

# 2019 februari

Nijmegen Noviomagum · Winter

---



## Tartaar van licht gerookte zalm, appel en venkel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmmoten (dik)	500	g
zout	2	el
suiker	2	el
groen van de venkel	1	
venkelknol	3	blok
gelatineblad	3	gr.
agar agar	1	
pastis	1/2	
sushi azijn	1	el
poedersuiker	2	
zure appel ( granny)	40	g
boter	2	
sneden casino	2	
takjes dille	50	g
zalmeitjes	1	kg
groen van venkel	4	el

**Pekelen:** Meng gelijke delen suiker en zout en wat fijngesneden groen van de venkelknol. Smeer de zalmmoten hiermee in en laat ca 45 min pekelen in de koeling.

**Venkelgelei:** Snij de venkelknol in stukken en verwijder de harde kern. Blender de venkelknol. Week de gelatine in koud water. Verwarm de venkelmassa tot aan het kookpunt en meng de agar agar en daarna de uitgeknepen gelatine erdoor. Breng op smaak met wat zout. Bekleed een schaal met plastic folie. Stort uit in de schaal zodat de laag ca.1 cm dik is. Laat hard worden. (eerst 30 min in de vriezer en dan in de koeling)

**Venkelpuree:** Snij de venkel in stukken en kook ze gaar. Pureer en voeg wat kooknat toe INDIEN nodig. Of maak van 2 eetlepels maizena en koud water een papje en voeg dit door de warme puree zodat de juiste dikte ontstaat. Meng er een beetje boter door. Maak op smaak met peper en zout (en een paar druppels pastis). Doe het in een spuitzak. Het mag koud/lauw geserveerd worden.

**Venkelschijfjes:** Snij van een venkelrok heel dunne plakjes op de snijmachine stand 8. Doe dit in een kom met wat sushi azijn en poedersuiker. Laat dit trekken.

**Appelblokjes:** Schil de appel en snijd blokjes van 1x1 cm. Alleen de mooie vierkante blokjes gebruiken (veel afval). Doe ze in een vacuumzak met boter en een beetje peper en vacumeer dit. Laat op 70 graden garen ca 20 minuten in een pan met water die net niet kookt op klein vuur) Laat afkoelen tot kamertemperatuur.

**Croutons:** Snijd het brood in een plak van 1 cm dikte. Snij er dobbelsteentjes van grootte 1x1. Gril ze onder de salamander ca. 5 minuten **BLIJF ERBIJ STAAN!** En zet de stroomschakelaar weer naar de warmhoudkast!

Zalm roken: Verwijder de pekel van de zalm met de achterzijde van een mes. Vul de rookoven alufolie, daarop de mot en leg de moten zalm op het rooster. Het roken duurt ca 12 minuten maar met een kerntemperatuurmeter weet je het zeker (kerntemperatuur 40gr). Laat de temperatuur van het oventje niet te hard gaan. Daarna heel voorzichtig met een scherp mes snijden in mooie blokjes van ca.1x1 Of 2x2 als de vis te gaar is. Een beetje olijfolie er over sprenkelen.

Opmaak: Maak een mooie compositie van de blokjes zalm, venkelgelei, appelblokjes en croutons. Spuit er tussen wat puree. Garneer met wat dille, zoetzure venkel en zalmeitjes. Het is een lauwwarm/koud gerecht.

## Knolselderijsoep met geroosterde hazelnoot en knoflookchips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groentebouillon	1	L
prei	1	
uien	1	
selderijstengel	1	
aardappelen	1	
knolselderij	1/4	
tijm	2	tak
laurier	2	blad
rozemarijn	1	tak
knoflook	6	teen
arachideolie	100	ml
hazelnoten	50	gr.
stengel bieslook	20	
olijfolie		

Verwarm de bouillon. Spoel de prei, selderij en aardappelen schoon. Pel de uien en snijd ze grof. Stoof ze in wat boter in een grote 4 liter pan. Snijd de witte delen van de prei in grove plakken. Snijd de selderij ook in grove stukken. Voeg de prei en selderij toe aan de uien en laat deze ook stoven. Schil de aardappels en de knol. Snijd ze in grove stukken en stoof ze ook mee. Giet de warme bouillon over de prei en uien. Maak een boeket garni van tijm, laurier en rozemarijn. Kruid de soep met peper, selderijzout en salie. Laat de soep een tijd sudderen.

Knoflookchips en hazelnoten: Maak de knoflook schoon en snijd deze in zeer dunne plakjes om chips van te maken. Gebruik de mandoline bijvoorbeeld. Kook de chips 1 min in water dat al kookt!!! Laat ze uitlekken op een doek. Frituur ze in wat arachideolie tot ze mooi goudbruin zijn. Neem de chips uit en leg ze op doek. Frituur de hazelnoten ook eventjes in de arachideolie tot ze kleuren. Neem ze er uit en hak ze een beetje fijn met een mes.

Afwerking: Haal het bouquet garni uit de soep. Doe een flinke scheut room bij de soep en mix hem met een staafmixer. Als de soep te dik is doe er dan wat water of bouillon bij. Snijd de bieslook fijn voor de garnering (ongeveer 32/64). Vul de kommen boven en strooi er wat hazelnoot op, de bieslook en de knoflookchips. Garneer de soep door er een straaltje olijfolie overheen te draaien. (duim op de fles en een draai geven).



## Zeewolf met bloemkoolvelouté en coulis van dragon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	50	ml
sjalot in ringetjes	1	
teen knoflook gehakt	1	
preiringen alleen wit	40	g
ansjovisjes	6	
witte balsamicoazijn	30	ml
witte wijn	100	ml
slagroom	350	ml
kippenbouillon	200	ml
bloemkoolroosjes	300	g
waterkers	75	g
dragon	10	g
spinazie	75	g
xantana	10	g
azijn	150	ml
suiker	50	g
dulze zeewier	50	g
water	100	ml
boter	40	g
kleine bloemkoolroosjes	200	g
bloemkool	150	g
sushi-azijn	5	ml
witte balsamico	8	ml
zonnebloemolie	20	ml
zeewolffilets à 70g	8	
takjes tijm	80	g
komkommer in piepkleine brunoise	10	g
bieslook fijngesneden	100	ml

**Bloemkoolvelouté:** Verhit de olijfolie, voeg sjalot, prei, knoflook en ansjovis toe en bak tot de groente glazig is. Brus af met balsamico en kook dit tot het vocht weg is. Voeg de wijn toe en kook in voor de helft. Voeg de room, kippenbouillon en bloemkool toe en kook het gaar in 15 minuten. Giet het kookvocht af en bewaar dit. Pureer de bloemkool met de staafmixer en gebruik zo weinig mogelijk kookvocht. Wrijf de puree door een fijne zeef en breng op smaak. Voeg eventueel nog wat van het kookvocht toe als de puree te dik is.

**Waterkerscoulis:** Blancheer de waterkers, dragon en spinazie afzonderlijk 5 a 10 seconden en knijp goed uit. Bewaar wat blaadjes waterkers voor garnering. Snijd alles grof en mix dit samen met de kippenbouillon tot een hele gladde saus. Duw door een fijne zeef en breng op smaak. Meng de xantana (beetje voor beetje) er met de staafmixer door en zeef nogmaals.

Bewaar tot gebruik in een spuitflesje.

Zeewierpickle: Spoel de zeewier. Breng water, azijn en suiker aan de kook. Laat dit afkoelen en meng met de dulse zeewier. Laat dit na 30 minuten in een zeef uitlekken en snijd fijn.

Gebakken bloemkool: Verhit de boter in een pan tot licht goudbruin. Voeg de ansjovisjes en de bloemkool toe en bak op middelhoog vuur bruin.

Bloemkoolpickle: Schaaf de rest van de bloemkool op de snijmachine in plakjes van 1mm dik. Meng het water, de azijn en suiker en kook dit tot de suiker is opgelost. Laat afkoelen en meng met de bloemkool. Laat dit, voor het serveren, in een zeef uitlekken.

Dressing: Meng alles voor de dressing door en doe dit in een spuitflesje. Voor gebruik goed schudden.

Afwerking: Portioneer de vis in gelijke delen. Meng in een kom gelijke delen zeewier- en bloemkoolpickles. Verwarm de bloemkoolcrème. Bak de vis op de huidkant in olijfolie, draai de vis om, zet het vuur lager, voeg wat boter en blaadjes van de tijm toe. Schep de bruisende boter over de vis en gaar de vis. Laat even rusten. Besprenkel de gebakken bloemkool met de dressing. Meng de komkommer en de bieslook door de bloemkoolcrème. Schep 2 eetlepels bloemkoolcrème op een bord, leg er bloemkoolroosjes bij. Dan de vis en de salade van pickles. Druppel de coulis op het bord. Garneer met waterkers.

**Varkenshaasrollade met zuidvruchten en spek**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tuttifrutti	200	g
sjalot gesnipperd	2	
droge sherry	75	ml
vijfkruidenpoeder	8	g
varkenshaasjes of (325g per stuk)	4	
gerookt spek in plakjes	200	g
venkelzaad	1	el
lichtkruimige aardappels	8	
sherry azijn	2	el
spinazie	1/2	kg
kruidnagel gemalen	1/4	tl

Tuttifrutti: Snij de tuttifrutti fijn en kook ze met de sjalotjes en de sherry tot de sherry verdampt is. Roer het vijfkruidenpoeder erdoor en laat afkoelen.

Rollade: Snij de varkenshaasjes in de lengte bijna door en klap als een boek open. Leg 2 haasjes iets overlappend naast elkaar tussen plasticfolie en sla ze met een deegroller plat tot een lap van 25x20 cm. Leg de plakjes spek naast elkaar tot een rechthoek van 25x20 cm op plastic folie. Leg het vlees op het spek, druppel er wat olie op en leg de tuttifrutti in het midden erop. Rol op en bind vast met keukentouw. Of laat in het plastic opstijven in de vriezer.

Aardappels: Was de aardappels en schil ze niet. Leg een aardappel op een grote lepel en snijd hem in dunne plakjes. De lepel zorgt ervoor dat je de aardappel niet helemaal doorsnijdt. Snij zo alle aardappels. Leg de aardappels in een ovenschaal bestrooi met venkelzaad, zout en wat peper. Druppel olijfolie over de aardappels. Bak de aardappels in ongeveer 45 minuten gaar en bruin.

Vlees: Verhit olie en boter in een koekenpan en braad het vlees bruin. Leg het vlees de laatste 20 minuten bij de aardappels in de oven, bewaar het vet in de koekenpan voor de jus. Ander optie: Braad het vlees met een deksel schuin op de pan in 20 minuten gaar. Laat het vlees 10 minuten onder alufolie rusten. Verhit het vet in de koekenpan voeg het vijfkruidenpoeder en de sherry toe en kook dit even door. Zeef de jus, voeg de sherry azijn toe en maak een emulsie met de staafmixer. Breng op smaak met peper en zout.

Afwerking: Roerbak de spinazie en kruid dit met de gemalen kruidnagel, peper en zout. Snij de rollade in schuine plakken, server met emulsie, aardappel en spinazie.



## Wortel-kokos dessert

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
arachideolie	1	el
suiker	75	g
eieren	3	
bloem	100	g
wortel	160	g
natriumbicarbonaat	1.5	tl
kaneelpoeder	1.5	tl
rasp sinaasappel	1	
geschaafde kokos	110	g
melk	225	ml
kristalsuiker	110	g
kokosmelk	300	ml
slagroom	300	ml
kokoslikeur (malibu)	3	el
rasp van limoen	1	el
drie kleuren wortel	3	x1
rasp en sap citroen	1	
sinaasappel sap	1	
olijfolie	50	ml
vanille-extract equivalent 1/2 of 1 peul	1/2	
kwark	150	g
griekse yoghurt	60	g
lobbige slagroom	50	g
citroen sap en rasp	1/2	
kokosyoghurt	4	el
rozenwater	1	el
granaatappelpitjes	2	el
rozenblaadjes	2	el

Wortelcake: Verwarm de oven op 165gr. Meng de olie met suiker en voeg een voor een de eieren toe terwijl je goed klopt. Voeg beetje bij beetje bloem toe en blijf mixen. Rasp de wortel en mix met een eetlepel water. Meng wortel, natriumcarbonaat, kaneel, sinaasappelrasp onder de massa en meng goed. Giet in een tefal springvorm en schuif ca 35 min in de voorverwarmde oven totdat hij gaar is. Laat afkoelen in de cakevorm.

Kokosijs: Verwarm de oven voor op 175 C. Spreid de kokosrasp daarop uit en rooster het in de oven tot het lichtbruin is. Even opletten want het gaat heel snel. Vijf minuten is soms al teveel. Even blijven dus. Doe de melk samen met de geroosterde kokosnoot in een steelpannetje en breng dit aan de kook. Zet het vuur uit, doe de deksel op de pan en laat dit een half uur staan. Meng de kokosmelk, de suiker en de slagroom in een andere kom met de kokoslikeur en

de limoenrasp en roer dit goed door. Zeef het melk/kokosmengsel en doe het bij je slagroommengsel en roert dit goed door. Laat afkoelen. Doe het mengsel in de ijsmachine en laat de machine draaien tot het ijs klaar is.

Worteljulienne: Snij de wortel julienne, blancheer kor, kleur voor kleur en leg in olijfolie en vanille-extract, citroensap en rasp en sinaasappelsap. Marineer zo lang mogelijk.

Cheesecakecreme: Meng alle ingrediënten.

Kokosyoghurt: Meng de kokosyoghurt met rozenwater.

Opmaak: Scheur de wortelcake in willekeurige stukken en leg op de bordjes. Werk af met kokosyoghurt, cheesecakecreme, granaatappelpitjes, worteljulienne, bolletje kokosijs en wat rozenblaadjes.