

# 2023 april

Nijmegen Noviomagum · Lente

**VOORGERECHT** Portobello hamburger kip

## Hamburger portobello kip

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
portobello groot	8	
olijfolie	100	ml
teen knoflook	1	
sesamolie	50	ml
sesam	1	el
zout/peper		
witte uien	4	
kerrie	1	tl
tomaten	4	
ketjap zoet	25	ml
sap van citroen	1	
kipgehakt	350	g
chillisaus	25	cc
ei	1	
bladpeterselie	8	
paneermeel		
blaadjes sla (krop)	8	

Haal de steel van de portobello's weg en wrijf met behulp van een kwast alleen de bovenzijde in met olijfoliemix (olijfolie, sesamzaad, sesamolie, zout/peper en geperste knoflook). (de portobello's nemen flink veel olie op) Leg ze met de open kant naar beneden (zodat het vocht er eventueel uit kan lopen) op een ovenrooster en gaar ze een 15-tal minuten op 180 °C. Let op! doe dit kort voordat je het gerecht wil opdienen. Snijd de uien in ringen en stoof ze inclusief smaakstoffen in flink wat olijfolie tot ze helemaal gaar zijn. Kruid met peper en zout. Plisseer de tomaten, snijd de tomaten in blokjes, verwijder de zaadjes en het harde witte gedeelte. Stoof de tomatenblokjes in flink wat olijfolie. Voeg de rest van de smaakstoffen toe. Laat het vocht goed uitkoken tot je een dikke saus krijgt. Pureer eventueel met een staafmixer. Kruid met peper en zout. Meng het gehakt met de grof gesneden bladpeterselie, chillisaus en ei. Kruid bij indien nodig (kippengehakt is vaak al gekruid). Voeg eventueel paneermeel toe om er vervolgens hamburgers van te maken. Leg op een bord een mooi blad sla, leg hierop de gebakken hamburger. Nappeer de hamburger met de gestoofde ui en nappeer met de zelfgemaakte tomatensaus. Gebruik de portobello als "bovenkant broodje".

**Tuinbonensoep met pistache**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zoete ui	2	
teen knoflook	1	
prei	1	
tuinbonen diepvries	700	g
pistache	80	g
olijfolie	120	g
groentebouillon	1	L
dille	40	g
basilicum	40	g
ricotta	250	g
citroensap	1	st
toast	4	

Snij de zoete ui, prei en knoflook fijn. Bak dit zachtjes in olijfolie 10-15 minuten tot het zacht is. Neem 2 tuinbonen per persoon, blancheer deze en dubbeldop ze. Houd apart voor garnering. Hak de overige tuinbonnen fijn in de Magimix. Rooster de grof gehakte pistache in een droge pan. ( vraag de chef) Laat afkoelen en pureer de helft van de nootjes met flink wat olijfolie en wat zout. ( proeven) ( gaat als olie over de soep) Voeg de bouillon, de gehakte tuinbonen en de andere helft van de nootjes aan het ui-mengsel toe. Breng dit aan de kook en breng op smaak. Laat het even koken en wrijf het door een grovere ( niet de fijnste) zeef. Snijd de steeltjes van de dille en hak de dille heel fijn. Snijd de basilicumblaadjes en hele fijne reepjes. Roer de Ricotta los met het citroensap. Roer  $\frac{3}{4}$  van de kruiden door de soep en verdeel over de borden. Schep op elk bord een lepel Ricotta-citroenmengsel. Bedruip het met de pistache-olie. Bestrooi met de kruiden en overgebleven tuinbonen. Serveer met krokante toast. (  $\frac{1}{2}$  snee casino pp) ( of sneetje stokbrood of turks brood) Meet even uit hoeveel soep er nodig is voor alle kommen. Voeg eventueel nog wat water/bouillon toe.

## Kiploempia met spinaziebeslag

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kipdijfilet	600	g
rode peper	3/4	
lente ui	2	
knoflookteen	1	
djeroek poeroet	5	blad
citroengrassstengel	1	
sesamolie	5	el
oestersaus	2	
ansjovisfilets	40	g
geraspte parmezaanse kaas	1	
dooiers	50	ml
yoghurt	1/2	
limoen	100	ml
druivenpitolie	1/2	
teentje knoflook	1/2	
rode chilipeper	1/2	el
mosterd	8	
rijstvellen	200	g
tempura meel	200	g
spinazie ( diepvries mag, liever vers)	50	g
koriander		
kropsla		

Snijd de kipdijfilet in kleine stukjes. Snijd de rode peper in hele fijne reepjes. Snijd de lente-uitjes in fijne plakjes. Snijd de knoflook fijn. Kneus de djeroek blaadjes. Snij het citroengras over de lengte een maal door. Verhit de Sesamolie in de wok. Voeg de peper, knoflook en lente-ui toe. Bak heel even. Voeg de kip toe. Voeg het citroengras en de djeroek toe en wok mee. Als de kip gaar is voeg je de oestersaus toe en zet je het vuur zacht. Blijf het mengen en wat indampen zodat de saus mooi plakt. Haal de djeroek en citroengras er even uit. Schil en ontzaad de chilipeper. blaker de peper dan vooraf zwart boven het vuur. Daarna kan je de vrucht heel makkelijk schillen. Meng de dooiers en de ansjovisfilets in een blender samen met een beetje water, een eetlepel mosterd, het sap van een limoen en een teentje knoflook. Mix dat alles fijn. Laat de blender draaien en leng het mengsel aan met de druivenpitolie (zoals bij het maken van mayonaise). Voeg daarna de yoghurt en parmezaan toe. Mix de dressing een laatste keer en kruid met peper en eventueel een beetje zout. Week de rijstvellen in koud water. Leg op een plank en dep ze droog. Schep de kipvulling erop en rol er een loempia van. Vries de loempia's even aan. Doe het meel in de magimix en voeg de spinazie en koriander toe. Laat even draaien. Voeg al draaiend koud water toe tot een mooi frituur-beslag. Haal de loempia's door het beslag en frituur op 180 graden. Leg de doorgesneden loempia op een blaadje sla en serveer de caesardressing erbij.

**Zalm broccolini, avocado, oosterse saus**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
durum meel	300	g
eieren	3	
spinazie	80	g
zout		
broccolini	800	g
avocado	4	
tomatenpuree	40	g
sojasaus	150	ml
dikke balsamico azijn	2	el
zalmfilet met huid	1	kg
(chili)peper		
wit sesamzaad	6	
groene tagliatelle	160	g

Kook de spinazie met weinig water. Giet af en knijp goed uit. Snijd heel fijn. Doe het pastameel (Durum meel) in een kom en maak een kuiltje in het midden. Voeg de eieren toe in het kuiltje, de spinazie en een snufje zout en roer met een vork los. Neem steeds een beetje meel mee aan de binnenzijde van het kuiltje totdat alles gemengd is. Kneed dan met je handen het deeg in een soepel bal (15 minuten). Mocht het deeg nog plakkerig zijn moet je nog even door kneden of eventueel nog een beetje bloem toevoegen. Leg de deegbal afgedekt met huishoudfolie aan de kant. (minimaal 45 minuten rusten). Draai het door de pastamachine tot het deeg mooi dun is en maak er tagliatelle van. Kook de pasta vlak voor doorgifte. Kook de broccolini beetgaar in water met een flinke scheut olijfolie en peper en zout. Snijd de avocado in tweeën, verwijder de pit, pel de schil er af en snijd het vruchtvlees in blokjes. Meng de tomatenpuree, de sojasaus en de balsamico, giet het sausje in een pan en laat het heet worden. Pas op met de sojasaus dat het niet te zout wordt. Dep de zalm met huid droog met een keukenpapiertje. Breng op smaak met chilipeper en zout. Verhit een klontje boter en een scheutje olijfolie in een pan. Leg de zalm met de huidkant naar beneden in de hete pan. Gaar hem op middel vuur tot hij voor 3/4 gaar is. Dit duurt afhankelijk van de dikte van je zalm ongeveer 4 tot 5 minuten. Draai de zalm dan om en gaar hem nog 1 minuut op de andere kant. Schakeer de ingrediënten op het bord en werk af met sesamzaad.

**Croûte au citron, limoncello-ijs en frambozencoulis**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroenen	1.5	
limoncello	4	el
suiker	175	gr.
melk	140	ml
appel geraspt	1.5	
room	280	ml
bloem	210	gr.
boter	140	gr.
poedersuiker	35	gr.
eieren	3	
bakpoeder	1	tl
zout	0.5	tl
citroensap	3	el
zeste van citroen	3	tl
frambozen	200	gr.
zakje vanillesuiker	1	
muntblaadjes	3	
bakje frambozen	1	

Pers citroenen en maak zeste (voor de croûte). Meng de citroensap (4 / 8 el) met de limoncello (staat waarschijnlijk in de koeling), de suiker, de appel en de melk door elkaar. Wanneer dit een geheel vormt voeg je er voorzichtig stijf geklopte room aan toe. Doe nu alles in de ijsmachine. Verwarm de oven op ongeveer 175 graden. Pak de bloem erbij en meng deze met de boter (kamertemperatuur) en de poedersuiker. Kneed hiervan een deeg. Laat even rusten. Rol het uit tot een ronde vorm. Leg op een bakplaat en prik er met een vork wat gaatjes in. Doe dit geheel ongeveer 15 a 20 minuten in de oven. Mix nu de eieren, de suiker, het zout, zeste en het citroensap. Mix het geheel totdat er een fijne substantie is ontstaan. Schenk het nu op de croûte en doe deze voor 25 minuten in de oven. Maak een coulis van frambozen door de frambozen 5 minuten te koken met wat vanillesuiker en citroensap en hierna te zeven. Dit kan je doen met verse frambozen of diepvries frambozen. Uiteraard zijn dagverse producten het lekkerste. Proef.... Leg nu een stuk croûte au citron en een bolletje ijs op het bord. Drapeer er een beetje frambozen coulis omheen. Garneer het geheel met verse frambozen en blaadjes munt.