

# 2022 mei

Nijmegen Noviomagum · Lente

---

**VISGERECHT** Zelf gerookte zalm met geroosterde asperges

---

## Gerookte zalm met geroosterde asperges en basilicumdressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalm	800	g
rookmot	100	g
zout, grof zeezout	1	kg
witte asperges	2	
olijfolie	100	g
sinaasappels	4	el
gerookte zalmfilet		
boter	1,6	kg
balsamicoazijn	200	g
bosje basilicum	2	kg
sinaasappelsap	4	

Zalm roken: Neem een schaal (diepe braadslee of zwarte bak) en strooi hier flink wat zout in. Leg de zalm erop en bedek deze volledig met het grove zout. Laat de vis in dit zout ongeveer 40 minuten marinieren. Spoel de vis kort af onder koud stromend water en dep daarna droog. Leg het rookmot in de rookbraadslee van de rookoven. Dek dit af met de 2e bodem en leg daarop het rooster. Zet de rookoven op hoog vuur (70 a 90 graden) tot de mot begint te roken, leg nu de vis erop en sluit de oven met de deksel. Zet het vuur uit. Laat de vis gedurende 45 minuten roken afhankelijk van de dikte van de filet. Asperges: Schil de asperges en blancheer ze 2-3 minuten in water met zout. Giet af, spoel er koud water over en laat uitlekken. Halveer de asperges in de lengte. Sinaasappel: Snijd sliertjes van de schil van de sinaasappels en pers de vruchten uit. Zalm: Snijdt de lauwwarme zalmfilet in dunne carpaccioplakjes en verdeel over de borden. Balsamicodressing: Verwarm de boter met de balsamico, gehakte basilicum en het sinaasappelsap. Afwerking: Verhit de grillpan. Bestrijk de gehalveerde asperges met olijfolie en grill deze 2 -3 minuten. Leg de geroosterde asperges in het midden op de zalm, bedruppel met de lauwwarme dressing, garneer met sinaasappelsliertjes en een blaadje basilicum.

## Koninginnesoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
soepkip	0.25	
kalfspoelet	350	g
stengel bleekselderij	2	
ui	1	
wortel	1	
water	2.5	L
bloem	60	g
boter	60	g
diepvries erwtjes wortel	100	g
bouquet garni, peterselie tijm laurier		
pistache nootjes zout	50	g
room	100	ml
eidooier	40	g
witte geplette peperkorrels	0.5	
foelie		
bouillon		

Bouillon: geen zout toevoegen! Fileer de kip in grove stukken. Zet de kip en het poulet op met koud water in de snelkookpan. Voeg de gesneden groenten toe. In de snelkookpan heeft de bouillon ca ½ uur nodig vanaf het moment van op druk komen (zonder snelkookpan, laat 3 uur trekken). Koel de pan af onder de koude kraan. Soep eventueel afschuimen, zeven en ontvetten (haal door passeerdoek). Kook de bouillon in tot 1,5 L / 3 L, breng eventueel op smaak met wat bouillonpoeder. Houd 100gr/ 200gr, van het kippenvlees apart. De rest van het kippenvlees met wat bouillon blenderen. Het kalfsvlees, afkoelen en vacumeer en met etiket in de vriezer leggen. De groente kan weg. Roer de geblenderde kip door de bouillon. Bind de soep als volgt: Maak een roux van de bloem en boter. Voeg lepel voor lepel de bouillon aan de roux toe. Zorg dat er geen klontjes zijn. Afwerking: Snijd de wortel brunoise. Rooster de pistachenootjes en bestrooi met wat zout. Hak de pistachenootjes grof. Snijd het achtergehouden kippenvlees in fijne reepjes. Blancheer de diepvrieserwtjes en de wortel. Verhit de bouillon vlak voor het opdienen bij 80 graden. Meng de room en eidooier en klop deze flink door. Kiep er een lepel bouillon bij en weer flink kloppen. Weer een lepel en kloppen. Ga zo door totdat de bouillon op is. De soep mag niet meer koken. Voeg de pistachenootjes, reepjes kippenvlees, erwtjes en wortel toe in de kom.

## Asperge panna cotta met kokkels

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	200	g
melk	350	g
gelatine blaadjes	12	g
kookroom	200	g
peper en zout		
kokkels	1	kg
ui	0.5	
teen knoflook	1	
royal gala appel	0.5	
granny smit appel	0.5	
komkommer	0.25	
bosje bieslook	0.5	
rasp van citroen	0.5	
koolzaadolie	120	g
mini asperges	16	
snee casino	2	
slagroom gerookt paprikapoeder	120	g
pikante paprikapoeder		

Asperge Panna Cotta: Week de gelatine in koud water. Was en schil de witte asperges en haal de kontjes eraf. Gebruik de schillen en kontjes om de melk op smaak te brengen. Kook zachtjes de asperge (met schillen en kontjes) in de melk goed gaar. Verwijder de schillen en kontjes en pureer de asperges met de melk langdurig. Verwarm de helft van de room en voeg van het vuur af, de uitgeknepen gelatine toe. Voeg de rest van de room toe. Voeg nu de asperge mousse toe en breng stevig op smaak met peper en zout, want de smaak loopt bij het afkoelen terug. Koel het mengsel wat terug, schenk in amuse glaasjes en zet koel. Kokkel-appel-mix: Was de Kokkels, zoals mosselen. Snijdt een uitje en een knoflook fijn. Bak de ui met de knoflook in wat koolzaadolie. Voeg kort de kokkels toe, tot alles open staat. Haal ze uit de schelpen, bewaar 16/32 mooie kokkels voor de garnering. Snijd de rest fijn. Snijd de geschilde appels en de geschilde komkommer zonder zaadlijsten in fijne brunoise (blokjes). Besprenkel met wat citroensap om bruin worden te voorkomen. Snipper de bieslook zeer fijn. Meng de fijngesneden kokkels met de appels, komkommer, bieslook en citroenrasp. Breng op smaak met koolzaadolie, peper en zout en eventueel wat citroensap. Room met gerookt paprikapoeder: Klop de room en breng op smaak met de gerookte paprikapoeder en wat pittiger met de pikante poeder. Voeg evt wat zout toe. Mini groene asperges: Maak de asperges schoon en kook ze beetgaar. Besprenkel met wat olie en beetje zout. Toast: Snijdt de korsten eraf en rooster het brood. Snijd diagonaal zodat per sneetje 4 driehoekjes ontstaan. Afwerking: Schep een beetje kokkel-appel-mix op de asperge panna cotta in het glaasje. Leg daarop een kleine quenelle van de room en daarop een bewaarde kokkel. Leg 2 kleine groene asperge p.p. op het bordje en de andere kokkel. Leg op het driehoekje casinobrood een lepeltje paprikaroom en daarop een lepeltje kokkel- appel-mix.

**HOOFDGERECHT** Lamsrack, gevulde paprika, kiempjes met ras-el-hanout

---

## Lamsrack met gevulde paprika

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine rode puntpaprika's (of puntpaprika's op olie)	8	
lamspoulet	800	g
knolselderij	50	g
wortel	50	g
ui	50	g
teentjes knoflook	2	
laurierblaadjes	2	
takjes tijm	4	
tomatenpuree	2	el
droge witte wijn	200	ml
bloem	4	el
rode peper	1	
kippenbouillon	0.5	L
lamsrack	1	kg
boter	240	g
olie	4	el
zout	3	
ras el hanout	100	ml
kiemenmix	240	g
zonnebloemolie	4	el
sinaasappels	3	
blaadjes lamsoor	24	
blaadjes munt	24	
blaadjes basilicum	24	
griekse yoghurt	250	ml
g lamspoulet	16	1600

Gepofte paprika: Pof de hele paprika's in een oven op 200 graden gedurende 15 minuten. Draai regelmatig tot er donkere blaren op de paprika's komen. Laat ze afgedekt met plastic afkoelen en verwijder het velletje. Snij de bovenkant eraf en verwijder de zaadlijsten. (Gebruik je paprika's op olie? Laat deze goed uitlekken). Lamsstoof: Snijd de lamspoulet in kleine stukjes. Ze moeten in de puntpaprika passen. Verwijder zaad uit de peper. Snij de groentjes in hele fijne blokjes. Braad het lamspoulet aan alle kanten aan tot goudbruin. Voeg dan de groenten en de kruiden toe en fruit die aan. Doe de bloem erbij en laat die garen. Voeg de tomatenpuree toe en daarna de witte wijn. Laat dit inkoken tot er weinig vloeistof over is. Giet er dan bouillon bij tot alles onder staat en laat het op laag vuur zo lang mogelijk pruttelen. Lamsrack: Bestrooi het lamsrack aan alle kanten met fijn zeezout en Ras el hanout. Braad de racks op de vette kant in een koekenpan met olie heel rustig aan zodat het vet smelt en dan gaat kleuren. Dit duurt ongeveer 15 minuten. Wanneer het vet krokant is de andere zijden op hoog vuur aanbraden. Voeg een klont boter toe. Gaar het vlees in de oven op 120 graden ca 30 minuten tot een kerntemperatuur van 50 graden. Laat het vlees voor het aansnijden 10

minuten rusten. Kiempjes: Rasp de schil van 2 of 4 sinaasappels en pers alle sinaasappels uit. Fruit de kiempjes in de olie met de ras el hanout aan. Blus af met het sap van de sinaasappels en de bouillon. Laat het kort garen. Voeg de geraspte schil toe en laat het vocht inkoken tot een smeug geheel. Breng op smaak met zout. Opmaak: Vul de paprikaatjes met de lamsstoof. Stoof de lamsoorblaadjes heel kort aan. Leg wat plakjes vlees en de paprika op een bord. Schep er wat kiempjes naast er garneer met de kruiden en een beetje yoghurt.



## Aardbeien en vanille variatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooier	95	g
suiker	95	g
melk	150	ml
room	150	ml
vanillestokje	1	
gelatine	3	blok
geslagen room	160	ml
aardbeienpuree	150	gr.
limoensap	1	el
amandelpoeder	190	g
bloem	190	g
eiwit	300	ml
vanillestokjes	1.5	
bloementhee	15	g
suikerwater	300	ml
aardbeien	100	g
glucose	20	g
ongezouten roomboter	60	g
poedersuiker	40	g
cress		
bloemen		

Voor de creme anglaise: Sla de eierdooier met de helft van de suiker tot een gladde massa. (wit en pieken trekken). Verwarm de melk, de room, het opengesneden vanillestokje en de andere helft van de suiker tot de suiker is opgelost. Meng melk/roommengsel met het eierdooier/suikermengsel. Giet terug in de pan, verwarm langzaam tot een temperatuur van 80 °C, zodat je een creme anglaise krijgt. Voeg de blaadjes geweekte gelatine toe en los op. Zeef de creme anglaise. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Voor de aardbeienmousse: Maak weer een creme anglaise zoals hierboven beschreven staat. Als de creme anglaise op kamertemperatuur is; voeg dan handmatig de geslagen room, de aardbeienpuree en het limoensap toe. Stort uit in een bak. Amandelbiscuit: Meng de amandelpoeder en de bloem. Klop meringue van het eiwit met de suiker en de uitgeschraapte vanillestokjes. Spatel hier het amandelpoeder-bloemmengsel door. Bak deze homogene massa gedurende 15 min af op 180 gr °C (patisse springvorm 25 cm). Aardbeiensorbet: Laat de thee 20 min trekken in het lauwe suikerwater (150gr suiker met 150gr water verwarmen tot suiker is opgelost). Zeef en voeg bij de aardbeienpuree. Draai af in de sorbetijsmachine. Aardbeien tuille: Pureer de aardbeien met de glucose en laat inkoken tot een pasta (voeg eventueel rode kleurstof toe). Laat de boter zacht worden en vermeng met de aardbeienpasta. Voeg bloem, eiwit en poedersuiker toe tot een gladde massa. Smeer het beslag DUN uit op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak 5 min op 160°C. Haal uit de oven, snijd in driehoeken en leg deze over de dunne deegroller. Werk snel!! Afwerking: Snijdt de aardbeien in mooie partjes. Het biscuitdeeg wordt eveneens

uitgestoken. Versier verder met wat cress en eventueel bloemen. Dresseer het dessert zoals op de foto.

**KOFFIE** Mokka

---

**Mokka**