

# 2017 december

Nijmegen Noviomagum · Winter

---

**VOORGERECHT** Bonbon van geitenkaas met tomatenjam

---

## Bonbon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
licht pittige geitenkaas (bettine blanc)	70	gr.
slagroom	125	ml
blaadjes gelatine	2	
honing	0.5	tl

Week de gelatine in ruim koud water. Klop in de tussentijd de slagroom half stijf. Smelt de geitenkaas samen met de honing au bain-marie. Door roeren en controleren of alles vloeibaar is. Knijp de gelatine uit en roer er door. Schep de room erdoor als het mengsel lobbig begint te worden. Doe of spuit de massa in een vorm met half ronde bollen of in een ijsblokjes vorm van siliconen. Zet in de vriezer en laat hard worden.

## Tomatenmarmelade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine trostomaten	500	g
suiker naar smaak		
gemberwortel	8	cm
stukje citroenschil	1	

Tomaten ontvellen. (gaatje prikken en in kokend water) Tomaten in 2 a 4 stukken snijden. Gember schillen en in plakken snijden. Tomaten met gember en olijfolie aanzetten in een brede pan, wat suiker toevoegen en laten inkoken tot jam dikte. Gember en citroenschil verwijderen. Eventueel pureren met een staafmixer. Laat afkoelen.

## Afwerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bakje honnycress	1	

Stort de bevroren bolletjes ca 15 min voor uitserveren. Versier ze (2 pp) met een klein beetje tomatenjam en cress

## Bloemkoolcouscous

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
azijn	250	ml
suiker	110	gr.
sjalot	1	
takje tijm	1	
blaadje laurier	1	
bloemkool	1/4	

Snij de sjalot in ringen. Breng de azijn met 50 ml water (= voor 8 ), de suiker, sjalot, tijm, laurier en wat zout en peper aan de kook. Draai het vuur uit en laat de marinade 30 min trekken. Vermaal de bloemkool in de magimix tot couscous en doe het in een diep bakje. Breng de marinade opnieuw aan de kook, schenk het vocht door een zeef op de bloemkoolcouscous en zet het zoet-zuur afgedekt minstens 1 uur in de koelkast.

## Rösti

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote aardappel	2	
kardemompoeder	1	
roomboter	1	

Schil de aardappels, plaats de fijne schijf in de magimix en rasp de aardappels tot stro-aardappeltjes (heel fijne reepjes). Maak de aardappel aan met een beetje zout, peper en kardemom en doe de aardappels in een kaasdoek, knijp het vocht er goed uit. Verhit wat boter in een koekenpan met antiaanbaklaag en vorm hierin 1 ronde aardappelkoek, de rösti. Bak de plak aan beide kanten in minimaal 15 min bruin en krokant. Proef of de rösti gaar is. Steek er dan zo nodig met een ronde steker 8/16 mooie rondjes van 4,5 cm uit.

## Ceviche

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	16	
limoen	1	
milde olijfolie (ocal)	100	ml
gladde mosterd	2	tl
paar druppels citroen edik		

Meng de ingrediënten behalve de coquille tot een dressing. Strooi wat zout en peper op een platte schaal en druppel er cevichedressing over. Snij de coquilles horizontaal in minimaal 4/5 flinterdunne plakjes en leg ze op de dressing. Druppel de rest van de dressing met wat zout en peper over de bovenkant van de plakjes. Laat afgedekt in koelkast marineren (hoeft niet lang, kan vlak voor het opdienen).

## Afwerking en presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
crème fraîche	60	ml
kaviaar (of vergelijkbaar)	60	gr.
slamelange		
bieslook, kervel, shiso purper cress		

Leg per bord de gemarineerde plakjes coquille dakpansgewijs in een rondje (max 15 cm). Verdeel hierover 1 el goed uitgelekte bloemkoolcouscous. Leg er een rösti op en garneer met een mooie schep crème fraîche met kaviaar en een randje van sla, kruiden en cress

**SOEP** Wildbouillon met peterseleroom

---

## Wildbouillon clarifiëren

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wildbouillon	1.2	L
port	30	ml
eetl glace de gibier	4	
eiwit gepasteuriseerd	50	gr.
tartaar	200	gr.
prei (wit deel)	100	gr.

Doe de wildbouillon in een pan. Snijd de prei fijn en was die. Klop het eiwit. Meng de tartaar met de prei en de eiwitten. Voeg dit mengsel bij de bouillon. Laat het geheel op de laagste stand tegen de kook aan komen (mag niet echt borrelen). Roer alleen in het begin voorzichtig om te voorkomen dat de clarifique aan de bodem gaat vast zitten. Daarna niet meer roeren! Zodra de bouillon bijna gaat koken de naar boven gekomen clarifique met een schuimspaan eraf scheppen. Zeef de bouillon door een vochtige doek, de wildbouillon moet nu helder zijn.

## Peterseleroom

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	125	ml
takjes peterselie	10	

Hak de peterselie fijn. Klop de room stijf en de zeer fijn gehakte peterselie er door.

## Afwerking en presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
peterselie en bieslook		

Verwarm de bouillon tot zeer heet, maar laat hem net niet koken en breng op smaak met peper en zout. Was de kruiden en hak fijn. Doe ze in een keukendoek en droog ze goed. Schenk de bouillon in champagneflutes en schep de peterseleroom erop, garneer met de kruiden.

## Zwaardvis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwaardvis	640	g
knoflookolie	2	

Verdeel de vis in stukken van ca 80 gram. Marineer de stukken zwaardvis in de knoflookolie.

## Antiboise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tenen knoflook	30	g
sjalot	300	g
tomatenconcassée	120	ml
olijfolie extra virgen	25	ml
balsamicoazijn	25	ml
dragonazijn	25	ml
pittige kippenbouillon	100	ml
tomatensap	50	ml
chilipoeder	250	g
takjes basilicum	4	

Snipper de sjalot en de knoflook. Zweet ze aan in olijfolie. Blus met de beide azijnen, kippenbouillon en tomatensap. Voeg chilipoeder toe (mag flink wat zijn want de smaak wordt zachter na het toevoegen van de concasse). Laat het vocht inkoken tot ongeveer de helft. Maak intussen de tomatenconcassée door de tomaten (eventueel) te ontvellen. Ontdoe de tomaten van zaad en snijd ze brunoise. Voeg de tomatenconcassée de laatste 5 minuten toe en vlak voor het opdienen de basilicum

## Zeekraal

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeekraal	250	g
notenolie		

Was de zeekraal en blancheer 3 minuten. Laat uitlekken en breng op smaak met een paar druppels notenolie.

## Afwerking en presentatie

Bestrooi de vis voor het bakken met peper en zout. Gril in een hete grillpan gedurende ongeveer 4 minuutjes. Haal de bladeren van de basilicum (niet wassen) van de stelen en snijd in dunne reepjes. Vermeng a la minute met de saus. Verdeel de zeekraal over de borden, lepel de antiboise er omheen en leg de vis op de zeekraal.

## Hertenrack

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hertenrack (10-11 ribjes per rack)	1	
boter	1	
afsnijdsel van rack		

Verwijder vliezen en vet en bewaar dit. Snijd ook de laatste dunne/lelijke rib af, als je te weinig afsnijdsel hebt voor de saus. Smeer het vlees in met peper en zout en bak het rondom aan in hete boter. Leg op een ovenplaat. Het rack wordt later verder gegaard.

## Peterseliesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mirepoix: bleekselderijstengel	1	
ui	1	
wortel	1	
jeneverbes	1	
peperkorrels	10	
takje tijm	1	
takje rozemarijn	1	
wildfond	500	ml
bosje peterselie	1	
koude boterblokjes	50	g
sjalot	6	
dijonmosterd		

Bak de afsnijdsels aan. Voeg hier de mirepoix en de kruiden aan toe. Bak goed hard aan. Blus met de wildfond. Laat verder inkoken. Stoof de sjalotten in de boter. Voeg het wildfond-kruiden mengsel en mosterd toe en laat inkoken tot een dikke saus. Peterselie fijn snijden. Voeg de peterselie toe en laat dit nog 2 minuten meekoken. Zeef de saus. Breng op smaak met peper, zout. Monteer de saus eventueel met de klontjes koude roomboter door deze er een voor een doorheen te kloppen. De saus mag nu niet meer koken!!

## Puree met brie en knolselderij

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	500	g
aardappel	500	g
koksroom	100	ml
melk	300	ml
boter	100	g
brie (zonder korst)	150	g

Schil de aardappels, doe ze in een ruime pan en doe er zoveel water op dat ze goed onderstaan. Voeg zout toe en kook gaar. Doe hetzelfde met de knolselderij, maar dan in room en melk koken. Als de aardappels gaar zijn deze afgieten en door een pureeknijper drukken of fijn stampen met een stamper. Hetzelfde met de knolselderij, vang echter dit kookvocht op. Maak de puree smeug met het kookvocht, brie en de boter.

## Tomaat garnering

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine tros cherrytomaatjes	24	
sla blaadjes		

Laat de tomaatjes aan de stok zitten. Grill de tomaatjes even onder de salamander een minuut of 5. Deze worden als garnering gebruikt ca. 3 tomaatjes aan stok pp. Sorteert wat mooie sla uit voor garnering.

## Grove spinazie uit de wok

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grove spinazie	800	g
teentje knoflook	1	
sjalot, gesnipperd	1/2	
boter of olie		

Was de spinazie, verwijder de grove nerven. Fruit eerst de knoflook en de sjalotten licht aan. Wok de spinazie à la minute in wat boter. Breng op smaak met peper en zout.

## Afwerking en presentatie

Gaar het ribstuk als eerste verder in een voorverwarmde oven van 180 graden gedurende ongeveer 15 min (kerntemperatuur 49 graden). Laat dit stuk vlees 10 min rusten op een warme plaats. Verwarm de puree en de saus. Snijd koteletjes van het ribstuk en dresseer alle gerechtjes op voorverwarmde grote borden. Serveer direct uit.

### Butter Lemon Cookies (16p)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zachte boter	150	g
fijne suiker of basterd	90	g
ei	1	
bloem	200	g
zeste van citroen	2	
bakpoeder	1/4	tl
zout	3	
eetl rietsuiker	60	g

Indien te weinig tijd ivm dubbel koken koop ze bij AH. Meng de boter en suiker met de mixer in een kom totdat ze romig is. Klop het ei er door. Voeg de bloem, zeste van citroen, bakpoeder en zout toe en mix tot een deegbal. Dek af en zet ca 1 uur koel om op te stijven. Verhit de oven op 180 graden. Maak een rol van het deeg en snij er plakken van een ½ cm van en leg op bakplaat of verdeel het als een platte koek over de bakplaat. Bestrooi ze met rietsuiker. Bak af in 10-12 min.

### Meringues (16p)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	100	g
fijne suiker	100	g
evt kleurstof		

Indien te weinig tijd ivm dubbel koken koop ze. Klop op halve kracht met de mixer de 2 eiwitten stijf in een vetvrije kom. Wanneer er kleine golfjes ontstaan kun je de mixer op de hoogste stand zetten. Voeg nu beetje voor beetje de suiker toe en klopt dit totdat het mooie glanzende en stevige pieken heeft. Wanneer je het mengsel tussen je duim en wijsvinger wrijft en nog korreltjes suiker voelt, klop dan nog even een minuut verder door. De suiker is dan nog niet goed opgenomen. Het moet zijdezacht aanvoelen. Spatel evt kleurstof erdoor. Vul een spuitzak met dit mengsel en spuit er rozetten van op een met bakpapier bekleedde bakplaat. Plaats de oven max100 gr en laat een uur drogen. Wanneer je ze makkelijk van het bakpapier af kan halen en ze hol klinken, zijn ze perfect!

## Chocoladesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
chocolade callets puur	150	g
slagroom	90	ml
suiker	1	tl
vanille essence	1	tl
klontje boter		

Doe de slagroom en de suiker en vanille essence in een steelpannetje. Maak goed heet maar niet laten koken en zorg dat de suiker is opgelost. Doe de chocolade in de pan en roer. Laat de chocolade op zacht vuur langzaam smelten terwijl je roert. Als de chocolade helemaal gesmolten en een gladde massa is, haal je de pan van het vuur en meng er boter doorheen voor de glans. Laat afkoelen. NB. Saus evt dikker maker door meer chocolade of dunner maken met melk

## Afwerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rood fruit gemengd	200	g
slagroom	200	ml

Vlak voordat je gaat serveren klop je de slagroom lobbijg. Zet 8/16 mooie glazen neer en het rommeltje kan beginnen. Begin met een verkruimelde butter lemon cookie op de bodem. Leg hier wat rode vruchten op en een lepeltje slagroom. Verkruimel de meringue grof en strooi die over de slagroom. Daarop komen weer een paar vruchtjes en een lepeltje slagroom. Eindig met een royale scheut van de chocoladesaus. Serveer direct.