

2018 april

Nijmegen Noviomagum · Lente

VOORGERECHT Kalfstartaar met piccalilly

Piccalilly

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bospeen	50	g
komkommer	50	g
rettich	50	g
bloemkoolroosjes	50	g
asperges (groen)	50	g
doperwten	50	g
ui	1	
knoflooktenen	1	
kerriepoeder	1	el
kurkuma	1	el
bloem	2	el
kippenbouillon	100	ml
mosterd	1	tl
azijn	1	el

Maak alle groenten schoon en verwijder de zaadlijsten uit de komkommer. Weeg alles schoongemaakt af. Snij de bospeen, de komkommer, rettich en asperges mooi brunoise. Bloemkoolroosjes fijn snijden. Blancheer iedere groente apart, 1-2 minuten, tot ze beetgaar zijn en laat afkoelen. Snij de ui brunoise en hak de knoflook fijn. Fruit ui en knoflook in wat olie, bestrooi met kerriepoeder, kurkuma en bloem. Roer de bouillon erdoor, breng aan de kook tot gebonden saus en laat afkoelen. Breng op smaak met mosterd en azijn. Meng de groente erdoor.

Kalfstartaar

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfshaas	320	g
eierdooiers	2	
mosterd	2	tl
boerenham	125	g
peterselie, fijngehakt	10	g

Snij de kalfshaas zeer fijn. Meng het vlees met de eidooiers, de mosterd en peper en zout naar smaak. Snij de boerenham in dikke reepjes. Doe de tartaar in een steker van 5 cm en vul die volledig af. Dresseer hieromheen de piccalilly en garneer de piccalilly af met de ham reepjes. Bestrooi royaal met peterselie.

Crème van couscous

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsfond	150	ml
prei	100	g
rode peper	10	gr.
knolselderij	100	g
wortel	100	g
ui	80	g
teen knoflook	1	
tomaat	100	g
takje tijm	1	
laurierblad	1	
couscous	80	g
zout		
peper		

Snijd de groenten klein. Voeg alles BEHALVE de couscous bij elkaar en laat dit 10 minuten stoven. Voeg de couscous toe en vul aan met water tot alles onder staat. Laat dit 20 minuten stoven. Haal de laurier en eventuele het takje tijm er uit. Pureer het met de staafmixer. Zeef het met de fijne zeef. Breng op smaak met peper en zout. Verwarm de crème voor het opdienen.

Witte saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
griekse yoghurt	100	ml

Klop de yoghurt tot een mooie gladde saus.

Beslag wafels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	150	g
bakpoeder	20	g
zout	1	snufje
eieren	1	st
boter	50	g
melk	1/4	L
witte basterd suiker	40	gr.

Laat de boter smelten in de warmhoudkast. Meng de suiker met het de bloem, het bakpoeder en het zout in een beslagkom. Roer 1 voor 1 de eieren er door. mix de gesmolten boter ook door het beslag. Voeg de melk toe en meng het nogmaals goed door. Laat het beslag minstens een half uur afgedekt rusten.

Wafels bakken

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sardinefilets	8	st

Controleer de filets op graatjes. Snij 2 / 4 filets in kleine reepjes. Pureer de rest van de filet en meng de sardine-pasta door het beslag. Verwarm het wafelijzer op de stand tussen midden en hoog. Leg een sauslepel beslag in het midden van iedere helft in de hete wafelpan. Leg er een paar kleine reepjes sardine op. Bak de wafels in ca. 5 minuten goudbruin. Houdt de wafels warm op een bord in de warmhoudkast. Leg de wafel op een gekleurd bord. Leg een eetlepel crème van Couscous op het bord en veeg dit uit met de lepel. Giet in de veeg de witte saus.

Basis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
makreel (schoon gewicht)	320	g
olijfolie	13	g

Fileer de makrelen en verwijder de graatjes. Weeg per persoon een stuk van 40 gram af. Peper en zout. Bak ze om en om gaar in wat olijfolie. Laat even rusten.

Oosterse dressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oosterse dressing	20	ml
verse koriander	3	g
sushi azijn	20	ml
knoflook	2	g
gembersiroop	75	ml
rode peper	25	g
zout	3	
french dressing (op basis azijn, sjalot, mosterd, olijfolie)	6	g

Voeg alle ingrediënten in de blender tezamen en blender dit helemaal glad, voeg de French dressing toe totdat je een mooie licht lopende saus hebt.

Limoenblad mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
limoenblad mayo	25	g
limoenblad	3	
eierdooier	6	g
mosterd	20	ml
natuurazijn	250	ml
olijfolie	75	ml

Snijdt de limoenblaadjes fijn en blender de limoenblaadjes met de olijfolie in 2 minuten glad en zeef dit. Maak nu een mayonaise* op basis van deze limoenolie.

Kokosschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kokossap	75	ml
mineraalwater	50	ml
garnalenbouillon	100	ml
stengels citroengras	1	
blaadjes gelatine	2,5	

Verwarm het kokossap, water met het citroengras en laat het afgedekt een half uur staan. Plaats de garnalenbouillon op 0 gr in de koeling. Zeef het kokossap en los hierin de gelatine op. Sla mbv een mengmachine schuimig op en spatel heel voorzichtig de garnalenbouillon erdoor. Stort dit op een blaadje en laat het opstijven.

Garnering

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zuurdesembrood	25	g
pinda's ongezoeten	50	g
limoen	1	

Snijd mooie zeste's (schilletjes) van de limoen, blancheer een aantal keren kort en leg in een kommetje suikerwater. Hak de pinda's fijn. Rol een plak zuurdesembrood uit totdat een dunne plak ontstaat, snijd in de juiste vorm en bak kort af in een oven op 180graden. Leg de makreel in zijn geheel voorzichtig op het bord. Smit een aantal kleine 'dopjes" mayonaise naast de filets. Drapeer over de dopjes een limoenschilletje. Doe voorzichtig de dressing over het gerechtje. Steek m.b.v. een ringetje kleine schuimpjes uit het kokosschuim en verdeel 3 schuimpjes naast ieder filet. Bestrooi met fijngehakte pinda's. Plaats een zuurdesem-cracker naast het gerechtje.

Eendenjus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
karkassen en halzen van eend	2	
ui	2	
szechuan peper (gekneusd)	4	g
oloroso sherry	150	ml
pedro ximénez sherry	150	ml
jus de veau	300	ml
fond volaille	300	ml
olijfolie	4	

Rooster de klein gehakte karkassen en halsen in een scheutje olijfolie tot bruin. Giet het vet af. Snijd de ui, voeg deze toe en laat even meebakken. Afblussen met de twee sherry's. Voeg de Szechuanpeper, de jus de veau (geconcentreerde verdunnen circa 1 lepel per 100ml water) en de fond volaille toe. Laat de jus gedurende 2 uurtjes langzaam trekken. Passeren, zo nodig op smaak maken en monteren met de olijfolie.

Olijfolie-fondant aardappelen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen groot (vastkokend)	4	
olijfolie	400	ml
kippenbouillon	150	ml
takje rozemarijn	2	
takje tijm	2	
knoflookteen	2	
sjalot	2	

Snijd vier schijven van 2 cm dik uit de aardappelen. Steek rondjes uit met een steker van Ø 2cm. Snijd de scherpe randjes schuin af. Snipper de sjalot. Zet de aardappelrondjes onder de olijfolie, voeg de bouillon, de rozemarijn, de tijm, de door midden gesneden knoflook en de sjalot toe. Konfijt de aardappelrondjes op een zacht vuur gedurende 30 minuten. Voeg bouillon toe wanneer deze verdampt is, zodat de temperatuur van de olie laag blijft.

Meloes uitjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
meloes ui	24	st
kippenbouillon	500	ml
sushi azijn	2	el
honing	2	el
takje tijm	1	
knoflookpuree	1	tl

Maak de uitjes schoon, laat de wortel intact, bedruip met de sushi azijn. Giet de kippenbouillon erbij totdat de uitjes half onder staan. Voeg de overige ingrediënten toe en stoof gaar tot het vocht verdampt is. Voeg eventueel zout en peper toe, houd de uitjes warm.

Artisjokpuree

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
artisjokken bodems (blik)	1	
olijfolie	1	
kippenfond	1	
knoflookpuree	1	
granny smith	1	
fleur de sel	1	
crème fraîche	1	

Snijd het hart (bodem) in delen, bak deze in de olijfolie. Blus af met kippenbouillon. Snij de appel in blokjes en voeg met de knoflookpuree toe. Garen, totdat al het vocht is verdampt, pureer m.b.v. een Magimix, zeef door een haarzeef. Op smaak brengen met fleur de sel en crème fraîche. Houd de puree warm.

Eendfilets

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendfilet (schoon) 80gram/p.p.	3	
el gehakte hazelnoot	3	el
oloroso sherry	300	ml
pedro ximénez sherry	150	ml
knoflookpuree	1	
szechuanpeper	1	
peterselie	1	
fleur de sel	1	
tahoon cress	1	
affilla cress	1	

Maak de eendfilets schoon, verwijder de harde vliezen. Bak de filets op de vetzijde in een droge anti-aanbak pan op lage temperatuur goudbruin. Neem hiervoor de tijd, hoe langzamer het gaat, hoe meer vet uit de huid smelt, hoe lekkerder het eind resultaat! Rooster de hazelnoten in de oven, hak ze daarna grof. Kook beide sherry's tezamen in, totdat een nog net lopende stroop ontstaat. Draai de eend om, kort dichtbakken, dep de eend droog met keukenpapier. Masseer m.b.v. een eetlepel de eend in met wat knoflookpuree en daarna met de sherrystroop. Maal hierover wat Szechuanpeper en het hazelnootgruis. Gaar de eend in de oven op 160°C, gedurende 7 minuten. Uit de oven minstens 5 minuten op een warme plek laten rusten. Bestrooi ten slotte met gehakte peterselie en fleur de sel. Doe een paar eetlepels olie van de aardappelen over in een koekenpan. Bak de aardappelcilindertjes aan onder- en bovenzijde aan. Plaats op het bord een mooie veeg artisjokkencrème. Leg drie meloes uitjes op het bord. Garneren met de Tahoon cress. Plaats het aardappelcilindertje op het bord, garneer met Affilla cress. Trancheer de eend en dresseer het vlees in het midden van het bord. Bedruip de filet met de eendenjus en trek nog twee lijnen naast de filet. Bedruppel vervolgens de eendenjus weer met olijfolie.

Sorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pulp passievrucht	260	g
mango	225	g
rijpe ananas	225	g
banaan	225	g
suiker	120	g
dextrose	30	g

Schil de ananas en de banaan. Bewaar 1 cm dikke plak per ananas voor de multivitamine. Voeg alle ingrediënten samen, blender ze fijn, zeef dit en draai de massa vervolgens tot ijs. Bewaar in een bak in de vriezer.

Multivitamine

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
papaya's	1	
mango's	1	
pitahaya's	1	
kiwi's	4	
ananassen	1	

Snij van alle exotische vruchten kleine blokjes van 1x1x1 cm, eventueel met de snijmachine stand 30 en dresseer dit als een mozaïek. Maak 8/16 mozaïeken. Ieder mozaïek heeft 16 blokjes, rangschik die een metalen vierkant vorm van 6x6.

Rozengelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	350	ml
suiker	60	g
rozenwater	25	g
agar agar	3,5	g
olijfolie		
paarse eetbare viooltjes		

Voeg alles samen en kook het daarna. Laat het vervolgens wat afkoelen en bedek de mozaïeken hiermee. Laat de mozaïeken opstijven in de koeling, waarna je vervolgens het overtollige aan gelei weg snijdt. Dresseer het mozaïek samen met het sorbetijs en enkele eetbare bloemen op het bord, maak het geheel af met een paar druppels olijfolie.