

# 2021 september

Nijmegen Noviomagum · Herfst

---

## Bloemkool tempura

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkool	0.5	st
koud water	100	ml
tempura meel	50	g
eieren	1	
arachideolie	6	el

Snij 8/16 roosjes van de bloemkool van 1 of 2 hapen grootte. Neem een maatbeker met zeer koud water. Voeg het hele ei toe aan het meel en mix dit met een garde. Voeg dit bij het koude water en mix dit eventjes met een garde. Voeg wat zout en peper toe. Verhit neutrale olie tot 160 graden. Ongeveer 6 cm in het zwarte frituurpannetje. Dip de bloemkoolroosjes in het beslag en doe telkens enkele roosjes in de hete olie. Niet te veel tegelijk! Doe dit pas als je de coquilles gaat bakken.

## Saus voor over de tempura

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zoete ketjap	6	el
palm suiker	2	el

Mix de zoete ketjap met de palmsuiker en verwarm het even zodat de suiker oplost.

## Champignon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote witte champignons	2	st

Snijd per bord een heel dun plakje (steek de plakjes uit ter grootte van de Coquilles) van een de hoed van een grote witte champignon.

## Lardo

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lardo	4	plak

Snijd per bord een halve dunne plak Italiaans rugspek. Bewaar in de koelkast met plastic folie tussen de eventuele lagen.

## Crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
buffelmozzarella	0.5	st
room	30	gr.

Ontvel de Mozzarella en meng deze met de slagroom tot een crème.

## Gekonfijt eigeel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	1	teen
tijm	2	tak
ei dooier	2	st

Snijd de tijm en knoflook fijn. Verwarm een kleine pan met daarin 4 cm olijfolie en de kruiden tot 65 graden (meer dan 60 graden en absoluut minder dan 70 graden). Laat hier voorzichtig de hele eidooier in zakken. Laat dit 15 minuten staan op 65 graden. En laat het daarna afkoelen tot kamertemperatuur. Zeef het eigeel door een fijne zeef in een kommetje.

## Bloemkoolpuree

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkool	0.5	st
melk	500	ml
room	500	ml

Snijd de restanten van de bloemkool in duimgrote stukken. Doe de stukken bij de melk en de room en kook dit met wat zout. Tot de bloemkool echt gaar is. Zeef de bloemkool eruit en pureer dit met de staafmixer. Duw alles door een fijne zeef en zet het apart.

## Coquilles

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	8	st

Bak de Coquilles in een antiaanbakpan met wat olie totdat deze net beginnen te kleuren. Niet meer dan 8 stuks tegelijk in een pan.

## Opmaak

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kappertje	8	st
cress		
matcha tea		

Trek met een kwast een streep ketjap over een bord en leg hier een Coquille op. Daarop een plak spek. Daarop de plak champignon. Daarop een kappertje (plak hem met een drup puree vast). Leg de tempura bloemkool ernaast met een paar drupjes ketjap erop. Spoon de puree ernaast met daarop een toefje eigeel. Nog wat Mozzarella crème er omheen. Doe een beetje Matcha Tea in een theezeefje en strooi dit er heel licht overheen. Als een soort mist. Garneer met wat cress.

## Groentebouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	80	g
prei	80	g
knolselderij	60	g
tomaat	60	g
venkelknol	40	g
water	2.5	L
tijm	2	g
geneusde peper	4	g
laurierblad	2	
teentje knoflook	1	

Snijd alle groenten voor de bouillon fijn. Verhit 3 el olie in de soeppan, voeg de groenten toe en fruit ca 4 minuten. Voeg het koude water toe en verhit tot ca 95 graden. Schuim af indien nodig totdat alle schuim verdwenen is. Voeg dan de kruiden en laat 30 minuten trekken tegen de kook aan. Passeer daarna de fond door een kaasdoek en laat hem inkoken tot 1.5 / 3 liter.

## Noedels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
udon noedels	150	g

Kook de noedels ca 6 min of zie de verpakking. Giet de noedels af in een vergiet, spoel onder koud stromend water en laat uitlekken. Ze mogen koud worden.

## Eieren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
henne-eitjes	4	

Kook de eieren ca 6 min. Spoel ze koud af en pel ze.

## Soep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groentebouillon	1.5	L
gember	20	gr.
knoflook	2	
sojasaus	4	el
rijstazijn	3	el
shii-take	100	g
paksoi	1	
chilisaus		

Snijd de gember in dunne plakjes en hak deze in kleine stukjes. Snijd de knoflook fijn. Verhit de olie in een soeppan en fruit de gember en knoflook 5 min. op laag vuur. Voeg de groentebouillon toe (zie hierboven) met sojasaus en rijstazijn en breng aan de kook. Snijd ondertussen de shiitakes in plakjes. Voeg toe aan de soep en kook 5 min. Snijd ondertussen de het minder mooie deel van het groene blad van de paksoi en snijd van het grote deel dunne reepjes. Voor 8 personen is de helft genoeg en voeg samen met de noedels toe. Warm nog 2 min. door op hoog vuur. Snijd de eieren over de lengte door midden en leg een druppel chilisaus op de dooier. Spoel de ramen nog even af onder heet water zodat ze niet plakken.

## Opmaak

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sesamzaad geroosterd	4	tl

Verdeel de ramen over de kommen. Verdeel de bouillon over de kommen. Leg in elke kom een eierhelft en bestrooi met sesamzaad.

## Vulling

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kipgehakt	125	g
garnalen gepeld	125	g
eiwit	25	ml
hoi-sin saus	1	el
sake	1	el
bos salade ui	0.5	
suiker	1	el
sambal oelek	0.5	tl
koriander	5	g

Hak de koriander\* en het witte deel van 3/6 salade uitjes fijn. De garnalen fijnhakken en vermengen met het gehakt. Op smaak brengen met hoi-sinsaus, een scheutje sesamolie, eiwit, suiker, sambal, gehakte koriander en fijngehakte salade uitjes. Proef of het mengsel kruidig genoeg is. \* ipv koriander kun je ook peterselie gebruiken

## Dim Sum

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
dim sum velletjes	24	

De deegplakjes op een werkbank leggen met de maizenakant naar boven. Op elk velletje een bolletje (metalen maatlepel theelepel) van het visvleesmengsel leggen, de randen nat maken en dicht vouwen.

## Bereiding

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
dim sum velletjes	250	g

Stoom de Dim sum in kleine porties gaar in de stoom mandjes in ongeveer 5-8 minuten in een pannetje met water of groentebouillon. Snij van de overige bosuitjes mooie schuine reepjes als garnering. Voor het doorgeven wat hoi-sinsaus in een bakje doen.

## Atjar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fijne worteltjes	16	
ui	3	
selderijstengel	4	
knoflook	1	
chili peper	1	
kurkuma		snuf
mosterdzaad	50	g
sushi-azijn	5	el
chardonnay-azijn	8	
savoramosterd	3	el
mini komkommer	1	
koriander	2	el
limoen rasp en sap	8	el
gembersiroop	1,5	el

Snijd de worteltjes dik schuin, de uien in lamellen. Haal de draden van de selderij en snijd dik schuin. Snij de chili fijn. Stoof de wortel, ui, selderij, knoflook, chili, kurkuma en mosterdzaad aan in olijfolie. Kruid met peper en zout. Blus af met azijn en kook in. Voeg savoramosterd toe en laat afkoelen. Voeg daarna dik gesneden komkommer, koriander en limoen toe, maak op smaak met gembersiroop en bewaar koel. Bewaar selderijblad voor de garnering.

## Kippendijen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippendijen met vel	8	
zeezout		
versgemalen peper		
olijfolie		
gezouten boter		

Haal de botten eruit en kruid de kippendijen met zeezout en peper. Verhit een pan met olijfolie en schroei de gekruide kippendijen langs alle kanten mooi dicht. Bak rustig verder op de velkant. Voeg net voor ze gaar zijn een klontje gezouten boter toe en laat verder garen. Alles in totaal hebben ze circa 30 minuutjes garing nodig. Haal de kippendijen uit de pan, laat ze even uitlekken, versnijdt en zet apart en houd warm (aluminiumfolie of bovenop de oven)

## Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1.5	
teentje knoflook	4	
verse gember	5	cm
sambal manis	1.5	el
ketjap manis	3	el
zoete chilisaus	4	el
taotjo	9	el
kippenbouillon	225	ml
limoen, sap en rasp	1	

Snipper de ui en de knoflook en rasp de gember. Bak ui, knoflook en gember aan in olijfolie. Bak de sambal manis mee en voeg vervolgens ketjap manis, chilisaus, taotjo en kippenbouillon toe. Laat de saus zachtjes trekken. Verfris met limoensap en rasp.

## Gebakken rijst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ongekookte rijst	400	g
ui	1	
teentje knoflook	2	
ketjap	3	el
zoete chilisaus	4	el
limoenblaadje	4	

Kook de rijst met wat zout en laat afkoelen. Snipper de ui en de knoflook. Bak in de wok de ui en rijst aan in olie. Voeg knoflook, ketjap en chilisaus toe en roerbak een paar minuten. Voeg op het einde de kaffir limoenblaadjes toe.

## Afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
jonge bieslook		
emping		
selderijblad		

Dresseer de kip op een bord, nappeer met de saus, rijst met wat jonge bieslook en emping. Garneer met wat selderijblad. Serveer de atjar apart.

## Ijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijn	100	ml
suiker	125	g
glucose	1	el
sinaasappelsap	250	ml
karnemelk	250	ml

Breng voor het ijs de witte wijn, de suiker en de glucose (+/- 40gr/80gr) aan de kook tot de suiker is opgelost. Neem de pan van het vuur en roer het sinaasappelsap en de karnemelk erdoor. Laat dit afkoelen en draai het in de machine tot ijs.

## Meringues

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	50	g
basterdsuiker	75	g
citroenschil geraspt	0.5	

Verwarm de oven voor op 95 graden en bekleed een bakplaat met bakpapier. Klop het eiwit luchtig en voeg beetje bij beetje de suiker toe. Blijf kloppen tot het eiwit stijf en luchtig is. Voeg de rasp toe en doe het mengsel in een spuitzak met een kartelmondje. Spuit kleine toefjes (16/32 stuks) op de bakplaat en laat 1 uur in de oven drogen. Je kan eventueel de meringues nog even bijkleuren met de gasbrander

## Mousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vanillestokjes	0.5	
rozemarijn	0.5	tak
melk	35	ml
bladgelatine	1	
witte chocola	65	g
slagroom	165	g
suiker	0.5	el

Halveer het vanillestokje en schraap het merg eruit. Ris de naaldjes van de rozemarijn. Verwarm de melk met de vanillestok, de merg en de rozemarijn en laat dit 10 minuten trekken. Week ondertussen de gelatine in koud water. Hak de chocolade in stukjes en klop de slagroom met de suiker lobbij. Los de gelatine op in de hete maar niet kokende melk. Giet het hete melkmengsel door een zeef over de gehakte witte chocolade en laat dit afkoelen tot lauw en de chocolade is opgelost. Roer af en toe. Spatel een lepel van de room door het chocolademengsel (familie maken) en spatel dan de rest van de room erdoor. Doe in een spuitzak en bewaar in de koelkast.

## Compote

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stoofperen	3	
sinaasappels	1	
geleisuiker speciaal	300	g
steranijs	2	

Schil de peren, verwijder het klokhuis en snij in blokjes. Rasp de schil van de sinaasappel en pers de sinaasappel uit. Doe de peer, de rasp, het sap, steranijs en de suiker in een pan en breng het op laag vuur aan de kook. Roer af en toe. Laat dit koken tot de peer gaar is en laat het dan afkoelen. Verwijder de steranijs. Scheidt de peer van het vocht (Zeef) en bewaar het vocht. Pureer 1/3 van de peer met wat lepels vocht tot een gladde puree. Meng de puree met de overige 2/3 van de blokjes tot een mooie compote.

## Opmaak

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
walnoten	25	g
geel/blauwe viooltjes		

Hak de walnoten grof. Zet een kookring van 6 cm op een bord, vul deze met de compote en verwijder de ring. Schep een lepel walnoten ernaast en leg hier een bol ijs op. Garneer met toefjes mousse, meringues en de viooltjes

**KOFFIE** Mokka

---

## Mokka