

# 2025 februari

Nijmegen Noviomagum · Winter

## VOORGERECHT Steak tartare

### Steak tartare

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsvlees	500	g
augurk zoetzuur	40	g
kappertjes	40	g
sjalot	20	g
rode peper	½	
ketchup	60	g
mosterd	15	g
drup tabasco	5	
mayonaise	60	g
brandy	12	ml
peper zout		
ei, klein	8	
plukjes veldsla		
krulpeterselie		
sneetjes zuurdesem brood	8	

Werk hygiënisch met rauw vlees. Plank en handen wassen. Gebruik eventueel handschoenen. Snij het vlees fijn, blokjes van 4x4mm. Snij de augurk, kappertjes en sjalot ook fijn. (zelfde maat) Snij de rode peper ragfijn. Meng alles met de ketchup, mosterd, mayonaise, tabasco en de brandy. Breng op smaak met peper en zout. Splits de eieren en doe de dooier even terug in de schaal. Geef de eiwitten door aan het nagerecht!! Afwerking: Snij mooie plakjes zuurdesembrood en rooster deze even. Druk de tartaar in een ring, druk er een klein kuiltje in en leg er een eidooier op. Garneer met wat veldsla en krulpeterselie.

## Gekarameliseerde gele uiensoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	450	g
room	225	ml
vers citroensap	2	el
zout	3	tl
arachide olie	2	el
peper en zout		
ongebrande amandelen	75	g
volle melk	400	ml
amandelaroma	10	ml
boter	2	tl
mespunt zout		
roze uien (rosecoff)	900	g
koolzaadolie	2	el
droge witte wijn	150	ml
zoethoutpoeder	2	tl
amandelolie	6	tl

Uiencreme: Verwarm de oven op 150 graden. Pel de sjalotten en snij ze in grove stukken. Leg ze op een bakplaat en schep ze om met een beetje arachideolie. Bak ze in de oven tot ze goudbruin en gekarameliseerd zijn. Doe de in de oven geroosterde sjalotten in de blender en voeg de room, het citroensap en een snufje zout toe. Mix tot een gladde puree en giet in de steelpan. Amandelen voor garnering: Leg de amandelen op een bakplaat en rooster ze 10 minuten in de oven. Dit kan tegelijk met de sjalotten. Hak de amandelen grof. Amandelmelk: Giet de melk in een steelpan, verwarm de melk en voeg de amandelaroma toe. Breng op smaak met zout en boter. Uiensoep: Pel voor de uiensoep de uien en snijd ze in halve ringen. Fruit de uien in olie op middelmatig vuur en roer af en toe met een spatel. Belangrijk om over de bodem te schrapen om alle gekarameliseerde stukjes los te krijgen. Blijf bakken tot de uien goudbruin en gekarameliseerd zijn. Voeg de boter toe en laat ook deze karamelliseren. Blus af met witte wijn en laat sudderen totdat alle wijn is opgenomen door de uien. Voeg tenslotte de room en de melk toe en breng het geheel aan de kook. Mix de soep in de blender glad en giet hem door een zeef. Droproom: Doe de room en zoethoutpoeder en een kom en klopt tot een luchtige en niet de stijve massa. Afwerking: Doe een lepel van de uiencreme in het midden van de soepkom. Maak een mooi schuim van de amandelmelk met de staafmixer en bedek de uiencreme hiermee. Schenk de uiensoep voorzichtig in het midden druppel wat amandelolie over de soep en strooi de gehakte amandelen erover. Werk af met een quenelle van droproom.



## Bourride

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
teentjes knoflook	4	
prei	1 ½	
venkelknol	1 ½	
olijfolie	6	el
witte droge wijn	300	ml
visbouillon	1,5	L
citroenen	2	
eidooiers	3	
fijne dijon mosterd	2	el
zout		
zonnebloemolie	300	ml
teen knoflook	2	
winterwortel	1	
vastkokende aardappelen	250	g
pastis	100	ml
roodbaarsfilet met huid	300	g
rauwe garnalen	16	
gekookte mosselen	200	g
snee stokbrood	8	
peterselie		

Bouillon: Pel de knoflook en hak fijn. Maak de prei schoon en snijd het in kleine stukjes. Snijd de venkelknol in kleine stukjes. Pel de garnalen en bewaar de schalen. Verwarm de olijfolie in een soeppan. Bak de fijngehakte knoflook zachtjes 1 min. Voeg de garnalenschalen toe en daarna de prei, en venkel. Bak 10 min. zachtjes mee. Zet het vuur hoger, voeg de wijn toe en laat tot de helft inkoken. Voeg de bouillon toe en laat alles 45 min. zachtjes koken.

Citroenmayonaise / aioli: Boen de citroen schoon en rasp de schil. Houd de rasp apart. In een hoge beker: pers de citroen uit en meng de helft met de eidooiers, mosterd en zout. Voeg 1 el koud water toe. Voeg de olie toe. Mix dit goed door met een staafmixer. Blijf mixen tot een dikke massa ontstaat. Roer als laatste de citroenrasp en naar smaak de andere helft citroensap toe. Pel de knoflook en pers fijn. Roer door de mayo heen. Zet de mayo koel weg tot gebruik. Bourride: Snijd de wortel (fijn) brunoise. Snijd de venkelknol (fijn) brunoise, snijd de prei zeer fijn. Schil de aardappelen en snijd in dunne schijfjes, spoel deze af. Zeef de bouillon en breng op smaak met pastis. Snijd de roodbaarsfilet in grove stukken (verwijder eerst het vel indien aanwezig). Kook de roodbaarsfilet in de gezeefde bouillon. Voeg iets later de garnalen toe en als laatste de mosselen. Haal/schep vis, garnalen en mosselen uit de bouillon en bewaar (warm onder folie). Breng de bouillon aan de kook en voeg de wortel en venkel toe, daarna de aardappelschijfjes en als laatste de prei. Zorg dat het gaar wordt 'met een bite'. (5-6 min) Afwerking: Roer de helft van de citroen-aioli met een scheut bouillon (zonder groenten) glad en houd apart. Bak de plakjes brood met olijfolie knapperig in de oven of onder de salamander grill. Verdeel de vis in diepe borden. Schenk de warme bouillon met

groente over de vis. Doe er een beetje bouillon-aioli bij. Leg het broodje met de aioli op de soep en garneer met peterselie. Bon appetit!

**Varkenshaas met pruimen en armagnacsaus**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode wijn	300	ml
gedroogde zwarte pruimen	500	g
kleine roseval aardappeltjes	12	
varkenshaas	800	g
kalfsfond	600	ml
creme fraiche	200	ml
boter	2	
olijfolie	2	
takjes tijm	100	ml
sjalot fijngehakt	2	
armagnac	100	ml
rode appels	2	

Pruimen: Breng de wijn aan de kook en neem van het vuur. Laat de pruimen in de wijn wellen. Aardappelen: Kook de aardappeltjes in de schil met zout gaar en houd ze warm. Varkenshaas: Leg telkens 2 varkenshaasjes omgekeerd tegen elkaar zodat het vlees overal even dik is en bind op. Kook de kalfsfond met de afgegoten wijn van de pruimen en de creme fraiche tot de helft in. Verhit boter en olie in de pan en bak de haasjes rondom bruin. Kruid ze met peper, zout en tijm. Voeg de fijngehakte sjalot toe en laat een minuutje meebakken. Flambeer met de armagnac (let op de vlam en zet evt. de afzuigkap uit). Schraap de aanbaksels los en kook een minuutje. Doe de pruimen met de aanhangende wijn bij het vlees en schep regelmatig om tot het vlees rosé is. Haal de haasjes en de pruimen uit de pan en voeg de ingekookte vloeistof toe. Tot de gewenste dikte inkoken. Breng op smaak. Afwerking: Snij de appel doormidden en verwijder het klokhuis. Snij de appel in dunne halve maantjes. Trancheer het vlees en verdeel over de borden doe de saus over het vlees. Snij de aardappels in de lengte doormidden en dan in halve maantjes. Leg de aardappels en de appel om en om op het bord naast het vlees. Leg er wat pruimen bij.

## Witlofsalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stronken witlof	6	
sinaasappels	2	
rode appel	1	
rode ui	1	
veldsla	50	g
walnoot	50	g
ciderazijn	3	el
honing	2	tl
olijfolie extra vierge	7	el

Snij een stuk van 4 cm van de top van de witlof en bewaar dit voor de opmaak. Snij de rest van de witlof in julienne. Snij de schil en het wit van de sinaasappels boven een zeef en vang het sap op. Snij boven de zeef de partjes tussen de vliezen uit en halveer de partjes. Schil de appel en snij in kleine blokjes. Snij de rode ui ragfijn. Hak de walnoot grof. Was de veldsla als dat nodig is en droog het. Maak een vinaigrette van de azijn, 4 el van de opgevangen sinaasappelsap, de honing en de olijfolie. Breng op smaak. Meng de ui, de gesneden witlof en de appel met wat vinaigrette. Afwerking: Leg 5 blaadjes witlof in bloemvorm op een bordje. Schep in het midden wat witlofsalade en garneer met de sinaasappelpartjes en de walnoot.

## Île Flottante

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit (bij voorgerecht halen)	120	g
poedersuiker	70	g
amandelschaafsel	2	el
vanillestokjes	2	
eigeel	160	g
fijne kristalsuiker	200	g
melk	1	L
maizena	2	el
warm water	4	el

Ile: Verwarm de oven op 80 graden. Klop de eiwitten met poedersuiker stijf in een schone vetvrije kom. Het eiwit is goed als je de kom op zijn kop kunt houden. Scherp er 8/16 grote bollen van (grote ijsschep). Leg het eiwit op een met bakpapier beklede bakplaat. (kleine oven) En bestrooi met amandelschaafsel. Bak 20 minuten in de oven tot de buitenkant goed droog is. (bij voorkeur wit van kleur) Vanille crème: Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit. Schep het merg samen met de suiker door de eidooiers. Verwarm de melk tot hij lauw is in een pan met dikke bodem. Klop het eigeel-mengsel erdoor en breng op middelhoog vuur al roerend aan de kook. Draai het vuur laag, los de maizena op in warm water en voeg het toe. Laat het mengsel zachtjes doorkoken tot het gebonden is. Draai het vuur uit. Afwerking: Scherp de warme vanille crème in diepe borden en laat de eiwitten er als eilandjes op drijven. Serveer direct.

## Madeleines

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	1	
suiker	30	g
honing	½	el
vanille-extract	½	tl
citroen (rasp)	½	tl
snufje zout		
bloem	45	g
bakpoeder/bakingsoda	½	tl
roomboter + extra voor het invetten	40	g

Klop de eieren los samen met de kristalsuiker, honing, vanille extract, citroenrasp (haal bij de bereiding van de soep) en het zout. Mix de bloem en het bakpoeder met een spatel door de natte ingrediënten. Smelt de boter op laag vuur en roer de gesmolten boter door het geheel. Blijf mixen tot je een glad beslag krijgt. Zet voor 1 uur in de koelkast om te rusten. Verwarm de oven voor op 180°C boven- en onderwarmte. Vet de madeleinevorm in met wat boter en verdeel het beslag over de vormpjes. Vul ze niet helemaal tot de rand (half vol is genoeg, wel wat uitsmeren) want ze zetten nog flink uit. Bak ze voor ca. 8 min. in de oven totdat ze goudbruin zijn. (pas op met de kleur) Haal ze vervolgens uit de vorm en laat de madeleines even afkoelen op een rooster. Dit duurt ongeveer 10 min.