

2022 april

Nijmegen Noviomagum · Lente

Oeuf mayonaise met jonge groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bosje radijsjes	1	
sugarsnaps	16	
verse worteltjes	4	
lenteui	4	
henne eieren	8	
witte wijnazijn	150	ml
suiker	25	g
zout	2	
eidooiers	1	el
mosterd	2	el
sherryazijn	200	ml
zonnebloemolie	2	
citroenen	120	ml
olijfolie	1	el
honing	8	
plak dungseden parmaham	1	
little gem	1	
sjalot	1	
bos peterselie	1/2	

Groenten: Snij de radijsjes in dunne plakjes en doe ze in een kommetje. Verwarm de witte wijnazijn met de suiker en het zout in een pannetje tot de suiker gesmolten is en laat dit afkoelen. Giet het over de radijsjes en laat dit minstens een uurtje intrekken. Snij de sugarsnaps schuin in dunne reepjes, de wortel julienne en brunoise en de lenteui in dunne ringetjes. Blancheer de wortels en de sugarsnaps kort (tip: gebruik een zeef om de groenten in te doen) en koel ze gelijk terug, ze moeten knapperig blijven. Kook de eieren 5 a 7 minuten, afhankelijk van de grootte, laat schrikken en pel ze. Mayonaise: Meng in een hoge maatbeker de mosterd met de sherryazijn eidooiers en wat zout en peper. Zet de staafmixer erin en giet langzaam de olie erbij, het mengsel wordt steeds dikker. Breng op smaak. Dressing: Haal de zest van 1 citroen en pers de citroenen uit. Maak een dressing van de zest, het sap, de honing en de olijfolie. Breng op smaak. Parmaham: In de oven op bakpapier (eventueel afgedekt met bakpapier) op 180C gedurende 10 minuten of op 110C voor 1 uur droog en krokant bakken (en alles wat er qua temperatuur en tijd tussenin zit). Op keukenpapier leggen. Opmaak: Maak de blaadjes little gem los en snij ze fijn. Snij de sjalot in dunne plakjes en pluk de blaadjes van de peterselie. Meng alle groenten met 4 of 8 el van de dressing. Maak van de groenten een mooi (vogel)nestje. Leg het ei hierop en bestrijk het ei met de mayonaise. Let op de foto op het fotoblad is een andere variatie dan hier beschreven!

Spinazie-aspergeballetjes in groene coulis van erwten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	2	
olijfolie	2	el
groentebouillon	600	ml
verse erwten	500	gr.
room	4	el
peper en zout		
geschilde groene asperges	10	
bladspinazie	190	gr.
teentje knoflook	2	
pijnboompitten	30	gr.
eieren	3	
piment d'espelette		Snufje
geraspte parmezaan	190	gr.
paneermeel	110	gr.
bladpeterselie		

Coulis: Fruit de gesnipperde sjalot in olijfolie glazig. Giet er de groentebouillon bij, breng aan de kook. Voeg de erwten toe, laat 5 min. koken. Giet door een zeef en bewaar het vocht. Pureer, duw door een zeef. Mix de erwtenpuree met een deel van het vocht en room tot een gladde crème, kruid bij met peper en zout. Spinazie-aspergeballetjes: Snij de asperges in fijne ringen. En houd apart. Hak de spinazie, knoflook en de pijnboompitten zeer fijn in de magimix. Klop de eieren los in een aparte kom. Voeg de groenten en wat piment d'Espelette toe. Roer er de parmezaan en het paneermeel door. Kruid bij met peper en zout. Kneed goed door elkaar. Vorm kleine bolletjes met een kleine ijslepel. Afwerking: Verwarm de oven op 180°C. Smeer de balletjes in met olijfolie. Laat ze op keukenpapier 10 min. bakken. Rooster de pijnboompitten. Serveer met erwten coulis en werk af met wat bladpeterselie.

Gemarineerde heilbot broccolimousseline

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wasabi (tube)	40	g
sesamolie	2	el
koolzaadolie	4	el
gementwortel	6	cm
heilbotfilet a 80g	8	st
kewpie mayonaise	200	ml
wasabi	50	g
sugarsnaps	24	
broccoli	200	g
aardappels kruimig	200	g
gevogelbouillon	200	ml
kookroom	200	ml
truffelpuree	2	el
zwart sesamzaad	80	g
scarlet cress		

Gemarineerde heilbot: Meng voor de marinade de wasabipasta met de sesamolie, koolzaadolie en de geraspte gember. Smeer de visfilets in met de marinade en vacumeer ze. Laat een uur marinieren. Gaar de vis 20 minuten sous-vide in water op een temperatuur van 50°C.

Mayonaise: Meng de wasabipasta met de mayonaise. Doe over in een kleine spuitzak of spuitfles.

Sugarsnaps: Blancheer de sugarsnaps en haal de peulen open.

Broccolimousseline: Verdeel de broccoli in kleine roosjes en snijd de aardappelen in blokjes van 1 cm. Breng met de room en bouillon aan de kook en laat op laag vuur afgedekt 10 minuten garen. Pureer met een staafmixer. Schep de truffelpuree erdoor en breng op smaak. Opmaak: Maak met de mayonaise cirkels op de borden. Vul ze met broccolimousseline en leg er een stuk vis op. Leg de sugarsnaps erbij en garneer met Scarlet cress. Bestrooi met zwart sesamzaad.

Confit van eend op zijn Italiaans

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeezout	3	el
bosje tijm	0.5	
eendenpoten	8	st
eenden- of ganzenvet	1	blik (0,7L)
rozemarijn	3	tak
laurierblaadjes	10	
peperkorrels	10	
jeneverbessen	1	el
sinaasappels	2	
aardappels kruimig	1	kg
courgettes	2	st
melk	1	
boter	4	el
knoflook teen	1	
eierdooier	4	
dragonazijn	1	el
witte wijn	4	el
gehakte dragon	2	tl
gesmolten boter	2	el
peultjes	150	g
haricot verts	250	g
knoflook	2	el
bruine suiker	2	el

Marinade: Doe het zeezout en de blaadjes van de tijm in de vijzel. Vermaal met de stamper deze ingrediënten tegelijk, fijn met de stamper. Eendenpoten: Wrijf de eendenpoten in met de marinade. Doe ze samen met de kruiden en wat vet in een sousvide zakken en vacumeer ze. Doe ze vervolgens in de sousvide met water op 72 graden gedurende 2 uur. Bak ze vervolgens in een braadpan samen met alle kruiden en vet. Keer ze regelmatig om op matig vuur en laat ze mooi krokant gaar worden. Of zet ze onder de salamander. Voeg 5 minuten voor het einde de rozemarijn en de sinaasappelrasp toe om mee te braden. Aardappel/courgettepuree: Kook de aardappels gaar en pureer ze. Snij 1 of 2 courgettes in dunne plakken, smeer in met knoflook en de olie, gaar de plakken op 180 graden gedurende 15 min, pureer de plakken en vermeng deze met de aardappel puree. Snij de andere courgette(s) over de lengte in dunne slierten en smoor de slierten in roomboter. Deze worden bij het serveren over de puree gedrapeerd. Dragonsabayon (optioneel): Tik met een garde de dooiers, azijn, wijn en dragon op laag vuur (au bain-marie) tot een sabayon en voeg vervolgens de gesmolten boter druppelsgewijs toe (ca 80 graden). Groenten: Kook de schoongemaakte peultjes en haricot verts heel kort zodat ze knappend blijven. Sinaasappel saus (Optioneel): Pers de sinaasappels. Verwarm het eendenvet met de kruiden in een pannetje vervolgens kun je de sinaasappels sap toevoegen samen met bruine suiker. Laat hem inkoken en zeef hem vervolgens voor serveren. Voor de saus kan de groep zelf de keuze maken welke saus bij het gerecht te maken.

Of de Dragonsabayon of Sinaasappel saus. Serveren: Dresseer de puree in het midden van het bord, leg daarover de courgetten-slierten. Vervolgens de groenten en poot eromheen. Verdeel de saus over de puree en de poot.

DESSERT Mango mouse en sorbet op sponge cake

Mango mousse en sorbet op cake

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	200	g
glucose siroop	50	g
mango puree	500	g
water	100	ml
eieren	2	
basterdsuiker	85	g
boter gesmolten	35	g
bloem	85	g
melk	85	ml
eigeel	55	g
gelatine	3	blad
slagroom	170	ml
cress		

Mango sorbet: Breng suiker, water en glucose aan de kook. Voeg de mango puree toe en roer goed door. Koel de pan af in koud water en giet alles in de ijsmaker. NB max 0,8L mengsel in de ijsbak!!! Genoise sponge: Verwarm de oven voor op 150 graden. Klop de eieren en suiker wit en luchtig. Smelt de boter. Zeef het meel en roer het door de ei-mix. Roer de gesmolten boter er ook door. Bekleed een laag blik met bakpapier en verdeel het deeg in een 3 mm dikke laag. Bak het in ca. 15 minuten totdat het deeg van het papier loslaat. Laat afkoelen. Mouse: Week de gelatine in een bak water. Klop het eigeel wit luchtig in de kom van de Kitchenaid. Breng de melk aan de kook en los de suiker erin op. Knijp de gelatine uit en roer het door de melk. Klop de hete melk door de ei-mix. Verwarm het geheel nog even naar 82 graden. Koel de hele bak af in een bak met koud water. Roer de mango puree er door. Vouw de luchtig geklopte (niet stijf) slagroom er voorzichtig door. Doe de mix in een spuitzak en leg in de koelkast. Bavaroistaartje: Steek 6 cm cirkels uit het deeg met het juiste aantal ringen. Vul de ringen ca. 2 cm hoog met de mouse. Zet ca. 1 uur in de koelkast. Mango gelei: Week de gelatine in een bak water. Kook de mango puree, suiker en water in een pan. Verwijder drijvende onreinheden. Knijp de gelatine uit en roer door de mix. Koel de pan af in een bak koud water. Vervolg bavarois: Als de mouse een beetje dik is, giet er de mangogelei op (als de gelei niet meer te gieten is, licht verwarmen). Zet het weer ca 1 uur in de koeling. Opmaak: Zet een ring op het bord en steek de bavarois er met een mes uit. Decoreer met de overgebleven mangogelei en sorbet op wat overgebleven spong cake en een blaadje cress (leg wat mouse onder het kruim tegen het schuiven).