

# 2018 september

Nijmegen Noviomagum · Herfst

---

**AMUSE** Zeevruchten in matchagelei

---

## Zeevruchten in matchagelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zeeuwse creuses nr.1	8	st
wortelsap	100	ml
oestervocht	100	ml
sojasaus	2	tl
blaadjes gelatine	2	st
matchapoeder	8	gr.
agar agar	4	gr.
heldere visbouillon	400	ml
gele wortel in brunoise 2mm	20	gr.
tempurameel	100	gr.
ijskoud water	160	ml
takjes zeekraal	16	st
rock chives of preischeuten	1/4	bakje
grote ongepelde blacktigergarnalen	8	st
wasabi	0.5	tl
mayonaise	50	ml

Oesters: Open de oesters en vang het vocht op. Steek het vlees los van de schelp. Bewaar de onderkanten van de schelp en maak de schelp schoon. Week de gelatine in water. Breng het wortelsap met 50ml van het oestervocht aan de kook. Breng op smaak met de sojasaus. Los de gelatine er in op en vul de schelpen ermee. Mix 4 gr (de helft) matchapoeder met de Agar Agar en de visbouillon. Breng even aan de kook en doe over in een kommetje. Haal de oesters er snel doorheen, de bouillon moet warm zijn. Laat afkoelen. Blancheer de wortel in brunoise beetgaar. Meng het tempurameel met de rest van het matchapoeder. Roer het koude water erdoor. Haal de zeekraal door het beslag en frituur kort op 180C. Laat uitlekken. Garnalen: Verwijder eventueel de inhoud van het darmkanaal van de garnalen. Probeer de kop en staart te laten zitten, of minimaal de staart. Meng de wasabi met de mayonaise. Afwerking: Bak de garnalen kort in een hete pan met een beetje olie. Leg in elke oesterschelp met matchagelei een oester en een garnaal. Zet er een takje zeekraaltempura op en garneer met de wortelbrunoise en preischeuten. Drapeer de wasabimayonaise tegen de garnaal.

**Zure makreelsashimi met in umeshu ingelegde laos**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
laoswortels	4	st
steranijs	4	st
umeshu	100	ml
water	100	ml
makreelfilets met vel, zonder graten	4	st
vellen kombu	350	g
witte rijstazijn	2	st
fijngemalen zeezout voor het pekelen	300	ml
cress	8	st
appelbloesem	8	st

Laos inleggen: Maak eerst de ingelegde laos door deze in een potje met de steranijs, umeshu en water te marinieren. Om dit voor elkaar te krijgen eerst flinterdunne plakjes snijden op de snijmaschine. Gebruik een doek om de wortel vast te houden. Leg de ronde plakjes in het boven beschreven mengsel. Makreel: Dep de makreelfilets droog en wrijf ze in met een flinke laag zout. Vacumeer de filets. Laat 30 minuten pekelen. Leg intussen de vellen kombu in een bak waar de filets straks naast elkaar passen, giet de azijn erop en laat in de kombu trekken. Haal de makreel uit de verpakking en spoel het zout af. Dep droog en leg bovenop de kombu in het azijnbakje. Als de vis niet onderstaat nog wat azijn toevoegen. Laat dit weer 30 minuten marinieren. Afwerking: Haal de laos voor gebruik uit de umesu. Haal de makreel uit de azijn en snij netjes bij. Snij de makreel onder een schuine hoek in plakjes van een halve centimeter. Serveer op een gekoeld bord met de laos ernaast. Garneer met een appelbloesem takje.

## Miso Soup

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	1.4	L
gedroogde kelp	14	g
bonito flakes	14	g
lente uitje	2	st
zijden tofu	300	g
gedroogde gemengde zeewieren	6	g
dashi bouillon	1.2	L
bruine miso pasta	3	el

Dashi Bouillon: Veeg het kelpblad af met een vochtige doek/papier. Laat de kelp 3 uur weken in koud water (of gebruik warm water zodat het sneller gaat indien nodig). Breng het water aan de kook. Haal de kelp er na 1 minuut uit. Voeg de Bonito flakes toe. Laat het 3 minuten trekken. Zeef de bouillon. Klaar. Tijdens het koken zullen we kant en klare Dashi bouillon gebruiken ivm de tijd. Miso Soup: Snijd de tofu in MOOIE kleine blokjes van 1 cm. Snijd de lente ui schuin in MOOIE stukjes van 1 cm. Spoel de zeewieren goed schoon ivm het zout. Snijd daarna in MOOIE stukjes. Breng de bouillon aan de kook. Zet het vuur uit. Los de Miso pasta op in de bouillon met een garde. Voeg de Tofu, de zeewieren en de ui toe. Warm alles op tot aan de kook. NIET LATEN KOKEN!!!

**HOOFDGERECHT** Japanse omelet, beef teriyaki, kip yakitori, bimi-paprikahoorntjes en chirashi-zushi safranrijst

---

### Japans omelet (Dashimaki tamago)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	6	st
dashi (zie miso soup)	120	ml
suiker	2	el
sake (of wat sherry)	3	el
zout		snuf
blanke soya saus (zo licht mogelijk)	1	tl

Bereiding: Breek de eieren in een schaal. Voeg de Dashi, suiker, sake, zout en soya in een kom en roer goed. Meng bij het ei en roer het goed door. (je kunt ook van Dashi poeder een bouillon maken). Zet de speciale vierkante/rechthoekige pan op het vuur. Smeer de pan in met een doekje met neutrale olie. Verwarm de pan op een laag vuur. Schenk wat ei in de pan zodat dit net de bodem bedekt. Als het ei half gaar is en zodra je het met een kunststof spatel of twee vorken kunt oprollen, doe dit dan. Rol het strak op naar de handgreepzijde van de pan. Schuif het dan naar de andere zijde. Laat het in de pan liggen. Vet de pan weer in met het doekje. Voeg weer wat ei toe zodat de bodem weer net bedekt is. Zodra het kan de rol verder oprollen door het nieuwe ei. Herhaal dit tot je een mooie dikke rol hebt van ca. 5 cm doorsnede. Zet deze warm weg. Snijd de rol in mondgrote stukken. Een lauwwarme serveertemperatuur is prima.

## Beef Teriyaki en kip Yakitori

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
biefstuk min 3 cm dik	640	g
mirin	60	ml
soja saus	60	ml
sake	60	ml
donkere basterd suiker	60	g
satestokjes	2	st
lente-ui	2	st
knoflookteen	4	cm
verse gember	6	el
suiker	90	ml
lichte soja	30	ml
donkere soja	60	ml
honing	60	ml
water	60	ml
kipfilet	700	g

Marineren beef Teriyaki: Snijd de beef indien nodig in grote lappen van ca. 3 cm dikte (entrecote maat). Mix de mirin, soja, sake en suiker. Marineer de beef hier ca een uur in. Af en toe keren. Bereiding beef Teriyaki: Laat de beef uitdruppen en bak in een pan met wat olie mooi bruin aan alle kanten. Laat het vlees afgedekt rusten in een bak op een warme plek (bovenop de oven bv). Zet het vuur weer hoog en voeg het restant van de marinade toe. Laat dit inkoken tot een dikke saus. Snijd de beef in mooie plakjes (trancheren) leg deze op het bord en doe de saus erover. Marineren kip Yakitori: Leg de satestokjes in het water. Snijd de lente-ui, knoflook en gember fijn doe ze met de overige ingrediënten in een sausspannetje en breng aan de kook. Laat een paar minuten koken en laat afkoelen. Snij de kip in kleine blokjes. (2 x 2 cm, top van een vinger). Zeef de saus en doe de saus bij de kip. Laat zo lang mogelijk marineren. Bereiden kip Yakitori: Zeef de kip uit de marinade en bewaar het vocht. Rijg de kip aan een stokje. Kook de saus op met een beetje honing en bind eventueel. Leg de stokjes met kip op het rooster van de salamander. Leg aluminium folie op de boden van de salamander zodat druppels van de kip daarop vallen. Gril de kip 3-4 minuten per zijde onder de salamander. **BLIJF ER BIJ STAAN** en kijk goed!!! Smeer de stokjes in met de marinade en gril ze nogmaals 1-2 minuut per zijde. Ze mogen donker worden maar niet zwart. Afwerking hoofdgerecht: Presenteer het rundvlees, kip, ei en de bijgerechten op een groot bord.

## Garnering (bimi-paprikahoorntjes en chirashi-zushi saffraanrijst)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rijstazijn	75	g
suiker	30	g
zout		snufje
rondkorrelige witte rijst	360	g
water	450	ml
enkele draadjes saffraan	20	ml
dashi (van poeder)	60	ml
koolzaadolie	10	gr.
eidooier	1/2	el
rijst azijn	½	el
citroensap	1/4	tl
mosterd	1/3	el
bimi	100	g
puntpaprika	½	st
norivellen	2	st
brie	90	g
wasabipasta	2	tl
aardbeienjam	125	gr.
steeltjes bieslook	8	st
gerookte bokking	1	st
kaviaar (zwart)	8	st
blad ijsbergsla	8	st

**Saffraan-sushirijst:** Maak sushi-azijn door rijstazijn, suiker en zout te mengen. Zet apart. Spoel de rijst 3 tot 4 keer om overtollig zetmeel te verwijderen. Laat uitlekken. Breng de rijst op matig vuur aan de kook voeg de saffraan toe. Draai het vuur laag en laat 12-15 min sudderen of totdat al het water is opgenomen. Voeg evt wat meer water toe voor een zachtere structuur. Neem de pan van het vuur en zet weg met deksel erop en laat 10-15 min stomen. Spatel de rijst om en schenk langzaam de sushi-azijn erover. Kijk hoeveel je nodig hebt. Ga door met omscheppen totdat hij een mooie textuur heeft. Dek af met een vochtige doek.

**Japanse mayonaise (Kewpie):** Maak de azijn mix door de suiker, azijn, citroensap, mosterd en een beetje zout goed door elkaar te roeren totdat suiker en zout goed opgelost zijn. Klop de eidooiers goed los in een met citroen ontvet bekken en voeg de azijn mix erbij. Voeg onder goed kloppen (elektrische klopper) langzaam de olie toe. Daarna de Dashi toevoegen tot een mooie consistentie. Japanse mayo is iets dunner dan onze mayo.

**Garnering:** Blancheer de bimi, laat uitlekken en dep wat droog. Snij mooie repen van de paprika, ca 6mm dik. Snij dunne plakjes van de kaas. Neem een vel nori. Snij hier mooie ruitjes uit van 8 x 8 cm bv. Leg wat wasabi in een hoek. Neem een steekring van 7 cm en vul deze met de rijst in het midden, schik daar bimi, paprika en kaas op. Doe er wat mayo bovenop.

**Aardbeivinaigrette:** Maak een aardbeivinaigrette van de jam en de rijstazijn.

**Bokking:** Verwijder graatjes uit de bokking en pluk deze, snij de bieslook fijn en meng dit met de aardbeivinaigrette. Snijd een

mooie platte ruit van 6 x 6 cm van het slagblad. Leg er wat rijst op en decoreer met de bokking en kaviaar.

**DESSERT** Sushi van banaan, marsepein en pistachenoten met zwart sesamijs

## Sushi van banaan met kokos, marsepein en pistachenoten met zwart sesamijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bananen, rijp	4	st
room	100	ml
kokosschaafsel	8	el
witte marsepein	250	gr.
gehakte pistache noten	4	el
monin kokossiroop	2	el
zwart sesamzaad	110	gr.
suiker	115	gr.
volle melk	190	ml
room (35% vet)	375	ml
eierdooiers	3	st
appelbloesem	8	st
half gedroogde mangoschijfjes	200	ml

Sushi: Klop de room stijf, meng deze met de helft van het kokosschaafsel. (vijzel of hak het schaaftsel eventueel kleiner). Pel de bananen. (gebruik een zo recht mogelijk deel). Rol de marsepein uit tot een rechthoekige plak en smeer deze dun in met de kokosroom. Leg de banaan erop en rol het geheel zo strak mogelijk op. Smeer de buitenkant van het marsepein lichtjes in met kokossiroop en bestrooi met mengsel van overgebleven gehakte kokosschaafsel en de gehakte pistachenoten. Laat de sushirollen opstijven in de koelkast. Snijd in mooie plakken (2 pp). Sesamijs: Rooster al het sesamzaad enkele minuten in een droge koekenpan. Laat iets afkoelen, en maal dan 80 cq 160 gram van het zaad met de melk in de blender. Klop de eidooiers los met de helft van de suiker tot schuimig. Breng de melk met het gemalen sesamzaad, ongemalen sesamzaad, de room en de resterende helft van de suiker in een pan van minstens 1.5 cq 3 liter tegen de kook aan, roer tot de suiker is opgelost. Zet het vuur laag, laat niet koken. Schep een lepel van de hete vloeistof bij het eidooiermengsel, terwijl je goed klopt. Als dit is opgenomen, gaat de volgende lepel erbij, en blijf kloppen. Herhaal dit tot het eimengsel heet is. Giet nu het hete eimengsel in de pan, terwijl je daarin goed met de garde klopt. Blijf op tamelijk laag vuur verhitten terwijl je blijft kloppen totdat de vloeistof is gebonden of tot 82°C. Giet de compositie over in een bekken die op ijswater staat, laat de compositie geheel afkoelen voordat je er ijs van draait. Serveer een bolletje ijs (of 2) bij de sushi. Serveren: Serveer twee stukjes sushi met een bol sesamijs op een lichtgroen bord. ijs blijft beter liggen als je een dotje van overgebleven kokosroom onder het ijs legt. Bestrooi het bord eventueel met restant van kokospistachemengsel. Garneer met appelbloesemtakje en/of mangoschijfjes. serveer met eetstokjes als echte sushi.