

# 2024 december

Nijmegen Noviomagum · Winter

**VOORGERECHT** Coquilles met zeegroenten en dragonmayonaise

## Tartaar van coquille met dragonmayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ei	1	
mosterd	1	tl
citroensap	3	el
zonnebloemolie	250	ml
takjes dragon	4	
coquilles	16	
kleine sjalot	1	
kappertjes	2	tl
olijfolie extra vierge	3	el
zeekraal en zeevenkel	150	g
roze peper	1.5	
extra dragon	3	tl

Dragonmayonaise: Doe het ei met de mosterd, 1 el citroensap en de zonnebloemolie in een hoge maatbeker. Zet de staafmixer erin en beweeg langzaam op en neer tot een lobbige mayonaise. Voeg de blaadjes van de dragon toe en pureer tot dragonmayonaise. Breng op smaak met zout en peper en doe in een spuitflesje. Tartaar: Snij de coquilles in piepkleine blokjes, snipper de sjalot ragfijn en snijd de kappertjes fijn. Meng de coquilles met de sjalot, de kappertjes, 2el (4el) citroensap en 2 el (4el) olijfolie. Breng op smaak met zout en peper. Bewaar afgedekt in de koelkast. Zeegroenten: Bak de zeekraal en/of de zeevenkel net beetgaar in weinig olijfolie. Afwerking: Schep de coquilletartaar in een brede kookring op de borden. Verdeel de zeegroente rondom de tartaar met daartussen wat toefjes mayonaise. Garneer met roze peper en blaadje dragon.

**Pastinaakbouillon met truffelsoldaatjes**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
porcini gedroogd	16	g
heet water	2.6	l
uien middel groot	4	
prei	200	g
knolselderij	200	g
pastinaak	500	g
tomaten	4	
peperkorrelmix	10	
verse tijm	10	g
laurierblaadjes	2	
sojasaus	4	el
witte pistolets	2	
truffeltapenade	4	el
peterselie	10	g

Pastinaaksoep: Week de Porcini in 150 ml/300ml water. Snijd de uien in parten. Halveer de prei en spoel af onder koud water. Schil de knolselderij en de pastinaak en snij ze in grove stukken. Snij de tomaten in parten. Doe de geweekte paddenstoelen bij de rest met het aanhangend vocht. Doe alles in het warme water en voeg de kruiden toe. Kook een uur. Zeef de bouillon door een fijne zeef en breng op smaak met zout, peper en sojasaus. De groenten worden niet gebruikt. Kook de bouillon in tot 800/1600 ml. Ui-decoratie: Schil de uien en snij ze kruislings in. Kook de ingesneden uien in de bouillon 5-10 minuten en zorg dat ze in vorm blijven. Haal de uien uit de bouillon en haal de uienblaadjes eraf als decoratie. Truffelsoldaatjes: Verwarm de oven op 200 graden snijd de pistolets in de lengte in 4 plakken, wrijf in met olijfolie en truffeltapenade. Bak ze op een bakplaat in 10 minuten knapperig. Afwerking: Garneer de soep met peterselie en de soldaatjes.



## Zalmrillettes met limoenschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rauwe (wilde) zalm	300	g
extra vierge olijfolie	10	ml
peper en zout		
trostomaten	600	g
teentjes knoflook	4	
paprikapoeder	8	g
venkelzaadjes	6	g
rode-wijnazijn	50	g
olijfolie	10	
snijbonen	80	g
augurken	1	
sjalot	30	g
bieslook	60	g
mayonaise	8	g
dijonmosterd	2	
limoenen	15	g
suiker	600	g
lecithine (vlgs berekening)	20	ml

Zalm: Haal het vel van de zalmfilet en bewaar dit. Stop de ontvelde zalmfilet in een vacumeerzak en voeg een scheutje olijfolie toe. De olie is bedoeld om de zalm niet aan de zak vast te laten plakken. Verwarm de sousvide naar 50 graden. Laat de zalm nu 40 minuten in het water van 50 graden liggen. Haal de zalm filet uit de zak en trek deze voorzichtig uit elkaar, eventueel met een vork. Verhit een koekenpan op hoog vuur, voeg veel olie toe en leg hierin de huid die je knapperig / krokant bakt eventueel met wat zout. Haal de krokante huid uit de pan, laat afkoelen en verkruimel het. Tomaten: Verwarm de oven op 175 °C. Halveer de tomaten. Snij de teentjes knoflook in plakjes. Leg de tomaten in een ovenschaal met de snijkant naar boven en bestrooi ze met paprikapoeder, venkelzaadjes, plakjes knoflook, een beetje zeezout en versgemalen peper. Sprengel de rode wijnazijn en wat olijfolie erover. Rooster de tomaten 25-30 minuten in de oven. Houd per bord een halve geroosterde tomaat apart voor de garnering. Pureer de overige tomaten en het vocht uit de ovenschaal met de staafmixer glad en schenk de dressing door een bolzeef. Snijbonen: Haal puntjes en draden van de snijbonen. Snij de snijbonen in de lengte in flinterdunne reepjes, halve lengtes of stukjes. Blancheer ze in 10 seconden beetgaar in kokend water met een beetje zeezout, spoel ze direct koud af in een bolzeef en laat ze goed uitlekken. Rillettes: Snijd de augurken brunoise. Pel en snijd de sjalot in dunne ringen. Snijd de bieslook in stukjes van 1 centimeter. Meng de mayonaise, mosterd, augurken en 3 eetlepels olijfolie tot een gladde saus. Meng de mayonaisesaus, sjalot en bieslook voorzichtig door de zalm. Limoenschuim: Het maken van mooi schuim is niet ingewikkeld. Lecithine toevoegen en een flinke dot schuim in iedere gewenste smaak op je bord. De limoen-schuim houdt wel tot een half uur z'n stevigheid behoudt. Het schuim ontstaat door de toevoeging van sojalecithine, een emulgator. Pers de limoenen uit en weeg. Zelfde hoeveelheid water toevoegen. Suiker erin laten oplossen. Nu rekenen. De hoeveelheid lecithine is 4% van het totale gewicht. Voorbeeld: bij 180 ml vocht

voeg je 7 gram lecithine toe. Voeg de sojalecithine bij het limoen/water mengsel en mix alles een minuut lang goed door met de staafmixer. Om een mooi schuim te krijgen gebruik een grote rond RVS kom met een platte bodem. Om goed schuim te maken heb je een breed en plat oppervlak nodig, zodat je veel lucht in de vloeistof kunt mixen. Schenk daarom eerst het limoen/water/sojalecithine- mengsel over in een (vetvrije) beslagkom. Nu komt het lastigste stuk van het recept. Om de maximale hoeveelheid lucht in de vloeistof te mixen hou je de mixer net tegen de oppervlakte van de vloeistof aan. Hang je hem er te ver boven, dan raak je te weinig vloeistof. Hang je hem er te diep in, dan circuleer je alleen de vloeistof maar mix je er geen lucht in. In de ideale stand circuleert er zowel vloeistof en lucht tegelijk in de kop van je mixer. Je hoort dan ook bij de juiste stand een klotsend geluid tijdens het mixen. Gewoon wat verschillende mix-standjes proberen tot je de juiste flow gevonden hebt. Blijf dan mixen tot er een mooie laag schuim gevormd is. Dit kan zeker één tot twee minuten duren. En als dat allemaal niet lukt gebruik dan de kidde. Afwerking: Strijk de tomatendressing met een lepel uit over het bord. Zet voor het serveren ringvorm (6 cm) in het midden van het bord, tegen de tomatendressing aan en vul hem voor de helft met de zalmrillettes. Leg er een halve geroosterde tomaat op de saus. Vorm rolletjes van de snijboonslierten en leg ze op/naast de tomatendressing. Strooi de kruimels van de zalmhuid over de rilette. Maak af met de limoenschuim.

## Konijn met Cider en mosterd, spruitjes en pommes duchesse van zoete aardappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
konijnenbouten	8	
mosterd	125	g
gerookt spek	180	g
uien	2.5	
grote champignons in kwarten	300	g
droge cider	300	ml
bouquet garni (takje tijm, takje bladpeterselie, laurierblaadje)	1	
kippenbouillon	375	ml
zoete aardappel	800	g
eidooiers	2	
klontje boter	800	g
kleine spruitjes	1	
sjalot	150	g
gedroogde cranberries	100	g
hazelnoten ongebrand	150	g
gruyère	16	

Konijn: Bestrooi de konijnenbouten met zout en peper en braad ze rondom aan. Haal de bouten uit de pan en smeer ze in met mosterd. In de pan bak je de garnituren en de aromaten aan. Bak het spek in deze pan, doe de champignons erbij en bak ze goudbruin. Blus af met cider en laat het vocht inkoken tot de helft. Dit duurt niet langer dan 5 minuten. Doe de bouten terug in de pan, doe ook de bouquet garni en de bouillon erbij. Doe een deksel op de pan en laat 45 minuten op laag vuur smoren. Pommes duchesse: Kook de aardappels in 15 minuten gaar. Stamp ze fijn, voeg het klontje boter toe. Roer zout en peper, de eidooiers erdoor. Maak er een mooi glad beslag van. Doe in een spuitzak met kartelmond. Spuit toefjes op een met bakpapier bekleed bakblik en bak ze in een op 180 graden voorverwarmde oven in 25 minuten goudgeel en gaar. Spruitjes met cranberry: Verwijder onderkant en buitenste blaadjes van de spruitjes en was ze. Kook de spruitjes met een bodem water met een flinke snuif foelie, zout en een klont boter in 5 tot 10 minuten beetgaar. Fruit de gesnipperde sjalot in wat boter. Voeg de gekookte spruitjes, gefruite sjalot en de cranberries bij elkaar. Rooster de hazelnoten in een non-stick pan en voeg die toe aan de spruitjes proef en breng indien gewenst op smaak met wat zeezout en peper. Rasp de Gruyère en verdeel die over de spruitjes in een platte schaal. Gratineer in de oven op 180C (samen met de pommes duchesse). Afwerking: Bind zo nodig de saus van het konijn. Maak een mooi bordje met de pommes duchesse, spruitjes en konijn.



## Trifle amandelkoekje, bessen en honeycomb

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ei	1	
citroen	1/2	
suiker	90	g
honing	8	g
amandelmeel	100	g
vanillestok	1/2	
sinaasappel	1	
gelatineblad	4	g
kersensap	250	g
coupe glazen	500	g
diepvriesbessen en bramen	1/2	
mascarpone		
poedersuiker	100	g
bakingsoda	250	ml
slagroom	1/2	
vanillestokje	250	g
verse bessen, bramen, kaapse bes	2	

Amandelkoekjesdeeg: Splits het ei en pers de citroen uit. Doe het eiwit in een kom met een ½ citroensap en klop tot stijve pieken. Klop de suiker en een halve eetlepel honing erdoor. Spatel het amandelmeel erdoor. Haal het merg uit het vanillestokje. Rasp de schil van de sinaasappel en spatel dat samen met het vanillemerg door het deeg. Haal het deeg uit de kom en wikkel in plasticfolie en laat een uurtje rusten in de koelkast. Onderste laag: Week de gelatine in koud water en breng het kersensap aan de kook. Los de gelatine op in het sap. Schenk dit in de Coupe glaasjes. Verwijder spetters met een siliconenspatel zodat er een mooie strakke laag ontstaat. Laat dit opstijven in de koelkast. Tweede laag: Neem 1/3 van het diepvriesfruit en breng dit met het citroensap aan de kook. Laat 2 minuten doorkoken, wrijf het door een fijne zeef en laat afkoelen. Laat de rest van het fruit ontdooien. Meng het afgekoelde sap met de suiker door de mascarpone. Koekje afbakken: Verwarm de oven op 150 graden. Maak van het koekjesdeeg bolletjes van 2 a 3 cm, leg deze op een met bakpapier beklede bakplaat en druk ze iets platter. Maak de koekjes niet te groot, ze moeten in de glaasjes passen. Bestuif met poedersuiker en bak de koekjes 25 minuten. De randen zijn dan krokant en het midden zacht en gaar. Laat op een rooster afkoelen. Honeycomb: Bekleed een bakblik met papier. Meng suiker met de honing en ½ el water in een steelpan. Breng aan de kook en laat het koken tot het een bruine karamelkleur heeft. Gebruik een garde. Loop nu naar het bakblik en klop daar de soda snel (5 sec) door het mengsel. Let op! Het schuimt en komt snel omhoog en is erg heet! Schenk het direct op het bakblik en schud het heen en weer om het te verdelen. Laat uitharden en breek het in mooie punten. Opbouwen: Klop de slagroom met het vanillemerg stijf. Verdeel de mascarpone in een strakke laag over de gelei in de glaasjes. Verdeel hier de resterende 2/3 bessen over. Verdeel hier de slagroom over. Leg hier een koekje op. Steek hier een mooie honeycomb punt in. Scheur de bast van de Kaapse bessen open in kleine reepjes en vouw de bast helemaal terug. Plaats deze op het glas.

## **Mokka**