

2024 oktober

Nijmegen Noviomagum · Herfst

Bietensalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bieten	400	g
olijfolie		Scheut
zout en peper		
witte balsamico	30	ml
honing	1	tl
dille fijn gehakt	3	el
spinazie	100	g
boter	1	Klontje
hazelnoten	40	g
zure room	100	ml
slagroom	2	el

Verwarm de oven op 200 C. Was de bieten en boen ze schoon. Verwijder de bovenkant (bladkant). Pak de bieten, scheut olijfolie, peper en zout in in alufolie en rooster ze in de oven 200 C, 45 - 60 min; laat afkoelen en schil ze. Snijd de biet in fijne brunoise(4x4x4 mm). Breng de balsamico en honing in een steelpannetje aan de kook; inkoken tot 2/3. Laat even afkoelen tot warm en meng met de bietenbrunoise en laat verder afkoelen. Meng de dille met de spinazie, verwijder stelen. Laat de spinazie met de dille slinken in bruisende boter (2 minuten). Rooster de hazelnoten in een non-stick pan en hak ze fijn in een keukenmachine op pulse-stand, klop de zure room los met de room; voeg wat zout en peper toe. Schep de bietjes in een schaalje, leg er wat spinazie op, zure room en de gehakte hazelnoten. Garneer met wat dille

Mangosalade met warme eend

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mango	2	
sugar snaps	75	g
bosui	2	
olijfolie	60	ml
limoen	1	
honing	2	tl
koriander	4	el
eendenborst	2	stuks
rietsuiker	2	tl
sesamolie		Scheut
slamelange		

Snij de mango in dikke plakken en vervolgens brunoise (1x1x1 cm). Blancheer, 2 - 3 minuten, de sugar snaps (draden zorgvuldig verwijderen!) in water met schep suiker en wat zout; koel direct af in ijswater; snij de snaps schuin klein; snij ook de bosui schuin in dunne ringen. Meng olijfolie met limoensap en honing (maak even vloeibaar 2 minuten in magnetron indien nodig). Voeg snuf zout en peper toe en de fijngehakte koriander. Schep de mango, sugar snaps en dressing door elkaar. Zet even apart. NB: Wees niet zuinig met de koriander, de typische zeepsmaak krijg je niet in dit recept! Laat het vlees bij aanvang bereiding op kamertemperatuur komen! Verwijder vliezen en randen van vetlaag en snij de velkant kruislings in tot op het vlees. Bestrooi die kant met een beetje rietsuiker, peper en zout en sesamolie. Verhit dun laagje sesamolie en bak de eendenborst hierin, eerst op de velkant (~ 3 minuten tot mooi gekarameliseerd) en dan nog de vleeskant 2 minuten. Laat 30 minuten rusten, goed ingepakt in folie; afhankelijk van dikte van de borst eventueel rusten in de oven op 100C). Trancheer de eendenborst.

Snoekquenelles met pompoen crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	250	ml
gezouten boter	50	g
fleur de sel	10	g
zwarte peper	1	tl
bloem	100	g
tarwegriesmeel	50	g
eieren	5	
boter	50	g
visvlees van snoek (of andere zoetwatervis)	250	g
fijn zout	1	el
piment d'espelette		
pompoen	900	g
kleine uien	1.5	
olijfolie	2	el
gevogeltebouillon	1.5	L
kaneelpoeder		Snuf
nootmuskaat	1.5	tl
zout	1.5	tl
lichtbruine basterdsuiker	35	ml
slagroom	35	ml
peper naar smaak		
peterselie of koriander		

Quenelles: Maak 16/32 quenelles van ongeveer 40 gram per stuk. Maak eerst een panade. Verhit de melk in een pan met de in blokjes gesneden boter, breng op smaak met het peper en zout. Als het kookt de pan van het vuur nemen en de bloem in één keer toevoegen. Zet weer terug op het vuur en roer met een houten lepel, als de massa loslaat van de wand voeg je het griesmeel toe. Blijf roeren tot er een deegbal vormt. Van het vuur af één voor één 3/5 van de eierdooiers toevoegen. Klop het eiwit op. Meng de klein gesneden of gemalen vis met het opgeklopte eiwit en zachtgeroerde boter, voeg de panade toe en voeg daarna de resterende eierdooiers en piment toe. Zet de pan afgedekt minimaal 2 uur weg in de koelkast/vriezer. Pompoen crème: Schil de pompoen en snijd in stukken, snipper de ui en bak hem met de pompoen in boter en olijfolie. Als de pompoen licht kleurt schenk je de bouillon erbij tot de groente onderstaat. Voeg de kruiden toe en laat 40 minuten sudderen op laag vuur. Pureer de crème met de staafmixer en doe de slagroom erbij. Afwerking: Vorm voor het pocheren de quenelles met 2 lepels. Pocheer de quenelles 5 a 6 minuten voeg eventueel een bouillonblokje bij het kookvocht. Verdeel de crème over diepe borden en leg er de quenelles in. Garneer met peterselie en of koriander

Bao buns met pulled oesterzwammen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kleine rode ui	1	
limoen	1	
oesterzwammen	600	g
winterwortel	50	g
komkommer	7.5	cm
rode puntpaprika	0.5	
takje koriander	6	
bosui	1	
bloem	300	g
melk	225	ml
bakpoeder	2	tl
zout	1	tl
olie	3	el
vijfkruidenpoeder	4	el
hoisinsaus	40	g
smokey barbecuesaus	2	
taugé	2	
zwart sesamzaad		
sirachasaus		

Vulling: Snij de rode ui in dunne ringen. Rasp de schil van de limoen(en) en pers het sap van een ½ of 1 limoen. Meng het limoensap met de rasp en laat de uiringen ca 15 min marineren. Scheur de oesterzwammen in dunne reepjes. Snij de wortel, komkommer julienne. De paprika in ringetjes. Snij de bosui in fijne ringen. Pluk de blaadjes van de koriander. Bao buns: Meng in een kom de bloem met het bakpoeder en zout en voeg hier de melk aan toe. Roer dit tot een samenhangend geheel. Bestuif het aanrecht met bloem en kneed hierop het deeg voor circa 5 minuten tot een bal. Verdeel het deeg in 8/16 stukken en maak hier 8/16 balletjes van. Kort bewaren kan onder een vochtige doek. Druk deze plat tot een ovale vorm. Besmeer de bovenkant met wat sesamololie en vouw ze dubbel. Breng een laagje water aan de kook in een pan. Snijd 8/16 stukjes bakpapier die groot genoeg zijn om de buns op te leggen. Leg de buns op het bakpapier en leg deze in het stoommandje. Dek af en stoom de buns in circa 10 minuten gaar. Zorg ervoor dat het mandje niet te vol zit (max 5) zodat er nog stoom bij komt. Mogelijk moet je dit in 2 keer doen. Afwerking: Verhit wat olie in een wok of koekenpan. Voeg de helft van de oesterzwammen toe en roerbak totdat ze wat geslonken zijn. Voeg de rest van de oesterzwammen toe en bak ca 5 min totdat ze bruin kleuren. Voeg vijfkruidenpoeder, hoisinsaus en barbecuesaus toe en houdt warm op laag vuur. Vul de bao buns met paddenstoelvulling, de groenten en garneer met koriander, zwart sesamzaad en bosui. Serveer met wat druppels srirachasaus.

Hasselback met wildzwijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	25	g
sjalotten	1	
teen knoflook	1	
takjes tijm	2	
dessertwijn (zoet)	100	ml
kookroom	150	ml
walnoten	150	g
kleine vastkokende aardappels	8	
tenen knoflook	4	
olijfolie	40	ml
vastkokende aardappels	4	
volle melk	300	ml
slagroom	300	ml
boter	100	g
bol zwarte knoflook	1	
karnemelk	200	ml
witte wijnazijn poeder	2	g
fijn zout	2	g
aardappels	4	
wildzwijnfilet	800	g
peterselie	40	g

Walnotenpuree: Snij de sjalotten en knoflook in dunne plakjes. Rooster de walnoten. Smelt de boter op medium warm vuur. Voeg de sjalot toe totdat deze zacht zijn. Voeg de tijm en knoflook toe en laat 2 minuten mee sudderen. Voeg de dessertwijn toe en reduceer tot de helft. Voeg de room en walnoten toe en breng tot kookpunt. Haal van het vuur af en laat het even afkoelen. Verwijder de tijm takjes en pureer de massa in de keukenmachine. Spatel de puree in een spuitzak en bewaar deze lauw warm.in de koelkast in een spuitzak. Hasselback aardappelen: Verhit de oven voor op 200°C. Pel de knoflook en hak fijn. Rits de rozemarijn en hak fijn. Meng de olijfolie met de knoflook en rozemarijn. Was de aardappelen grondig. Snijd de aardappel over de breedte in, om de 2 mm en snijd nét niet helemaal door. Plaats de aardappelen op een ovenrooster met bakpapier. Bestrijk iedere aardappel met de kruidenolie. Bak de aardappelen 45 min. in de oven. Aardappelschuim: Verhit de oven voor op 200°C. Rooster de aardappels totdat deze volledig gaar zijn. Snij de aardappels in tweeën en haal het vel er voorzichtig af. Laat de schil drogen in de oven totdat deze goudbruin is. Druk de aardappel door een fijne zeef en reserveer. Verhit de melk en room en voeg de gedroogde schil en tijmtakjes toe. Laat 5 minuten koken zodat de smaak kan intrekken. Zeef de schillen en tijm eruit en voeg de aardappelmassa toe. (Dit mengsel moet dun zijn). Meng zeer goed door elkaar en zeef nogmaals door een fijne zeef. Breng op smaak met fijn zout en gemalen witte peper en zeef nogmaals doe het in een sifon met 2 patronen. Bewaar warm tot gebruik. Zwarte knoflooksaus: Maal de knoflook tot een pasta. Verhit de boter in een pan totdat deze goud bruin is en voeg de knoflookpasta toe. Haal de pan van het vuur en voeg de karnemelk

toe. Roer de saus totdat de zwarte knoflookpasta is opgelost. Breng op smaak, reserveer.

Aardappelstro-paille: Meng de azijn poeder en het zout. Snij dunne frietjes(stro) van de aardappels met de mandoline. Spoel de frietjes goed af onder stromend water. Laat de frietjes drogen. Verhit de frituurpan op 180°C. Bak de frietjes voor. Wildzwijn: Smeer de filet in met olijfolie, peper en zout. Verwarm de sous-vide voor op 58C. Snij de filet in meerdere stukken voor betere garing. Vacumeer de filet en bereid deze in de sous-vide voor minimaal 1 ½ uur.

Afwerking: Klaar de roomboter door deze rustig te verhitten en de eiwit stolsels uit de boter te scheppen. Verhit de geklaarde boter en bak de wildzwijnfilet op hoog vuur mooi bruin. Laat de filet rusten in folie. Frituur de frietjes goudbruin, laat ze uitlekken en bestrooi met azijn- zout mengsel. Verwarm de knoflooksaus. Leg de hasselback aardappel op het bord en bestrooi met fijn gesneden peterselie en grof zeezout. Trancheer het wildzwijn. Maak dotjes of een streep walnootpuree op het bord, met de filet in het midden met wat pommes paille er naast. Smit het aardappelschuim en dresseer de knoflooksaus over het vlees.

Oosters zoet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
yususap of limoen/mandarijn	32	gr.
kokosmelk	360	gr.
suiker	80	gr.
glucose	80	gr.
wortelsap	120	gr.
wit basterdsuiker	100	gr.
boter (zacht)	200	gr.
citroenen - rasp	2	st
ei-geel	30	gr.
bloem	300	gr.
melk	400	gr.
vanillestok	1	st
eigeel	40	gr.
maizena	40	gr.
gemberrasp	40	gr.
witte chocolade	120	gr.
ras-el-hanout	4	gr.
mango	0.5	st
rode peper vers	1	st
atsina cress	1	st
kokos ijs		

Kokos ijs: Gebruik Yuzusap of meng het vocht van een limoen en een mandarijn. Los de suiker op in warme kokosmelk met de glucose, wortelsap en Yuzusap. Koel het af in een bak/spoelbak koud water. Draai hier sorbetijs van. Zet het in de vriezer en roer het elk half uur even door.

Tartelettes: Meng basterdsuiker, roomboter, citroenrasp, ei en zout in de kitchenaid met de garde. Vervang de garde voor de driehoek en voeg de bloem toe. Kneed het deeg goed door en laat het rusten in de koeling. Vet de stalen bakvormpjes in met boter. Rol het deeg plat (2-3 mm) (niet alles in een keer, telkens voor 1 bakje) uit op een bebloemde schone werkbank. Steek een cirkel uit met de grootste steekring. Gebruik een spatel (bij de spuitzakken) om het deeg van de werkbank op te tillen. Bekleed de vormpjes met het harde Wenerdeeg en druk het deeg wat aan, tot bovenzijde rand. Prik met een vork een hoop gaatjes in de bodem van het deeg. Bak het in een oven op 150 graden (kleine oven 130 graden (wijkt af)) ca. 15 minuten. Maak wat crumble met het restant en wat roze peperkorrels.

Gele room: Breng 80% van de melk aan de kook in een 2 liter pan met de open gesneden vanillestok. Meng de rest van de melk met de suiker en eidooier goed door elkaar in een grote kom. Klop er de maizena door tot een glad papje. Giet al roerend met de garde de hete melk in scheuten over het suikermengsel. Kiep alles terug in de pan en breng het roerend aan de zachte kook. Roer nog 1-2 minuten door tot het mengsel bindt. Voeg de gemberrasp toe. Dek het af met plastic folie direct op de room om vellen tegen te gaan en laat het afkoelen. Als het nog vloeibaar is kun je het in de tartelettes verdelen. Eventueel een scheutje melk toevoegen als het te dik is.

Chocolade: Smelt de chocolade met de kruiden au-bain-marie of magnetron. Stort de

chocolade op een siliconen matje, spatel (bij de spuitzakken) het dun af. Leg de mat met de chocolade op een stalen bakplaat en laat het hard worden in de vriezer. Opmaak: Snijd de mango in dunne frietjes. (misschien over bij voorgerecht). Snijd de peper in ragfijne ringen. Schep de gele room in de cups, voeg het ijs toe en de mango. Breek de chocolade en voeg ook toe. Nog wat peperringen, roze pepers en cress.