

# 2019 januari

Nijmegen Noviomagum · Winter

---

**VOORGERECHT** Gevulde courgettebloemen

---

## Gevulde courgettebloemen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mozzarella	75	g
ricotta	75	g
geraspte parmezaanse kaas	35	g
bos salie	0.25	
bos oregano	0.25	
citroen	0.5	
eieren	1	
bloem	75	g
courgettebloemen	8	

Snijd de mozzarella in kleine blokjes. Meng de mozzarella met de geraspte Parmezaanse kaas en de ricotta. Snijd de salie en de oregano fijn. Rasp de schil van de citroen. Meng de kruiden en de citroenschil door het kaasmengsel. Breng het kaasmengsel op smaak met zout en peper. Neem een courgettebloem in je hand en vouw de gele bloemblaadjes voorzichtig open. Knip de stamper eruit met een schaar en stop er wat vulling in. Vouw de bloemblaadjes dicht. Herhaal dit met de rest van de bloemen. Verwarm een laagje olijfolie in een koekenpan. Klop het ei los in een schaal. Schep de bloem op een tweede schaal. Haal de gevulde courgettebloemen eerst door het ei, wentel ze dan door de bloem en leg ze voorzichtig in de koekenpan. Bak de courgettebloemen snel goudbruin. Schep de courgettebloemen voorzichtig uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier.

**Hamsi kizartmasi met ravigottesaus**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
maismeel (semolina)	175	g
zout	4	tl
hamsi (ansjovis)	750	gr.
(zonnebloem) olie	175	ml
eierdooier	4	
citroensap	5	tl
olijfolie	400	ml
knoflook	4	tenen
mayonaise	410	ml
mosterd	3	el
dragon	1	el
kappertjes	150	g
kervel	2	el
lente uitje	3	st
augurkjes	5	kleine
peterselie	2	el
waterkers	1	bakje
sla	1	krop
citroen	2	st
witte peper		

Hamsi: Maak de hamsi schoon (kopjes eraf en graat eruit). Was de hamsi schoon onder de kraan. Haal de hamsi door een zeef om overtollig vocht te verwijderen. Dip de hamsi in een kom met maismeel. Leg de hamsi in een voorverhitte pan met zonnebloemolie en bak de hamsi tot ze goudbruin gekleurd zijn (of in de frituurpan). Ravigottesaus - Mayonaise tbv ravigottesaus: Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Doe eierdooier, citroensap en zout in grote schaal en mix met garde. Eerst druppelsgewijs de olie toevoegen en roeren met garde, totdat deze goed is opgenomen, daarna overgaan van druppel naar straaltje (te snel toevoegen geeft geen glad resultaat). Ravigottesaus: Knoflook garen in olijfolie op zacht vuur (ca 30 min, 2 vlamverdelers) of poffen in de oven. Knoflook pureren en vermengen met de mayonaise. Lente uitjes, waterkers en augurkjes fijn snijden en vermengen met de andere ingrediënten. Afwerking: Serveer de hamsi op een blaadje sla en leg schijfje citroen en 2 el ravigotesaus erbij.

**Dolmadakia**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
uien	1	
bouillon	0.5	l
witte wijn	150	ml
risottorijst	250	g
gepekeld wijnbladeren	1	pot
citroenen	0.5	
zwarte peper	2	
zeezout	1	l
tijm	300	ml
salie	500	g
rozemarijn	1	pot
munt		
dille		
olijfolie		

Neem de wijnbladeren uit de verpakking. De wijnbladeren zijn gepekeld, dus zout! Dit heeft men gedaan vanwege de houdbaarheid. Leg ze in een bak met lauwwarm water en laat ze minstens 1 uur weken. Ververs het lauwwarme water tenminste elk kwartier. Dit om de wijnbladeren te ontdoen van de pekel. Hak de uien heel fijn en bak ze in een pan in wat olijfolie glazig. Voeg dan de risottorijst toe en bak mee. Blus af met de witte wijn. Voeg de bouillon soeplepel voor soeplepel toe. Voeg de volgende soeplepel bouillon toe pas als de eerste soeplepel bouillon is opgenomen door de rijst. Herhaal dit tot de rijst gaar is. Breng nu de rijst op smaak brengen met zout, peper, citroenrasp en de overige specerijen. Blijf dus proeven. Zorg ervoor dat de rijst nog bite heeft. Laat de rijst, indien op smaak, afkoelen. Neem nu de wijnbladeren, pak alleen de goede. Leg ze op hun kop op en plank, neem twee dessertlepels en maak quenelles (bolletjes) van de gekruide rijst. Leg dat bolletje in het midden van het blad, Vouw het rechts en links dicht en rol het op. Neem een kleine steelpan en zet de Dolma`s rechtop klem tegen elkaar neer (ze mogen niet open gaan). Giet er water op totdat de Dolma`s bijna bedekt zijn. Giet het citroensap erop en besprenkel de bovenkant rijkelijk met olijfolie. Breng aan de kook en kook ze in ongeveer 35-40 minuten gaar. Haal ze dan uit de pan, proef er eentje lauwwarm en smullen. Afwerking: Serveer zoals op de foto.



## Harira zeebaars tijgergarnaal

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
korianderzaad	60	g
komijnzaad	60	g
peperkorrels	10	g
kardemompitten	10	g
kummelzaad	10	g
anijszaad	10	g
steranijs	10	st
jenerbes	10	g
kruidnagel	6	
foelie	10	g
nigellazaad	10	g
laurierblad	6	
lavendelknopjes	8	
kaneelpoeder	30	g
gemberpoeder	10	g
kurkuma	10	g
laos	10	g
kerrie	10	g
nootmuskaat	6	g
zoethout	10	g
rozenblad gedroogd	16	g
pul biber(pepervlok)	10	g
zeebaarsfilet (met vel)	8	
tijgergarnaal (16-20)	8	
gekookte kikkererwten	50	g
puy-linzen	90	g
roze linzen	50	g
tomaten concassé	200	g
ui	1/2	
olijfolie	15	ml
tomatenpuree	10	g
ras el hanout	10	g
draadjes saffraan	3	
rietsuiker	10	g
kalfsbouillon	500	ml
koriander	10	g
peterselie	10	g
fleur de sel	16	

afsnijsel zeebaars	16	
garnalenschalen	100	g
kikkererwten	200	g
flespompoen, onderkant, schoon gewicht	300	g
teentje knoflook	1	
tahini	15	g
komijn gemalen	5	g
kookroom	200	ml
limoensap	10	ml
mascarpone	30	g
piment d'espelette	1.5	g
flespompoen (hals)	200	g
groentebouillon	50	ml
snijbonen	2	
doperwten (diepvries)	16	
tuinbonen (diepvries)	24	
geclarifieerde boter	60	g
zout	80	ml
peper	10	ml

Ras el hanout: Maak een schifting tussen alle 'harde' specerijen (zaadjes, bessen, blaadjes, knopjes enz.) en de poederspecerijen en doe ze in gescheiden bekkens. Houd de rozenblaadjes apart. Rooster in een ruime koekenpan zonder vetstof alle harde specerijen gedurende 4 a 5 minuten; de aroma's moeten goed vrijkomen. Voeg nu de rozenblaadjes toe, gevolgd door de poederspecerijen en laat 1 minuut mee warmen. Doe het mengsel over in een rvs-bekken en laat circa 5 minuten afkoelen. Vijzel het kruidenmengsel in etappes, maar verpulver het niet tot poeder. Dek de ras el hanout af en zet op een koele plaats weg. Bij het voorkoken wordt kant en klare Ras el Hanout gebruikt van Pit & Pit, deze komt qua samenstelling het meest overeen. Zeebaars en tijgergarnaal: Droog de zeebaarsfilet, snij de dunne kanten eraf en gebruik deze bij de harirasaus. Pel de garnaal voorzichtig en verwijder het darmkanaal. Spoel ze en dep ze droog. Harirasaus: Spoel de linzen met koud water. Halveer de ui en snijd in ringen. Verhit olijfolie in grote pan, voeg de tomatenpuree toe en ontzuur. Voeg daarna ui, afsnijfels en garnalenschalen toe en bak al roerende 10 min. Doe de ras el hanout met de saffraan in de pan en laat myoteren. Voeg dan tomatenconcassé en rietsuiker toe. Roer de linzen erdoor, de kalfsbouillon en breng aan de kook. Laat de harira afgedekt ca 25 min op matig vuur pruttelen; de linzen moeten zacht worden maar nog een bite hebben. Voeg de kikkererwten toe, breng opnieuw aan de kook en laat zonder deksel 10 min koken. Snij de kruiden in dunne reepjes (chiffonade). Laat de harira van het vuur af nog 5 min trekken. Schep de visdelen en karkassen eruit en 16 kikkererwten, 20g roze linzen of puy-linzen en houd deze apart voor garnering. Pureer de harira in delen in de keukenmachine en druk door een grovere bolzeef. Maak op smaak met fleur de sel. Pompoenhumus: Verwarm de oven op 170 graden. Giet de kikkererwten af en bewaar het kooknat. Schep de pitten en draden uit de pompoen met een lepel. Snijd in grove stukken en verwijder de schil en verdeel daarna in gelijkmatige blokjes. Leg op een bekleedde bakplaat en besprenkel met olijfolie en zet ca 40 min in de oven. Ontzuur de tomatenpuree en voeg de kikkererwten toe met een

beetje kookvocht, geperste knoflook, komijn en tahini toe. Voeg room en limoensap toe en laat 20 min zachtjes koken. Doe de massa in de keukenmachine, samen met de mascarpone en voeg beetje bij beetje de geroosterde pompoenblokjes toe. Giet nu al draaiende olijfolie in een straaltje toe en wat kikkererwtenvocht. Draai tot een zalvig mengsel en kruid met zout, peper en piment d'Espelette. Gekonfijte pompoencarrés: Snijd de pompoenhals in plakken en verwijder de schil. Snijd de plakken brunoise (0,5 cm). Doe de blokjes in een pan, giet olijfolie, groentebouillon erbij en voeg zout toe. Zet de pan op laag vuur; de temperatuur mag niet boven de 75-80gr uitkomen. Haal de pan na 5 min van het vuur en laat afkoelen in het vocht zodat de carrés een bite behouden. Garnering: Haal van de snijbonen de zijkanten overlans weg en snijd de boon overdwers in schuine reepjes. Blancheer 2 min in ruim water en koel terug. Doe hetzelfde met de tuinbonen en erwten. Dubbeldop de tuinbonen eventueel. Afwerking: Warm harirasaus op. De humus kan op kamertemperatuur. Glaceer het groentegarnituur. Verwarm de boter, met suiker zout en peper. Leg de groenten erin en blus af met bouillon en laat verdampen. Leg de groenten op keukenpapier. Leg de bewaarde kikkererwten en linzen klaar. Warm olie op in een bakpan en bak de zeebaarsfilets op de huid op middelhoog vuur en kort op de andere kant. Laat ze 5 min rusten op een warme plek. Bak ondertussen de garnalen op ongeveer 80 graden en strooi er wat ras el hanout op. Houdt ze warm. Strijk een veeg humus op het bord en dresseer de zeebaars erop, en een garnaal erop. Dresseer met alle groenten en de pompoencarrés. Napeer de harirasaus gedeeltelijk over de humus en tussen de humus en de baars.

**Constantinopel bird - Anjouduif**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
anjouduiven (totaalgewicht ca 1300g resp. 2600g)	4	
olijfolie	20	ml
ganzenvet	20	g
stengels bleekselderij	2	
wortel	1	
peterselie	½	bos
uien	2	
knoflook	2	tenen
gevogeltesfond	1	L
takje rozemarijn	1	
turkse koffie	20	g
fleur de sel		
zwarte peper		

Verwarm de oven op 110°C. De duiven goed wassen en drogen. De bleekselderij, wortel, peterselie, ui en de knoflook in grove brunoise snijden. De boutjes van het karkas snijden, het bot vrij maken door het vlees iets in te snijden. De boutjes insmeren met peper en zout en kort aanbraden. Uit de pan halen en apart leggen en warm houden. De wortel en knoflook in de olie van de boutjes aanbakken tot ze licht kleuren. Daarna de bleekselderij, ui en peterselie toevoegen en bakken tot het een mooie lichtbruine kleur heeft. Laat het geheel inkoken. Voeg de fond toe en laat opnieuw inkoken tot ongeveer de helft. Voeg de boutjes toe, doe de deksel op de pan en laat smoren op een kleine vlam. Controleer de gaarheid na ongeveer 15 minuten; Voeg rozemarijn toe en laat nog 10 minuten nagaren; Haal de boutjes uit de saus, voeg de Turkse koffie toe en laat de jus op een matig vuur pruttelen (ongeveer 45 minuten). Zeef de saus en laat flink inkoken. Maak op smaak met peper en zout. De borst wordt eerst op het karkas gegaard; Wrijf daartoe het kuiken in met sesamololie en peper en zout (ook de binnenkant). Doe een teen knoflook en een takje rozemarijn in het karkas. Laat in een oven van 110°C ongeveer 20 minuten garen; Controleer na 20 minuten de gaarheid en laat nog 15 minuten nagaren; Snijd de borstfilets van het karkas en bak krokant op het vel.

**Bakbanaankrokant**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bakbananen	2	

Schil de bakbanaan en snijd er overlans met behulp van een dunschiller 8 flinterdunne plakjes af. De rest is nodig voor de creme. Verwarm de olie en frituur de plakjes op 165°(mooi krokant. Laat uitlekken op keukenpapier en bewaar op een warme plek.

## Bakbanaancrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rest bakbanen	2	
limoenen, het sap	10	ml
olijfolie	70	g
boter	100	ml
melk	200	ml
kookroom	20	ml
gembersiroop		
zout		

Snijd de rest van de bakbanaan in wat grovere plakken van 4-5 cm en halveer ze. Doe de stukken banaan over in een pan met ruim water en limoensap, voeg zout toe en breng aan de kook. Laat de banaan voor ongeveer 50 minuten doorkoken. Zorg ervoor dat hij niet droog kookt en voeg, zo nodig, extra water toe. Verwarm in een andere pan de olijfolie, boter, melk, room en gembersiroop en voeg hier de gegaarde banaan aan toe. Laat nog zeker een halfuur pruttelen. Doe het merendeel van de massa (houd wat vocht achter) over in een blender en draai tot een crème, verwarm au-bain-marie tot ca 50graden, roer regelmatig. Voeg eventueel wat extra vocht toe (bakbanaan bindt snel, zeker als het afkoelt). Proef de crème en breng eventueel verder op smaak met zout, limoensap, room of gembersiroop.

## Pommes soufflées

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote eigenheimer	2	
maïzena	100	g
eiwit (fles)	80	g
fijn zout		

Schil en was de aardappel en snijd hem in flinterdunne plakjes van circa 2mm, stand 10 op de snijmachine. Let erop dat de schijfjes mooi heel blijven. Dep ze goed droog en leg de schijfjes op een snijplank. Bestrijk de helft van de schijfjes met eiwit en de andere helft met maïzena. Steek de plakjes uit met een ronde steker (2-3 cm). Leg de rondjes met maïzena op de met eiwit bestreken rondjes; voorkom dat er lucht tussenkomt. Verhit de olie op 165° en frituur de schijfjes mooi goudgeel; frituur niet meer dan 10 rondjes per keer en houd ze voortdurend met een paletmes in beweging. Laat de pommes soufflées uitlekken op een met keukenpapier belegd rvs-plateautje en bestrooi ze heel licht met fijn zout na.

## Purée violette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
truffelaardappel	300	g
bietensap	50	ml
olijfolie	30	ml
boter, kamertemperatuur	40	g
cayennepeper		
zwarte peper		
zout		

Schil de truffelaardappels en zet ze op in een ruime pan met veel water en zout en kook ze in 45 tot 60 minuten gaar. Giet de aardappels af, laat ze uitdampen en druk door een pureezeef. Giet het bietensap met de olijfolie in een steelpan, voeg de smaakmakers toe en verwarm tot net onder het kookpunt. Giet de nog warme vloeistof in gedeeltes bij de puree en spatel goed door tot er een gladde, zalvige massa ontstaat. Snijd de boter in blokjes en voeg deze toe aan de puree; het geheel moet mooi luchtig en smeuïg zijn. Houd apart, de puree hoeft niet heel heet te zijn.

## Paarse bloemkool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine paarse bloemkoolroosjes	40	
bietensap	100	ml
geclarifieerde boter	100	g
zwarte peper		
zout		

Verwarm het bietensap in een pan, voeg de smaakmakers en de boter toe en glaceer hierin de bloemkoolroosjes gedurende 2 minuten. Serveer direct.

## Clementinetaart met amandel en citrussirop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
clementines , sap en rasp	8	
citroen, sap en rasp		
boter	400	g
suiker	600	g
gemalen amandelen	560	g
eieren	10	
bloem, gezeefd	200	g
zout		
sinaasappel	1	
sinaasappelsap		

Verhit de kleine oven tot 170 graden. Vet een springvorm van 24 cm in (voor 10-16 pers.) en bekleed de bodem en de wand met bakpapier. Snijd met een dunschiller de schil van de clementines en de citroenen en snijd de schil zo fijn mogelijk in stukjes. Snijd met de dunschiller de schil van de sinaasappel en snijd de schil in ragfijne julienne. Pers de clementines, de sinaasappel en de citroenen uit met de citruspers en houd dit vocht apart. Het mag bij elkaar. Klop de boter met de suiker en de schil van de clementines en de citroen in de kneedmachine op lage snelheid door elkaar. Voeg de helft van de gemalen amandelen toe. Voeg een voor een de eieren toe, schraap regelmatig tijdens het mixen de wand van de kom af. Doe de rest van het amandelmeel, de bloem en wat zout erbij en mix tot alles goed gemengd is. Doe het beslag in de bakvorm en strijk de bovenkant glad. Bak de taart 50-60 minuten in de oven. Controleer de gaarheid met een spies, het mag nog wat vochtig zijn. Breng als de taart bijna klaar is de suiker met het citrussap (totaal 240 ml eventueel aangevuld met sinaasappelsap) aan de kook. Neem de pan van het vuur als het kookt. Haal de taart uit de oven en bestrijk met de sirop, alle sirop moet op en in de taart trekken. Laat de taart koud worden en garneer met julienne van de sinaasappelschil. (Je mag de schil ook even konfijten in suikerwater)

## Yoghurtmuntijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
griekse yoghurt 5%	600	g
suiker	350	g
munt	½	bos

Pluk de blaadjes van de takjes munt. Doe de blaadjes met de yoghurt en ongeveer 250/500g suiker in de blender, blender dit tot een groene massa. De blaadjes munt moeten fijn gepureerd zijn. Proef of het zoet genoeg is, anders nog de rest van de suiker toevoegen. Doe de massa in de ijsmachine en draai dit tot ijs.

**Turks fruit (roze)**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gelatinepoeder	3	el
fijne tafelsuiker	340	g
maïzena	40	g
rozenwater	4	tl
water	625	ml
roze kleurstof	2	drup
zonnebloemolie	40	g
poedersuiker	15	g

Doe de gelatine, tafelsuiker, maïzena en rozenwater in een pan op laag vuur. Giet het water erbij en breng het roerend aan de kook. Laat het zonder roeren 45 min zachtjes koken. Eventueel kleurstof bijvoegen. Kwast een rechthoekvorm van 20x20 cm in met olie. Giet het mengsel erin. Laat 24 uur stijven in de koelkast. Of, zet het een half uur in de vriezer en daarna in de koelkast. Zeef de poedersuiker en de maïzena in een kom. Snijd het fruit in blokjes van 3 x 3 cm (vingerkootjes) en stuif het suikermengsel er over. Bewaar in een luchtdichte doos.

**Turks fruit (oranje)**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappel	1	
pistachenoten	40	g
suiker	400	g
gelatinepoeder	25	g
maïzena	5	el
citroensap	1	el
poedersuiker	3	el
olie		
sinaasappelsap		

Sinaasappel goed schoonboenen. Schil eraf raspen en sinaasappel uitpersen en evt aanvullen tot 125 ml. Pistachenootjes fijn hakken. In pan 375ml water met sinaasappelsap(125ml) en - rasp aan de kook brengen. Suiker toevoegen en al roerend oplossen. Gelatine toevoegen. Van maïzena 1 el bewaren, rest van maïzena met 3 el water en citroensap tot glad papje roeren. Al roerend aan siroop toevoegen. Op matig vuur roeren tot siroop ingedikt en stroperig is. Pan van vuur nemen. Pistachenootjes erdoor roeren. Vorm dun invetten met olie. Siroop erin schenken en siroop in koelkast in ca. 8 uur laten afkoelen en laten opstijven. Zet een half uur in de vriezer en daarna in de koeling om het opstijven te versnellen. Achtergehouden maïzena met poedersuiker zeven. Plank met helft van mengsel bestuiven en Turks fruit erop storten. Met natgemaakt, scherp mes in 21 stukjes snijden. Rest van poedersuikermengsel erover strooien. Blokjes erdoor wentelen zodat alle kanten bedekt zijn. Turks fruit in afgesloten trommel met stukjes bakpapier ertussen bewaren (ca. 2 weken houdbaar).

## **Mokka**