

# 2025 maart

Nijmegen Noviomagum · Lente

**VOORGERECHT** Tortellini van knolselderij

## Tortellini van Knolselderij-witte chocolade en grapefruit

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grapefruit rode	1	st
olijfolie	1	st
knolselderij	1	st
witte chocolade	40	g
zwarte olijven ontpit	35	g
honey cress	2	st
vinaigrette	80	g

Vinaigrette: Schil de grapefruit tot aan het rode vruchtvlees. Snijd er de partjes uit. Laat de partjes zo lang mogelijk marineren in extra vierge olijfolie zodat de partjes uit elkaar vallen. Snij een ragfijne brunoise van de 1/3 knolselderij (geschild en gesneden van de zijkant), blancheer deze kort en voeg die toe aan grapefruit/olijfolie. Indicatie verhouding volume grapefruit partjes / knolselderij ca 1 / 0.75. Tortellini (2 per persoon): Schil de knolselderij. Snij de knol op 1/3 van de zijkant een maal door (gebruik dit deel voor de vinaigrette). Snijd van het grote stuk 24 zo dun mogelijke plakken (bij 8 personen) op de snijmachine (stand nr 4). Steek ronde vellen uit de plakken met zo groot mogelijke diameter (ca 9.5 cm). Blancheer 16 plakken (bij 8 personen) beetgaar in zout water (als een pasta-vel) Bewaar de 8 rauwe plakken (bij 8 personen) even. Snij de overige knolselderij van het grote stuk in blokjes. 400 g is voldoende voor 8 personen). Stoof ze in olijfolie gaar. Voeg een beetje water toe om een gelijke kleur te krijgen. Giet af. Pureer de nog warme blokjes met 10 % van het gewicht van de knolblokjes (na stoven) met de chocolade en wat zout (max 1%). Spuit een toefje van de puree met een spuitzak op een plak en vouw die dicht als een tortellini. Frituur de 8 overgebleven plakken (bij 8 personen) tot chips. Bestrooi met zout. Hak de olijven fijn. Afwerking: Leg in het bord een rondje van de vinaigrette en de grapefruit. Leg er de tortellini bij. Strooi de olijfstukjes over de tortellini. Garneer met Honey cress. Plaats er een chip bij.



## Bisque van langoustines

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
langoustine schalen en koppen aangevuld met garnalenshalen	750	g
tomatenpuree	2	el
cognac	100	ml
witte wijn	200	ml
zonnebloemolie	3	el
bleekselderij	2	st
knolselderij	½	
winterpeen	½	
prei	½	
venkel	½	
ui	½	
champignons	50	g
vanille extract	½	tl
saffraan draadjes	4	
piment d'espelette	6	g
fleur de sel	3	
knoflook	5	
takje tijm	2	
grote tomaat	1	
espresso	500	ml
langoustines	8	
basilicumblad	8	
kookroom	1	l
citroensap optioneel	1.5	
zout	1.5	

Langoustines (schalen en koppen): Verwijder de ogen van de langoustines door de harde schaal van de kop af te halen. Hak de scharen van de langoustines kapot met een mes. Verhit de zonnebloemolie in een ruime koekenpan en bak de langoustines aan op hoog vuur tot ze karamelliseren. Voeg dan de tomatenpuree toe en bak 30 seconden mee zonder dat de puree aanbrandt. Blus vervolgens af met de cognac en flambeer. Laat de cognac helemaal verdampen. Blus dan af met de witte wijn en laat 1 minuut koken. Schep de inhoud van de pan vervolgens over naar een hoge soeppan, voeg water toe tot alle langoustines onder staan en zet op laag vuur. Groenten: Snijd alle groenten, behalve de tomaat, in even grote schijfjes. Verhit de zonnebloemolie in een koekenpan op hoog vuur en bak de groentenschijfjes aan tot ze karamelliseren en bruin kleuren. Doe het vanille extract, de saffraan, de piment, de fleur de sel, de tijm en de knoflook in de soeppan bij de langoustines. Snijd de tomaat in kwarten en voeg toe aan de soeppan samen met de gekarameliseerde groenten. Zorg dat alle ingrediënten net onder water staan. Voeg de espresso toe en breng het geheel aan de kook. Laat vervolgens 30 - 45 minuten zachtjes koken (Tip: Hoe langer de kooktijd, hoe intenser de smaak). Afwerking: Zeef vervolgens de bisque en schenk terug in een schone pan. Voeg de

slagroom toe en laat de bisque inkoken tot er ongeveer  $\frac{1}{2}$  van het totaal overblijft. Breng op smaak met zout en eventueel wat citroensap. Kook de langoustines in kokend water een paar minuten. Ze zijn goed 1 minuut nadat het water weer royaal borrelt. Schuim de bisque op met behulp van een staafmixer. Serveer de bisque met wat gesneden blaadjes basilicum en garneer met een snufje van de piment of cayennepeper. Serveer een complete langoustine erbij of leg er een gepeld op de bodem van de kom.

**Kabeljauw gelakt met rendang krokante bloemkool Bali jus**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauw moten (100g)	8	
grof (pekel)zout	8	
laurierblaadjes	10	
champignons	2	
uien	2	
sjalotten	1	
rode peper	4	
laurierbladeren	2	
mespunt kerrie	80	g
boemboe bali	500	ml
witte wijn	200	ml
sake	100	ml
sushi azijn	400	ml
kokosmelk	1	
olijfolie	1	
peper	1	
bloemkool	1	
citroen	200	ml
zonnebloemolie	1	
zout	1	
limoen	1	
rendang boemboe	8	el
bieslook	1	

Kabeljauw: Kabeljauw pekelen 5-6 minuten in grof zeezout leggen en daarna goed afspoelen. Maak met een mes een snede in de kabeljauwmoot en hier voorzichtig een laurierblad in. Bewaar inde koelkast. Bali jus: Pel de ui en sjalot, snij fijn net als de champignons en de chilipeper. Doe het samen met de laurier in een pan met de kerriepoeder en de olijfolie en zweet aan. Als de uit glazig is de boemboe bali toevoegen en bak 2 minuten door, blus het geheel af met witte wijn en sake. Voeg de sushi azijn en kokosmelk toe en laat de saus inkoken tot de gewenste smaak en dikte. Zeef de saus en houd hem warm. Bloemkoolpuree: Snij de bloemkool in roosjes en breng water aan de kook. Kook de bloemkool gaar in 10-15 minuten. Giet af en doe in een blender met zout, maak zeste van de citroen en voeg de zonnebloemolie. (voeg niet in een keer toe) Gebakken bloemkool: Snij de andere bloemkool in kleine roosjes en bak deze in zonnebloemolie (5-10 minuten) en doe er wat limoenrasp overheen. Afwerking: Kruid de kabeljauw met peper en bak hem aan beide zijden bruin. Smeer een kant in met de rendang boemboe en haal de laurier eruit. Leg de vis op de bloemkoolpuree, leg de gebakken roosjes erbovenop en druppel de saus langs de rand. Garneer met enkele lange sprietjes bieslook.

**HOOFDGERECHT** Duif gerookt met pistache crème en spitskool cannelloni

---

## Anjou duif met spitskoolcannelloni

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
anjou duif	4	
winterpeen	100	g
prei	50	g
knolselderij	50	g
bleekselderij	20	g
uien	2	
tijm takje	3	
rozemarijn takje	1	
knoflook	2	
rode wijn	300	ml
gevogelte bouillon	½	L
tijmblaadjes	1	tl
rozemarijnblaadjes	1	tl
knoflookteen	1	
ganzenvet	1	
spitskool	8	
boter	100	g
gevogeltebouillon	20	ml
grove mosterd	20	ml
bospeen	70	g
krul peterselie	200	g
room	100	g
melk	40	g
pistachenoten	4	
zout	6	
gepofte quinoa	2	
vene cress	4	

Duif: Maak de duiven zo nodig schoon, ook binnenin. Haal de kop, pootjes met dij en vleugels eraf. Braad de duif in een wat ganzenvet rondom aan, totdat de duiven een mooie, goudbruine kleur hebben. Gebruik de pan voor de saus. Stook een rookoven op en laat de duiven hierin 2 minuut roken. Niet langer! Zet weg tot later. Saus: Bak de fijngesneden groenten even aan in de pan (van de duif) Voeg de kruiden, rode wijn en gevogeltebouillon toe. Laat deze een uurtje langzaam trekken. Zeef de saus, laat wat inkoken en bind zo nodig met roux korrels. Breng op smaak. Duivenpootjes: Konfijt de pootjes (dij en onderbeen) in ganzenvet (net onder in een kleine passende pan) met kruiden in 90 minuten op zeer zacht vuur van max 85 graden. (met verdeelplaat). Spitskool cannelloni: Neem de grote buitenste bladeren en houd ze heel. Blancheer de bladeren en snijd hier vierkanten van 12x10 cm uit. 8 of 16 stuks. Snijd de rest grove julienne en smoor deze gaar in een klontje boter en wat gevogeltebouillonpoeder. Breng op smaak met grove mosterd en laat het wat afkoelen. Rol deze massa in de buitenste bladeren tot een strakke cannelloni. Dit gaat goed tussen wat plastic. Bospeen: Tourneer de

bospeen in mooie 'kleine worteltjes' en blancheer deze. A la minute even opstoven met een klontje boter en wat gehakte peterselie. Pistachepuree: Maak de knolselderij schoon en snijd deze in kleine, gelijkmatige stukjes. Zet deze op in een pan met 50% room en 50% melk totdat de knolselderij gaar is. Rooster de pistache in een droge koekenpan. Doe de gezeefde knolselderij in een blender en draai deze tot een mooie gladde puree met de nootjes en een goede scheut olijfolie. Breng op smaak met wat zout. Verdun eventueel door er met de hand nog wat olijfolie en water door te mengen. Je moet er toefjes van kunnen spuiten. Opmaak: Snijd de filets van de karkassen. Bestrooi ze met peper en zout en leg ze op de huid naast elkaar in een pan of schaal in de oven op 90 graden. Ca. 20 minuten. Kerntemperatuur 58 graden. Maar je kunt ook zien of gaar zijn aan de kleur en voelen aan de structuur. Zet de cannelloni erbij in de oven om op te warmen. Glaceer de duivenborstjes met de saus en bestrooi met gepofte quinoa. Haal de duivenpootjes door de saus. Dresseer een groentegarnituur van de spitskoolcannelloni's, getourneerde worteltjes en Vene Cress. Spuit toefjes pistachepuree op en om de groentegarnituur. Leg er wat saus bij.

**Taartje van passievrucht en kokos met karnemelkbasilicumsorbet**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	180	g
witte basterdsuiker	300	g
amandelmeel	70	g
bloem	70	g
eiwitten	6	
geraspte kokos	80	g
witte chocola gesmolten	20	g
passievruchtpuree	150	g
water	115	ml
eidooiers	5	
suiker	90	g
gelatine	5	g
roomboter	75	g
witte chocola	30	g
melk	75	ml
boerenkarnemelk	500	ml
basilicum	1	bos
glucose	40	g
zout	3	g
waterkers	1	bos
snuf zout		

Begin met het ijs! Kokosfinancier: Zet de boter op zacht vuur en verwarm het tot de boter karamelkleurig is. Zeef de boter door een fijne zeef. Meng alle droge ingrediënten en klop de eiwitten stijf. Spatel de droge ingrediënten door het eiwit. Voeg dan de chocola toe en meng de boter erdoor. Voor de opbouw van de taartjes worden de financiers als bodem gebruikt. Vet de bakvormpjes (ook als die een anti-aanbaklaag hebben) heel goed in met een beetje gesmolten boter. Doe het beslag erin en bak ze in 12 minuten af op 170 graden. Haal ze uit de vormpjes en laat afkoelen. Cremeux van passievrucht: Klop de eidooiers met de suiker op. Week de gelatine in koud water. Verwarm de passievruchtpuree met het water, giet dit op de geklopte eidooiers en laat dit mengsel au-bain-marie binden tot een vla (85 graden). Los de uitgeknepen gelatine op in de vla en meng de chocola en de boter erdoor. Giet dit in de silicone vormpjes en laat afkoelen. Zet het dan in de vriezer. Karnemelk-basilicumsorbet: Verhit de melk tot 65 graden en laat de basilicum een half uurtje hierin trekken. Voeg dan de halve / liter karnemelk toe en zet dit weg. Laat het zolang mogelijk trekken. Zeef de basilicum eruit en verwarm een klein deel van deze vloeistof. Los de glucose, suiker, zout en de geweekte gelatine hierin op. Voeg dan de rest van de basilicumkarnemelk en de 60 ml/120ml karnemelk toe en draai hiervan ijs in de ijsmachine. Opmaak: Leg de cremeux van passievrucht op het kokostaartje en laat ontdooien. Leg wat blaadjes waterkers op het taartje en een quenelle ijs ernaast. Strooi een beetje kokos voor de finishing touch.

## **Mokka**