

2024 mei

Nijmegen Noviomagum · Lente

VOORGERECHT Groene asperges met wakame sesam en eiersaus

Groene asperges met wakame, sesam en eiersaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sesamzaad	40	g
gedroogde wakame	15	g
rijstazijn	30	ml
sojasaus	30	ml
mespuntjes chilipoeder	2	
suiker	10	g
groene asperges	16	
groentebouillon	750	ml
eiwit	50	g
extra sesamzaad (ongerosterd)	40	g
eidooier	1	el
citroensap	~40	ml
geklaarde boter	80	g

Wakame: Rooster het sesamzaad licht. Week de wakame gedurende 20 minuten in ruim lauwwater. Knijp de wakame uit en snijd in fijne reepjes. Blancheer de gesneden wakame 3 minuten en koel af in ijswater. Knijp de koude wakame goed uit en meng met de rijstazijn, sojasaus, chili, suiker en het geroosterde sesamzaad. Hou wat geroosterd sesamzaad apart voor garnering.

Asperges: Snij 5-6 cm onderkant van de asperges af en schil met een kaasschaaf de onderste twee-derde. Breng de schillen en onderkanten van de asperges in voldoende water aan de kook met groentebouillon en laat vijf minuten koken; zeef en gebruik om de geschilde asperges te blancheren (2 - 3 minuten). Laat afkoelen in ijswater. Dep de asperges droog en snijd het geschilde onderste deel overlangs in tweeën. Roer het eiwit los met 2 el water en dompel hier de asperges in. Wentel ze daarna door ongerosterd sesamzaad.

Eiersaus: Klaar boter. Roer de eidooiers los met de sojasaus en het citroensap en klop er (fanatiek) de geklaarde boter door tot je een lichte, hollandaise-achtige structuur ontstaat.

Afwerking: Frituur de asperges (5 a 6 per run) op 180 graden kort tot de geschilde uiteinden lichtbruin kleuren. Laat uitlekken op ruim keukenpapier. Arrangeer de asperges met de wakamesalade over de borden en omring met eiersaus. Strooi er nog wat geroosterde sesam over.

Aspergēcappuccino met schuim van rivierkreeftjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	200	ml
handje bieslook	8	
witte asperge	400	g
groentebouillon	1	L
kookroom	100	ml
witte wijn	300	ml
water	500	ml
uien	2	
tenen knoflook	4	
rivierkreeftjes in de schaal	30	
boter	60	g
lente ui	2	
ijsklontjes	200	ml
bieslookolie	60	g

Bieslookolie: Meng de bieslook, olie en wat zout in een blender en pureer tot een gladde saus. Doe hem door een fijne zeef en doe de groene olie in een spuit fles

Aspergesoep: Schil de asperge en kook eerst de schillen 3 minuten in de groentebouillon. Dan de schillen eruit zeven. Daarna de asperges erbij. (de schillen later weggooien), kook totdat de asperge gaar is. Pureer daarna de soep met een staafmixer en haal hem door een zeef.

Rivierkreeftjes: Kook de witte wijn met het water, voeg de ui en de knoflook toe. Kook de rivierkreeften gaar (bij voorgedroogde rivierkreeften is dit niet nodig). Pel de rivierkreeftjes en houd de staartjes apart voor de soep. Hak de schalen fijn in de keukenmachine en voeg toe aan de witte wijn en het water. Kook in 10 minuten gaar. Giet het vocht door een zeef en kook in tot 1/3. Voeg de slagroom toe en breng weer aan de kook. Breng op smaak met peper en zout. Voeg als laatste de boter in klontjes toe en mix het geheel tot een schuim met de staafmixer.

Snijd de lente ui in grote stukken en snij het fijn in slierten. Leg deze in ijswater in de koelkast zodat hij opkrult.

Afwerking: Verdeel de rivierkreeftstaartjes over de glaasjes. Giet de hete soep erop en schep het schuim voorzichtig er bovenop. Besprenkel met de bieslookolie en garneer met de gekrulde lente ui.

Kalfstartaar met een pannacotta van gruyère

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	40	ml
gruyère	30	g
blad gelatine	2,5	g
eiwit	40	g
slagroom	70	ml
witte peper & zout		
olie	8	
vormpjes	8	st
gele kerstomaten	8	st
rode kerstomaten	8	st
sushi azijn	35	ml
witte balsamico	35	ml
poedersuiker	35	g
eierdooier	20	g
mosterd	10	g
witte wijnazijn	5	ml
citroensap	5	ml
zonnebloemolie	150	ml
grote uien	2	st
appelkappers	8	st
eiwitten bloem	60	g
panko	320	g
kalf lende	40	g
zoetzure augurken		el
olijfolie		el
bieslook		el
peterselie		el
peper & zeezout		

Pannacotta van gruyère: Rasp de gruyère. Kook de melk met gruyère en laat smelten. Meng hierin de geweekte en uitgeknepen gelatine. Klop het eiwit op en spatel dit door het kaasmengsel. Kruid naar smaak met peper en zout. Spatel er als laatste de opgeklopte slagroom door. Stort het mengsel uit in de met olie ingevette vormpjes. 1 cm dik. Boven de kleine oven staan metalen vormen van 12 cup cakes. Laat de vormpjes daarna 1 uur opstijven in de diepvries, haal ze daarna uit de vorm en zet deze op een ingevet blad. Hierna bewaren in de koeling.

Tomaten: Snijd de rode kerstomaten kruiselings in en leg deze kort in kokend water – koel ze hierna snel af in koud water en ontvel ze. Maak een zoetzure marinade van sushi-azijn, balsamico azijn, poedersuiker en peper en zout. Marineer de tomaatjes hier 1 uur in, bewaar

voor garnering.

Mayonaise: Doe de eidooier in een schone kom. Voeg de mosterd, azijn, citroen en zout en peper naar smaak toe. Klop dit met de garde tot een homogeen mengsel. NB Zorg dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn!! Voeg nu beetje bij beetje de olie toe en klop met de garde tot de olie helemaal is opgenomen en een mooie mayonaise ontstaat. Schep de zelfgemaakte mayonaise in een spuitzak en bewaar deze koel.

Uienringen-Appelkappertjes: Snijd de ui in ringen. Paneer de uienringen en appelkappers: haal ze eerst door de bloem, daarna door het eiwit en tot slot door de panko. Frituur ze krokant op 170°C.

Tartaar: Snijd het kalfsvlees in fijne brunoise. Rasp de Gruyère. Werk de tartaar naar smaak op met de resterende ingrediënten.

Afwerking: Verdeel de opgewerkte tartaar in een ring (even groot als de pannacotta) en druk dit licht aan. Leg de pannacotta op de tartaar. Decoreer daarna het tartaartje met de gemarineerde tomaat. Spuit een toefje mayonaise op het bord en zet de gefrituurde uienring en appelkapper hierin vast. Maak het geheel af met een partje gele tomaat.

Kabeljauw - asperges - garnalenkroketjes - aardappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladgelatine	4	g
sjalotje(s)	1	
bieslook	7	g
boter	50	g
bloem	70	g
witte wijn	40	ml
visbouillon	200	ml
hollandse garnalen	80	g
eiwitten	40	g
krumige aardappels	350	g
eieren	2	
kruidenroomkaas	100	g
zure room	60	ml
witte asperges	16	
kabeljauw	8	x50gr
zeekraal	100	g
diepvries doperwten	140	g
tomaatjes met kroontje	8	st
eierdooier	60	g
azijn	1	el
geklaarde boter	190	g
peper en zout		

Garnalenkroketjes: Week de gelatine in koud water. Pel en snipper de sjalotten. Hak de bieslook. Smelt de boter en fruit de sjalotten circa 2 minuten. Voeg in één keer de bloem al roerend toe en laat de ragout gaar worden (de ragout is gaar als deze wat droog wordt en loslaat van de bodem). Blus af met de witte wijn. Schenk de visbouillon bij en roer tot een gladde dik gebonden saus en laat deze ca. 10 minuten zachtjes koken. Roer de garnalen en de bieslook door de saus, neem de pan van het vuur en voeg de in koud water geweekte gelatine toe. Koel de ragout snel af in een metalen bak. Laat de ragout minimaal 1 uur opstijven in de koelkast (of korter in de diepvries). Vorm van de stevige ragout kroketjes van 6 x 3 cm. Klop de eiwitten los in een schaal en strooi bloem en panko in twee schalen. Haal de kroketjes eerst door de bloem, vervolgens door het losgeklopte eiwit en tenslotte door de panko. Verhit de olie tot 180°C en bak de kroketjes, vlak voor het uitserveren, in ca. 5 minuten goudbruin en gaar.

Aardappelpoffertjes: Schil de aardappels, snijd ze in gelijke stukken en kook ze gaar. Giet de aardappels af en stoom ze goed droog. Laat ze circa 5 minuten afkoelen en pureer ze. Voeg de eieren, kruidenroomkaas, zure room en bloem toe en pureer met de mixer tot een glad beslag. Breng op smaak met een beetje zeezout en versgemalen peper. Mocht het beslag te dun zijn, voeg dan extra bloem toe. Verhit een eetlepel olijfolie in een poffertjespan (antiaanbakpan), schep een klein beetje beslag in de pan en bak op laag vuur poffertjes. Als de onderkant bruin

is omkeren en de andere kant bakken. Houd de poffertjes warm.

Asperges: Schil de asperges en kook ze beetgaar.

Kabeljauw: Bak de kabeljauw, in boter met olijfolie, op de huid totdat de huid bruin en knapperig is. Keer de filets om en laat ze even nagaren op zacht vuur.

Groentes: Blancheer de zee kraal en maak de doperwten warm. Geef een kruis in het tomaatje en blancheer deze zolang dat het velletje van de tomaat omkrult.

Hollandaise saus: Roomboter klaren: Doe roomboter in een kleine steelpan. Laat de roomboter op heel laag vuur smelten. Als alle boter gesmolten is zet je het vuur direct uit. Schep al het drijvende, witachtige schuim voorzichtig met een lepel uit de pan. Laat de gesmolten boter even staan, zodat bezinksel naar de bodem zakt. Giet de bovenstaande, geklaarde boter, voorzichtig af. Klop de eierdooiers met de azijn en de witte wijn au bain-marie in 5-10 minuten luchtig. Voeg heel langzaam (druppel voor druppel!) de geklaarde boter toe aan het eidooiermengsel. Zorg ervoor dat de boter en het eidooiermengsel ongeveer dezelfde temperatuur zijn, om schiften te voorkomen. Breng de Hollandaisesaus op smaak met peper en zout. Serveer de saus direct.

Afwerking: Leg 2 asperges op een voorverwarmd bord, schep een beetje Hollandaise saus over de asperges. Rangschik de zee kraal en doperwten rond de asperges. Leg op elk bord 2 aardappelpoffertjes en 1 garnalenkroketje, de kabeljauw en 1 tomaatje.

Cheesecake met gemarineerde aardbei en daiquiri

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bastognekoeken	175	g
boter	50	g
slagroom	300	ml
gelatineblaadjes	5	
citroensap en rasp	1	
philadelphia	400	g
poedersuiker	100	g
vanille extract	2	
citroen rasp +sap	200	g
suiker	125	g
eieren	8	
aardbeiencoulis	350	g
bacardi	50	g
wodka	50	g
citroensap	10	g
xantana	2	g
aardbeien	250	g
sinaasappel	1	
extra vierge olijfolie		
atsina cress		

Cheesecakebodemp: Zet 8 (16) ringen (grijze kunststof) op een met bakpapier beklede bakplaat. Maak de Bastogne koeken klein, niet te fijn maken, smelt de boter. Voeg de koekkrumels toe aan de gesmolten boter en roer tot een samenhangend geheel. Voeg evt extra boter toe als het mengsel niet goed plakt. Verdeel over de ringen en duw stevig aan met de achterkant van een lepel. Zet in de vriezer zodat de bodem stevig wordt.

Cheesemengsel: Week de gelatineblaadjes in koud water. Klop de slagroom stijf met de suiker. Verwarm de citroensap en los de uitgeknepen gelatine erdoor. Laat een klein beetje afkoelen. Meng de rasp en het citroensap en een drupje vanille door de kaas en spatel de opgeklopte slagroom erdoor. Giet de vulling op de koekbodempjes en laat opstijven in de koelkast zo lang als mogelijk.

Lemon curd: Rasp de citroen en pers uit. Zeef het sap. Kluts de eieren. Doe citroenrasp, suiker en roomboter in een hittebestendige kom en verhit deze au bain-marie. Zet op middelhoog vuur. Laat de ingrediënten in de kom smelten en roer rustig door tot een gladde massa. Als alle boter is gesmolten voeg je het citroensap toe, roer dit door het mengsel met een garde. Voeg hierna ook de eieren toe terwijl je blijft roeren. Als de lemon curd de dikte van yoghurt heeft is hij goed. Laat afkoelen en verdeel over de glazen.

Daiquiri: Weeg de xantana af met de grammenweger! Mix alle ingrediënten door elkaar met de staafmixer en doe in een kidde. Zet koel weg.

Aardbei en sinaasappel decoratie: Schil de sinaasappel met een scherp mes zo dun mogelijk. Snij de schil in dunne reepjes. Breng de schil 3 maal aan de kook met koud water. (vervang dus telkens het warme water weer door koud water en breng aan de kook.) Zet ze de vierde keer onder water en voeg dezelfde hoeveelheid suiker toe als water en laat opkoken. Zet het vuur lager en laat de schillen konfijten tot ze wat doorschijnend zijn. Leg ze op papier en strooi er wat suiker over. Schenk wat sinaasappelsap (eventueel aangezoet) over de aardbeien en laat marinieren.

Afwerking: Decoreer de cheesecake met aardbei, sinaasappelconfijt en cress. Druppel een beetje olijfolie op de aardbeien. Spuit een gelijke hoeveelheid daiquiri op de lemoncurdlaag in de glaasjes.

KOFFIE Mokka

Mokka