

Patatas bravas

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------------|-------------|---------|
| middelgrote aardappels | 500 | gr. |
| olijfolie | | |
| zout | | |
| uien | 65 | gram |
| knoflook | 1 | tenen |
| tomaten (middel groot) | 3 | stuks |
| tomaten puree | 1 | el |
| witte wijn | 1.5 | dl |
| water | 2 | el |
| peterselie | 2 | el |
| chilipeper | 1 | tl |
| laurierblaadje | 1 | stuk |
| suiker | | |
| peper | | |

Patatas: Schil de aardappelen en snijd ze in stukken van 2 tot 3 cm. Vet een ovenschaal in en schik de aardappelen er in een laag in. Verwarm de oven voorop 180°C. Strijk over de aardappels wat olijfolie. Bestrooi de aardappels met zout en bak ze ongeveer 25 minuten op 180° tot ze mooi goudbruin en knapperig zijn. Tomatensaus: Maak de uien schoon en snipper ze fijn. Maak de knoflook schoon en hak die fijn. Snijd de tomaten in stukken. Verhit de olie in een braadpan en fruit de ui en de knoflook tot de ui glazig is. Voeg de tomaten toe en laat dit nog een paar minuten bakken onder voortdurend roeren. Roer dan de tomatenpuree, wijn, water, peterselie, chilipeper, laurier, suiker, zout en peper erdoor. Laat het mengsel 30 minuten sudderen. Pureer het mengsel met een staafmixer. De saus mag niet te dik zijn en moet eventueel met water verdund worden. Serveren: Verdeel de aardappelen over verschillende schaaltes. Schenk er de tomatensaus over.

Baklava

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------------|-------------|-----------|
| walnoten | 25 | gram |
| blanke amandelen | 25 | gram |
| peccannoten | 12.5 | gram |
| gedopte pistache noten | 12.5 | gram |
| gemalen kaneel | 1 | mespuntje |
| suiker | 30 | gram |
| gemalen palmsuiker | 15 | gram |
| zeezout | | snufje |
| zachte boter | 75 | gram |
| arganolie | 1 | el |
| kataifideeg | 90 | gram |
| honing | 30 | gram |
| vlierbloesemsiroop | 5 | ml |
| water | 1 | dl |
| citroen | 0.25 | stuk |
| boter om in te vetten | | beetje |
| cranberrysap | 1 | dl |
| cranberry's gedroogde | 2 | el |
| cranberry's verse | 2 | el |
| kersenpuree | 50 | ml |
| vanillestokje | 0.5 | stuk |
| basic textur | 1 | el |
| pistachenoten | | |
| zuringblaadjes (in reepjes) | 2 | stuks |

Baklava: Bekleed een ovenvaste vorm of bakplaat met bakpapier en vet het in met boter. Hak alle noten en amandelen grof en rooster ze licht in de koekenpan. Laat ze afkoelen. Doe ze in een schaal en meng de kaneel, een derde van de suiker en palmsuiker en wat zeezout erdoor, zet het mengsel apart. Verhit de boter en arganolie lichtjes in een kleine pan. Haal de slierten van het kataifideeg enigszins uit elkaar en verdeel het deeg in 3 gelijke porties. Leg een derde van het deeg plat in de vorm in een rechthoek van 14 x 24 cm. Bestrijk het deeg met het boter-oliemengsel. Verdeel hierover de helft van het notenmengsel. Leg hier weer een derde van het deeg op, druk lichtjes aan en bestrijk het deeg met het boter-oliemengsel. Verdeel het resterende notenmengsel erover. Leg het resterende deeg erop, druk lichtjes aan en bestrijk het met het resterende boter-oliemengsel. Zet de vorm 30 minuten in de koelkast.

Cranberry's: Karamelliseer de suiker lichtjes in een steelpan. Blus af met cranberrysap en voeg de resterende ingrediënten toe. Kook het geheel in tot het stroperig is. Breng het op smaak met citroensap en bind het lichtjes met Basic textur. Pureer het mengsel met een staafmixer tot het zeer fijn en romig is. Laat afkoelen en bind het indien nodig met Basic textur.

Pistachenoten: Rooster de pistachenoten lichtjes in een koekenpan en snijd ze overlangs in dunne reepjes. **Bereidingswijze:** Baklava: Verwarm de oven op 175°C. Verdeel het deeg in de

vorm met een scherp mes in stukjes van 7 x 3 cm. Bak de baklava 20-25 minuten in de oven, tot hij goudgeel is. Haal uit de oven en laat even afkoelen. Karamelliseer intussen de resterende suiker lichtjes in een steelpan. Voeg de honing, vlierbloesemsiroop en het water toe. Kook het mengsel 10-15 minuten in tot het stroperig is en breng op smaak met citroensap. Verdeel de siroop over de nog warme baklava en zet de baklava op een koele plek. Serveren: Snijd de stukjes baklava van elkaar. Garneer met de cranberrycrème en de geroosterde pistachenoten en zuring.

Kaneelijs met bosvruchtencoulis

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------|-------------|----------|
| slagroom | 2.5 | dl |
| melk | 2.5 | d |
| suiker | 90 | gram |
| kaneelstokje | 3 | stuks |
| kaneel | 1.5 | tl |
| vanillestokje | 1 | stuk |
| eierdooiers | 120 | gram |
| bosvruchtencoulis | 250 | gram |
| frambozenlikeur | | scheutje |
| vanillesuiker | 2 | gram |

Kaneelijs: Snijd het vanillestokje open. Laat de slagroom, melk, de helft van de suiker, kaneelstokjes, kaneel en het vanillestokje zachtjes trekken. Zeef de massa. Klop de eidooiers met de rest van de suiker schuimig en voeg dit beetje bij beetje bij het roommengsel. Laat dit zachtjes au-bain-marie binden tot een temperatuur van 80°C is bereikt. Laat afkoelen en draai er ijs van. Saus: Doe de bosvruchtencoulis in een pannetje en verwarm die met de vanillesuiker en een flinke scheut frambozenlikeur. Pureer de coulis met een staafmixer in de pan; zeef de saus. Laat afkoelen. Bereidingswijze: Kaneelijs: Schep het ijs, wanneer het klaar is, in de voorgekoelde bak en zet het in de vriezer tot gebruik. Serveren: Leg een bolletje vanille-ijs in een glaasje. Schep er de bosvruchtencoulis bovenop.

KOFFIE Mokka

Mokka