

# 2023 december

Nijmegen Noviomagum · Winter

---

## Tonijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse tonijnfilet (sashimi kwaliteit)	550	g

Vries de tonijn licht aan in ongeveer 1 uur. Snijd de vis met de snijmachine (stand 15) in dunne plakken. Snijd de vis vlak voor het serveren zodat je het meteen op de borden kan leggen.

## Kletskep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	40	g
poedersuiker	75	g
zoete chilisaus	50	g
glucose	1	tl
wit sesamzaad	20	g
zwart sesamzaad	20	g

Smelt de boter. Roer de overige ingrediënten met een garde door de boter zodat er een homogene massa ontstaat. Bewaar, minimaal 1 uur, afgedekt in de koelkast. Verwarm de oven voor op 1800. Neem het kletskepbeslag uit de koelkast en roer het goed door. Strijk dit in een dunne laag uit op bakpapier en bak dit in ± 5 minuten goudbruin. Laat afkoelen en breek in stukken.

## Zoetzure komkommer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	1	
rode peper	½	
rijstazijn	2	dl
poedersuiker	20	g
honing	1	el

Halveer de chilipeper in de lengte en snij in flinterdunne stukjes. Snijd met een dunschiller lange linten van de komkommer. Stop bij de zaadlijst. Halveer de linten in de breedte. Meng de chilipeper met de azijn, suiker en honing. Leg de linten in het zoetzuur en laat marinieren tot gebruik.

## Avocado-creme

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
avocado's	1½	
citroen	1	

Halveer de avocado's en schep het vruchtvlees eruit. Doe dit samen met het sap van de citroen in de keukenmachine en draai tot een creme. Breng op smaak met zout en peper en doe in een spuitzak. Leg dit tot gebruik in de koelkast.

## Wasabi crunch

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wasabi nootjes	40	g

Maal de nootjes fijn in de keukenmachine

## Afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gemengde slablaadjes	40	g
olijfolie	20	g

Laat de tonijn op de borden op temperatuur komen en breng op smaak. Laat de komkommer uitlekken en dep droog. Rol de linten op en verdeel over de tonijn. Spuit wat toefjes avocadocreme op de tonijn. Maak de sla aan met wat olijfolie, peper en zout en leg wat sla in het midden van het bord. Garneer met stukjes kletskep en strooi wat wasabi crunch over het bord.

## Langoustines

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
langoustines	8	
roomboter	75	g

Breek de langoustines zodat je de staart overhoudt. Ontdoe de staart van de schaal en verwijder de darm. Bak het staartvlees kort in ruim roomboter.

## Bisque van het afval

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
karkassen langoustines		
olijfolie		

Spoel de karkassen onder de kraan, droog ze van overtollig vocht en bak ze kort in olijfolie. Blus af met 350 ml/ 700ml water en laat ze niet langer zacht garen dan 20 min. Zeef en gebruik het vocht bij de rest van de visbouillon (zie ingrediënten soep). In totaal heb je dan voor 8/16 personen 1 of 2 liter bouillon

## Soep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	2	
boter	50	g
visbouillon pot of poederbasis	750	ml
zuurkool	400	g
kookroom	200	ml
koude boter in blokjes	100	g

Snipper de sjalot. Fruit de sjalot in de boter tot deze zacht is en voeg de bouillon en de zuurkool toe. Laat dit 15 minuten doorkoken op laag vuur. Pureer de soep en passeer het geheel door een zeef. Voeg de room toe en breng op smaak met zout en peper. Wanneer deze op smaak is, voeg de koude in kleine blokjes roomboter al roerend toe om de crème wat smaak en binding te geven.

## Mosselen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote mosselen of meer als ze wat kleiner zijn	8	
sjalot	1	
knoflook	2	teen
kookwijn wit	100	ml
water	100	ml
rode gedroogde peperkorrels	1	el

Was de mosselen en verwijder de slechte. Snipper de sjalot en de knoflook. Fruit aan in wat olie en voeg de lepel rode gedroogde peperkorrels toe. Bak de mosselen kort en blus af met wijn en water. Kook de mosselen gaar.

## Opmaak

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bieslook	20	gr.

Snijd de bieslook fijn en gebruik deze als garnering. Giet de crème in borden. Het is niet de bedoeling om een vol bord soep te serveren, echter een lage crème met daarin de mossel en langoustine. Het is mooi en lekker wanneer je de gedroogde peperkorrels die je hebt gebruikt bij de bereiding van de mosselen hierin terug vindt.

## Bavarois

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
maiskorrels(blik)	300	g
sjalot	2	
limoen sap	30	g
gelatine blad		
slagroom	250	ml
espelette peper		

Vermaal de maiskorrels in de Magimix. Laat dit met het water uit het blik 15 minuten zacht koken in een pan. Smoor de kleingesneden sjalot aan met wat boter. Voeg de maïs bouillon, limoensap (proeven), zout en peper toe en laat dit een paar minuten pruttelen. Zeef het door een fijne zeef, meet het volume en voeg gelatine toe. 11 blaadjes op 1 liter vocht. Roer het door totdat de gelatine is opgelost. Koel het snel terug met koud water. Voeg de half geklopte room toe als het mengsel gaat geleren en zet het in de koeling.

## Bisque

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
venkel	¼	
knoflook teen	1	
vermout	80	ml
cognac	20	ml
gezeefde tomaat	250	g
kreeftbouillon	250	g
maiskorrels	100	g
dragon	3	tak
tijm	3	tak
gember	25	g
ster anijs	1	st
kardemom peul	3	st
paprika poeder		Wat
crème fraiche	75	g
limoen sap	1	st

Sauteer de venkel met knoflook en boter. Deglaceer het met vermout en cognac en laat het tot de helft inkoken. Voeg de maiskorrels toe. De gezeefde tomaat even opkoken met wat boter en suiker daarna toevoegen met fijngehakte gember en specerijen. Naar smaak wat paprika poeder. Laat het een half uur trekken. Voeg de kreeftbouillon toe en een bouquet van dragon en tijm. Laat het nog 10 minuten zacht koken. Zeef het door een fijne zeef en voeg de crème fraiche toe en naar smaak het limoensap

## Brioche

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
brioche brood	½	

Snijd de brioche in zo dun mogelijke plakken. Steek er een rondje uit. Leg het brood tussen twee bakblikken 6 minuten in een oven van 180 graden totdat ze goud bruin zijn.

## Baby maïs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
baby mais	8	
boter		

Blancheer de baby mais in zout water. Snijd ze door midden en bak ze in goud bruin in boter.

## Kabeljauw

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauw	8 x ca 80	g

Bak de kabeljauw alleen op de huidzijde in een pan met olie goudbruin. Gaar ze verder in de oven (2 - 3 minuten)

## Opmaak

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wat maiskorrels	1	
zakje popcorn	1	st
dille		

Kruid wat maiskorrels en de baby mais en drapeer dit met wat popcorn in het bord. Leg er ook wat dille bij en een quenelle van de bavarois. Voeg de kabeljauw toe. Strooi er wat espelette-peper over. De warme bisque kan in een kannetje er naast geserveerd worden of om de vis gegoten worden. Leg er een plakje brioche bij

## Vlierbessensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
teentjes knoflook	2	
sjalotten	2	
winterwortel	100	g
prei	100	g
knolselderij	100	g
jeneverbessen	5	
peperkorrels	6	
laurierblad	1	
boter	50	g
kalfsfond	200	ml
wildfond	200	ml
rode port	100	ml
rode wijn	200	ml
vlierbessensap	100	ml
boter voor monteren	50	g

Maak de groenten schoon en snijd in stukken. Fruit groenten en kruiden in boter. Blus af met fond, port en wijn. Laat saus inkoken tot  $\pm 1/4$  en zeef de saus. Voeg vlierbessensap toe, laat inkoken tot gewenste smaak. Verwarm vlak voor het uitserveren en monteer met boter; breng op smaak met peper en zout.

## Hertenhaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hertenhaas	800	g
geklaarde boter	50	g

Hertenhaas schoonmaken en het dunne deel opbinden met rolladetouw. Hertenhaas aanbraden in boter en daarna kruiden met peper en zout. Laat de hertenhaas of in oven van 100° of in de pan garen tot kerntemperatuur 54°. Je kunt hem ook sousvide bereiden. Filet op de oven 15 min. laten rusten in een voorverwarmde schaal.

## Courgette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene courgette	1	
gele courgette	1	
olijfolie		

Snijd courgettes in stukken van 4 cm lang. Verdeel ieder stuk in 8 of 12 gelijke delen; afhankelijk van de dikte van de courgette. Zorg voor 5 a 6 stukjes per persoon. Bak voor het uitserveren de courgettestukjes op laag vuur in wat olijfolie gaar in ongeveer 8 min. Kruid met peper en zout.

## Pomme Dauphine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen	900	g
grote teen knoflook	1	
room	150	ml
ei	1	
geraspte belegen gruyere	150	g
peper en zout		
nootmuskaat		
boter		

Schil de aardappels en snijd in dunne plakken. Laat ze 5 min. in het water staan. Ovenschaal goed inwrijven met de knoflook, daarna de ovenschaal aan de zijkant inwrijven met boter. Aardappelschijfjes dakpansgewijs netjes in de ovenschaal stapelen. Sla de room en het ei even los. Voeg goed peper, zout en nootmuskaat toe. Giet over de aardappelschijfjes. Strooi er de geraspte kaas over en bak in een oven van 190° C in ca 60 min. tot het goudbruin en gaar is. Leg er nog een paar klontjes boter op. Steek er voor de uitgifte mooie partjes van 1.p.p.

## Appels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote appels elstar	2	
beetje boter		
poedersuiker		

Schil appels en snijd in partjes, verwijder het klokhuis. Bak partjes goudbruin in beetje boter; bestrooi direct met wat poedersuiker.

## Afwerking

Trancheer de haas. Leg op ieder bord 5 a 6 stukjes courgette en een stukje gratin. Verdeel vlees over de borden en nappeer de helft van het vlees met wat saus. Garneer met 3 appelpartjes

## Amaretti kruim

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
amaretto koekjes	12	st
amaretto likeur	2	el

Doe de koekjes in een kom, besprenkel ze met de amaretto. Mix af en toe om de likeur te verdelen, na ca 1 uur kun je de koekjes in 4en snijden. Zet opzij.

## Cacao crème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	140	g
eigeel	55	g
melk	700	ml
bloem	65	g
cacao poeder	6	el
amaretto likeur	1	el

Neem de KitchenAid met de garde. Mix het eigeel en de suiker wit. Voeg de bloem beetje bij beetje toe. Breng de melk zachtjes aan de kook in een wat grotere pan. Voeg wat hete melk toe als de bloemmix te droog wordt. Voeg het cacao poeder beetje bij beetje toe. Zet de mixer in een langzame stand en voeg de hete melk beetje bij beetje toe. De mix zat vloeibaar worden. Doe de mix in de melkpan op een laag vuur en roer de mix continue totdat deze dik vloeibaar is. (80 graden) Roer de likeur er door. Giet de mix in de glazen en zet weg.

## Zabaglione

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eigeel	80	g
suiker	4	el
marsala	4	el

Maak de ban-marie klaar. Klop het eigeel met de suiker wit in de KitchenAid. Roer de Marsala er door en giet het in de bain-marie. Klop het continue boven het kokend water tot een dikke zijden creme. (ca 5 min). Neem van het vuur en laat het al roerend wat afkoelen.

## Afwerking

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
poedersuiker		
cacaopoeder		
amaretto koekjes	8	st

Strooi wat koekkruim over de cacao en lepel de zabaglione er over. Laat het even rusten voor het serveren. Het mag lauwwarm zijn. Leg het hele amaretto koekje erop. Strooi er wat cacao poeder over en daarna een beetje poedersuiker over met een theezelf.

## **Mokka**