

2020 september

Nijmegen Noviomagum · Herfst

Deconstructed salade Nicoise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tonijnsteak	400	g
tomatensaus heinz	150	g
agar agar	2	g
eidooiers	2	
mosterd	½	tl
zonnebloemolie	75	ml
witte wijnazijn	2	tl
zout	5	st
citroensap	1	teen
ansjovis	250	g
knoflook	1	el
sperziebonen	125	g
gehakte peterselie	8	st
zure room	½	
hen-eitjes	8	st
rode ui	8	st
grote groene olijven	1	
cherrytomaten	8	st
cress	1	
gemengde sla	1	

Tonijn: Snijd de tonijn in balken van 3 x 3 cm. Leg deze op een bord 20 minuten in de vriezer. Neem ze uit de vriezer en bak ze aan de lange zijdes snel aan in een pan met wat hete olie. De buitenzijde net even bruin. De binnenzijde nog zo veel mogelijk rood. Tomatensaus: Neem een pakje goede tomatensaus. Laat inkoken tot 2/3 en voeg er de Agar agar aan toe. Laat 2 minuten koken en zet koud weg. Mayonaise: Alle ingrediënten op kamertemperatuur!! Neem een kom en de elektrische mixer. Meng de eidooier met de mosterd tot een glad mengsel. Giet beetje voor beetje de olie erbij, telkens wachtend totdat de saus gebonden is met de olie. Voeg halverwege de hoeveelheid olie een beetje azijn toe. Ga door met de olie totdat deze op is. Voeg wat zout en citroensap naar smaak toe. Zet koud weg. Ansjovis: Snijd de ansjovis zeer klein. Pers de knoflook. Doe de mayonaise in een kom en voeg de ansjovis en de knoflook toe. Roer dit goed door en zet koud weg. Sperziebonen: Maak de verse bonen schoon en kook ze gaar. Hak de peterselie fijn. Hak de bonen fijn in de Magimix. Laat afkoelen. Doe de bonenpasta in een kom en vermeng dit met de zure room, peterselie en wat zout en suiker. Zet weg in de koeling. Eieren: Kook de eieren een paar minuten totdat ze net hard zijn. Laat ze schrikken in koud water en pel ze. Snijd de kop en kont er af zodat ze blijven staan op een bord. Garnering: Maak de rode ui schoon. Snijd deze door midden over de lengte. Snijd van elke helft dunne plakjes. Laat deze plakken zo veel mogelijk heel. Snijd de olijven in plakjes van 3 mm. Snijd de cherrytomaten doormidden. Pluk wat blaadjes uit de cress. Enkele blaadjes sla. De opmaak door de tweede groep: Leg enkele druppels mayonaise op het bord naast het midden. Dit zodat de tonijn niet verschuift. Leg de tonijn erop. Ook onder de ei helften een drup mayonaise. Kijk naar de foto voor meer suggestie.

Bavarese al pomodoro

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
blad gelatine	10	g
tomaten puree	140	g
olijfolie	35	ml
tros tomaten	250	g
blaadjes basilicum	10	g
slagroom	200	ml
casinoboterhammen zonder korst	4	
plak serranoham	2	
tomaten	1	
klein blikje tomatenpuree	½	
knoflook	5	g
cayennepeper	20	g
limoensap	280	g
basilicum	75	ml

Bavarois: Week de gelatine in koud water tot hij zacht is. Bak intussen de tomatenpuree zachtjes 2 tot 3 minuten met de olijfolie in een koekenpan om de puree te ontzuren; roer met een garde. Voeg de gesneden tomaten toe en laat ze op laag vuur sudderen tot het vocht verdampt is. Wrijf de tomaten door een zeef. Voeg de opgeloste gelatineblaadjes voor blaadje toe en roer. Breng op smaak met peper en zout en koel de tomaten terug. Snijd de basilicum ragfijn. Klop de slagroom lobbijg en spatel het door de gekoelde tomaat. Maak een rol van de bavarois Ø 3 cm en laat deze opstijven in de koelkast. **Bodem:** Rol elke boterham plat en snijdt dan 4 rondjes van Ø 3 cm eruit. Droog deze in de oven op 120°C. **Serranoham:** Snijd de plakken ham in 4-en. Droog in de oven op 120°C. **Saus:** Maak sap van de tomaten door ze eerst te ontvellen en daarna te blenderen. Voeg de tomatenpuree toe, de uitgeperste knoflook, de cayennepeper een beetje limoensap. Alles naar smaak en goed doorroeren. **Afwerking:** Snijd de koude bavarois in stukken van ± 8 cm en snijd deze nogmaals diagonaal (schuin) door en plaats dit op de rondjes geroosterd brood. Decoreer met wat druppels tomatensap en de fijngesneden basilicum en steek in elke bavarois een stukje serranoham.

Rode mul met vichysoise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroenen	2	
suikerwater (150/300 g suiker en 150/300 ml water)	300	ml
olijfolie	2	el
zonnebloemolie	8	el
aardappel geschild	200	g
prei, alleen het wit	200	g
melk	300	g
kookroom	100	ml
boter in blokjes	100	g
teen knoflook	2	
tijm	2	tak
gezouten citroen	2	
grote aardappelen (bintjes)	2	
schil van de gezouten citroen	1	
bosje bieslook	¼	
rode mulfilets	8	
gedroogde peterselie	1	el

Citroencreme: Snij de citroenen in plakjes van 3 mm en verwijder de pitten. Konfijt de plakjes in het suikerwater tot ze glazig zijn. Laat afkoelen in het vocht, giet af door een zeef, bewaar het vocht. Draai de plakjes met de 2 soorten olie in een keukenmachine tot een glad mengsel. Voeg wat konfijtvocht toe als de crème bitter smaakt. Vichysoise: Spoel de gezouten citroenen. Snij de aardappel en de prei in grove stukken, Fruit deze samen met de tijm, de binnenkant van de citroenen (bewaar de schil voor het aardappelkruid) en de hele knoflooktenen aan in wat boter. Voeg de melk en de room toe en kook het gaar. Verwijder de tijm en de knoflook en pureer alles tot een gladde massa. Voeg van het vuur af blokje voor blokje de boter toe en zeef de massa door een fijne zeef. Bewaar vacuüm sousvide 80graden. Aardappelkruid: Schil de aardappels en snij ze in blokjes van 3 mm. Spoel de blokjes met koud water af en droog goed. Verhit zonnebloemolie tot 190 graden en frituur de blokjes goudbruin. Laat uitlekken. Snij de schil van de citroen in piepkleine blokjes en snij de bieslook fijn. Breng op het laatste moment de aardappelblokjes op smaak en meng met de citroenschil en de bieslook. Opmaak: Maal de peterselie in de koffiemolen tot poeder. Smeer een bakplaat in met olijfolie en leg hierop de mul met de velkant naar boven. Gaar de vis 4 minuten in een oven van 140 graden. Smeer een dun laagje van de citroencreme op de vis en bestrooi de vis met de aardappelkruid. Leg de vis op de borden met daarnaast de vichysoise. Strooi de peterselie door een zeefje op de vichysoise.

Tarte tatin van sjalotten met eend, pastinaak en bramensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode port	480	ml
balsamicoazijn	35	ml
rietsuiker	100	g
sjalotten	24	st
plakjes bladerdeeg	8	
roomboter	200	g
1 st ei (diepvries)	25	g
bramen	120	ml
kaneelstokje	1	
pastinaak	400	g
knoflook	1	
olijfolie	750	g
eendenfilets	1500	g
zwarte peper		
zout		
peper		

Tarte tatin: Kook in een brede pan de rode port met de balsamicoazijn en 80/160 gram rietsuiker in tot het licht stroperig is. Pel intussen de sjalotten en halveer ze, zorg dat ze niet uit elkaar vallen. Blancheer de gehalveerde sjalotten 1 minuut in licht gezouten water. Voeg ze toe aan de portsiroop en laat enkele minuten zachtjes doorkoken, zodat de sjalotten de portsiroop kunnen absorberen. Ontdooi de plakken bladerdeeg en steek er cirkels met 10 cm doorsnede van. Prik er met een vork enkele gaatjes in. Bestrijk de bakvormpjes met de roomboter. Bestrooi gelijkmatig met de rest van de rietsuiker. Vang de stroop op en doe de sjalotten over in een zeef. Kook evt. het vocht nog wat verder in (niet te dik). Leg de sjalotten met de bolle kant naar beneden in de bakvormpjes. Giet het ingekookte vocht over de sjalotten. Bestrijk de deegcirkels met losgeklopt ei. Dek de sjalotten af met een plak bladerdeeg. Stop de zijkanten van het deeg losjes in de vormpjes. Bestrijk met de rest van het ei. Verwarm de oven voor op 200°C. Bak de tarte tatin ongeveer 20 minuten in de voorverwarmde oven tot het deeg goudbruin, gaar en knapperig is. Bramensaus: Kook de bramen samen met de rietsuiker, rode port en kaneel voor enkele minuten. Verwijder het kaneelstokje en draai de bramen door een roerzeef. Voeg het kaneelstokje weer toe aan de bramensaus en laat het nu nog enkele minuten zachtjes doorkoken. Passeer door een fijne zeef en reserveer in de warmhoudkast. Pastinaak: Schil de pastinaken en snijd ze over de lengte in lange gelijkmatige, dikke repen (op de snijmachine minimaal op stand 20). Blancheer ze beetgaar in licht gezouten water. Laat ze uitlekken. Verwarm olijfolie in een kleine koekenpan en bak het teentje knoflook hierin. Reserveer de knoflook olie. Eend: Snijd de velkant in, opdat er een fijn ruitjespatroon ontstaat. Zout en peper de zijde zonder het vel en leg de eendenfilets met de velkant naar onderen in een droge braadpan. Bak de vetkant op een laag vuur zover mogelijk uit zodat er een krokant velletje ontstaat. Draai de eendenfilets en bak verder aan. Houd de eendenfilets licht rosé, 50°C kerntemperatuur. Laat de eendenfilets 5 minuten, afgedekt met aluminiumfolie, rusten. Bak de eendenfilets zo laat mogelijk, ze garen nog na! Afwerking: Zet de salamander aan en laat de grill goed heet

worden. Doe de pastinaken in een bakblik en bestrooi met de knoflookolie en peper uit de molen. Rooster de pastinaken onder de salamander. Blijf erbij. Haal onder de salamander vandaan. Keer de tarte tatin om op het bord. Snijd de eendenfilets in 8/16 dikke stukken en leg naast de tatin. Verdeel de pastinaken en bramensaus rondom. Garneer met een sprietje bieslook, enkele slablaadjes en bloemen.

DESSERT Citroentaartje, meringue, frambozensorbet

Citroentaartje, gebrande meringue, frambozensorbet en tuile

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bastogne koekjes	160	gr.
boter	75	gr.
citroensap	80	ml
citroen	1	
suiker	140	gr.
blaadjes gelatine	5	
eieren	6	
frambozencoulis	375	gr.
glucosesiroop	75	gr.
water	75	ml
eiwit	100	gr.
bloem	50	gr.
poedersuiker	50	gr.
gesmolten boter	50	gr.
atsina cress		
creme brûlée brander		

Citroentaartje Bodem: Smelt de boter, verkruimel de Bastogne koekjes en meng met de gesmolten boter. Bekleed de ringen (vormpjes) met cellofaan. Verdeel het koekbeslag over de ringen en druk stevig aan. Vulling: Rasp 1 Citroen. Week de gelatine in voldoende koud water. Verwarm de suiker, citroensap en citroenrasp in een pan. Doe nu de eieren erbij en maak deze op het vuur gaar m.b.v. een garde. Haal van het vuur en voeg de geweekte en uitgeknepen gelatine bij de custard. Bind het citroenmengsel met de boterblokjes. Vul nu de rvs-ringen met het citroenmengsel. Frambozensorbet: Los het water, glucosestroop en suiker op in een pannetje en meng dit suikermengsel al roerend met de frambozencoulis. Koel terug en draai dit ijsmengsel op in de ijsmachine. Italiaanse Meringue: Neem een vetvrij bekken, klop het eiwit in de KitchenAid. Kook de suiker en het water tot 121 °C. Voeg nu geleidelijk de suikersiroop toe aan het eiwit op de hoogste draaistand. Klop de merengue koud en doe het in een spuitzak. Leg weg in de koeling. Tuilebeslag: Meng de bloem met de poedersuiker. Doe nu het eiwit erbij en vervolgens de gesmolten boter. Laat dit beslag even rusten in koelkast. Maak nu driehoekjes van dit beslag op siliconen matje, middels een malletje. Bak de tuiles af in de oven op ongeveer 8 minuten op 160 graden. Presentatie: Plaats een citroentaartje in het midden van het bord. Spuit de meringue op het taartje en brand deze met de brûlée brander. Leg er een bol frambozensorbet naast. Garneer met de tuile en Atsina cress.

Mokka