

2024 april

Nijmegen Noviomagum · Lente

Nori sushi wraps

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	120	ml
soja zoutarm	50	ml
agar agar	2,4	g
gelatine blad	0,5	
komkommer	1	
appel cider azijn	100	ml
sesam olie	1	tl
peultjes	100	g
sushi rijst	150	g
sushi azijn	20	ml
suiker	3	tl
zout	1/3	tl
furikake	6	el
gember	10	g
wasabi	0,5	el
pak stevige tofu	0,5	
nori vellen	4	
taugé	50	g
waterkers	25	g
room	240	ml

Garnering: Week de gelatine in koud water. Breng water en sojasaus aan de kook. Los de agar agar op in het sojavocht, laat het 2 minuten koken. Los de geweekte gelatine op in het vocht; niet meer laten koken. Bekleed een kleine vierkante aluminium bakvorm met vershoudfolie. Stort het mengsel op de bakvorm. Laat koud stollen. Komkommer: Snijd de komkommer over de lengte in 8 parten. Verwijder de zaadlijsten. Meng azijn, sesamolie en wat zout in een bak. Laat de komkommer parten hier in trekken. Peultjes: Blancheer de peultjes en koel ze in koud water. Dep ze droog en zet weg. Rijst: Verwarm rijstazijn en los de suiker en zout erin op. Spoel de sushirijst tot het spoelwater helder blijft. Kook de sushirijst in de aangegeven hoeveelheid water op een laag vuur (kleine pit + vlamverdeler) zonder te roeren tot al het water opgenomen is. Verdeel de rijst over een bakblik zodat het snel afkoelt. Meng het azijnmengsel met furikake, geraspte gember en wasabi. Meng dit door de rijst. Tofu: Snijd de tofu in balken van 9x1x1 cm en frituur deze goudbruin 2 stuks per persoon. Wrap: Verdeel de rijst in een dunne laag over de Nori vellen. Blijf aan een zijde 2 cm weg van de rand. Leg er 4 tofu sticks op, wat taugé, waterkers, peultjes en 1 part komkommer op. Rol de plakken strak op tot een sushi. Maak het einde nat met water en kleef deze vast. Snijd de rol in hapklare plakken. Ca 3 cm. Afwerking: Leg 3 stukjes sushi op het bord. Steek figuurtjes uit de gelei van soja. Meng wat room met wasabi tot een mooie crème voor wat toefjes op het bord.

Cremesoep van kropsla, gerookte forel en gepocheerd ei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
forellen, schoongemaakt	3	
rookmot		
zout		
kropsla	2	
sjalot	4	
takjes tijm	12	
bosje kervel	0,5	
kookroom		
henne-eitjes	8	

Gerookte forel: Pekel de forel een uur in een mengsel van 2 liter water en 180 gram zout. Laat dit ruim een uur staan. Dep het daarna droog. Doe rookmot in de rookoven en rook de forel in een zacht opgestookte rookoven gaar tot een temperatuur van 80 graden. Het duurt ongeveer 20 minuten totdat hij gaar is. Als de forel gaar is kun je hem in stukken snijden en gebruiken als garnering. Crèmesoep van kropsla: Was de sla en houd een paar blaadjes apart. Snipper de sjalot. Fruit in een pan de sjalot in wat olie voeg de tijmblaadjes toe, de kropsla en kervel toe. Laat het geheel smoren en voeg een beetje water toe en voeg peper en zout toe. Laat 5 minuten pruttelen en mix glad met de staafmixer. Eventueel kan wat kookroom toegevoegd worden. Gepocheerde eieren: Pocheer de eieren door ze afzonderlijk in een pan met wat azijn. Laat ze er langzaam in vallen vanuit een kopje. Draai vuur laag en laat 4 minuten pocheren. Afwerking: Maak een mooie compositie van het soepje, de gesneden forel en het gepocheerde ei.

Gestoofde Pulpo met pikante groene romesco

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
chorizo	250	g
rode ui	1	
tenen knoflook	2	
pittige paprikapoeder	0,5	tl
gerookte paprikapoeder	1	tl
kerstomaatjes	250	g
bosje peterselie	1	
pulpo	800	g
puntpaprika's	2	
kippenbouillon	750	ml
groene chilipepers	8	
blanke amandelen	55	g
dikke snee zuurdesembrood	1	
chilivlokken	1	el
bosje dille	0,5	
citroen, rasp en sap	1	
extra vierge olijfolie	300	ml
sherryazijn	1	el
cress		
zeezoutvlokken		

Pulpo: Verhit wat olie in een koekenpan, schep de klein gesneden chorizo er doorheen laat 5 minuten kleuren. Voeg ui en knoflook toe en bak 5 minuten mee. Voeg de tomaatjes en paprika toe. Stoof 10 minuten afgedekt tot de tomaatjes open barsten. Voeg de peterselie en pulpo toe overgiet met de bouillon en laat een uur en een kwartier stoven totdat de pulpo gaar is. **Romesco:** Verhit een beetje olie met de fijngesneden chilipeper. Schep op een bord en laat afkoelen. Doe de knoflook, de broodblokjes, de amandelen en wat chilivlokken in een keukenmachine en pureer het geheel. Voeg de pepers, de kruiden en de citroenrasp en sap toe. Voeg later de peper, het zout toe en pureer alles. Voeg langzaam de azijn en de olie toe tot alles een gladde saus is. De Romesco hoeft voor 16 personen niet verdubbelt te worden. Neem dan voor 12 personen. Dit is voldoende. **Afwerking:** Serveer de pulpostoof met wat romesco en garneer met cress en eventueel van zoutvlokken.

Ziltig verpakte lamshaas met zeegroenten en mousseline

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lamshaasjes	8	
vellen filodeeg	8	
roomboter	150	g
hollandse algenpoeder	2	g
kruimige aardappels	400	g
melk	100	ml
room	100	ml
blaadjes foelie	3	
zeekraal en lamsoren (seizoen gebonden)	200	g
boter	120	g
kleine garnalen	0,5	L
visbouillon		

Lamshaas: Laat het vlees op kamertemperatuur komen. Lamshaasje 1 p.p., snij deze in tweeën en verwijder de vliezen. Bestrooi met peper en zout. Bak de lamshaas in zeer hete olie met boter, zeer kort om en om. Haal het vlees eruit en koel snel terug. Snijd filodeeg op maat van het vlees, 1 vel per half lamshaasje. Smelt boter samen met algenpoeder. Smeer elk velletje filodeeg in met de algenboter. Bewaar de boter. Leg het (afgekoelde) vlees op een velletje en vouw dicht, zoals een loempia (2 loempia's p.p.). Bestrijk ook de bovenkant met algenboter. Mousseline: Schil de aardappels, snij in vieren en kook ze met wat zout gaar, giet af en laat goed droog stomen. Verwarm de melk met de room, laat de foelie er in trekken, laat de boter er in smelten. Wrijf de aardappels door een zeef of draai door de fijnste plaat van de draaizeef. Giet in gedeeltes het melk/room/boter mengsel op de puree en roer het er zachtjes doorheen – niet kloppen of mixen – totdat er een zalvige, bijna vloeibare puree ontstaat. (De ene aardappelsort neemt meer vocht op dan de andere). Houd warm! Zeegroenten: Blancheer de zeekraal en warm ze apart op in de boter. Was de lamsoren goed en laat ze uitlekken in een vergiet. Smelt wat boter in een pan en leg de lamsoren er in. Smoor de lamsoren met een deksel schuin op de pan in circa 5 minuten gaar. Zorg dat er voldoende vocht in de pan blijft en schep een keer om, dus niet roerbakken. Garnalen: Verwarm de garnalen heel kort in de visbouillon (handwarm). Afwerking: Bak de loempia's af in een oven van 200°C in ca. 6 minuten. Let op dat het filodeeg niet donker wordt. Leg de 2 loempia's in het midden, druppel de algenboter hierom heen. Maak een mooie gladde quenelle van de mousseline en plaats op het bord. Rangschik de groenten en de garnalen eromheen.

Paris-Brest-creme de patisserie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	750	ml
vanillestokje	0,5	
poedersuiker	185	g
eierdooiers	65	g
custardpoeder	70	g
boter	75	g

Haal de boter uit de koelkast en laat zacht worden. Doe de helft van de melk in een steelpan. Splits het vanillestokje en schraap het merg eruit. Voeg het vanillemerg en het stokje toe aan de melk en breng het geheel aan de kook op laag vuur. Roer de melk af en toe om te voorkomen dat de melk op de bodem aanbrandt. Doe de overige melk met de poedersuiker en de dooiers in een kom en mix met een garde tot een glad geheel. Voeg hier vervolgens de custardpoeder aan toe en mix weer tot een glad geheel. Schenk de massa door een zeef bij de melk met vanille en breng op laag vuur weer langzaam aan de kook. Blijf ondertussen goed roeren met een garde. Zodra de crème begint te koken en mooi dik is geworden haal dan direct van het vuur, haal het vanillestokje eruit en giet over in een schaal. Dek de crème af met vershoudfolie. Druk het folie op de crème om te voorkomen dat er een velletje op komt. Laat terugkoelen in de koelkast tot een temperatuur van 35-40 graden. Haal daarna uit de koelkast en voeg de boter in kleine klontjes toe aan de crème. Meng met een garde tot de boter helemaal is opgenomen in de crème. Schep de crème de patisserie in een spuitzak voor optimaal gebruik. De crème de patisserie is nu klaar en kan gebruikt worden voor allerlei bereidingen zoals een tompouce, een fruitslof, een soesje of een mooie taart.

Paris-Brest - Soezenbeslag

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	250	ml
water	250	ml
roomboter	220	g
zout	10	g
suiker	8	g
invertsuiker (optioneel)	275	g
bloem	275	g
eieren	5	

Verwarm de oven voor op 250 graden. Breng de melk samen met het water, de boter, het zout, de suiker en de invertsuiker aan de kook op middelmatig vuur. Voeg vervolgens de bloem toe en zet het vuur laag. Roer met een spatel het mengsel tot het aanvoelt als een droge deegbal. Doe dan in de Kitchenaid en mix op middelmatig tempo met een deeghaak. Voeg vervolgens één voor één de eieren toe, voeg pas het volgende ei toe als het beslag het ei volledig heeft opgenomen. Het beslag moet een gladde en soepele substantie hebben maar niet te dun zijn. Voeg dus alleen het volgende ei toe als het beslag niet te dun is. Schep het beslag in een spuitzak. Bekleed dan een bakplaat met bakpapier, smeer in met gesmolten boter en bestuif met bloem. Maak met een ronde ring (10cm) een afdruk in de bloem en spuit het soezenbeslag vervolgens in een ringvorm op de bakplaat, zorg dat je twee lagen maakt zodat de soes mooi hoog wordt. Zet in de vriezer voor ca 2 uur.

Paris-Brest - Croustillant

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	150	g
bruine suiker	180	g
bloem	180	g

Laat de boter voor de op kamertemperatuur komen. Meng vervolgens met de suiker en bloem in de Kitchenaid. Gebruik een deeghaak en meng tot een homogene massa, kneed eventueel nog met de hand. Zet het deeg zo lang mogelijk in de koelkast voor het optimale resultaat. Leg het deeg daarna tussen twee bakpapiertjes en rol met een deegroller uit tot een zo dun mogelijke plak, flinterdun.

Paris-Brest - Hazelnoot mousseline

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	500	ml
suiker	200	g
eierdooier	80	g
puddingpoeder	70	g
hazelnootpasta (bon maman)	160	g
roomboter	260	g

Laat de boter op kamertemperatuur komen. Doe de melk samen met de helft van de suiker in een pan en breng langzaam tegen het kookpunt aan. Meng ondertussen in een ruime kom de rest van de suiker samen met de puddingpoeder, de hazelnootpasta en de eidooiers. Doe er eventueel een scheutje van de melk bij om het tot een mooie gladde massa te mengen. Zodra de melk kookt doe dan bij het eidooiermengsel en roer even door. Doe daarna alles terug in de pan en zet op laag vuur. Roer met een garde door tot er een dikke pudding ontstaat. Haal daarna van het vuur en doe in een kom. Dek af met plasticfolie, druk het folie goed aan op de pudding en laat terugkoelen tot ongeveer 40 graden. Meng daarna de pudding met een deeghaak in de Kitchenaid en voeg in klontjes de boter toe. Doe daarna de mousseline in een spuitzak met kartelmondje en laat afkoelen in de koelkast.

Paris-Brest - Soezen bakken

Snijd een ringvorm uit het croustillant en leg de ring van op het soezenbeslag. Schuif de soezen in de voorverwarmde oven en zet de oven uit. Laat de soezen er zo 10 minuten in staan. Zet de oven vervolgens op 160 graden en laat de soezen nog 10 minuten bakken. (Tip: De soezen moeten goudbruin zijn voordat je ze uit de oven haalt. Open de oven niet anders storten ze in).

Paris-Brest - Opmaak

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
passievrucht	2	
poedersuiker		
suiker	85	g
water	20	g
hazelnoten	16	
chocolade decoratie	100	g
chocoladedruppels	100	g

Snijd de soezenringen doormidden met een broodmes en vul de soezen met een laagje crème de patisserie. Halveer de passievrucht en schep met een lepeltje een kleine hoeveelheid van de passievrucht op de crème de patisserie. Spuit vervolgens de mousseline in mooie toefjes op de crème de patisserie en leg de andere helft van de soezenring hierop. Decoreer de soezenringen met wat poedersuiker, mousseline, chocolade decoratie of nougatine koekjes. Voor de finishing touch; Breng in een pan de suiker en het water aan de kook. Roer ondertussen goed door tot de suiker is opgelost. Zodra het mengsel kookt, stop dan met roeren en wacht tot het mengsel goudbruin kleurt. Prik ondertussen de hazelnoten op cocktailprikkers en dip ze in de karamel zodra deze klaar is. Laat ze op de kop uitlekken tot de karamel hard is geworden, verwijder de cocktailprikkers en decoreer de Paris-Brest met deze mooie hazelnootjes. Chocoladedecoratie: Smelt de chocolade en maak decoraties zoals bijvoorbeeld in deze video <https://www.youtube.com/watch?v=jupSf-KBXg8>