

# 2025 april

Nijmegen Noviomagum · Lente

**VOORGERECHT** Gerookte zalmbonbon Franse mosterd en komkommersalade

## Gerookte zalm bonbon met Franse mosterd en komkommersalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse zalmfilet	200	g
roomkaas	125	g
room (double cream)	120	g
citroen	1	
dille	15	g
gerookte zalm	200	g
dijon mosterd	1	el
rode wijnazijn	45	ml
citroensap	1.5	
olijfolie	1	
gemengde sla	400	g
komkommer(s)	250	g
sjalot	1	
snuf cayennepeper		
zout		
peper		

Zalmbonbon: Snij de verse zalm in blokjes van ongeveer 0,5 x 0,5 x 0,5 cm en bewaar in de koelkast. Schenk de room in een kom, voeg wat citroenrasp, zout en cayennepeper toe, klop de room stijf en zet opzij. Klop de roomkaas met een drupje olijfolie los in een kom. Hak de dille fijn, bewaar enkele steeltjes voor de garnering. Meng de verse zalm, opgeklopte room, de roomkaas en de dille met een spatel door elkaar breng op smaak met citroensap. Leg de gerookte zalm op een stukje folie en snij de zalm in stukje van 6 x4 cm. Leg wat van het mengsel erop en vouw de zijkanten naar elkaar toe. Maak de folie dicht en maak de bonbon rond in de folie. Eventueel kunnen ook enkele kleinere stukjes gerookte zalm gebruikt worden. Leg de bonbons minimaal 20 minuten in de diepvries. Komkommer: Pel en snipper de sjalot, meng met de mosterd, rode wijnazijn, wat citroensap en olijfolie. Snij de komkommer in dunne plakjes en leg hem in de dressing. Maak eventueel rolletjes van de komkommer. Afwerking: Leg de sla op een bordje, leg er wat komkommer op, haal de zalmbonbon uit de folie en leg hem op de salade, garneer met wat dressing en wat dille.

## Gestoomde eidooier met schuim van appelstroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren xl	8	st
sjalot	2	st
bieslook	15	g
witbrood snee	2	
appelsap	240	ml
sushi azijn	32	ml
appelstroop	40	g
pro-espuma	8	tl
crème fraîche	8	tl
kaviaar	8	tl
peper zout		
olijfolie		

Gestoomde eidooier: Tik het kopje van het ei met de eiertikker. Houd twee vingers op het gat en laat het eiwit er uit lopen. Snij een deel van de eierdoos af ter ondersteuning. De dooier hoeft niet per-se heel te blijven. Giet een beetje water in een grote pan met daarop een stoommand. Stoom de eieren in 3 minuten wat gaar. Garnering: Snij de sjalot heel fijn en blancheer dit 1 minuut. Spoel af onder koud water. Snij de bieslook in kleine ringetjes. Croutons: Rol de sneetjes brood plat, smeer ze in met olijfolie, zout en peper en snij er kleine blokjes van. Bak ze bruin in de oven op 200 graden. Schuim van appelstroop: Meng de ingrediënten en verwarm ze even zodat ze goed mengen. Laat afkoelen tot kamertemperatuur en voeg de pro-espuma toe. Meng dit goed en doe het in een kiddy met 1 of 2 patronen. Afwerking: Strooi wat mooi zout op de dooier. Meng de crème fraîche en de appelstroop en leg dit op de dooier. Voeg de sjalot, bieslook en croutons toe. Vul het ei met het schuim en top af met de kaviaar.

## Lente-ui soep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook teen	2	st
lente-ui	12	st
kippenfond	700	ml
kippenbouillon	800	ml
bloem	80	gr.
ardenner ham plakken	6	st
bladpeterselie	2	tak
room	8	el

Hak de knoflook fijn. Hak de lente-ui fijn. Houd 2-4 uien apart voor garnering. Als je alleen het wit gebruikt blijft de soep wit achtig. We gebruiken nu alles. Fruit de knoflook en ui aan in de boter (laat het niet kleuren). Voeg de bloem toe en laat dit 5 minuten mee garen. Laat dit ook niet bruin worden. Als het aanbakt, voeg er dan wat fond aan toe (telkens een scheutje). Voeg de rest van de fond en bouillon er aan toe en laat het een kwartier zachtjes koken. Pureer de soep. Breng op smaak met eventueel nog wat bouillon poeder. Bak de ham plakken krokant onder de salamander op aluminium folie. Breek het fijn. Afwerking: Snij de lente-ui en mooie ringen (Chinoise). Pluk de blaadjes van de peterselie. Strooi de ui, room, peterselie en ham over de soep.

**Aubergine lasagne met pesto van macadamianoten en pecorinosaus**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
macadamianoten	75	g
knoflook	2	
spinazie	50	g
basilicum	75	g
parmezaanse kaas	45	g
olijfolie	55	g
zonnebloemolie	165	g
lasagne vellen, gedroogd	4	
aubergines	3	
pecorino	125	g
water	300	ml
kookroom	100	ml
zout en peper		

**Pesto van macadamianoten:** Breng wat water aan de kook in een steelpan. Halveer de knoflook. Kook de knoflook een paar seconden en spoel af onder koud water. Kook de spinazie een paar seconden en spoel af onder koud water. Knijp de spinazie goed uit. Doe de knoflook, spinazie, basilicum, macadamianoten, Parmezaanse kaas en olijfolie, zonnebloemolie wat zout en peper in de magimix en draai er een mooie pesto van. **Lasagne:** Breng het water aan de kook met wat zout en kook de lasagne vellen volgens de aanwijzing op de verpakking. Leg ze op een theedoek om te drogen. Steek de pastavellen vervolgens uit met een kookring iets kleiner dan de plakken aubergine. Snijd de aubergine ongeveer 1 cm dik. Steek uit met een kookring waardoor het vel weggesneden wordt. Bak de aubergine in hete olie bruin. Bestrooi met wat peper. Rasp de Parmezaanse kaas. Leg per persoon een plak aubergine op een ovenplaat met bakpapier. Doe er wat pesto op en vervolgens een uitgesneden lasagne vel. Bestrooi dat met geraspte Parmezaanse kaas. Herhaal dit zodat een torentje van twee laagjes ontstaat. Tot slot nog een beetje pesto bovenop leggen met geraspte Parmezaanse kaas. Zet 5-8 minuten in de oven. **Pecorinosaus:** Breng voor de pecorinosaus het water aan de kook met wat zout. Voeg de room toe en verwarm het opnieuw (niet koken). Rasp de pecorino heel fijn en voeg dat beetje bij beetje toe aan de room waarbij je goed met een garde blijft roeren zodat de kaas oplost en er geen klontjes ontstaan. Schuim tot slot de pecorino saus op met een staafmixer eventueel met wat lecithine. **Afwerking:** Leg de lasagne op een bord en lepel het pecorino schuim en een beetje saus er omheen.

**Lamsbout, aardappelsalade en doperwtenpuree**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsbout	1.2	kg
tenen knoflook	4	
rozemarijn gehakt	1	el
tenen knoflook ongepeld	8	
kippenfond	400	ml
balsamico	1	el
tomatenpuree	1	el
ansjovisfilets op olie	3	
kleine nieuwe aardappels, ongeschild	1	kg
olijfolie extra vierge	3	el
citroensap	2	el
suiker	1	tl
kappertjes, afgespoeld	2	el
dille gehakt	2	el
peterselie gehakt	2	el
ui gesnipperd	1	
tenen knoflook fijngesneden	2	
kippenbouillon	250	ml
diepvriesdoperwten	500	g
mint gehakt	2	el
waterkers	75	g
zout en peper		

Lamsbout: Pers de tenen knoflook en wrijf de lamsbout in met de knoflook, en rozemarijn. Besprenkel met olijfolie, peper en zout. Laat dit marinieren. Verwarm de oven op 200 graden. Leg de lamsbout in een braadslee en voeg nog wat takjes rozemarijn en de ongepelde knoflook toe. Braad in de oven in ongeveer een uur mooi rosé. Kerntemperatuur 60 graden. Neem uit de oven en dek af met alufolie en laat 15 minuten rusten. Schenk het overtollig vet uit de braadslee en verwijd de knoflook en de rozemarijntakjes. Bewaar de knoflook. Zet de braadslee op het vuur. Saus: Voeg de fond, azijn, tomatenpuree en de gehakte ansjovis toe en laat 5 minuten koken. Aardappelsalade: Kook de aardappels in zout water gaar. Laat uitlekken en even droogstomen. Halveer ze en snij grote aardappels in vieren. Klop de olijfolie met het citroensap, de suiker en de kappertjes door elkaar. Breng op smaak met zeezout en zwarte peper. Schep dit met de dille en de peterselie door de warme aardappels. Doperwten: Verhit wat olijfolie in een pan en fruit de ui 5 minuten. Voeg de knoflook, de erwten, bouillon en suiker toe en laat dit 15 minuten zachtjes koken. Pureer met de stamper en voeg de mint toe. Afwerking: Verdeel de waterkers over de borden en leg hier een plak vlees op met een knoflookje. Serveer met de saus, de aardappels en de erwtenpuree.



## Rijstebrij van Joris Bijdendijk

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	2	
suiker	30	g
advocaat	4	el
slagroom opgeklopt	120	g
melk	280	ml
limoenblaadjes vers uit de diepvries	8	
blaadjes gelatine	4	
roomboter	80	g
dessertrijst	100	g
slagroom	70	ml
vanillepeul en merg	0.5	
bloem	40	g
witte basterdsuiker	40	g
zachte roomboter	40	g
geraspte kokos	40	g
abrikozenpuree	70	g
water	2	el
limoen voor het sap	1	
gedroogde abrikoos	100	g
vanillelikeur met vanillesiroop	25	ml
zout		

Advocaatparfait: Eidooiers, suiker en advocaat au-bain-marie opkloppen. Wat af laten koelen. Kwart van de geslagen room door het mengsel spatelen. Vervolgens de rest van de slagroom en advocaat voorzichtig door spatelen. Mengsel in siliconenmal gieten, afdekken en invriezen. Crèmeux met limoenblad: Gelatine in koud water weken. Melk met de limoenblaadjes aan de kook brengen afgedekt 20 minuten laten trekken verwijder de blaadjes. Eidooiers en suiker opkloppen, wat hete melk toevoegen en dat mengsel weer bij de rest van de melk gieten. Op laag vuur al roerend laten binden. Gelatine uitknippen en al roerend toevoegen. De boter in kleine porties doorroeren en het geheel zeven. Verdeel de crèmeux over de martiniglazen. Laat opstijven in de koeling. Rijstebrij: Breng de melk met de room, het vanillemerg en de peul aan de kook en laat op laag vuur even trekken. Voeg de rijst toe, breng al roerend aan de kook en laat de rijst onder een deksel van bakpapier zachtjes in 20 minuten gaarkoken. Roer regelmatig door en voeg zo nodig wat extra melk toe. Voeg de suiker toe als de rijst gaar is. Laat afkoelen. Kokoscrumble: Verwarm de oven voor op 150 graden. Meng alle ingrediënten met de vingers tot een kruimelig deeg. Verdeel dit op een bakplaat en bak het 15 minuten goudbruin in de oven. Schep regelmatig om. Abrikozencompôte: Snij de gedroogde abrikoos brunoise. Abrikozenpuree, suiker, water, limoensap en vanille aan de kook brengen en het geheel door een zeef over de stukjes abrikoos gieten. Vanilleschuim: Week de gelatine in koud water. Breng wat melk met de suiker aan de kook en los de uitgeknepen gelatine erin op en giet dit door een zeef. Voeg de rest van de ingrediënten toe en meng goed. Giet dit in een kidde en laat koud worden. Draai er 1 koolzuurpatronen op. Opmaak: Maak de rijstebrij

lauwwarm en schep er abrikozencompote door. Op de limoencrémeux komt een schep warme smeüige rijstebrij met abrikoos, daarop flink wat kokoscrumble, druk hier in de advocaatparfait en bedek tot slot het geheel met vanilleschuim.