

# 2019 september

Nijmegen Noviomagum · Herfst

---

## Komkommerrolletjes met garnaal

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	1	
roomkaas naturel	185	g
grote garnaal	8	
koriander	½	bos
paprika	1	
honing	1	el
limoen	1	
peper zout	2	

Snijd de komkommer over de lengte in dunne plakken. Bv met een kaasschaaf, dunschiller of mandoline. Snijd de paprika over de lengte doormidden en snijd 16-32 mooie reepjes uit. Maak de garnalen schoon en bak, kook of stoom deze gaar. Dep de komkommer droog. Besmeer een zijde met wat roomkaas en strooi er zout en peper op. Leg 2 reepjes paprika een garnaal en een takje koriander aan het begin van de plak komkommer. Laat alles aan een zijde uitsteken. Rol de plak op en zet deze op een bord. Rasp de limoen en pers deze uit en meng het sap, rasp en de honing PROEVEN!. (voeg eventueel wat suiker toe) Drup iets van de saus op het bord.

## Opperdoezer-ronde met oester

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kleine opperdoezer	8	
ronde aardappel	2	
sjalotten	8	
kleine zeeuwse oesters	8	
crème crue (rauwmelkse crème fraîche)	8	tl
rode balsamico	2	

Kook de aardappels in 10 tot 12 minuten gaar in de schil. Giet af en laat uitstomen. Snij de sjalotten fijn in brunoise. Besprenkel dit met rode balsamico, roer door en laat intrekken. Snij een kopje en een kontje van de aardappel zodat de aardappel rechtop kan staan. Eventueel snij dan de aardappel in tweeën zodat je een vinger-dikke (2 cm) plak krijgt. Schep met een lepeltje een kuiltje uit de aardappel waar een kleine oester in past. Steek de oesters open en leg de oester voorzichtig in het kuiltje. Snij eventueel de oester vooraf wat bij. Schep een theelepel crème fraîche op de oester. Leg met een vorkje de sjalotten-compote op de creme fraîche. Serveer als de aardappel nog een beetje warm is.

## Roomkaas Amuse Bollen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomkaas	200	g
mascarpone	250	g
bieslook	6	el
parmaham	2	plak
half gedroogde tomaat	8	
half gedroogde abrikoos	4	
pecannoten	8	
zwart sesamzaad	2	el
bruin sesamzaad of een andere kleur	2	el

Spatel de roomkaas met de mascarpone door elkaar totdat er geen klontjes meer zijn. Snijd de bieslook fijn. Snijd de ham in rechthoekjes en rol deze op. Selecteer mooie stukjes tomaat. Meng 2 eetlepels zwarte en 2 eetlepels bruine sesam. Snijd de abrikoos in twee. Maal de pecannoten fijn in de vijzel. Neem een prikker en steek deze door de ham en dan in de bol. Doe dit ook met de tomaat en abrikoos. Maak met 2 theelepels een bolletje van de kaas. Prik dit op een prikker en rol: De prikker met ham door de gemengde sesamzaadjes. De prikker met tomaat door de bieslook. De prikker met abrikoos door de pecannoten.

## SOEP Mosselsoepje

### Mosselsoepje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen	1.5	kg
uien	2	
selderijstengels	4	
boter	100	gr.
verse gember	3	tl
saffraandraadjes	8	
bloem	4	el
witbier	300	ml
koriander	4	el

Snij de ui en de selderij in kleine stukjes. Rasp de gember. Doe de mosselen in water in de gootsteen met flink wat zout en laat ze weken. Spoel ze daarna één voor één af en maak ze schoon. Doe de mosselen in de pan, kruid met peper en voeg 100/200ml water toe. Zet het deksel op de pan, breng aan de kook en schud de mosselen geregeld. Haal de gare mosselen uit hun schelpen en giet het kookvocht door een fijne zeef. Bewaar het vocht. Verhit de boter in een braadpan en doe er de ui, de gember en de selderij bij. Stoof ze glazig aan, tot de groentes 'glanzen' en kruid bij met saffraan, peper en zout. Doe er de bloem bij en laat even kleuren. Voeg er al roerend het gezeefde mosselvocht en en zonodig wat water (naar smaak en dikte) bij. Laat doorkoken en mix goed. Doe er dan het witbier bij. Hak de koriander. Vlak voor je dit gerecht serveert, voeg je wat mosseltjes toe. Roer er vervolgens de gehakte koriander door.

### Geroosterde hazelnoot, bloemkool, oude Beemster, piment d'espelette

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnooten	100	g
bloemkoolroosjes	400	g
dragon	2	tl
mespunt knoflookpulp	2	
olijfolie	2	
italiaanse puntpaprika	2	
limoenblaadje	2	
piment d'espelette	1	tl
geraspte oude beemster	150	g
danish blue in stukjes	100	g
halfvolle melk	400	ml
agar agar	6	g
eidooiers	12	
knoflookpulp	1	tl
bieslook		

Hak de hazelnoot in grove stukken. Rooster de hazelnootstukken in een droge pan. (Niet Zwart laten worden). Verhit de olijfolie en rooster de bloemkoolroosjes kort. Voeg dragon en knoflookpulp toe. Breng op smaak met zout en peper. Paprikadressing: Leg de paprika's op een vel aluminiumfolie. Sprenkel er olijfolie over en bestrooi met zout en peper. Vouw de folie dicht en pof ze in ongeveer 15 minuten in een hete oven van 200°C. Laat de paprika's afkoelen, verwijder de zaden, snij in kleine blokjes en vang het vocht op. Snij het limoenblad, zonder nerf, ragfijn. Doe in een pannetje met de olijfolie, de piment d' Espelette en het limoenblad. Voeg de paprika toe en pureer met de staafmixer. Schuim Oude Beemster: Verwarm kaas en melk in een pan tot de kaas is gesmolten. Voeg de knoflook toe en breng op smaak met zout en peper. Doe de agar-agar erbij, kook op laag vuur 4 minuten door en roer om. Voeg al kloppend een voor een de dooiers toe. Doe het mengsel in een Kidde (slagroomspruit) en houd au bain-marie warm tot gebruik. Afwerking: Leg het bloemkoolmengsel op het bord. Schep de paprikadressing eromheen. Spuit met de kidde een mooie toef kaasschuim op elke bloemkoolberg. Garneer met stukjes bieslook.

**Runderentrecote met saus van gekaramelliseerde knoflook**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
entrecote (een stuk)	1	kg
tijm	1	el
rozemarijn	1	el
teen knoflook	5	
prei	1	
wortel	2	
ui	2	
sjalot	1.5	
suiker	100	g
jus de veau	1	L
rode wijn	500	ml
bol knoflook	1	
roseval aardappelen	1	kg
olijfolie	6	el
kerrie	1	tl
trosjes honingtomaatjes	8	

Vlees: Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd de kruiden en knoflook fijn. Snijd de entrecote rondom dun in (in vierkantjes) en wrijf de kruiden goed in de snedes. Bestrooi met peper/zout en braad rondom zachtjes aan in ruim olijfolie en boter goudbruin. (de kruiden verbranden snel). Bouquet: Snijd de groenten grof in plakken. Haal de entrecote uit de pan en bak de bouquet kort aan. Leg de bouquet in een passende braadslee en leg hierop de entrecote, leg ook wat bovenop het vlees. Zet het afgedekt weg bovenop de warme oven. Zet de bak met het vlees ca. 20 minuten voor uitserveren in de oven tot een kerntemperatuur van 48 graden. Laat het daarna even rusten op de oven. Jus: Snijdt de sjalot en knoflook fijn. Zweet dit aan in een pan en doe hierop de suiker. Laat de suiker karamelliseren en blus af met rode wijn. Laat dit inkoken en giet er de Jus De Veau op en laat weer inkoken tot de juiste dikte is bereikt. Breng dit op smaak met peper/zout. Gebakken aardappel: Was de aardappelen goed schoon of schil ze en snijdt ze in 4, 6 of 8 partjes. Maak een kommetje een mengsel van olijfolie, uitgeperste knoflook, peper, zout, rozemarijn, tijm en beetje kerrie. Meng het door de stukjes aardappel. Bak ze gedurende ca 20 min in de oven op 200 graden. Als ze lichtbruin zijn kunnen ze geserveerd worden. Strooi er een beetje zout op. Trosje honingtomaatjes: Knip trosjes met 4-6 tomaatjes en besprenkelen ze met een mengsel van zout en olie. Gedurende 10 min in oven van 200 gr. laten garen. Afwerking: Snijdt de entrecote in plakjes en dresseer alles op het bord.

**Mozaïek van rood fruit en meloen**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kristalsuiker	960	g
water	480	ml
gelatineblaadjes	40	
muscaatwijn	1.2	l
frambozen	400	g
bramen	400	g
poedersuiker	50	g
sinaasappelbloesem honing	3	el
kardemompoeder	½	tl
meloen piel de sapo	1	

Geleiblokjes: Breng de suiker met het water aan de kook, laat iets afkoelen, roer met een spatel de geweekte gelatine erdoor. Voeg de Muscaatwijn toe. Zet de 20/40 mooiste bramen en 20/40 mooiste frambozen, met een klein beetje tussenruimte, rechtop in een vierkante of langwerpige schaal. Giet voorzichtig een laagje van het Muscatmengsel op de bodem, zodat de bramen en frambozen rechtop blijven staan. Laat even opstijven in de diepvries. Giet voorzichtig de rest van het mengsel erover, zodat de vruchten net onder staan. Laat verder opstijven in de vriezer. Snijd in even grote blokjes. Vruchtensaus: Pureer de overige bramen en frambozen met de poedersuiker. Zeef de saus. Meloenblokjes: Verwarm de honing en roer er de kardemompoeder door tot de gewenste smaak. Schil de meloen en snijd in dikke plakken, net zo dik als de blokjes gelei met de bramen en frambozen. Snijd in 32/64 even grote blokjes als het rode fruit. Gril of brand ze mooi en smeer ze in met het honigmengsel. Afwerking: Leg het fruit om en om in 3 rijen van 3 op een bord: 5 bramen en frambozen en 4 stukjes meloen. Serveer met de saus. \*wellicht een mengsel maken van gelatine en agaragar ivm de snelheid van opstijven