

# 2020 februari

Nijmegen Noviomagum · Winter

---

## Smørrebrød

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sneden brood	12	
eigeel	20	g
mosterd	2	tl
arachideolie	200	ml
water	1	el
citroen	1	
eieren	4	
tomaat	3	
mayonaise (zelf gemaakt)	3	el
rucola		
garnalen	200	g
kaviaar		
bacon	4	plak
grove paté	200	g
preiselbeerenjam		
cress		
gorgonzola	200	g
bieslook		
peer	1	st
walnoot		

We maken drie variaties. Het hoort een stevig bruin brood te zijn. Een soort roggebrood bijna. Oberlander of waldkorn. Snijd met een steker van 5 cm 3 rondjes per persoon uit de sneden brood. Het mogen ook vierkantjes of ruitjes zijn. Hieronder ga ik uit van ringen van 5 cm die gevuld gaan worden zodat er een strak resultaat komt. Mayonaise: Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn!!! Ontvet een metalen bak met wat citroen en keukenpapier. Meng het eigeel en de mosterd met een garde. Doe er een scheut olie bij en meng het. Als de olie is opgenomen, weer een scheut olie erbij en mengen. Herhaal dit tot de olie op is. Meng er nog wat water door. Breng op smaak met wat citroensap en zout. Garnaal en ei versie: Kook de eieren hard. Pliceer de tomaten. Verwijder het vocht en de pitten. Snijd het vlees in blokjes. Snijd het ei in stukjes, wit en geel apart en meng het met wat mayonaise zodat het een stevige massa wordt. Besmeer het brood dun met mayonaise. Leg hier de ei massa op. Leg de tomaatblokjes erop. Beleg het met de rucola, een beetje mayonaise, garnalen, kaviaar, peper en zout. Bacon en paté: Neem een bakblik (kleine oven) leg er papier op, leg de bacon erop, leg er weer papier op en weer een bakblik. Leg dit in de oven voor 30 minuten op 180 graden. Besmeer het brood met goede boter. Leg hier een plakje paté op. Leg er een drupje jam op. Strooi er kruim van bacon over. (Niet te fijn malen) Dresseer met een blaadje cress. Gorgonzola en peer: Smeer de gorgonzola op het brood. Strooi er wat fijn gesneden bieslook op. Leg er een dun plakje peer op. Strooi er wat grof gesneden walnoot over.

**Humarsúpa (creme langoustine soep)**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
langoustines (diepvries)	8	
koppen en schalen langoustines	500	g
boter	1	el
olijfolie	2	el
tomatenpuree	2	el
visbouillon	2	L
winterwortel	1	
stengels selderij	2	
ui	½	
paprikapoeder	2	tl
teen knoflook	2	
kookroom	250	ml
witte wijn	250	ml
kerrie	1,5	tl
slagroom	100	ml
bieslook		

Langoustines: Verwijder de koppen en schalen van de langoustines en plet ze een beetje. Bewaar de langoustine-staart koel tot gebruik. Soep: Verhit de boter en olie en bak de koppen en schalen, de wortelen, selderij en ui totdat alle groenten zacht zijn (6-8 min). Roer tomatenpuree, paprika, zout en peper erdoor en laat 2 min koken. Voeg de visbouillon toe en laat inkoken tot de helft. Zeef de soep. Smelt boter in de pan. Gaar de gesnipperde ui en knoflook. Bak een minuut de kerriepoeder mee. Voeg de room en wijn toe en reduceer tot de helft in ca 20 min. Voeg de soep toe en laat koken. Laat op een lage pit alles wat indikken. Afwerking: Klop de slagroom stijf. Bak de langoustine kort in wat boter en kruid ze. Snij de bieslook fijn. Serveer de soep met wat room, de langoustine

## In bietensap gemarineerde zalm

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalm heel of geportioneerd	800	g
bietensap	500	ml
eieren	3	st
rode ui	1	
platte peterselie blad	15	gr.
citroen	½	
olijfolie	2	st
avocado	½	
knoflook	20	g
basilicum	50	ml
radijs	3	st
cress		

Zalm: Leg de zalm in een schaal waar deze strak in past. Schenk er bietensap bij totdat de zalm net onder staat. Laat dit 1 uur in de koelkast marinieren. Langer mag ook, dan wordt de kleur nog dieper. Verwarm de oven voor op 180 graden. Vet een schaal in met olie. Neem de zalm uit de marinade en dep hem droog. Bestrooi met zout en peper. Zet de zalm ongeveer 20 min in de oven totdat deze gaar is. Eimix: Kook de eieren hard (ca 8 min). Pel ze en snijd ze fijn. Snipper de rode ui en de peterselie heel fijn. Rasp de schil van de citroen. Meng de ui en peterselie in een kom met goede olijfolie. Voeg het ei en de rasp toe. Meng dit verder zachtjes. Breng op smaak. Avocadosaus: Haal de pit uit de avocado. Doe het vlees in een kom. Pers de knoflook en voeg toe aan de kom. Voeg 20 gesneden blaadjes basilicum toe aan de kom. Blender dit met olijfolie tot een gladde saus. (yoghurt dikte) Breng op smaak. Opmaak: Snijd zeer dunne plakjes van radijs. Snij eventueel plakken van de zalm. Leg een eetlepel saus op een bord, de vis er op. Garneer met de eimix, radijs en een blaadje cress.

**HOOFDGERECHT** Hertbiefstuk, savoiekool, paddenstoellenportjus en cranberrycompote

---

## Hertbiefstuk met savoieekool, paddenstoelenportjus en cranberrycompote

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse cranberries	130	g
suiker	75	g
rode port	70	ml
hertbiefstuk	8	st
paddenstoelen	300	g
boter	150	ml
rode wijn	2	el
wild glace	40	gr.
platte peterselie	1	
savoieekool	400	ml
wildbouillon	8	st
roseval aardappelen	260	g
geraspte parmezaan	140	ml

Cranberrycompote: Breng in een steelpan met dikke bodem de cranberries met de suiker en port aan de kook. Laat cirka 12 minuten zachtjes koken (af en toe roeren). Laat de compote afkoelen. Hertbiefstuk: Laat het vlees uit de koelkast op temperatuur komen. Bestrooi de biefstukken met peper. Verhit een scheut olie in de pan en schroei het vlees (max 5 per pan) dicht (ca 2 x 50 sec). Haal de biefstukken uit de pan (pan niet afwassen!) en zet ze cirka 15 minuten in de kleine oven op 80 gr. Test op gaarheid of via kerntemperatuur 50 graden. Paddenstoelenportjus: Maak de paddenstoelen schoon met een champignonborsteltje of keukenpapier. Snijd de peterselie zonder dikke stelen fijn en houdt wat apart voor garnering. Voeg een klontje boter toe aan de gebruikte koekenpan en bak de paddenstoelen. Voeg de peterselie toe. Blus af met port. Voeg Glace toe en eventueel rode wijn als er te weinig vocht is. Koolrolletje: Snijd per persoon 1 mooi blad van de kool en leg opzij. Snijd de rest van de kool in fijne reepjes (zonder de dikke nerf). Verhit een klont boter in een koekenpan en roerbak de kool cirka 5 minuten. Blus af met de bouillon en laat het op laag vuur nog een paar minuutjes stoven. Breng de kool op smaak met zout en peper. Breng een pan met water aan de kook en blancheer de koolbladeren 1-2 minuten. Koel ze af in koud water. Schep in het midden van ieder koolblad wat van het koolmengsel en vouw de bladeren dicht zodat je een rolletje krijgt. Bewaar het lekvocht. Leg de rolletjes met de naad naar beneden in een passende ovenschaal. Giet er wat lekvocht bij en zet het bij de aardappelen in de oven voor ca 8 minuten. Hasselback: Verwarm de grote oven op 200°C. Schil de aardappelen en snijd ze bij zodat ze allemaal even groot zijn. Snijd ze met een scherp mes om de millimeter in maar niet door, zodat je een harmonica krijgt. Spoel de ingesneden aardappelen (ook in de snedes) en kruid met peper en zout. Leg ze op een bakplaat en smeer er wat gesmolten boter over. Bak ze goudbruin en knapperig in totaal ca 24 minuten. Haal ze tien minuten voor eindtijd uit de oven en besprenkel met Parmezaanse kaas. Schuif ze nog even tien minuten terug in de oven tot de kaas gesmolten is. Test op gaarheid. Zet het eventueel nog even afgedekt met aluminiumfolie en een paar handschoenen bovenop de oven weg. Serveren: Leg op het bord een koolrolletje, hasselback aardappel, (getrancheerde) biefstuk. Leg compote erbij, paddenstoelenportjus en bestrooi met peterselie.



## Warme abrikozenballetjes met sinaasappelmaanzaadijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels	2	
maanzaad	100	g
sinaasappelsap, gezeefd	125	ml
slagroom	300	ml
karnemelk	300	ml
vanillestokje	½	
flinke repen sinaasappelschil, wit verwijderd	3	
sinaasappelrasp	½	tl
eidooier	150	g
suiker	150	g
gedroogde grote abrikozen	16	
marsepein	125	g
eieren	2 of 3	
panko	150	g
bloem		
flinke stukken sinaasappelschil, wit verwijderd	3	
sinaasappelsap	100	ml
cognac	100	ml
rode peperkorrels	4	

Sinaasappels: Snij de schil met het wit van de sinaasappels en snijd de partjes los. De schil wordt gebruikt!! Ijs: Puls het maanzaad in de keukenmachine wat fijner. Doe dit met het sinaasappelsap in een pan op hoog vuur. Laat het aan de kook komen en laat dit een paar minuten doorkoken tot het sap is opgenomen door het maanzaad. Doe de slagroom, karnemelk, vanillestokje, de vanillezaadjes en de sinaasappelrasp erbij, breng dit aan de kook, laat een paar minuten pruttelen. Haal van het vuur en laat dit 20 minuten rusten. Klop de eidooiers met de suiker schuimig. Nadat eidooiers goed geklopt zijn, eerst een scheut van de geklopte eidooiers door het warme mengsel roeren; daarna het warme mengsel door de eidooiers kloppen en dit al roerend tot 82 graden verwarmen. Zeef het mengsel en koel het af. Draai het tot ijs. Abrikozenballetjes: Week de abrikozen 20 minuten in kokend water. Afgieten en weekvocht bewaren. Laat uitlekken en dep droog. Verdeel de marsepein in 16 of 32 stukjes en vul de abrikozen via het gaatje waar de pit uitgehaald is met de marsepein. Haal ze door de bloem en door het losgeklopte ei. Rol de balletjes door de panko en zet koel weg. Abrikozen-Cognac garnering: Schil de sinaasappels en bewaar de schil. Haal het resterende wit van de schil weg. Blancheer de schillen in het weekvocht van de abrikozen gedurende circa 2 minuten. Laat afkoelen in het vocht. Na koelen droog deppen en brunoise (korrelgrootte) snijden. Maak mengsel van rode peperkorrels en sinaasappelschilletjes. Breng 500ml water met de suiker en de sinaasappelschil aan de kook. Draai het vuur laag en doe het sinaasappelsap en de cognac erbij. Laat dit zachtjes inkoken tot siroop. Een deel kun je eventueel binden met aardappelzetmeel. Het andere deel wordt harde karamel. Stort het warme karamel uit over een plaat en verdeel goed. Strooi het korrelmengsel van peper en sinaasappelschil er over heen uit. Afwerking: Verwarm de frituurpan tot 180 graden en frituur

de balletjes in 3-4 minuten goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier. Serveer de abrikozenballetjes warm met de siroop, karamel, het ijs en de sinaaspartjes.

**KOFFIE** Mokka

---

**Mokka**