

# 2016 maart

Nijmegen Noviomagum · Lente

---

**AMUSE** Roerei met ragout van gerookte paling en asperges met het schuim van groene mosterd

---

## Roerei met ragout van gerookte paling en asperges met het schuim van groene mosterd

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	8	eieren
room	8	el
gerookte paling filet	100	gram
asperges groene	4	stuks
room boter	50	gram
bloem	60	gram
asperges vocht	3	dl
bieslook	1	el
zeezout		
mayonaise	1	el
groene mosterd	1	thl
slagroom	1	dl
brood croutons		

Ragout van gerookte paling: Snijd de gerookte paling in kleine blokjes. Schil de asperges en snijd de onderkant eraf. Kook ze beetgaar en bewaar het vocht. Hak de bieslook fijn. Asperges in kleine blokjes snijden. Smelt de boter en voeg de bloem toe. Laat het mengsel op laag vuur garen, voeg het achter gehouden aspergesvocht toe. En breng de ragout al roerend aan de kook en voeg eventueel meer vocht toe. Laat het even doorkoken. Voeg nu de paling, aspergestukjes en bieslook toe. Breng dit op smaak met peper en zeezout. Roerei: Tik de eieren los met de egg-opener. En klop ze los, voeg de room toe en breng op smaak met peper en zout. Bak van het eimengsel een smeug roerei. Vul de eierschalen hier voor 1/3 mee. Vul daarna de eierschalen voor 1/3 met de ragout. Spuit als laatste het mosterdschuim op de ragout. Schuim van groene mosterd: Meng de mayonaise, slagroom en mosterd. Proef en voeg eventueel wat mosterd toe. En doe deze in een kidde, voeg 2 patronen toe en zet de kidde koud weg. Serveren: Zet de gevulde eierschalen op kleine bordjes op een beetje roerei. Leg over het eitje een stukje bieslook en eventueel wat ragout op het bordje. Serveer er wat broodcroutons bij.

## Soep van witte uien en Parmezaanse kaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte uien	2.25	kg
tijm	2	grote takjes
boter	25	gram
kippenbouillon	1.5	liter
kookroom	3	dl
parmezaanse kaas	75	gram
sap van citroen	1	stuk
kervel		
bieslook		

Vorbereiding: Schil de uien en snijd ze in zo dun mogelijke plakken. Gebruik de mandoline of de snijmachine. (stand 6) Hoe dunner de plakken hoe eerder de uien gaar zijn, waardoor de soep een verse smaak krijgt. Bereidingswijze: Kook de slagroom tot de helft in (in een aparte pan). Breng de kippenbouillon aan de kook (in een aparte pan). Zweet de uien samen met de tijm 20 tot 30 minuten aan in een pan met dikke bodem. Ze moeten transparant en zacht zijn. Ze mogen niet te snel gebakken worden, omdat de zoete smaak zich dan niet goed ontwikkelt! Ook niet te lang bakken anders smaken ze gestoofd. Proef daarom steeds na 5 minuten. Voeg de kokende bouillon toe aan de uien. Laat weer aan de kook komen. Voeg de slagroom toe. Laat de soep weer aan de kook komen. Pureer de soep in een blender of met de staafmixer. Voeg tijdens het pureren de fijn geraspte kaas geleidelijk toe. Proef tussendoor, want Parmezaanse kaas kan nogal zout zijn. Zeef de soep. Verhit de soep voorzichtig (al roerende) opnieuw. Breng op smaak met citroensap. Serveren: Schep de soep in voorverwarmde soep borden. En garneer met takjes kervel en fijn gesneden bieslook.

**Coquille met Iberico chorizo, zeewierkoekjes en piccalilly**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
coquille	16	stuk
basisdressing	4	el
iberico chorizo	48	plakjes
loempiavellen	1	stuk
knoflookolie		
nori mengsel		
bloemkool roosjes	100	gram
wortel	40	gram
kokkommer	40	gram
augurken kleine	40	gram
zilveruitjes in 4 partjes	10	stuks
mango	0.5	stuk
appel	0.5	stuk
suiker	45	gram
azijn	75	ml
maïzena	6	gram
olijfolie	1	thl
kerrie	1	thl
gemberpoeder	1	thl
mosterdpoeder	1	thl
frissé sla alleen harten		

Vorbereiding: Piccalilly: Snijd alle groenten in kleine blokjes ook de augurken en zilveruitje in vieren. Snijd de komkommer, mango en de appel in kleien blokjes en houd ze apart.

Zeewierkoekjes: Snijd de loempia vellen in vierkantjes van 4 bij 4 cm. Verwarm de oven op 160°C. Coquille en chorizo: Spoel de coquille af onder de koude kraan en dep ze droog. Snijd ieder coquille in 3 plakjes. Marineer de plakjes een half uur in een basisdressing. Snijd de chorizo in dunne plakjes (Snijmachine stand 10).

Bereidingswijze: Piccalilly: Doe alle ingrediënten inclusief azijn, olijfolie en de specerijen, behalve de maïzena, komkommer en het fruit aan, in een pan. Breng het geheel langzaam aan de kook. Voeg na 2 minuten de met een beetje water aan gemaakte maïzena toe. Breng de piccalilly weer aan de kook en laat de maïzena goed gaar worden. Laat de piccalilly afkoelen. Voeg de komkommer en het fruit toe.

Breng de piccalilly op smaak met zout en peper. Zeewierkoekjes: Smeer de vierkantjes van de loempiavellen in met knoflookolie. Bestrooi de vierkantjes in met het norimengsel. Bak ze gedurende 5 minuten goudbruin in de oven. Coquille: Haal de coquille uit de marinade.

Serveren: Leg op een koud bord om en om de plakjes coquille en chorizo in een rondje. Leg in het midden van het rondje de piccalilly. Leg daarop een klein plukje frissé sla en daar bovenop het zeewierkoekje.

**HOOFDGERECHT** Kalfslende uit de Correze met maïs, spitskool en oesterzwammen

---

## Kalfslende uit de Correze

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	50	gram
kalfslende	800	gram
peper		
zout		
bruine kalfsfond	400	ml
sjalotjes	2	stuks
klontje boter		
champignons	6	stuks
tijm	2	takjes
salie	24	takjes
laurier	2	blaadjes
cognac	100	ml
peper en zout		
gelatine	6	blaadjes
maïs blik	300	gram
parmezaanse kaas	50	gram
eiwitten	4	stuks
bloem	50	gram
maïsmeel polenta	120	gram
spitskool	1	stuk
bosuitjes	8	stuks
oesterzwammen	240	gram
maïskorrels	100	gram

Vorbereiding: Maïsballetjes en maïscrème: Houd voor 8 personen 100 gram maïskorrels apart en mix de rest van de maïs in de keukenmachine samen met het sap uit het blik tot een gladde puree. Week de gelatineblaadjes in koud water. Knijp ze uit als ze zacht zijn. Neem 100 ml (bij 4 personen) van de puree, warm het op, voeg er de Parmezaanse kaas aan toe en los er de geweekte gelatine in op. Meng die door de rest van de maïspuree. Mix het mengsel opnieuw tot een gladde massa. Stort het mengsel in een diep bord of kom en laat het afkoelen. Spitskool: Houd voor 8 personen 6 grote bladeren apart. Verwijder daarvan de dikke nerven. Snijd de rest van de kool fijn. Bereidingswijze: Vlees: Verwarm de oven voor op 180°C. Verhit wat boter in de pan en braad daarin de lende aan. Kruid met peper en zout. Laat het braadvocht in de pan. Saus: Neem het vlees uit de pan. Giet er het vet uit, smelt er een klontje boter in en laat daarin het fijngesneden sjalotje en de gesneden champignons 2 minuten stoven. Blus met de cognac en bevochtig met de fond. Doe het takje tijm, salie en de laurierblaadjes erbij. Laat 20 minuten zachtjes sudderen. Giet door een zeef of pureer en werk af met de boter, peper en zout. Spitskool: Blancheer de bladeren 4 minuten in gezouten water en laat ze afkoelen in ijswater. Stoof de fijngesneden kool in boter. Breng op smaak met peper en zout (eventueel wat groentebouillon). Spitskoolrolletjes: Leg 3 bladeren licht overlappend langs elkaar op huishoudfolie. Leg daarop een schep gestoofde kool. Rol de bladeren op als een worst. Herhaal de procedure voor meerdere worsten. Vries de rollen even in de vriezer

aan. Maïsballletjes: Verwarm de frituurolie op 160°C. Neem de helft van de maïspuree en rol er een klein bolletje van (kleine ijslepel). Klop het eiwit los en kruid met peper en zout. Doe bloem en maïsmeel (polenta) in een apart kommetje. Rol de bolletjes eerst door de bloem, dan door het eiwit en dan door de maïsmeel. Frituur de bolletjes ±5 minuten (moeten licht blijven). Maïscrème: Verwarm de rest van de maïspuree voor de crème. Haal die door een zeef en roer tot een mooie zalf. Doe de crème in een spuitflesje en houd warm in een warmwaterbad. Vlees: Leg het vlees in de oven en laat het in ongeveer 12 minuten mooi rosé bakken. Laat het vlees rusten op een warme plaats. Spitskoolrolletjes: Snijd de bevroren spitskoolrolletjes in plakjes en verwarm ze in de oven. Serveren: Bak de bosuitjes en de oesterzwammen in wat boter. Voeg er op het eind de resterende maïskorrels aan toe. Snijd het vlees in plakken. Maak een spiegel van saus op een verwarmd bord en leg het vlees erop. Garneer met oesterzwammengarnituur, een plak spitskool, een dot maïscrème en daartussen de maïsballletjes.

## **Bananen en pindacrumble met gegrilde ananas met room ijs van palmsuiker**

<b>Ingrediënt</b>	<b>Hoeveelheid</b>	<b>Eenheid</b>
palmijs		
bananen	4	stuks
bruine basterdsuiker		
ananas	1	stuk
gemalen kaneel	2	el
gemalen steranijs	2	el
bruine basterd suiker	100	gram
boter	100	gram
malibu	300	ml
pinda's	150	gram
bloem	100	gram
rietsuiker	150	gram
boter in blokjes	150	gram
ananassiroop		

Vorbereiding: De Crumble: Verwarm de oven voor op 160°C. Kneus de pinda's en meng ze met de bloem en de suiker. Meng met de vingertoppen voorzichtig de boter door het mengsel. Het moet een kruimelig mengsel worden. Verdeel het over een bakblik en bak ze ongeveer 15 minuten. Laat het afkoelen en verkruimel het voorzichtig. Bananen: Verwarm de oven voor op 160°C. Schil de bananen en snijd ze doormidden. Snijd de helften mooi bij, zodat je even grote cilinders krijgt. Bestrooi de stukken banaan rondom met de suiker. Zet ze in een koekenpan die ook in oven kan en laat ze op niet te hoog vuur karameliseren. Mag beslist niet verbranden. Verdeel de crumble over de bananen en plaats de pan 10 minuten in de voorverwarmde oven (160°C). Ananas: Snijd de ananas in kubussen van 3 cm. Bestrooi die met kaneel en steranijs. Zet ze in een koekenpan en laat ze aan alle kanten karamelliseren. Voeg dan de suiker, de boter en de Malibu toe en laat verder pruttelen totdat de vloeistof stroperig is. Serveren: Schik de bananenrumble en de ananas op de borden. Leg op ieder bord een quenelle van het ijs. Druppel de ananassiroop eromheen.

## Palmsuikerroomijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
palmsuiker	125	gram
melk	250	ml
slagroom	250	ml
geraspte kokos	80	gram
eierdooiers	5	stuks

Vorbereiding: Palmsuikerijs: Rooster de gemalen kokos in een droge pan lichtbruin. Doe de palmsuiker in een pan en laat de suiker karameliseren. Voeg de melk en de slagroom toe. Voeg ook de kokos toe en roer het mengsel totdat alle suiker is opgelost. Zeef het mengsel in een schone pan. Voeg de eidooiers toe aan het mengsel. Laat het melkmengsel au bain marie al roerend binden. De temperatuur mag niet hoger worden dan 84°C. Laat het mengsel snel afkoelen in een bak met ijswater. Draai er ijs van.

**KOFFIE** Mokka

---

**Mokka**