

2019 mei

Nijmegen Noviomagum · Lente

VOORGERECHT Asperge en zomerkoninkjes

Gefrituurde asperge met papayasalsa

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	8	
zout		
suiker		
grote rijpe papaja's	2	
bosje(s) bosuitjes	1	
rode spaanse pepers	1	
limoen(en)	20	g
honing	100	g
jonge bladspinazie	40	g
sherry azijn	20	g
mosterd	20	g
peper		
druivenpitolie	150	ml
panko	50	g
sesamzaad	3	
eieren	3	
bloem		
zout (klein beetje)		
olie om te frituren		

Schil de asperges en kook ze in licht gezouten water met wat suiker beetgaar. Haal ze uit de pan en laat ze goed uitlekken. Papajasalsa: Schil de papaja's, halveer ze, verwijder het zaad en snijd ze in kleine blokjes. Snijd de bosuitjes en de chilipepers in dunne ringetjes. Meng beide door de papajablokjes en breng op smaak met limoensap en honing. Verdeel in twee porties en mix een portie van de salsa tot puree. Plaats op een apart bordje (schaaltje) de salsa en puree. Spinazie: Was en droog de spinazie. Roer voor de dressing de azijn, honing, mosterd, zout en peper door elkaar. Meng de druivenpitolie er eerst druppelsgewijze en daarna met een dun straaltje kloppend door zodat een mooie dressing ontstaat. Afwerking: Verhit de frituurpan tot 170°C. Meng het zwarte zaad door de panko. Meng wat zout door de bloem. Wentel de asperges achtereenvolgens door de bloem, het losgeroerde ei en het panko-mengsel. Frituur de asperges met enkele tegelijk goudbruin en knapperig en laat ze uitlekken op keukenpapier. Schep de dressing door de spinazie. Plaats het salsaschaaltje op een langwerpige bord in een hoek, Plaats ernaast wat spinazie en plaats hierboven op de asperge.

Asperges met roggebrood en koffie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fries roggebrood	100	g
roggebroodkruim	100	g
hüttenkäse	1	el
blanke soja	100	g
crème fraiche	2	el
koffie olie	24	
amsterdamse uitjes	24	
asperges	16	
tuin cress bakje	1	
afilla cress bakje	1	
(baby) red chard sla		

Koffie olie maken: Kook 200 gr koffiebonen 6 uur in 2 kopjes neutrale olie. Zeef dit enkele keren door een kaasdoek of koffiefilter. Pureer het roggebrood in de magimix. Droog het roggebrood kruim 10 minuten in de oven in een schaal op 140 graden tot broodkruim. Roggebrood crème: Kook het roggebroodkruim zachtjes 15 minuten in de kookroom. Laat het afkoelen en voeg de Hüttenkäse erdoor. Eventueel wat dunner maken met slagroom. Roer de bieslook en de blanke sojasaus erdoor. Breng op smaak met peper en zout. Koffie crème: Meng de crème fraiche met de koffie olie. Amsterdamse uitjes: Snijd de Amsterdamse uitjes in partjes. Smoor ze 20 minuten in een pan met boter. En laat afkoelen. Asperges: Maak de asperges schoon en kook ze al-dente. (6-7 min) Koel ze snel af onder koud water en dep ze droog. Neem de helft van de asperges en leg deze in een bakpan zonder antiaanbaklaag. Brand deze per stuk met een gasbrander totdat ze een mooi kleurtje krijgen. Snijd de asperges in vieren. Afwerking: Leg een hoge rug roggebrood crème op het bord. Leg hierop en steek hierin de asperge stukken. Garneer er toefjes koffiecraème tussen en de uitjes. Maak het af met kleine takjes tuincress en afilla cress en Red Chard sla. Strooi er wat broodkruim over

Tonijn, fregola, venkel en rode paprika

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tonijn	600	g
venkelknollen	3	st
olijfolie	80	ml
rijstwijnazijn	90	ml
korianderzaad	1	el
yuzu	1	el
water	200	ml
suiker	80	gr.
rode paprika, dit wordt 220 ml	800	gr.
paprikasap	4	gr.
agar agar	4	gr.
fregola (pasta korrels sardinie)	240	gr.
groentebouillon	1.5	liter
verse bieslook	0.5	bos
peper, zout		
dille	10	tak
tijm	1	bos
oregano	1	bos
bieslook	1	bos
bevroren zuurdesembrood	1	st
maldon zout		
olie		
daikon cress		

Tonijn: Portioneer de tonijn, wrijf lichtjes in met olijfolie. Bak vlak voor uitgifte in een hete grillpan kort aan beide zijden (max 25 seconde per kant, moet rood blijven.) Venkel: Snijd de venkel in dunne ringen op de mandoline of snijmachine en vacumeer met marinade. Marinade: Kook alle ingrediënten behalve de venkel tot de suiker is opgelost. Haal van het vuur en doe de venkel erin. Laat 1 uur afkoelen. Verwarm de venkel vlak voor uitgifte in de marinade, niet verhitten, maar de kou eraf. Paprikagel: Rooster de paprika met de brander. Pak in plasticfolie en laat rusten. Daarna de zwarte schil verwijderen. Verwijder daarna de zaadlijsten en doe de paprika door de sapcentrifuge. Kook 250 g sap met 100 ml water en peper en zout. Voeg de agar agar toe, laat even koken en roer goed. Stort op een plaatje en koel terug. Als het gegeleerd is kun je het glad draaien met een staafmixer en in een spuitzak doen. Fregola: Kook de fregola beetgaar in de groentebouillon en na afgieten op smaak brengen met olie, peper, zout en bieslook. Kruidenolie: Blancheer de kruiden kort en koel meteen af in ijswater. Mix met olie peper en zout in de blender. Zuurdesembrood: Snijd dunne sneden van het bevroren zuurdesembrood op de snijmachine, stand 20. Maak 1,5 x zoveel plakken als je borden hebt. Leg ze op een bakplaat met bakpapier. Besprenkel de plakjes met olie en maldonzout en droog in de oven bij 130 graden. Opmaaksuggestie: Leg in een warm diep bord met een bakring een laagje fregola en daarop de gemarineerde venkel. Daarop de tonijn en garneren met de daikon cress. Om de ring een rand kruidenolie, daarin 1 plakje

zuurdesembrood in tweeën gebroken en een paar toefjes paprikagel. De resterende broodjes verkruimelen en een beetje daarvan over de tonijn en het bord strooien

Taartje licht gerookte Kalfslende, rivierkreeftenstaartjes, groene asperges en sherry-truffel-tapenade dressing

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
dikke kalfslende	500	g
rookmot		
bosje dunne groene asperges	0.5	
rivierkreeftenstaartjes	300	g
gare blokjes rosevalaardappel	250	gr.
mayonaise	3	el
crème fraiche	3	el
gesnipperde bieslook	1	el
peper en zout		
pedro ximenez sherry	75	ml
kippenbouillon	100	ml
sjalotjes	1	
paddenstoelentruffeltapanade	1	el
olijfolie	2	el
witte balsamico azijn	1	tl
vel bladerdeeg	2	
sesamzaad		
eierdooier	1	

Kalfsvlees: Smeer het vlees in met peper en zout en bind het op met slagerstouw. Bak het rondom aan in hete geklaarde boter. Doe op de bodem van de rookoven 3 eetlepels rookmot en leg het vlees op het rooster. Schuif het deksel erop en zet op matig vuur gedurende 15 minuten. Gaar het vlees verder in een matig verwarmde oven van zo'n 130 graden tot een kerntemperatuur van 52 graden is. Laat het een half uurtje rusten in de koeling voor het aansnijden. Snijd vervolgens in dunne plakken op de snijmachine, stand 12, en bewaar tot de opbouw van het taartje. Asperges: Snijd het onderste stukje van de asperge en eventueel schillen. Snijd de asperges in schuine in dunne plakjes. Blancheer ze dan kort, beetgaar in kokend water met zout. Spoel ze koud af en laat uitlekken. Blancheer de aspergepuntjes en zet ze apart, deze hebben we nodig bij de afwerking. Kreeftenstaartjes salade: Snijd de aardappels mooi klein bruinoise en kook deze en laat afkoelen. Zet van de 250gr kreeftenstaartjes voldoende voor het aantal borden apart, voor de afwerking. Maak een salade van asperges, aardappels en de staartjes. Breng op smaak met de mayonaise, crème fraiche, bieslook, peper en zout. Dressing: Snipper het sjalotje (de sjalotjes). Kook de sherry met de sjalotjes in, vervolgens zeven en de kippenbouillon toevoegen. Breng op smaak met de paddestoelentruffeltapanade, olijfolie de witte balsamicoazijn, peper en zout. Bladerdeegstengel: Leg 2 plakjes aan/over elkaar voor de lengte die je wil hebben, rol het bladerdeeg in de lengte iets dunner uit, snijd 8 smalle banen over de lengte, bestrijk ze met eierdooier, bestrooi met sesamzaad en bak ze in 15 minuten bruin in de oven op 180 gr. Afwerking en presentatie: Zet een ring op elk bord en bouw laagje voor laagje (vlees en salade) een taartje op in de ring, eindig met een laagje vlees. Garneer met wat kruidenpluksel (groen), puntje asperge en een kreeftenstaartje. Lepel er wat dressing rondom en garneer met een bladerdeegstengel.

Zomerkoninkjes-taart, spekjes, bombe citroen en aardbei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	20	g
ei	125	g
invertsuiker	12	g
suiker	80	g
bloem	50	g
amandelpoeder	90	g
eiwit	75	g
citroensap	100	ml
witte basterdsuiker	100	g
citroen zeste	0.5	
eieren	150	g
blaadjes gelatine	1.5	
aardbeien	4	
water	240	ml
szechuan peper	4	g
glucosestroop	15	g
aardbeien coulis (reeds gemaakt)	50	g
poedersuiker		
limon of szechuanacress		

Biscuit: Verwarm de oven voor op 180°C. Klop voor de biscuit de eieren, de invertsuiker, 30 g suiker en het amandelpoeder 15 min. op. Klop het eiwit stijf met de rest van de suiker in een vetvrije kom en garde en spatel door de massa. Voeg voorzichtig de bloem en gesmolten boter toe en giet het beslag op een bakplaat. Bak 12 minuten in de oven van 180°C. Bombe van citroen en aardbei: Citroensap, suiker, zestes en eieren in een steelpan doen. Verhit het mengsel en blijf roeren met een garde en breng het aan de kook. Blijf een aantal minuten doorroeren en laat het doorkoken. Zeef het mengsel en doe er de blokjes boter en de geweekte gelatine bij. Ga het geheel nu gedurende 5 minuten met een staafmixer glad roeren. Stort nu het mengsel in flexibele bombevormen en laat het afkoelen. Als de crème begint op te stijven, duw een mooie aardbei tot in het midden in de bombe. Vervolgens de vormen in de vriezer zetten om ze vervolgens half bevroren te storten. Szechuan gelei: Breng voor de gelei het water met de suiker en de stuk gestoten szechuan peper tegen de kook en laat 20 minuten trekken. Los de geweekte gelatine erin op en passeer. Aardbeienspekjes: Aardbeicoulis; kook suiker met iets water, voeg fijngesneden aardbeien toe en laat inkoken. Zeven en af laten koelen. Kook voor de spekjes het water met de suiker en de glucosestroop tot 130°C. Klop het eiwit stijf en giet er beetje bij beetje de hete siroop bij. Los er de geweekte gelatine in op en schenk er 50/100 gr aardbeien coulis bij. Klop volledig koud, schep in een spuitzak en spuit dopjes op een siliconematje en laat drogen op kamertemperatuur. Bestrooi of rol de spekjes door poedersuiker als ze te plakkerig zijn. Aardbeihart: Snij de biscuit in de vorm van een aardbei. Dek af met de szechuangelei en beleg met plakjes verse aardbei. Afwerking: Snij met een dun scherp mes, die in het hete water heeft gestaan, de bombe

doormidden. Plaats het aardbeienhart op het bord en de halve bombe, garneer met dotjes coulis, spekjes. Dresseer een pluk Cress op de plaats van het aardbeien-kroontje.