

2024 februari

Nijmegen Noviomagum · Winter

Hammouse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gegrilde achterham	400	g
blad gelatine	2	
gevogelte fond	200	ml
slagroom	200	ml
platte peterselie	15	g
bieslook	15	g
kervel	10	g

Week de gelatine in koud water. Verwarm de fond. Los de gelatine hierin op en laat afkoelen. Snijd/hak de kruiden grof. Grove stelen van de peterselie gaan naar de soep!!! Snijd de ham eerst in kleine stukken en hak de ham zeer fijn in de magimix. Voeg de kruiden en de fond toe en pureer nog even verder. Klop de slagroom stijf en schep het luchtig door het hammengsel. Breng op smaak met zout? en witte peper. Verdeel de mousse, met behulp van een spuitzak, in glaasjes en laat opstijven.

Kruidenolie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
platte peterselie	30	g
bieslook	30	g
kervel	30	g
zonnebloemolie	100	ml
peper		
zout		

Pluk de blaadjes (schoon product wegen) van de dikke stelen en blancheer kort. Knijp het water eruit. Maal de kruiden met de olie in de magimix (met het inzetstuk) fijn. Druk het door een fijne zeef. Maak op smaak met zout en peper. Giet een dun laagje op de mousse.

Bladerdeegstengels

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg	1	plak
eigeel		
zeezout		

Laat de bladerdeeg iets ontdooien. Rol deze uit met een deegroller in de lengte tot ongeveer 15 cm. Bestrijk met eigeel en bestrooi met een beetje zeezout. Snijd in stengels van ½ cm breed. Leg ze op bakpapier (met magneetjes) op een bakplaat. Bak in een voorverwarmde oven van 200gr in 10 a 12 minuten goudbruin.

Soep met cannellini-boon tomaat en boerenkool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pomodori tomaten	8	
prei (alleen wit)	1	
winterwortel	½	
ui	1	
bleekselderij stengel	2	
peterselie stelen voorgerecht	10	
tomatenpuree	125	g
boerenkool	400	g
teen knoflook	6	
gember	8	cm
olijfolie	800	g
tomaten	800	ml
tomatenbouillon	8	el
kurkuma	750	g
cannellini bonen	24	
salieblaadjes	16	

Tomatenbouillon: Snijd de tomaten in kwarten. Meng het water met de tomaat, de in stukken gesneden wortel, prei, bleekselderijstengel, peterselie stelen en ui. Voeg tomatenpuree toe. Breng het rustig aan de kook en laat minimaal een uur rustig trekken. Zeef de bouillon en maak op smaak met peper en zout. Stroop de boerenkool van de stelen. Maak de bladeren klein. Snijd de knoflook en gember in dunne plakjes. Stoof dit zachtjes in een ruime hoeveelheid olijfolie en roer regelmatig. Plisseer de tomaten. Snijd de tomaten in parten, verwijder het zaad en het vocht en voeg ze aan de boerenkool toe. Als de groenten bijna gaar zijn voeg dan de tomatenbouillon en kurkuma toe. Laat even zachtjes koken. Voeg de bonen toe en breng op smaak met zout, peper en wat citroensap en eventueel wat bouillonpoeder. Afwerking: Frituur de salieblaadjes en laat uitlekken op keukenpapier. Serveer de soep in een diep bord en garneer met de salieblaadjes.

Pasteitje met paddenstoelen en een rode uiencompote

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	400	g
boter	200	g
ei	1	
zout	2	
rode uien (middel groot= 75 gr)	2	
tak rozemarijn	2	
rode wijn	70	ml
frambozenazijn	2	el
gembersiroop	1	el
groentebouillon	1	L
knolselderij	250	gr.
gemengde paddenstoelen	600	g
uien gesnipperd	1	
tenen knoflook	2	
gehakte rozemarijn	1	el
crème fraiche	100	g
marsalawijn	100	ml

Deeg: Maak een deeg van de bloem, de boter, ei en het zout. Voeg wat eetlepels ijskoud water toe voor een mooi samenhangend deeg. Kneed het deeg niet, samenvoegen tot een samenhangend deeg is genoeg. Laat het deeg in folie verpakt 30 minuten rusten in de koelkast. Deeg bewerken op kamertemperatuur. Eventueel in metalen kom voorverwarmen in warmhoudkast. Compote: Snij de uien in dunne ringen en smoor de ui in wat olijfolie op laag vuur, voeg dan de rozemarijn toe. Blus als de ui zacht is af met de wijn, de azijn en de gembersiroop. Laat op laag vuur nog 15 minuten inkoken tot een compote. Breng op smaak met zout en peper. Vulling: Maak de knol schoon en snij in blokjes van 1x1cm. Breng de bouillon aan de kook. Voeg de selderijblokjes toe en laat sudderen tot de blokjes gaar zijn. Giet af en vang de bouillon op. Zet de bouillon en de selderij opzij. Maak de paddenstoelen schoon en snij ze in gelijke stukken. Bak de paddenstoelen in 30 of 60g boter op hoog vuur gaar. Breng op smaak en zet opzij. Smelt het restant boter in een ruime pan op half hoog vuur en voeg de ui toe tot het begint te bruinen. Voeg de rozemarijn en de knoflook toe en bak 2 minuten mee. Roer de bloem erdoor en bak tot deze gaar is. Voeg al roerende zoveel bouillon erbij tot een lekkere dikke saus ontstaat: iets dikker dan vla. Niet alle bouillon is nodig. Roer de crème fraiche en de Marsalawijn erdoor. Laat de saus nog wat inkoken tot hij weer dik genoeg is. Voeg de selderij en de paddenstoelen toe. Breng op smaak en laat afkoelen. Vet de vormpjes in en rol het deeg uit tot een mooie lap. Prik gaatjes in de bodem. Bekleed de vormpjes ermee en snij de randen netjes bij. Bak de pasteibakjes krokant. Steek uit de restjes nog wat versiering. Bewaar dit onder folie. Vul de pasteitjes met de paddenstoelenvulling en leg de decoratie erop. Smeer alles af met losgeklopt ei. Bak de pasteitjes 25 minuten op 180 graden. Serveer met de uiencompote.

Eendenborst met anijsjus, sjalot, pastinaakpuree en chips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaak	1200	g
bloemige aardappelen	~300	g
melk	~300	ml
boter		
zout		
peper		
nootmuskaat		
sjalotten	8	
olijfolie	8	el
kristalsuiker	1	el
rode wijnazijn	2	el
takjes verse tijm	6	
tenen knoflook	6	
venkelzaad	4	tl
wildfond	750	ml
gemalen anijszaad	4	tl
eendenborsten	4	
koude roomboter		

Puree en chips: Schil de pastinaak met een dunschiller. Schaaf met een dunschiller of mandoline in de lengte in dunne linten. Leg de linten een half uur in (flink) gezouten water. Spoel daarna af en verspreid over een schone theedoek en laat minstens 30 min. drogen. Snijd de overige pastinaak in grote stukken. Schil de aardappelen en snijd in kleine stukken. Zorg voor 2 delen pastinaak op 1 deel aardappelen. Kook de pastinaken en aardappelen zacht in gezouten water en de helft van de melk. Giet af en laat goed uitlekken. Pureer de pastinaak en aardappelen met de boter en een scheutje melk. Voeg meer melk toe indien nodig. Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout. Zet weg en houd warm. Leg een groot bord met daarop keukenpapier klaar. Verhit zonnebloemolie in de (braad)pan (of friteuse) tot 170 °C. Controleer de temperatuur met thermometer of een sliertpastinaak. Frituur de pastinaak in delen goudgeel en krokant. Schep regelmatig om. Schep uit de pan met een schuimspaan en laat uitlekken op het keukenpapier. Bestrooi eventueel met zout en houd apart. Sjalotten: Verwarm de oven voor op 180 °C. Verwijder schil van de sjalotten, en snij ze doormidden. Leg een vel bakpapier op een bakplaat, besprenkel met olie, suiker, azijn, versgemalen zwarte peper en zeezout. Verdeel tijm over de bakplaat en leg de sjalotten er met de snijkant naar beneden op. Rooster de sjalotten 30 min. in het midden van de oven. Anijsjus: Snipper de sjalotten, kneus de knoflook. Verhit wat olie in een steelpan en zet hierin de gesnipperde sjalot, knoflook en het venkelzaad 3 min. op middelhoog vuur. Voeg de wildfond, tijm, anijszaad en de suiker toe en laat op laag vuur inkoken tot de helft. Het recept voor 8 pp is voldoende, ook voor 16 pp. Eendenborst: Breng de eendenborst buiten de koelkast op kamertemperatuur. Snijd het vet weg dat aan de zijkanten van de eendenborsten uitsteekt. Smelt dit vet in een klontje boter, en gebruik dit om de borsten in te bakken. Snijd een ruitpatroon in het vet van de eendenborsten. Zorg ervoor dat je het vlees eronder niet raakt. Bestrooi rondom met het zout en peper. Verhit in een koekenpan het botervet mengsel en bak

de borsten op matig vuur op de velkant. Het vet smelt een beetje en wordt overal goudbruin en krokant. Keer na 7 min. om, zet het vuur middelhoog en bak het vlees nog ca 3 minuten op de vleeskant, en dan nog 2 min op de vetkant. Bewaar de borsten ongeveer 7 min. Voor gebruik losjes afgedekt met aluminiumfolie. Serveren: Zeef de ingekookte anijsjus en breng opnieuw aan de kook. Snijd de boter in blokjes. Haal de pan van het vuur en monteer de jus met een garde met zoveel boter tot deze licht gebonden is. Trancheer de filets. Leg op elk bord 2 sjalothelften. Leg de eendenborst daar half overheen. Schep op elk bord een mooie toef pastinaakpuree, 2 el jus en verdeel de pastinaakchips erover. Serveer het restant jus er los bij.

Klassieke Tiramisu

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	3	
suiker	90	g
zout	wat	
bloem	80	g
maizena	10	g
eigeel	80	g
vanille suiker	80	g
vanille essence	1	el
koude mascarpone	250	g
slagroom	250	g
marsala	3	el
espresso	2	dl
amaretto of choco likeur	4	el
geraspte pure chocolade	100	g
cacaopoeder		

De tiramisu moet zo lang mogelijk opstijven. Dus werk snel, 1 persoon direct starten met de lange vingers terwijl de ander start met het mascarpone mengsel. Lange vingers: Verwarm de oven voor op 180 gr. Splits de eieren. Klop de dooiers met de suiker wit met de helft van de suiker. Zorg voor een goed vetvrije kom. Klop de eiwitten met wat zout stijf. En voeg de rest van de suiker er aan toe. Blijf kloppen totdat de suiker is opgelost. Meng de eiwitten voorzichtig door de dooiers. Voeg de bloem en maizena toe en roer het tot een gladde massa. Doe het in een spuitzak. Spuit vingers op een bakplaat met bakpapier. Bestrooi de vingers met suiker en bak ze in ca 10 min. Laat afkoelen op een rooster. Mascarpone mengsel: Klop het eigeel, de vanille suiker en vanille essence samen in een kom au-bain-marie tot het de dubbele inhoud heeft. Koel het snel af, eerst door de bak in koud water te zetten, daarna kort in de vriezer. Klop de room stijf en voeg de Marsala en koude mascarpone toe. Meng het eigeelmengsel met het slagroommengsel. Dip: Los de vanille suiker op in de espresso en voeg de likeur toe. Drenk de lange vingers in de dip. Los alles gelijkmatig op in de vingers zonder dat ze sompig worden. Bekleed een cakeblik (voor 8-10 personen) met bakpapier. Laat het ca 10 cm uit steken boven de rand aan de lange zijdes. (de Tiramisu is dan makkelijk uit het blik te tillen). Leg een laag lange vingers. Strooi er wat chocolade over en wat cacao. Verdeel er wat mascarpone over. Herhaal dit telkens. Eindig met een laag Mascarpone. Zet weg in de koeling. (of eerst een tijdje in de vriezer). Houd alles zo dik mogelijk en koud mogelijk zodat het in korte tijd opstijft. Afwerking: Klop slagroom met wat cacaopoeder op (kleur chocomel). Snij mooie plakken en garneer met cacao-slagroom en een paar chocolade druppels.