

2023 juni

Nijmegen Noviomagum · Zomer

AMUSE Maatjesharing met jenever peterselie sjalot

Maatjesharing jenever peterselie sjalot toastje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
groentebouillon	200	ml
jenever	100	ml
baby spinazie	100	g
boter (kamertemperatuur)	4	el
bosje peterselie	0.5	
sjalot	4	
maatjesharing	8	
eiwit	1	
amandelmeel	100	g
sesamzaad	7	g
takjes rozemarijn	2	
chilivlokken		
grof zout		

Jeneverschuim: Verwarm de jenever met de groentebouillon, doe de spinazie erbij. Pureer dit mengsel met de staafmixer en maak op smaak met peper en zout. Houd het mengsel tegen het kookpunt aan en mix er boter op kamertemperatuur doorheen tot er een luchtig schuim ontstaat. Optioneel: je kunt de schuim ook in een kistje doen en voor het serveren opspuiten.

Afwerking: Snipper de peterselie fijn. Snij mooie dunne ringetjes van de sjalotten. Leg de haring op het bordje en garneer met sjalot, peterselie en schuim. Optioneel Koolhydraatarme toastjes: Verwarm de oven voor op 175 °C. Snij de rozemarijn fijn. Meng alle ingrediënten goed door elkaar en vorm er een deegbal van. Als je van pittig houdt neem je chilivlokken anders paprikavlokken. Breng het deeg goed op smaak met enkel wat peper indien je geen chillivlokken gebruikt. Leg de deegbal op een bakvel en duw uit tot een vierkant. Leg er een tweede bakvel bovenop en rol uit met een deegroller tot ongeveer 1-2 mm. (25 x 25 cm), hoe dunner hoe krokanter! Haal het bovenste vel eraf en vouw de randen van het onderste bakvel (met deeg en al) terug. Strijk er vervolgens met je hand overheen zodat je een mooie rechte lap kunt vormen. Geef alvast de vorm van 36 snack toastjes aan met de stompe kant van een mes. Of steek er vormpjes uit. Maal er wat zeezout over en rol lichtjes na met een deegroller. Bak 7-10 minuten in de oven, dat is ook afhankelijk van hoe dik of dun je ze maakte! Laat ze afkoelen en breek de toastjes voorzichtig op de aangegeven snijranden. Houd ze in de gaten, want het kan opeens hard gaan. Bak de koolhydraatarme toastjes met rozemarijn niet te donker. Beter op iets lagere temperatuur en wat langer, dan te snel!

Koude venkel-amandelsoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkel	400	g
amandelmeel	200	g
citroen	0.25	
pastis	1	tl
tenen knoflook	2	
sneetjes witbrood	3	
olijfolie	2	tl

Soep: Snij 350 g (700 g) venkel grof, bewaar het groen. Maal de venkel met 200 ml(400ml) water fijn in de keukenmachine. Schenk de puree door een zeef in een 3 liter pan en druk er zoveel mogelijk vocht uit. Snijd de korst van 1 (of 2) sneetjes brood en het brood in stukken. Schenk ongeveer een derde deel van het vocht in de Magimix en voeg de broodstukjes toe. (Niet al het vocht want dan gaat het over de rand) Pureer het brood ca 2 minuten. Voeg de puree en het vocht (alles dus) samen in de pan. Voeg het amandelmeel toe en zet de staafmixer er nog 2 minuten in tot het een gladde soep is. Voeg het sap van de citroen toe en een paar drupjes Pastis om de venkelsmaak iets te verhogen. Voeg naar smaak zout, witte peper toe en zet de soep minstens een uur in de koeling. Knoflookcrumble: Maal de overgebleven sneetjes brood zonder korst fijn en bak dit met de olijfolie in een koekenpan bruin en krokant. Pers de knoflook boven de pan uit en bak de laatste minuut mee. Voeg zout naar smaak toe. Schaaf de rest van de venkel ragfijn en hak het bewaarde groen fijn. Schenk de soep in kommen of borden en garneer met de geschaafde venkel, wat knoflookcrumble, het venkelgroen en een straaltje extra vierge olijfolie.

Tonijn pistachenoten tomatenmarmelade gemberwolkje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse tonijn	800	g
pistachenoten	60	g
water	100	ml
zout	50	g
suiker	400	g
rijpe rode tomaten	200	g
gember	200	g
sojalecithine	6	g
zoutvlokken		
sesamzaad wit en zwart		
vissaus		

Tonijn: Snijd van de tonijn dikke repen (balken) ca 10cm lang en 3cm breed en 3 cm dik. Laat de tonijn ca 2 uur buiten de koelkast voor het afbakken. Er zijn twee opties voor afwerking (zie beneden). Pistachepuree: Verwijder zo veel mogelijk velletjes van de noten. Doe de pistachenoten met water in de blender en pureer tot een fijne crème; gebruik desgewenst een staafmixer. Breng op smaak met zout. Zet koel weg. Tomatenmarmelade: Maak siroop van gelijke delen water (50 / 100 ml) en suiker. Ontvel, verwijder pitjes en snijd de tomaten brunoise (0,5 x 0,5x 0,5 cm). Voeg de tomaat en een snuf zout toe aan de suikersiroop en breng weer aan de kook. Laat de marmelade afkoelen. Alternatief kook onvoldoende rijpe tomaten op in suikersiroop, passeer door fijne zeef en kook in tot dikke jam. Wolkje van gember: Maak gembersap door in stukken gesneden gember met een klein beetje water te blanderen. Zeef het. Voeg water toe en sojalecithine en meng het met de staafmixer. Verwarm dit tot ca 50 C; met de staafmixer opschuimen. Hoeveelheid voor 8 personen is ruim voldoende, ook voor 16 personen; echter een zeker volume is nodig om goed schuim te kunnen maken. Afwerking: Verdeel de tonijnbalkjes in twee sets. Een wordt naturel bereid. Een tweede set legt je op een bord/schaaltje in vissaus en marineert de vis door de balkjes regelmatig te keren in de saus. Op een schaal neemt je een ruime portie sesamzaad en 'paneer' daar de balkjes in. Je kunt desgewenst ook spelen met wit en zwart sesamzaad en de balkjes met wit, zwart dan wel wit en zwart paneren. Ook kunt u zwart en wit sesamzaad mengen. Bak de tonijnbalkjes in een gloeiend hete koekenpan en schroei aan 4 zijden dicht. Per zijde is een halve minuut lang genoeg (3 - 4 mm garing; de tonijnbalk moet in het centrum rood blijven). Snijd de balkjes tonijn in plakken van 0,8 cm dikte. Maak op het bord een streep pistachepuree, leg er 6 (3 naturel en 3 sesamgecoat) stukjes tonijn op, bovenop de tonijn een beetje zoutvlokken, wat tomatenmarmelade en wat pistachenootjes. Leg er een wolkje gemberschuim bij.

HOOFDGERECHT Rouleau van lamsrump met olijvensalsa, basilicumsaus op stampotje van rucola

Rouleau van lamsrump met olijvensalsa en basilicumsaus op een stampotje van rucola

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lamsrump	600	g
kipfilet	175	g
room	50	ml
ei	0.5	
shii-takes	100	g
sjalot	3	
teen knoflook	2	
rozemarijn	1	takje
tijm	2	takjes
katenspek (gesneden)	200	g
crepinette		
kalfsfond	350	ml
sjalotten	2	
witte wijn	1	glas
zwarte olijvenpuree	75	g
olijfolie	50	ml
aardappelen	1	kg
rucola	125	g
roomboter	60	g
bosuitjes	2	
pijnboompitjes	30	g
koolrabi	1	
melk	200	ml
grote snijbonen	8	
kruidnagels	2	
parmezaan		
basilicum	1	bosje
peterselie	1	bosje

Rouleau van lamsrump: Bestrooi de rumps met peper en zout en bak deze rondom snel aan. Spoel de crepinette enige tijd in ruim koud water schoon. Borstel de paddenstoelen schoon. Bak ze met de gesnipperde sjalot, gehakte knoflook, tijm en rozemarijn aan en laat afkoelen. Doe de kip, room en ei in de keukenmachine en draai tot een fijn gehakt. Werk bij het maken van de farce zo koud mogelijk (evt een ijsklontje meedraaien). Dit is nodig om een goede binding van de eiwitten te krijgen. Breng de farce op smaak met de gehakte kruiden en paddenstoelen (geen rauwe kip proeven!). Bekleed een snijplank met plasticfolie, leg hierop de katenspek dakpansgewijs en besmeer deze met een dikke laag farce. Leg de rumps erin en rol het spek met behulp van de folie op tot een rollade, verwijder de folie en rol het geheel in crepinette. Bak rondom 5 min aan. Zet weg. Saus: Zet de sjalotten met de tijm, aan in een pan

met wat boter. Blus af met een glas witte wijn. Voeg de fond, de olijvenpuree en de olijfolie toe en laat 30 min trekken op een laag vuur. Zeef de saus. Stampotje: Schil de aardappels en kook ze gaar. Pureer ze door een pureeknijper of met een stamper. Breng op smaak met peper en zout, of een bouillonblokje, en wat boter. Was de rucola, snijd deze heel fijn en vermeng met de warme puree. Snijd de knoflook in stukjes, de bosui in ringetjes en zweet deze aan in olijfolie en bak de pijnboompitjes licht mee. Meng dit ook door de puree. Zet warm weg. Gratin van Koolrabi en snijbonen: Blancheer de snijbonen beetgaar in ruim kokend water. Splits ze in de lengte middendoor. Leg op een bakblik rijtjes van 3 halve, en eventueel ingekorte, snijbonen met de bolle kant naar boven. Schil de koolrabi en snijd deze in plakken en kook gaar in het room/melk mengsel en de kruidnagel. Haal ze uit het room/melk mengsel. **BEWAAR HET ROOM/MELK MENGSEL.** Bestrooi de koolrabi met geraspte parmezaan en leg deze op de setjes van 3 snijbonen. Laat de parmezaan smelten en bruin worden onder de salamander. Saus van Basilicum: Pluk de kruiden en blancheer deze even in kokend water. Neem het room/melk mengsel van de gekookte koolrabi, vis de kruidnagel er uit en kook dit room/melk mengsel in totdat het iets dikker is. Voeg alles in een keukenmachine toe en draai er een sausje van. Afwerking: Verwarm de oven voor op 180°C. Zet de rouleau in een braadslede en steek er een kerntemperatuurmeter in. Stel deze af op 53 graden. Schuif de rouleau in het midden van de oven en laat garen. Als het vlees gaar is, laat het dan nog even 15 minuten rusten (dit is heel belangrijk voor de verdeling van de vleessappen in de rouleau). Trancheer de rouleau. Verwarm de garnituren de saus en de jus. Leg alles op een mooi groot voorverwarmd bord en garneer af met de jus en de basilicumsaus.

Aardbeien, meringue, verveine, sorbet en balsamicoijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tapiocaparels	40	g
suiker	50	g
verveine	0.25	bos
aardbeienpuree	120	g
passievruchten	1	
eiwitten	2	
poedersuiker	95	g
glucose	10	g
lauw water	100	ml
aardbeienpuree	500	g
citroensap	50	ml
witte balsamico	20	ml
eidooiers	4	
melk	340	ml
slagroom	100	ml
aardbeien	250	g
blaadjes verveine		

Aardbeientapioca: Maak suikerwater van de suiker 50 ml (100 ml) water. Als het suikerwater kookt de verveine toevoegen en 20 minuten van het vuur af laten trekken. Giet de siroop door een zeef en bewaar het vocht. Kook de tapioca in ruim water gaar, de parels zijn gaar als ze glazig zijn. Halveer de passievruchten en schep de inhoud eruit. Vermeng dit met de verveinesiroop en de aardbeienpuree. Doe de tapioca erbij en laat dit mengsel zo lang mogelijk in de koeling marinieren. Meringue: Sla het eiwit met de suiker en een snuf zout op tot stijve pieken. Spatel hier het gezeefde poedersuiker door. Doe dit in een spuitzak met een heel klein glad spuitmondje en spuit smalle banen op bakpapier. Laat dit in de oven op 125 graden 40 minuten drogen. Aardbeiorsorbetijs: Los de suiker op in het lauwe water en vermeng met de rest van de ingrediënten. Draai hiervan ijs in de ijsmachine. Balsamicoijs: Klop de dooiers met de suiker goed los tot ze licht van kleur zijn. Breng de melk met de room aan de kook en schenk het melkmengsel onder voortdurend roeren bij de eidooiers. Giet het mengsel terug in de pan en verwarm tot 82 graden. Laat deze vla afkoelen en voeg de balsamico toe. Draai de afgekoelde vla tot ijs in de ijsmachine. Opmaak: Snij de aardbeien in vieren en meng de suiker erdoor. Doe de aardbeien in een schaal en leg er een deksel of zelfde schaal op. Kneus de aardbeien door de schaal als een cocktailshaker te schudden. Meng de aardbeien met de tapioca en leg dit mooi op de borden. Leg er wat staafjes meringue op en wat blaadjes verveine. Garneer met een bolletje sorbetijs en een bolletje balsamicoijs.