

2022 maart

Nijmegen Noviomagum · Lente

Coquille, witlof, thousand island dressing, kaviaar

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------------------|-------------|---------|
| sint jakobsschelpen | 8 | |
| witte wijn | 6 | el |
| witte wijnazijn | 5 | el |
| citroen-edik | 3 | el |
| dijon mosterd | 2 | tl |
| honing | 2 | el |
| limoen | 1 | |
| arachideolie | 50 | ml |
| olijfolie | 50 | ml |
| witlof | 6 | |
| granny smith appel | 1.5 | |
| limoensap | 4 | tl |
| crème fraîche | 2 | el |
| mayonaisse | 4 | tl |
| eieren | 4 | |
| bieslook | 2 | tl |
| kaviaar | 16 | |
| daikon cress of mustard cress | | |

Coquilles: Haal de klem van de Sint Jakobsschelp en pak de schelp met de bolle kant naar beneden vast met een theedoek. Gebruik een bot mes of een spateltje en wrik de schelp een beetje open. Houdt met je duim de schelp een beetje open en snijd de mossel van de platte schelp af door met het mes het vlees van de schelp te schaven. Zet een lepel voor de sluitspier en schep zo de coquille uit de schelp. Was de coquilles in ijswater zodat eventueel zand wordt weggespoeld. Leg de coquilles tussen een theedoek en berg ze op in de koelkast.

Vinaigrette: Giet de witte wijn, witte wijn azijn, citroen-edik en honing in een kom en meng dit met een garde. Schenk daar al roerende de olijfolie en arachideolie doorheen. Voeg voor extra smaak nog wat peper, zout en mosterd toe. Voeg hier tot slot nog wat limoensap en rasp van de limoenschil (van 1 of 2 limoen) aan toe om de vinaigrette af te maken.

Witlofsalade: Snijd de witlof doormidden en verwijder de kern, deze kan namelijk bitter zijn. Snijd de witlof vervolgens in smalle julienne. Snijd de appel brunoise en doe dit samen met de witlof in een bakje. Breng de salade op smaak met peper, zout en wat limoensap. Voeg tot slot nog crème fraîche, mayonaisse en mosterd toe en meng het samen tot een mooie salade.

Eigarnering: Kook de eieren in 10 minuten hard, laat ze goed schrikken en pel de eitjes. Scheid vervolgens de dooier van het eiwit. Duw met een lepel de dooier door een zeef, je krijgt nu een soort kruimel van eigeel. Doe hetzelfde met het eiwit en maak wat vochtig met vinaigrette.

Afwerking: Snijd de coquille met een scherp mesje in dunne plakjes. Breng op smaak met peper, zout, verse bieslook. Indien nodig, een beetje van de vinaigrette. Voeg verse bieslook en 1of 2 eetlepels van de vinaigrette toe aan de witlofsalade om deze af te maken. Maak een mooie opmaak met de witlofsalade, de coquille. Strooi wat eigarnering erbij en voeg nog wat verse bieslook toe. Voeg nog wat kaviaar toe. Druppel wat vinaigrette over het gerechtje. Garneer met cress.

Koude pompoenkaramel met pompoenchips

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---|-------------|---------|
| flespompoenen | 2 | |
| boter | 120 | g |
| gebruik 1of 2 fles pompoen (aangevuld met de bolle onderkant die niet gebruikt word bij de chips) in de sapcentrifuge | 400 | ml |
| sushi azijn | 50 | g |
| walnotenolie | 1 | el |
| xantana | 2 | tl |
| peper & zout | | |
| walnootolie | | |

1ste mogelijkheid: Was de pompoenen in heet water zodat de pompoen goed schoon is en leg ze in de oven op 160 graden totdat ze gaar zijn. Dit kun je checken door er even met je vingers op te drukken en voelen of hij zacht wordt. Dit zal tussen de 40 en 60 minuten zijn na gelang van de grootte van de pompoen. Snijd ze vervolgens noord zuid door om ze met een lepel leeg te schrapen. Het pompoenvlees kun je dan in de Magimix stoppen om te pureren.

2de mogelijkheid: Schil de flespompoen en snijd de pompoen in twee gelijke delen. Snijd de ene helft van de pompoen in kleine blokjes en doe eventueel in een vacuümzak. Doe de pompoenstukjes vervolgens in de stoomoven en stoom ze helemaal gaar tot je de stukjes pompoen kunt fijn drukken.

3de mogelijkheid: Doe water in een kookpan, breng aan de kook, leg de stukjes pompoen in een zeef of stoommandje en hang deze over de pan (zorg ervoor dat de zeef het water niet raakt), zet de deksel erop en laat gaar stomen of gaar au bain marie.

Beurre noisette: Snijd de boter in stukjes, doe in een steelpan en verwarm op middelhoog vuur. Roer continu zodat de boter geleidelijk smelt, de boter zal beginnen met verkleuren. Haal de pan van het vuur wanneer de boter goudbruin kleurt en nootachtig begint te ruiken. Zeef daarna om bruine bestanddelen eruit te filteren.

Pompoen crème: Doe het pompoen vlees in de blender en pureer tot een crème terwijl je langzaam de beurre noisette toevoegt. Breng de crème daarna op smaak met peper en zout. Zet de crème in een bakje weg in de koelkast zodat het goed kan terug koelen.

Pompoenchips: Was en snijd de rest van de pompoen met behulp van de snij machine (stand 8 a 9) in hele fijne, dunne plakjes. Steek eventueel mooie rondjes uit met een uitsteekring. Bewaar de schijven in een lauwwarme vochtige theedoek tot vlak voor opmaak. Verhit de frituurpan tot ongeveer 150-155 graden (meten is weten) en frituur vervolgens de plakjes in 3-4 minuten tot ze mooi goudkleurig en krokant zijn. Haal de pompoen chips uit het vet en laat uitlekken op een keukenpapiertje.

Pompoenvinaigrette: Maak van de overgebleven rauwe pompoen, met de sap centrifuge pompoensap. Zorg dat je 400 ml / 800ml in een hoge maatbeker schenkt en voeg de sushi azijn en walnotenolie toe. Meng met de staafmixer voor 1 minuut en voeg ondertussen het bindmiddel toe. (doe deze handeling vlak voor het opdienen omdat anders de azijn de pompoen gaat garen). Afwerking: Gebruik een diep bord spuit de pompoen crème in het midden. Maak met een warme eetlepel een kuiltje in de pompoen crème. Schep een eetlepel van de pompoen vinaigrette in het kuiltje. Haal de overige dunne pompoen plakjes door de vinaigrette. Garneer met pompoenchips, en wat druppels walnootolie.

Pasta carbonara inktvis kwartelei artisjok

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------|-------------|---------|
| inktvis (tube) | 1 | kg |
| artisjok | 4 | |
| basilicum | 1 | Bosje |
| olijfolie | 250 | ml |
| kwarteleitjes | 16 | |
| ijswater/ijsklontjes | 1.5 | |
| knoflook | 1.5 | teentje |
| sjalot | 3 | tl |
| gerookt paprikapoeder | | |
| room | 500 | ml |
| blokje parmezaan | 2 | kg |

Inktvis: Leg de inktvis tube minstens 2 uur in de vriezer. Snijd daarna op snijmachine, of de mandoline of met een scherp mes zeer fijn tot pastaslierten. Artisjok: Snijd de steel van de artisjok. Zet de artisjok onder water in een ruime kookpan en voeg flink wat zout en een scheutje azijn toe. Breng langzaam aan de kook met de deksel op de pan en laat 30-45 minuten koken. Basilicumolie: Pluk de basilicumblaadjes Doe in een maatbeker samen met 250 ml olijfolie en pureer vervolgens fijn met de staafmixer. (Houd een paar blaadjes basilicum apart voor de afwerking). Hang een passeerdoek/neteldoek in een zeef en giet hier de basilicumolie doorheen. Laat langzaam uitlekken. Kwarteleitjes: Breng een ruime pan met water, een scheutje azijn en een snuf zout aan de kook. Breek ondertussen de kwarteleitjes voorzichtig open met behulp van een mesje. Zorg dat de dooiers heel blijven. Doe de eitjes in een kommetje en controleer of er geen schaaltes bij de eitjes zitten. Zodra het water kookt zet dan het vuur lager tot net onder het kookpunt. Maak met een garde een draaikolk en laat de eitjes voorzichtig in de kolk glijden. Haal na een minuut uit de pan en koel direct terug in ijswater voor 30 seconden. Haal de eitjes uit het ijswater en verwijder het overtollige eiwit. Zet daarna apart. Saus: Pel de sjalot en knoflook en snipper fijn. Verhit 2 of 4 eetlepels olijfolie in een pan en fruit hierin de sjalot en de knoflook op laag vuur voor 1 minuut. Voeg hierna het gerookte paprikapoeder toe en bak 1minuutje mee. Blus af met de room en laat op laag vuur langzaam een beetje inkoken voor ongeveer 4-6 minuten. Breng op smaak. Afwerking: Pel de blaadjes van de artisjok tot alleen de bodem overblijft. Verwijder de haren/het hooi van de bodem. Spoel af en snijd in stukjes. Voeg de fijngesneden inktvis 'pasta' toe en warm 1 minuut op in de saus. Alternatief is de inktvis kort aanbakken in zeer hete pan, max 1 minuut en dan op het laatst in de saus doen maar niet meer verwarmen. Rasp een beetje Parmezaan door de saus. Dresseer de inktvis pasta samen met de saus in een diep bord. Leg de gepocheerde kwarteleitjes, artisjok en basilicumblaadjes op het gerechtje en rasp er nog wat Parmezaanse kaas overheen. Schenk een eetlepel van de basilicumolie rondom de pasta.

Schnitzel Tonkatsu met groenterol

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------|-------------|---------|
| kalfsschnitzel a 100g | 6 | |
| bloem | 100 | g |
| maizena | 50 | g |
| panko | 1 | pak |
| eieren | 10 | |
| gember | 120 | g |
| knoflook | 3 | Teen |
| ketchup | 375 | g |
| sake | 225 | ml |
| mirin | 90 | ml |
| kikoman | 90 | ml |
| worcesthire s. | 90 | ml |
| suiker | 3 | el |
| wasabi | 3 | el |
| rode paprika | 1 | st |
| komkommer | 1 | st |
| flinke wortel | 2 | st |
| rode chilipeper | 1 | st |
| champignons | 200 | g |
| verse koriander | | |
| verse munt | | |
| rijstpapier | 8 | vel |
| basmatirijst | 200 | g |
| olijfolie | 30 | ml |
| kardemon | 2 | st |
| kruidnagel | 2 | st |
| peperkorrel | 3 | st |
| zout | 0.5 | tl |
| safraandraden | 0.5 | tl |
| water | 450 | ml |
| bosui | | |

Schnitzel: Sla de schnitzels plat, zeer plat. 1 cm of minder. Meng de maizena en bloem. Breek de eieren in een diep bord/kom en klop ze wat op met peper en zout. Doe de panko in een kom. Peper en zout het vlees. Dip het vlees in de bloem mix en klop het af → Dip het vlees in het ei → Dip het vlees in de panko en leg het vlees opzij. Paneer de volgende. Na de laatste, neem de eerste schnitzel en dip die in het ei → Dip het vlees in de panko. Zo allemaal en leg afgedekt opzij. Tonkatsu saus: Schil de gember en knoflook en hak het fijn. Meng de Ketchup en sake in een 2 liter pan. Verwarm dit. Voeg de Mirin, Kikoman, Worcesthiresaus, suiker en de Wasabi toe. Meng goed. Laat het 10 minuten pruttelen. Zeef de saus en zet weg.

Groenterolletjes: Schil de wortel met een dunschiller en snijd in julienne. Halveer de paprika en schil de paprika met de dunschiller. Snijd in julienne. Snijd de komkommer middendoor en vervolgens in dunne schijfjes. Snijd in julienne. Snijd de chilipeper in julienne. (Was nadien je handen.) Snijd de champignons ook in flinterdunne langwerpige reepjes. Pluk de blaadjes van de takjes munt en koriander. Saffraanrijst: Spoel de rijst in een pan onder koud stromend water schoon. Zorg dat het water niet meer troebel wordt. Week de saffraan in een klein beetje warm water. Verhit de olijfolie in een pan. Voeg de kardemon, kruidnagels en peperkorrels toe en bak voor 1 minuut. Doe de rijst erbij en bak 2 minuten. Voeg zout, saffraan en het water aan het rijstmengsel toe en draai het vuur lager als het water kookt. Doe vervolgens een deksel op de pan en laat op laag vuur zachtjes staan totdat het water is verdampt. Afwerking: Week de velletjes rijstpapier even in koud water. Zodra ze zacht genoeg zijn, dep je ze even af. Leg een vel rijstpapier op het werkvlak en schik een gevarieerd boeketje van alle fijngesneden groenten in het midden. Werk het pakketje groenten af met enkele blaadjes koriander en munt. Vouw het vel rijstpapier over de vulling tot je een mooi gesloten rolletje krijgt. Trek het vel rijstpapier tijdens het inpakken goed strak, zodat je een stevig rolletje krijgt. Snij elk gesloten pakketje met een scherp mes middendoor. Bak de schnitzels in een paar pannen met rijkelijk arachideolie of geklaarde boter. Snijd ze in plakken en drapeer de saus er over en naast. Plaats het groenterolletje. Garneer met wat bosui ringen.

DESSERT Mandarijn uit de oven met VOC-kruiden, anijs en appel

Mandarijn uit de oven met VOC-kruiden, anijs en appel

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------------|-------------|---------|
| zachte boter | 80 | g |
| fijne suiker | 110 | g |
| mandarijnen | 8 | |
| kruidnagels | 7 | |
| kaneelstokjes | 3 | |
| steranijs | 3 | |
| kardemom peultjes geplet | 3 | |
| mandarine napoleon | 40 | ml |
| sinaasappelsap | 320 | ml |
| suiker | 150 | g |
| boter | 180 | g |
| bloem | 150 | g |
| havermout | 150 | g |
| mascarpone | 300 | g |
| poedersuiker | 100 | g |
| kaneelpoeder | 1 | el |
| slagroom | 150 | g |
| bladerdeeg | 8 | pl |
| gesmolten boter | 100 | g |
| goudrenetten | 3 | |
| vanillesuiker | 1 | el |
| kaneel | 1 | tl |
| eieren | 3 | |
| maïzena | 3 | el |

Mandarijn: Verwarm de oven voor op 165 graden. Vet een schaal in en zet gepelde mandarijnen in het midden. Bestrooi met suiker en verdeel de specerijen rondom, giet hierbij het sinaasappelsap en de Mandarine Napoleon. Dek af met alufolie en bak gedurende 40 minuten terwijl de mandarijnen onder staat. Vang het vocht op, zeef en reduceer dit tot een stroop. Crumble: Meng boter, suiker, bloem en havermout met elkaar en wrijf met beide handen door tot er kruimels ontstaan. Verdeel de kruimels over de ovenschaal. Bak in de oven op 180 graden gedurende 20 minuten. Laat afkoelen. Zorg voor dunne laag op de bakplaat en houd de kleur in de gaten. Mascarpone-crème: Laat de mascarpone op kamertemperatuur komen. Roer los met de helft van de poedersuiker en kaneel. Klop de slagroom stijf met de andere helft van de poedersuiker. Spatel de slagroom voorzichtig door de mascarpone en bewaar het mengsel in een spuitzak. Appelflan: Bekleed een plaat met ovenpapier en beboter. Rol bladerdeeg uit en leg op het papier. Prik gaatjes in het deeg en bestrooi met poedersuiker. Zet in de oven op 150 graden gedurende 10 minuten. Schil de goudrenetten en boor het klokhuis er uit. Snijd in ringen van 5 mm en leg op het bladerdeeg. Meng vanillesuiker, kaneel en gesmolten boter, maïzena en eieren, klop en giet over de appels. Bak de flan nog 30 a 40 minuten op 160 graden. Of beboter de metalen 1 persoons vormpjes, steek uit elk plak

bladerdeeg een grote ronde cirkel uit en bekleed het vormpje hier mee. Bak blind voor. (150 gr voor 10 min). Snijd de goudrenetten in plakken van 1cm. (boor klokhuis eruit). De plak appel moet mooi in het bladerdeeg bakje vallen. Verdeel het eimengsel over de individuele gebakjes en bak af zoals hierboven beschreven. Opmaak: Leef je uit!!

KOFFIE Mokka

Mokka