

# 2022 februari

Nijmegen Noviomagum · Winter

---

## Wontonbuideltje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gamba's gepeld	8	
eiwit	100	g
sesamzaad	2	el
wontonvellen	8	
eidooiers	1	

Klop de eiwitten los. Rooster het sesamzaad. Snij per persoon 1 gamba fijn en meng met het geroosterde sesam en wat eiwit. Breng op smaak met zout en peper. Schep op het midden van een wontonvel wat van dit mengsel. Bestrijk de randen met eidooier. Vorm dit tot een buideltje en knijp goed dicht. Dek tot gebruik af en bewaar in de koelkast.

## Gepaneerde gamba

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gamba gepeld	8	
bloem	75	g
panko	75	g
zout	1	

Zet een schaaltje met het resterende eiwit, een schaaltje met de bloem en een schaaltje met de panko met zout klaar. Dep per persoon een gamba droog en haal deze door de bloem, door het eiwit en dan door de panko. Bewaar ook dit afgedekt in de koelkast.

## Kerrieolie voor de gebakken gamba

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	1	
steranijs	1	
kerrievoeder	1	el
zonnebloemolie	250	ml
koffiefilter	1	

Snipper de sjalot. Verwarm een el van de olie en fruit de sjalot met de steranijs aan. Voeg de kerrievoeder toe en de rest van de olie. Laat dit 10 minuten trekken op laag vuur. Filter de olie door het koffiefilter.

## Ratatouille en garnituren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
paksoibladeren	4	
zeekraal	100	g
uien	1	
tomaten	1	
courgette	1/3	
aubergine	1/3	
rode peper	1/2	
pijpjes bieslook	16	
taugé	100	g
gamba's gepeld	8	

Verwarm de frituurpan met arachideolie tot 175 graden. Snij de paksoi in dunne reepjes. Was de zeekraal. Snipper de ui. Snij de tomaat zonder de zadjes, de courgette en de aubergine in brunoise. Snij de peper heel fijn. Maak de taugé schoon en snipper de bieslook. Neem 3 koekenpannen en verwarm zonnebloemolie. Roerbak in 1 pan de paksoi en voeg de zeekraal toe. Roerbak in de andere pan voor de ratatouille de ui, tomaat, courgette, aubergine en de rode peper naar smaak. Roerbak in de derde pan de taugé en voeg de bieslook toe. Breng alles op smaak met peper en zout. Frituur de buideltjes en de gepaneerde gamba's. Bak in wat kerrieolie de resterende gamba's.

## Bouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groentebouillon	2.5	L
gekookte biet	650	g
pastinaak	2	
stukjes foelie	6	
citroen	1	
japanse sojasaus	6	g

Boen de bieten goed schoon en snij in dunne plakken. Snij de ui in ringen en de pastinaak in plakjes. Breng de groentebouillon met de groenten, de foelie en citroenzeste (rasp) tegen de kook en laat op laag vuur ca 1 uur trekken. Schenk de bouillon door een zeef, breng op smaak met peper en zout en eventueel wat sojasaus. Voeg wat citroensap toe.

## Ciabatta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde gist	15	g
suiker	300	ml
lauw water	500	g
bloem	15	g
zout	3	el
olijfolie	200	g

Los de gist en de honing op in de helft van het lauwe water. Maak een berg met de bloem en het zout. In het midden van de berg maak je een kuiltje en giet daarin het opgeloste gistmengsel. Roer met je vingers steeds meer bloem van uit de buitenring. Meng de rest van het water er doorheen en kneed tot een smeug deeg. Bestuif het deeg met bloem, kerf het in en laat op een tochtvrije plaats op een bakblik 60 minuten rijzen of tot het in volume verdubbeld is. Kneed en sla alle lucht uit het deeg, meng met de olijfolie en kneed verder door. Verdeel het deeg in kleine broodjes. Leg de broodjes op een bakplaat, strooi er royaal bloem over en kerf ze in. Laat ongeveer 45 minuten rijzen en bak in een voorverwarmde oven op 225° C het brood in 20 minuten. Laat op een rooster afkoelen.

## Shii-takes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
shii-takes	200	g
jong blad snijbiet	40	

Veeg de shii-takes schoon en snijd ze grof. Hak de knoflook fijn. Verhit van olijfolie in een koekenpan en fruit de knoflook kort. Voeg daarna de shii-takes erbij en bak ca 3 min. Bestrooi ze met wat zout en peper.

## Dragonjus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsfond	400	ml
rode port	250	ml
rode wijn	250	ml
takjes dragon	10	st
roomboter	100	gr.

Breng de kalfsfond met de rode wijn en de port aan de kook. Voeg de dragon toe en laat inkoken tot de een derde (6dl). We maken deze grotere hoeveelheid omdat de jus in aparte sauskannetjes (0,5dl per stuk) geserveerd wordt bij het bord. Zeef de jus.

## Heilbot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
heilbot	500	gr.

Haal de vis uit de koeling en portioneer zonodig. Dep, droog en bewaar in de koeling tot gebruik.

## Paddestoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
paddestelenmix	400	gr.
sjalot	0.5	st
room	50	ml
olie		

Controleer de paddestoelen en maak goed schoon. Snijd de grote paddestoelen in kwarten. Verhit de olie en bak hierin de paddestoelen met wat fijngesneden sjalot 3 minuten. Doe er wat room bij. Zet de warmtebron laag en kruid met peper en zout. Doe de massa doe een zeef, zodat de paddestoelen niet te nat zijn.

## Heilbot en kokkels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kokkels	375	gr.
witte wijn		

Kruid de vis met peper en zout. Leg de stukjes vis met de velzijde naar boven op een bakplaat met bakpapier, doe wat olijfolie op de vis en laat deze 10 min in een oven op 150C staan. Was de kokkels goed in koud water. Verhit de 3el olie en bak de kokkels kort op hoge stand. Voeg een paar el witte wijn toe en wacht tot de kokkels opengaan. Neem de kokkels uit de pan.

## Afwerking

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
doperwten	150	gr.
takjes dragon	5	st

Verwarm de doperwten in kokend water met wat zout en giet af. Verwarm de dragonjus en breng op smaak met zout en peper. Bind de saus met wat bindmiddel (aardappelzetmeel) en koude stukjes roomboter. Leg de vis op het bord met de paddestoelen er tegen aan. Leg er de doperwten en kokkels er bij. Druppel wat dragon-jus over het bord en garneer het gerecht met wat extra plukjes dragon.

## Ravioli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wontonvellen	16	
pompoen schoon	300	g
parmezaan geraspt	150	g
eieren	1	
paneermeel	50	g
nootmuskaat		snuf
kerrie		snuf
gember		snuf
bladpeterselie	1	el

Snij de geschilde pompoen in blokjes. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat, besprenkel met olie en dek af met alufolie. Rooster 20 minuten in de oven op 180 graden. Doe de gare pompoen in een kom en prak met een vork fijn. Meng de parmezaan, paneermeel, eieren, nootmuskaat, kerrie en gember door. Breng goed op smaak met zout, peper en peterselie. Leg op elk wontonvelletje (eventueel halve wontonvellen gebruiken) een koffielepel van de pompoenvulling, maak de randen nat en vouw dicht. Maak er ravioli vormpjes van. Druk de randen aan met een vork. Leg tot gebruik op bakpapier en dek af met plasticfolie.

## Hertenrollade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hertenfilet in plakken 0,5 dik maken	900	g
reepjes wildpaté	8	
bruine champignons	400	g
teentjes knoflook	1	
spinazie	100	g
bladpeterselie gehakt	2	el

Hak de champignons en bak ze in boter, voeg de gehakte knoflook en de peterselie toe. Breng op smaak en laat uitlekken. Leg de plakjes hertenfilet op de snij plank en vul ze met de paddenstoelen, spinazie. Rol ze op en maak vast met een prikker of rolladetouw. Leg straks, na het bakken, een stukje wildpaté boven op de rollade.

## Salieboter

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
salieblaadjes	16	
boter	50	g

Smelt de boter en bak de salie in de boter.

## Appel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
appels elstar	4	
plakken peperkoek	4	
gedroogde cranberry's	3	el
citroenen	1	

Schil de appels en snij ze in plakken van 2 cm dik. Besprenkel ze met citroensap. Verkruiemel de peperkoek in de keukenmachine. Meng de cranberry's erdoor en wat olie tot het een kruimelige structuur heeft. Strooi op de appelschijven en zet dit 15 minuten in de oven op 180 graden.

## Afwerking

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
veenbessencompote	200	g

Bak de rollades rondom goudbruin in boter. Warm de veenbessencompote op. Kook de ravioli 3 minuten in gezouten water gaar. Smelt de boter en bak de salie in de boter. Leg op elk bord een paar plakjes rollade, 2 pompoenravioli, een gebakken appeltje met veenbessencompote en lepel de salieboter over de ravioli.

## Kaneelparfait

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	8	
slagroom	500	ml
fijne kristalsuiker	100	g
kaneel	3	tl

Een, met bakpapier beklede, cakevorm in de diepvries zetten. Eigeel luchtig kloppen en au bain-marie laten opstijven, vervolgens in koud water spatelend afkoelen. Fijne kristalsuiker aan de slagroom toevoegen. De slagroom tot yoghurt dikte kloppen en kaneel toevoegen. Beide mengsels samenvoegen (spatelen) en in de, met bakpapier beklede cakevorm, scheppen. Daarna direct in de vriezer zetten.

## Vijgen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vijgen	8	
port	100	ml

Vijgen in 4 stukjes snijden. Vijgen verwarmen in een sauspan met de port en 10 minuten laten inkoken.

## Spaanse peper siroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	150	gr.
water	150	ml
spaanse pepers	1.5	

Water met suiker en fijngehakte Spaanse peper zonder zaadlijsten laten reduceren tot een stevige, maar nog vloeibare, siroop.

## Afwerking

Bord opmaken met parfait en vijgen. Het bord versieren met Spaanse peper siroop.

## Mokka