

# 2024 juni

Nijmegen Noviomagum · Zomer

**VOORGERECHT** Omeletrolletjes met feta en walnoten

## Omeletrolletjes met feta en walnoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode biet	2	
kikkererwten (blik)	400	g
knoflookteen	2	
tahin	3	el
gemalen komijn	1	tl
olijfolie	½	
sap van citroen	5	
eieren	12	
melk	120	g
bloem	70	g
zout en peper	40	g
cherry tomaatjes	20	g
walnoten	50	g
feta	50	ml
rucola	20	g

**Bietenhummus:** Schil de bieten en snijd ze in 12 parten. Besprenkel de bieten met olijfolie, zout en peper. Bekleed een bakplaat met aluminiumfolie en leg de bietjes hierop. Dek de bieten af met aluminiumfolie en gaar ze in ongeveer 20 minuten gaar op 180 graden. Het mooiste is het sap welke komt van de bieten ook te gebruiken. Laat de bieten vervolgens afkoelen. Meng de afgekoelde bieten met kikkererwten, knoflook, citroensap, eventuele vocht van de bieten, tahin en komijn in een keukenmachine tot een gladde spread. Vind je de hummus te dik, voeg dan wat olijfolie toe of een beetje water. Breng de bietenhummus eventueel verder op smaak met peper en zout. **Omelet:** Klop de eieren luchtig met de melk, bloem en een snufje zout en peper. Verhit een koekenpan met olie en bak 4/8 dunne omeletten van het eimengsel. Laat de omelet afkoelen op een bord. **Vulling:** Snijd de cherry tomaatjes in 4. Bestrijk de afgekoelde omeletten met de hummus en verdeel de tomaatjes, gebroken walnoten rucola en gebrokkelde feta erover. Rol de omeletten strak op en verpak ze in bakpapier (vershoudfolie maakt de omelet kapot omdat deze erg teer is). Laat zo lang mogelijk opstijven in de koelkast. **Saus:** Voeg de rucola, feta en olijfolie bij elkaar en mix met behulp van de staafmixer tot een gladde massa. **Afwerking:** Snijd schuin een stuk van de opgerolde omelet. Afhankelijk van de dikte kun je op het bordje 1 iets grotere plaatsen of 2 iets dunnere. (minder is beter omdat het gerecht erg vult). Doe een lepel saus op bord en plaats de schuin gesneden omelet hierop. Garneer met wat walnoot.

## Gele paprikasoep met basilicumolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gele paprika	5	st
aardappel	2	st
bleekselderij	3	tak
ui	2	
knoflook	3	teen
chilipeper	1/2	st
laurier	2	blad
rozemarijn	1	tak
tijm	5	tak
groente bouillon	1.5	L
paprikapoeder gerookte		Wat
spinazie	100	gr.
basilicum	40	gr.
druivenpitolie of neutrale olie	150	ml
eigeel	10	gr.
baking soda		Wat

Soep: Verwarm de oven voor op 200 graden. Haal de zaadlijsten uit de paprika's en snijd de paprika's in grote stukken ( 3 cm ). Schil de aardappels. Snijd de aardappels, bleekselderij en de ui in grove stukken. Snij de knoflook en de chili fijn. Kiep alles in een braadslee. Leg er de laurier, rozemarijn en geritste tijm op. Strooi er wat paprikapoeder over en giet er flink wat olijfolie over. Roer nog even om en laat het 40 minuten roosteren in de oven. Breng in de soeppan de bouillon aan de kook. Haal de laurier uit de braadslee en kiep de braadslee in leeg in de bouillon. Mix de soep met een staafmixer en zeef de soep. Breng op smaak met peper en zout. Basilicumolie: Breng het water aan de kook met een snuf baking soda. Was de spinazie in koud water. Kook de spinazie en het basilicum kort. Haal het uit de pan en koel snel af in ijswater. Laat het uitlekken. ( als je spinazie kookt, is de smaak verdwenen maar blijft de kleur. Bij basilicum is dat omgekeerd, veel smaak en weinig kleur. Daarom gebruiken we beide. ) Mix de spinazie en het basilicum met olie in een blender. Voeg het eigeel toe en blend nog even door tot een homogene massa. Passeer de olie door een kaasdoek. Breng op smaak.

Afwerking: Doe de soep in een kom of bord en garneer met de basilicum olie.

**Makreel, appel, flatbread**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
makreelfilets	8	
suiker	½	el
zout	1,5	el
geraspte mierikswortel	1,5	el
amandelolie	50	ml
bos dille	½	
zonnebloemolie	150	ml
bos waterkers	½	
olijfolie	150	ml
granny smith appel	2	
appelsap	200	ml
bloem	400	g
bakpoeder	2	tl
yoghurt	300	g
slagroom	200	g
creme fraiche	196	g
citroen	1	
peper		
mustard cress		

Makreel: Meng suiker en zout. Verdeel het zoutmengsel over de makreel en leg 30 minuten in de vriezer. Verwijder de huid van de makreelfilets. Snij de filets langs de middengraat in tweeën. Verwijder mogelijke graten. Meng de mierikswortel met de amandelolie. Smeer de filets in met mierikswortelolie. Dilleolie: Doe de dille samen met de olie in de blender. Draai de olie 5 minuten op hoge snelheid tot de olie goed warm is. Laat de olie infuseren tot vlak voor het opdienen. Zeef de olie en doe over in een spuitfles. Waterkersolie: Doe de waterkers samen met de olie in de blender. Draai de olie 5 minuten op hoge snelheid tot de olie goed warm is. Laat de olie infuseren tot vlak voor het opdienen. Zeef de olie en doe over in een spuitfles. Appel: Snij de appel in flinterdunne plakjes op de mandoline. Steek zeer kleine rondjes uit de plakjes appel met de appelboor en doe direct in het appelsap. Flatbread: Doe alle ingrediënten in de kom van je keukenmachine en kneed er een soepel deeg van. Je kunt het uiteraard ook met de hand kneden. Het deeg is klaar als het elastisch en licht plakkerig aanvoelt. Laat het deeg een kwartiertje rusten onder plastic folie. Verdeel het deeg in 8/16 gelijke stukken. Vorm van ieder stuk een mooi bolletje. Bestrijk je werkblad met zonnebloemolie. Rol het bolletje deeg zo dun mogelijk uit. Dek de andere bolletjes tussentijds af met huishoudfolie. Saus: Verdun de crème fraîche met slagroom tot een mooie saus dikte. Breng de saus op smaak met citroensap, zout en peper. Afwerking: Verhit een koekenpan op een hoog vuur. Leg een lap uitgerold deeg in de droge koekenpan en bak de flatbreads in 2 minuten per kant goudbruin. Vlak voor het opdienen twee filets tegen elkaar leggen en dakpansgewijs bedekken met rondjes appel zodat ze op schubben lijken. Lepel saus op de borden en druppel beide oliën in de saus. Versier de vis met blaadjes Mustard cress.

**HOOFDGERECHT** Kalfsvlees met tonijn, groene asperges en ravioli

---

## Kalfsvlees met tonijn, groene asperges en ravioli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	24	
verse oregano	6	el
tonijn	200	g
taggiasche olijven	6	el
kalfsschnitzels	8	
citroensap	4	el
citroenen	1	
olijfolie extra virgine	6	el
bloem voor pasta tipo 00	250	g
semolina	50	g
eieren	3	
ricotta	200	g
pecorino romano	30	g
parmezaan	20	g
blaadjes salie	6	
citroen	1	
semolina voor uitrollen		
boter	100	g

Citroen: Verwarm de oven op 200 graden. Maak de groene asperges schoon en hussel ze om met wat olijfolie. Leg ze op een bakplaat en bestrooi met zout, peper en 1/3 deel van de oregano. Rooster ze 10 minuten. Bestrijk de vis met een beetje olijfolie en bestrooi met zout en peper, bak de tonijn kort, het mag nog van binnen rauw zijn. Snij de vis in stukjes en meng met de olijven, de rest van de oregano, citroensap ( rasp de citroen eerst, dit heb je straks nodig in de ravioli ) en de olijfolie. Bestrooi de kalfsschnitzels met wat zout en peper. Bak het vlees in de pan met wat olijfolie ( thuis een grillpan ), max. 90 seconden per kant. Het vlees mag van binnen nog rosé zijn. ( snij een stuk door om dit te controleren ) Ravioli: Maak een pastadeeg van de bloem, semolina en de eieren. Voeg wat lauwwarm water toe als het deeg te droog is en geen deegbal vormt. Kneed het deeg 10 minuten tot het soepel wordt. Maak een platte schijf van het deeg en omwikkel het met plasticfolie. Laat 30 minuten rusten. Meng voor de vulling ricotta met de geraspte pecorino en parmezaan. Voeg de fijngesneden salieblaadjes en de rasp van de citroen toe. Breng op smaak. Verdeel het deeg in 6 stukken en haal en deeg 2 a 3 keer door de pastamachine op de breedste stand. Stel de roller wat dunner in en haal het deeg erdoor. Ga hiermee door tot stand 2 van de pastamachine. Gebruik semolina tegen het plakken. Leg een reep pastadeeg op een met semolina bestrooide werkbank en leg met wat afstand met een theelepel bergjes van de vulling erop. Bestrijk het deeg tussen de bergjes met wat water en leg er een tweede deegvel op. Druk de randen stevig aan, en strijk luchtballen uit het deeg. Snij het deeg in ravioli. Leg de ravioli op een met semolina bestroven witte plank afgedekt tot gebruik Salieboter: Smelt de boter met de salie tot de melkdelen in de boter lichtbruin worden. ( niet zwart! , blijf er bij staan) Koel de pan snel wat af in de spoelbak met koud water. Breng een grote pan met gezouten water aan de kook. Kook in de ravioli in porties in 2 a 3 minuten beetgaar. Meng de ravioli met de salieboter. Presentatie: Verdeel wat asperges over de borden, leg de schnitzel in 2 stukken erbij. Schep

wat van de tonijndressing over het vlees en leg er wat ravioli op het bord. Garneer met een partje citroen.

## DESSERT Aardbeiensoep met basilicumijis en meringue

### Aardbeiensoep met basilicumijis en meringue

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien diepvries ontdooid	750	gr.
limoen	1	
citroen	1	
water	250	g
suiker	100	g
rode peperkorrels gekeuzd	25	g
volle melk	200	g
slagroom	135	g
eidooiers	3	
basilicumblaadjes	30	g
boter	50	g
bloem	50	g
amandelmeel	50	g
snuf zout	1	
eiwit	65	g
verse aardbeien	500	g
basilicumblad	5	g

**Aardbeiensoep:** Kook de suiker met het water heldere siroop. Draai het vuur uit en voeg limoensap, citroensap en de peperkorrels toe. Laat dit 10 minuten trekken en zeef het. Snij de aardbeien en voeg de suikersiroop toe. Pureer het mengsel. **Basilicumijis:** Klop de eidooiers met de suiker luchtig. Breng de melk en de room aan de kook. Voeg een deel van de kokende melk toe aan het eimengsel en roer goed door. Voeg dit nu bij het resterende melkmengsel en verwarm het mengsel op laag vuur tot 82 graden. Doe een metalen bak in de vriezer. **Blancheer** de basilicumblaadjes 10 tot 20 seconden in kokend water. Haal de blaadjes uit het water en koel ze in ijswater. Haal de blaadjes uit het ijswater en knijp de blaadjes uit. Voeg dit toe aan het ijsmengsel. Pureer het met de staafmixer heel fijn en zeef het mengsel. Koel af en doe het in de ijsmachine. Draai tot ijs en bewaar in de bak in de vriezer tot gebruik. **Kruimeldeeg:** wrijf de boter fijn tussen je vingers en kneed de overige ingrediënten met je vingertoppen erdoor tot een kruimelig deeg. Bak de kruimels in de oven op 180 graden 12 minuten of tot de kruimels goudbruin zijn. **Meringue:** Het water en 140 g suiker koken tot 119-121 graden. Intussen het eiwit met de 60g suiker luchtig en wit kloppen in de keukenmachine. Voeg de hete suikersiroop in een straaltje toe aan het eiwit. Laat de machine ondertussen op lage stand draaien. Klop nu door tot de meringue afgekoeld is. Doe de meringue in een spuitzak en spuit dopjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Laat dit in de oven op 100 graden drogen gedurende 30 a 40 minuten. **Presentatie:** Doe de aardbeiensoep in een diep bord. Verdeel het ijs, de meringue en wat koekkrumels erover. Garneer met aardbeien en de basilicum.

## **Mokka**