

2018 december

Nijmegen Noviomagum · Winter

AMUSE Caprese, anders

Caprese, maar dan anders

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
buffelmozzarella	2	
slagroom	200	ml
rijpe tomaten	4	
peper		
zout		
cress	400	ml
basilicum	8	
balsamico		

Mix de bollen mozzarella met de slagroom in de blender (of mixer). De consistentie moet gelijk zijn aan die van sorbetijs. Giet de mozzarellacreme in glaasjes en zet in de koelkast. Pliceer de tomaten en snijdt de rijpe tomaten brunoise, kruid met peper en zout. Leg een laagje tomaatsalsa op de mozzarellacreme. Maak af met een paar druppels basilicumolie en/of balsamico. Leg er een paar blaadjes cress of basilicum op.

Carpaccio bonbons

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	1	
mosterd	1	tl
wittewijn azijn	1	el
olijfolie	150	ml
olijfolie met truffelaroma	2	el
plakjes rundercarpaccio	8	
rucola sla	50	g
pijnboompitten	2	el
geraspte parmezaanse kaas	2	el
blaadjes basilicum	8	

Maak mayonaise: Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Doe de eidooier in een lange maatbeker en voeg een beetje zout, peper, mosterd en witte wijnazijn toe. Mix dit met een staafmixer tot een glad papje. Mix daarna net zo lang door totdat het wat dikker begint te worden. Voeg een paar druppeltjes olijfolie toe en mix deze beetje bij beetje erbij. Voeg steeds iets meer toe totdat alles is opgenomen in het mengsel. Mix net zo lang totdat het dezelfde dikte heeft dan mayonaise. Klop als laatste kort de truffelolie met een garde erdoor. Bonbons: Leg een plakje carpaccio op een bordje. Smeer een klein beetje truffelmayonaise in het midden. Leg een klein hoopje sla erop en verdeel wat pijnboompitjes en Parmezaanse kaas er over. Vouw de buitenzijde naar binnen zodat er een bonbon ontstaat. Leg deze omgekeerd (met de mooie zijde boven) op een amuselepel of bordje. Decoreer de carpaccio bonbons met een beetje truffelmayo, basilicum, Parmezaanse kaas en pijnboompitten.

Coquille met citroensaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kookroom	125	ml
citroenen	1	
boter	1	klont
eierdooier	1	
sneetjes brood	2	
coquilles	8	
takjes platte peterselie	1	

Citroensaus: Verwarm de slagroom met de rasp van de hele citroen en het sap van een halve citroen. Laat 5 minuten trekken. Klop de roomboter door de saus en laat de saus iets afkoelen. Voeg de eidooier toe en verwarm al kloppend totdat de saus dikker wordt. Breng op smaak met peper en zout. Broodkruim: Droog het sneetje brood in de oven, circa 10 minuten op 160 graden. Snijd de korstjes eraf en vermaal het brood in de keukenmachine tot fijne kruimels. Bak de kruimels met een scheut olijfolie goudbruin en krokant in een koekenpan. Zet opzij. Leg coquilleschelpen warm of een kommetje. Coquille: Veeg de koekenpan schoon met keukenpapier en verhit opnieuw met een scheutje olijfolie. Dep de coquilles droog met keukenpapier en bestrooi met weinig peper en zout. Bak de coquilles in de hete koekenpan circa 1 minuut aan elke kant, of totdat ze goudbruin en nog nét niet helemaal gaar zijn vanbinnen. (Ze garen buiten de koekenpan nog iets door, waardoor ze op je bord perfect gaar zullen zijn.) Afwerking: Lepel op elke coquilleschelp (of een klein kommetje) wat citroensaus en leg hier een coquille op. Garneer met wat broodkruim en fijngehakte peterselie. Serveer direct.

Spruitjessoep met gerookte eend

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groentebouillon	1	Liter
ui groot	1	st
prei	1/2	st
spruiten	500	g
aardappel geschild	75	g
tijm	1	takje
laurier	2	blad
nootmuskaat		
peper zout		
gerookte eend	100	g
zure room	100	g
cheddar	30	g

Breng de groentebouillon aan de kook. Pel de ui, snijd ze grof en stoof ze in de soeppan met wat boter. Maak de prei schoon en snijd hem in stukken. Stoof deze samen met de ui. Houd 12/24 spruitjes apart. Maak de rest schoon, snijd fijn en stoof het met de ui en prei. Schil de aardappels, snijd ze in blokjes en stoof ze mee. Voeg de bouillon toe. Bind de tijm en de laurier samen tot een bouquet garni. En leg het in de soep. Kruid de soep met nootmuskaat, peper en zout. Laat de soep zachtjes koken voor een half uur. Leg een vel aluminiumfolie op de plaat in de rookoven en leg daarop het rookmot. Rook de eend ca. 25 minuten in de rookoven. Snijd het vet van de eend en snijd de eend in dunne reepjes. Haal het bouquet garni uit de soep en mix de soep met de staafmixer. Zeef de soep. Doe de schoongemaakte en fijngesneden apart gehouden spruitjes in de soep en laat deze nog even meekoken. Afwerking: Serveer de soep met reepjes eend, een lepel zure room en wat geraspte cheddar.

Mul met couscous, kokos en garnalen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kokosmelk	400	ml
kippenbouillon	250	ml
thai green curry	1	tl
sojasaus	1	el
teen knoflook	1	
limoen	1	
pastinaak	450	g
room	50	ml
boter	10	g
couscous	200	g
bouillon	200	ml
peper (grof gemalen)	150	g
mulfilets (60g p.p)	50	g
garnalen	200	g
zeekraal	200	ml

Kokosschuim jus: Breng de kokosmelk met de bouillon, groene curry, de sojasaus de gesnipperde knoflook en evt. een snufje zout aan de kook en laat dit 10 minuten trekken. Breng dit op smaak en voeg naar smaak weinig limoensap toe. Vlak voor serveren de massa opschuimen met de staafmixer. Pastinaakpuree: Schil de pastinaak en snijd in kleine stukken. Kook deze gaar. Draai de pastinaak glad met wat room en wat boter in de keukenmachine. Breng op smaak. Doe de puree in een spuitzak en houd warm. Couscous: Breng het water met zout aan de kook en giet dit op de couscous. Dek af met folie en laat dit 10 minuten op een warme plaats staan. Maak de couscous los met een vork en laat de couscous wat plakken met boter en kippenbouillon en voeg de grof gemalen peper toe. Mul: Maak de filets schoon en graatvrij. Brand de huidkant met een gasbrander. Bestrooi met zout en peper en gaar de filets in de oven van 70 graden tot ze glazig zijn. Of pocheer ze in een dun laagje bouillon zodat de huid niet nat wordt. Maak de zeekraal schoon. Afwerking: Maak met een ring een taartje van de couscous. Spuit hier stippen pastinaakpuree op en steek hier de garnalen en de zeekraal in. Leg de mul ernaast. Als laatste het kokosschuim met de staafmixer opschuimen en op het bord scheppen. Serveertip: Maak de borden op in een diep bord, serveer uit en schenk "boven" aan tafel de kokosschuim (jus) erbij

Hertenfilet met dadel-labneh, bramen en pinda's

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
griekse yoghurt 10%	500	g
dadelsiroop	2	el
granaatappelmelasse	2	el
zeezout		snuf
rode wijn	200	ml
port	150	ml
rode wijnazijn	150	ml
suiker	100	g
diepvries bramen	150	g
jeneverbessen	2	el
grof zeezout	3	el
grof gemalen zwarte peper	1	1,5el
cacaonibs	25	g
ongezouten geroosterde pinda's	60	g
stemgember fijngehakt	40	g
hertenfilets	800	g
boter	80	g
takjes tijm	5	
takjes rozemarijn	5	
tenen knoflook	4	
verse bramen	16	
bakjes basilicumcress	1	

Labneh: Doe de yoghurt, de dadelsiroop en de graatappel-melasse met wat zeezout in een kom en klop glad. Giet de yoghurt in een met een kaasdoek beklede zeef en bind de doek samen tot een bolle zak. Laat dit in de zeef boven een kom hangen zodat de yoghurt kan uitlekken. Bramensaus: Doe de rode wijn, de port, de wijnazijn en de suiker in een pan en laat 18 tot 20 minuten inkoken tot de saus dik is en glanst. Doe de bramen in de saus en laat 2 minuten koken tot en vloeibare jam. Laat de saus afkoelen. Jeneverbessenzout: Controleer of er nog jeneverbessenzout is! Anders maak het volgens dit recept en bewaar wat overblijft in een potje voor de volgende groep. Maal de jeneverbessen met het zout in een koffiemolen tot een zanderige textuur. Meng met de peper. Pindacrumble: Rooster de cacaonibs 5 minuten in de oven of in een pan. Hak de pinda's fijn en meng met de afgekoelde cacaonibs en de gember. Hertenfilets: Dep de filets droog en bestrooi rijkelijk met het jeneverbessenzout. Bak de filets bruin in wat olie en voeg de boter, de tijm, rozemarijn en de knoflook toe. Bedruip het vlees met de boter tot de filets de gewenste gaarheid hebben bereikt (kerntemperatuur ca 50 gr, het vlees gaart nog verder door!) Laat het vlees rusten en snijd het in plakken. Afwerking: Leg een dikke veeg labneh op de borden. Bestrooi met wat crumble. Leg plakken vlees hierop en lepel er wat bramensaus over. Hierop nog wat crumble. Garneer met bramen, doormidden gesneden, en wat cress.

Amarena-ijs met chocomouse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vanillestok	2	st
melk	300	ml
slagroom	200	ml
eidooier	60	g
suiker	100	g
amarena kersen	400	g
room	100	g
chocolade	150	g
gelatine	2	5 bl
geklopte slagroom	250	g
water	200	g
pedro ximenez sherry azijn	30	g
citroensap	125	g
agar agar	5	g
kleurstof	1	a2 dr
boter	60	g
witte basterd suiker	100	g
ahornsiroop	50	g
bloem	50	g
maizena	5	g
zout	50	g
kaneel		
pistachenoten	50	g

Roomijs: Schraap de vanillestokjes leeg en doe het schraapsel en de stokjes in de melk. Breng de melk met de vanille en de slagroom aan de kook. Laat niet doorkoken!! Klop het eigeel en de suiker samen in een bekken totdat de kleur licht geel is en de consistentie schuimig. Giet het melk-slagroom mengsel over de eidooier en blijf goed kloppen met een garde. Zet het au bain marie op het vuur en verwarm het tot een custard (ca.80graden) LAAT HET NIET KOKEN! Laat het afkoelen en doe het in de ijsmachine. Als het ijs klaar is en uit de machine is geschept voeg je de kersensiroop en kersen toe en draai het niet te veel door het ijs (marmer look). Zet het in de vriezer. Chocomouse: Verwarm de room en de chocolade. Voeg de geweekte gelatine erdoor en laat afkoelen. Spatel de geslagen room erdoor en doe het in een spuitzak of gebruik een quenelle lepel. Zet in de koeling. Ximenez gel: Alle ingrediënten opkoken, Agar toevoegen. Laat het even doorkoken en koel het af. Mix het met de staafmixer tot een gladde massa. Voeg eventueel aan de helft rode kleurstof en aan de andere helft groene kleurstof toe. Doe de gelei in een spuitzak of knijpfles. Kletskoppen: Verwarm de oven voor op 175 gr. Hak de noten fijn. Smelt de boter. Doe de basterdsuiker en de siroop er bij en laat het smelten. Voeg de bloem en maizena toe en klop het goed door. Voeg een snufje zout en kaneel toe. Leg een vel bakpapier op een bakplaat. Maak met de onderzijde van de lepel kleine rondjes beslag op de bakplaat.(of doe beslag in spuitzak en spuit kleine bolletjes) Strooi de noten er over en zet het 7 a 8 min. in de oven. Laat afkoelen. (in de kleine oven kunnen max 6 kletskoppen op een

plaat; het beslag loopt enorm uit!) Als je de kletsoppen uit de oven haalt en gelijk om een rol vouwt, kan je er bijv bakje van maken. Afwerking: Maak een mooie compositie van de diverse onderdelen.