

# 2018 mei

Nijmegen Noviomagum · Lente

---

**Tataki van (geiten)lam**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
(geiten)lamsfilet	250	g
sojasaus	100	ml
teentje knoflook	1	
verse gember	20	g
limoen	2	
grote ui	1	
tempurameel	150	ml
melk	100	ml
sperziebonen	250	g
kerstomaatjes	1	
bosje waterkers	0.5	
bosje platte peterselie	2	
eieren	1	
ansjovisfilet	1/2	
olijfolie	30	ml
druivenpitolie	30	ml
sesamolie	1	el
bamboeprikkers	8	
tl mosterd	1	el
sesamzaad groen, wit, zwart	1	el

(Geiten)lam: Maak een marinade van het sap van de limoenen, sojasaus, geperste knoflook en geraspte gember. Rasp de schil van 1 limoen en bewaar voor later. Leg de filet hier in en laat marineren tot het moment van afbakken. Gefrituurde uiringen: Pel de ui en snijd in grove ringen (2 pp). Week ze een half uur in een bodempje melk om de smaak wat te verzachten. Verhit de frituurolie tot 180 °C. Maak het tempurabeslag klaar met ijskoud water, om klontjes te voorkomen. Roer niet te lang. Neem de uiringen uit de melk, haal ze door het tempurabeslag en frituur ze goudbruin. Laat ze uitlekken op papier. Groentegarnering: Spoel de waterkers, de tomaatjes, de boontjes en de peterselie en laat uitlekken. Kook de boontjes beetgaar in licht gezouten water en laat uitlekken. Halveer de tomaatjes. Hussel alle groenten door elkaar. Kook 1 of 2 eieren in 3 minuten zacht in een pan met water. Plet de eieren fijn met een vork en doe samen met het resterende eitje, de ansjovisfilets en de mosterd in een maatbeker. Mix en leng aan met een mengsel van druivenpitolie en olijfolie, half om half, tot een smeuijge mayonaise. Kruid met peper en zout. Afwerking: Droog de filet en bak in sesamolie rondom bruin. Snij in mooie blokjes en prik er een stokje door. Dip het vlees in sesamzaad en maak af met wat limoenrasp. Leg op het bordje wat groentegarnituur met de uiringen en wat mayonaise.

## Aspergevelouté

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	750	g
groentebouillon	1	L
warm water	300	ml
zoete uien	2	
prei	1	
room	150	ml
gerookte zalm	100	g
satestokje of bamboeprikker	8	
bieslook	2	el

Houd deze soep zo wit mogelijk! Velouté: Maak de asperges schoon en bewaar de schillen. Houd 1 dunne mooie asperge per persoon apart. (garnering) Snijd van deze asperges ongeveer 5 cm van de onderkant af en gebruik in de soep. Snijd van 2 asperges per persoon 7 cm van de kop af en geef dit aan het tussengerecht. Ruil het voor konten. Snijd de rest van de asperges in stukjes. Kook de schillen in de groentebouillon, voeg tijdens het koken een hoeveelheid warm water toe. Snijd de ui in stukjes. Snijd de prei in schijfjes. Zet de aspergestukjes, ui en prei even aan in een pan met wat boter. Zeef de bouillon en giet dit bij de asperge, ui en preimengsel. Laat dit 20 minuten zachtjes koken. Kook de hele asperges een paar minuten mee. Ze moeten zeker niet knikken. (al dente) Neem ze uit de soep en koel ze af onder koud water. Pureer de soep met een staafmixer. Zeef de soep door de fijne zeef. Roer er de room doorheen. Zalmspies: Snijd de zalm in stukjes en rijg deze aan een prikker. Opmaak: Maak de soep warm en schenk de soep in een whiskyglas. Zet er de hele asperge in. Snijd de bieslook fijn en doe er wat bieslook overheen. Leg de prikker over het glas boven de soep.



## Bavarois van Langoustines en Asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
langoustines (schoon gewicht 430/860 gr)	24	st
water	500	ml
ui	1	
peterselie	10	g
champignons	20	g
citroensap	40	ml
droge witte wijn	300	ml
fumet (kant en klaar)	300	ml
asperges	32	st
fumet	200	ml
gelatine blaadje	1	
agar agar	3	g
slagroom	200	ml
pvc ringen 8 cm	8	
prei	1	
yoghurt	100	ml
bieslook	25	g
kwartelei	16	
kaviaar		
waterkers of veldsla		

Langoustines en evt aangevuld met gamba's: Snijd van 16 of 32 langoustines de koppen er af zodat ze op een bord met de neus omhoog kunnen staan. Maak de langoustines schoon en zet apart. Fumet: Doe het afval van de langoustines in een pan met water. Snij de ui, peterselie en champignons klein en voeg met de wijn toe. Doe er enkele druppels citroensap een beetje zout en peper bij en laat het 20 tot 30 minuten zachtjes koken. Zeef het. NB Voor de snelheid gebruiken we op de kookavond kant en klare fumet. Pocheer de schoongemaakte Langoustine staartjes in de fumet. En snijd ze klein. Bewaar de fumet. Asperges: Maak de asperges schoon. Snij 7 cm lange koppen eraf. Kook ze samen met de andere koppen die je krijgt van de soep, al dente. Ze mogen niet doorbuigen. Snij deze koppen over de lengte door midden. De andere stukken asperge worden klein gesneden en separaat eveneens gekookt. Bavarois: Vul de fumet aan tot de aangegeven hoeveelheid. Week de gelatine in koud water. Meng de agar agar door de fumet en verhit tot boven de 80 gr. Smelt de uitgeknepen gelatine blaadjes in de fumet. Doe de kleingesneden staartjes, de kleingesneden asperge en de fumet/gelatine in de magimix en pureer het. Klop de slagroom half stijf. Doe de puree in een kom en spatel er de half stijf geklopte slagroom zachtjes doorheen. Vul de pvc ring met de bavarois en laat 1- 1,5 uur opstijven. Preilint: Snij mooie lange linten van de prei en pocheer heel kort. Saus: Klop de slagroom half stijf. Snijd de bieslook fijn. Mengde yoghurt met de half stijve slagroom en de bieslook. Breng op smaak met zout, peper en suiker. Kwarteleieren: Kook de kwarteleitjes en halveer deze. Beleg de gehalveerde kwarteleitjes met kaviaar. Afwerking: Maak de toren. Leg de halve asperges erom heen en bind ze vast met het preilint. Drapeer de saus om de toren. Zet de koppen naast de toren, leg de kwarteleieren erbij en garneer met wat sla.

**HOOFDGERECHT** Poussin met salie en citroen, krokant gebakken zwezerik, kroketjes van raapsteelstampot en raapsteelstampot

---

## Poussin met salie en citroen, krokant gebakken zwezerik, kroketjes van raapsteelstampot en raapsteelstampot

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
poussin (piepkuikens)	4	
citroenen	2	
salie	8	takjes
gevogeltefond	100	ml
geklaarde boter	1	
olijfolie	1	
peper en zeezout	1	
kalfshartzwezerik ca. 600gram	1	
prei	1	
ui	1	
bleekselderij	1	
bloem	1	
zout	1	
peper	1	
krumige aardappels	0.3	kg
bossen raapsteeltjes	1.5	
roquefort	50	gr.
melk	40	ml
tarwebloem	6	el
eieren	4	
panko	8	el
mayonaise	6	el
mosterd met groene kruiden	4	tl
rasp van citroen	1/2	

Piepkuikens: Snijd de citroen in plakjes en pluk de blaadjes van de salie. Hak de citroen en de salie fijn. Vul de piepkuikens met de citroen en salie en leg ze op de braadslede en bestrijk ze royaal in met geklaarde boter. Bestrooi met peper en royaal met zeezout en bak ze gaar in een oven van 200 graden in ongeveer 25 a 30 minuten. Laat ze afkoelen en portioneer ze en verwarm ze a la minute in de oven. Portioneer: borsten van het karkas af en poten eraf. Bewaar het braadvocht! Kalfshartzwezerik: Spoel de schoongemaakte zwezerik 20 minuten onder koud water. Snijd de prei, ui en bleekselderij klein. (grove stukken) Zet de zwezerik met koud water, de prei, ui en bleekselderij op en breng aan de kook. Zodra het kookt van het vuur af halen en in het vocht laten garen. Controleer wanneer de zwezerik goed is, hij moet een klein beetje stevig aanvoelen. Spoel dan koud. Pel de zwezerik en snijd in plakken van ca. 40 gram. Peper en zout ze en haal door de bloem. Bak ze a la minute krokant in geklaarde boter. Kroketjes: Schil de aardappels, snijd ze grof en ze op met gezouten water. Kook de aardappels in ongeveer 15-20 minuten volledig gaar. Maak ondertussen de raapsteeltjes schoon, was ze goed, verwijder de wortels en snijd 0,5 of 1 bosje grof. Houd de andere 1 of 2 bosjes apart. Stamp de aardappels fijn en druk ze door een pureeknijper of fijne zeef. Verwarm de melk met

de roomboter en meng door de puree. Schep er de gesneden raapsteeltjes en de verkruidde roquefort door. Breng eventueel op smaak met zout (niet te veel want de roquefort bevat nogal wat zout) en peper. Zorg ervoor dat de stampot niet te dun is! Schep de stampot in een lage schaal en laat volledig afkoelen op een koele plaats. (niet invriezen!) Zet één schaal met een laagje tarwebloem, één schaal met de losgeklopte eieren en één schaal met een laag panko klaar. Schep kleine bollen of kleine quenelles van de stampot, vorm ze en haal achtereenvolgens door de bloem, het losgeklopte ei en de panko. Herhaal dit paneren nog maals en houd de 'kroketten' apart. Verwarm de friteuse tot 180 °C en frituur de kroketten à la minute mooi goudbruin. Meng de mayonaise met de groene mosterd. Smoor de achtergehouden raapsteeltjes kort in een druppel olijfolie en breng op smaak met citroenrasp, peper en zout. Presentatie: Warm het geportioneerde piepkuiken, bak de zwezerik en de krokettes. Voeg aan het braadvocht de fond en iets olijfolie toe, en laat iets inkoken (dit is de jus). Dresseer het piepkuiken, de krokettes en de gesmoorde raapsteeltjes en nappeer het vlees met de jus. Leg de zwezerik er bovenop. Leg de mayonaise naast de krokettes.

## Advocaatparfait

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	2	
suiker	30	g
advocaat	4	el
slagroom opgeklopt	120	g

Eidooiers, suiker en 4 cq. 8el advocaat au-bain-marie opkloppen. Wat af laten koelen. Kwart van de geslagen room door het mengsel spatelen. Vervolgens de rest van de slagroom en de 2 cq. 4el advocaat voorzichtig door spatelen. Mengsel in siliconenmal gieten, afdekken en invriezen.

## Crémeux met limoenblad

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	280	ml
limoenblaadjes (djeroek peroet)	8	
suiker	100	g
eidooiers	5	
blaadjes gelatine	4	
roomboter	80	g

Gelatine in koud water weken. Melk met de limoenblaadjes aan de kook brengen afgedekt 20 minuten laten trekken verwijder de blaadjes. Eidooiers en suiker opkloppen, wat hete melk toevoegen en dat mengsel weer bij de rest van de melk gieten (familie maken). Op laag vuur al roerend laten binden. Gelatine uitknippen en al roerend toevoegen. De boter in kleine porties doorroeren en het geheel zeven. Verdeel de crémeux over de martiniglazen. Laat opstijven in de koeling.

## Rijstebrij

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
dessertrijst	100	g
melk	270	ml
slagroom	70	ml
suiker	35	g
vanillepeul en merg	0.5	

Breng de melk met de room, het vanillemerg en de peul aan de kook en laat op laag vuur even trekken. Voeg de rijst toe, breng al roerend aan de kook en laat de rijst onder een deksel van bakpapier(cartouche) zachtjes in 20 minuten gaarkoken. Roer regelmatig door en voeg zo nodig wat extra melk toe, het moet lekker smeugig zijn. Voeg de suiker toe als de rijst gaar is. Laat, afgedekt met plasticfolie, afkoelen.

## Kokoscrumble

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	40	g
witte basterdsuiker	40	g
zachte roomboter	40	g
geraspte kokos	40	g
zout		snuf

Verwarm de oven voor op 150 graden. Meng alle ingrediënten met de vingers tot een kruimelig deeg. Verdeel dit op een bakplaat en bak het 15 minuten goudbruin in de oven. Schep regelmatig om.

## Abrikozencompôte

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
abrikozenpuree	70	g
suiker	2	el
water	2	el
limoen voor het sap	1	
vanillepeul en merg	0.5	
gedroogde abrikoos	200	g

Snij de gedroogde abrikoos brunoise. Abrikozenpuree, suiker, water, limoensap en vanille aan de kook brengen en het geheel door een zeef over de stukjes abrikoos gieten, afdekken en af laten koelen.

## Vanilleschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blaadjes gelatine	2	
melk	200	ml
slagroom	50	ml
suiker	25	g
vanillelikeur of vanillesiroop(monin)	25	ml

Week de gelatine in koud water. Breng wat melk met de suiker aan de kook en los de uitgeknepen gelatine erin op en giet dit door een zeef. Voeg de rest van de ingrediënten toe en meng goed. Giet dit in een kidde en laat koud worden. Draai er 2 koolzuurpatronen op. Let op in de kidde kan maar maximaal een halve liter vocht!

## KOFFIE Mokka

---

### Mokka