

2025 juni

Nijmegen Noviomagum · Zomer

Cupje zalm aubergine miso

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
miso	45	g
sake	2.5	el
mirin	2.5	el
boter	40	g
honing	35	g
sesamolie	1	el
aubergine	2	
olijfolie	1.5	el
gebrande miso	65	g
basilicumblaadjes	6	g
witte balsamico	1	el
kleine venkel	1	
kleine prei	1	
ui	½	
bloem	4	el
zalm	400	g
zout	8	
cupjes	8	

Cupje: Verwarm de oven voor op 180 graden. Kies een bakvormpje of schaalpje wat je gebruikt om de bakjes te maken. Snijd de vellen in de maat die past bij de gekozen bakvorm. Maak de loempia vellen los van elkaar en leg ze in de olie. Haal de plakjes uit de olie en duw ze in de bakvormpjes. Gebruik twee velletjes per bakvormpje, anders zijn de bakjes niet stevig genoeg. Maak er een per persoon. Bak het deeg in 10 minuten knapperig in de oven. Dep met keukenpapier om de overvloedige olie eraf te halen. Laat de bakjes vervolgens afkoelen en haal ze uit de vormpjes.

Gebrande miso: Verwarm de oven voor op 150 graden. Smeer de miso dun uit op een met bakpapier beklede bakplaat en doe in de oven voor ca 15 min of tot de miso een donker kleur heeft gekregen. Kook de sake en mirin op middelhoog vuur in tot de helft en zet apart. Laat de boter smelten in een pan op laag vuur tot het bruin begint te worden. Doe de boter bij de sake samen met de gebrande miso, honing en sesamolie. Maal het met een staafmixer glad en zet apart.

Aubergine crème: Schil de aubergines en bewaar de schillen. Snijd de aubergines in lange halve centimeter dunne plakken en meng met de olijfolie. Verwarm een grillpan op middelhoog vuur en bak de aubergines rondom gaar. Doe de gare aubergine plakken telkens in een kom met een bord erop zodat ze nog iets verder kunnen stomen terwijl je de rest bakt. Doe de aubergine plakken samen met het gebrande miso mengsel, basilicum, olijfolie en de witte balsamico in een maatbeker en maal met een staafmixer helemaal glad.

Ratatouille: Schil voor de ratatouille de aubergines en bewaar de schillen. Was de prei en venkel en snijd in zo klein mogelijke blokjes samen met de ui en aubergine. Verhit de olijfolie

in een koekenpan op middelhoog vuur en bak de groentes circa 5 minuten tot beetgaar. Breng op smaak met zout en peper. Zet apart.

Aubergine schillen: Verhit de frituur op 140gr. Snij de aubergineschillen in dunne reepjes. Wentel ze in de bloem. Frituur ze tot de olie niet meer bruist. Laat uitlekken en bestrooi met zout.

Zalm: Snij de zalm in 1cm dikke plakken. Gebruik dezelfde maat uitsteekring als de cupjes. Maak 8 rondjes leg op een bakplaat, bestrooi met een snufje zout en brand de bovenkant mooi bruin.

Afwerking: Doe een dotje crème in een cupje, daarna wat ratatouille, gebrande zalm, dotje crème en garneren met aubergine schillen.

Artisjokkensoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	20	g
sjalot	100	g
artisjokbodems	500	g
kruimige aardappel, schoon gewicht	70	g
witte wijn	130	g
groentebouillon	650	ml
tijm takje	4	
laurierblaadje	2	
olijfolie	30	ml
artisjokken bodems	8	
groentenbouillon	1.25	l
geklaarde boter	8	el
boter	1	
kookroom	50	ml
waterkers takjes	8	
eetbare bloemen	8	

Voor de soep: Snipper de sjalot, schil de aardappel en snij in blokjes. Laat de boter smelten en fruit de sjalot. Voeg de artisjokbodems en aardappelblokjes toe en fruit ze aan. Blus af met witte wijn. Voeg de bouillon toe met de tijm en laurier. Laat 30 minuten op zacht vuur tot alles gaar is. Verwijder tijm en laurier en draai de soep glad met de staafmixer. Voeg wat olijfolie toe voor de romigheid. Breng op smaak met zout en peper.

Artisjok kwarten: Gaar de bodems in de bouillon op laag vuur. Dit duurt 15 minuten, schep ze met een schuimspaan uit de pan en dep ze droog en snij ze doormidden. Verhit de geklaarde boter in een koekenpan. Bak ze op de gesneden kant. Bewaar ze op keukenpapier en snij ze voor het serveren nog een keer door zodat de ene kant bruin is door het bakken en de andere kant grijs.

Artisjok chips: Snij de rauwe bodems in flinterdunne schijfjes, verwarm de frituur op 180 graden. Bak de drooggedekte plakjes tot chips. Laat uitlekken op keukenpapier.

Artisjok crème: Fruit de sjalot in boter, voeg het laurierblaadje toe en de blokjes artisjok, fruit iets aan en giet de bouillon erop. Breng aan de kook en laat de artisjokken gaar worden op laag vuur. Roer de room erdoor en draai tot een dikke gladde crème.

Afwerking: Lepel een laagje crème in een diep bord. Leg daarop een laagje aardappelblokjes. Druk aan met een stampertje. Bouw op de cirkel een compositie van de kwarten, steek de chips ertussen en garneer het geheel met een takje waterkers en de bloemetjes. Giet aan tafel de hete soep om de garnituur heen.

Carpaccio van rund en bieslookcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
loempia vellen	16	
zonnebloemolie	600	ml
ossenhaas/biefstuk	200	g
zout en peper	2	g
rode wijn (chenin noir)	375	ml
agar agar	2	g
gelatine	2	blad (4 gr)
bieslook	15	g
yoghurt	70	g
eiwit	1	
citroen	1	
hartige cups	8	
sla blad	8	
cress	8	

Cupje: Verwarm de oven voor op 180 graden. Kies een bakvormpje of schaalpje wat je gebruikt om de bakjes te maken. Snijd de vellen in de maat die past bij de gekozen bakvorm. Maak de loempia vellen los van elkaar en leg ze in de olie. Haal de plakjes uit de olie en duw ze in de bakvormpjes. Gebruik twee velletjes per bakvormpje, anders zijn de bakjes niet stevig genoeg. Maak er een per persoon. Bak het deeg in 10 minuten knapperig in de oven. Dep met keukenpapier om de overvloedige olie eraf te halen. Laat de bakjes vervolgens afkoelen en haal ze uit de vormpjes.

Carpaccio: Vries het vlees in gedurende ca 1 uur en snijd heel dun op de snijmachine, stand 4. Kruid het met peper en zout.

Rode wijn gelei: Kook de wijn een derde in. Week de gelatine. Voeg de agar agar toe aan de ingekookte wijn en ook de gelatine. Laat het een minuut koken. Giet het op een plaat. Probeer het een 3 tot 5 mm dik te maken. Laat het opstijven in de koeling.

Bieslook crème: Snijd de bieslook fijn. Neem een maatbeker met de olijfolie en voeg de bieslook toe. Blender dit fijn/glad. Kook het 1 minuut. En koel de pan snel af in koud water. Voeg de yoghurt en eiwit toe. Mix het met de staafmixer tot mayonaise. Breng op smaak met wat zout en citroensap. Zet koel weg.

Opmaak: Neem een steekring en steek rondjes uit de wijngelei. Breng het vlees op smaak. Leg een blaadje sla in een cup met een dotje crème. Doe er wat carpaccio op, een rondje wijngelei en weer wat crème. Top af met een frisse cress.

Hartige custard mossel en krab met citroengras dressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen	1	kg
wortel	1	
venkel	1	
ui	1	
prei	1	
grote tenen knoflook, gekneusd	3	
sereh	2	
gemberrasp	5	cm
witte wijn	200	g
mossel vlees	3	el
dashimengsel	150	ml
mosselvocht	6	el
room	1	el
sojasaus	2	el
eidooier	35	g
gelatine	3	blok
koolrabi	1	
zeezout	250	g
krabvlees (pot of blik)	50	g
mayonaise	1	
limoen, sap & rasp	100	ml
druivenpittenolie	10	
limoenblaadjes	40	g
eiwit	40	g
yoghurt	2	
violetjes		

Mosselen: Spoel de mosselen onder de kraan en verwijder kapotte exemplaren. (1 Kg mosselen is ca 300 g gekookt mossel vlees). Fruit in olijfolie in een ruime pan de gesneden wortel, venkel, ui, prei en knoflook kort. Voeg de mosselen toe en de wijn. Na ca 5 minuten op hoog vuur zijn de mosselen open en gaar. Breng over naar een zeef en vang het kookvocht op. Neem de mosselen uit de schelp; zet per persoon 5 mooie mosselen apart en marineer die in wat kookvocht waaraan je sereh, gember, rode peper en sjalot hebt toegevoegd en nog een flinke scheut wijn. Kook deze marinade in tot de smaak goed geconcentreerd is.

Custard: Pureer voor de custard de resterende gekookte mosselen met de dashi, mosselkookvocht, room, sojasaus en mirin tot een gladde massa. Passeer door een fijne zeef. Klop de eidooiers erdoor en verwarm de massa tot ca.78 graden en gaat binden, zoals bij een anglaise. Week de gelatineblaadjes 10 minuten in ruim koud water, knijp uit en los op in het warme mengsel. Laat deze custard afkoelen, verdeel over de coupes en laat opstijven in de koelkast.

Koolrabi: Schil de koolrabi. En snijd de helft brunoise. De andere helft snij je in dunne plakken (2mm) en daar steek je rondjes uit van 2 cm (3pp) Blancheer de koolrabi blokjes en rondjes in gezouten water ongeveer 2 a 3 minuten beetgaar. Giet af en breng over naar ijswater; droog na afkoelen de koolrabi in een theedoek; verdeel de blokjes over de coupes voordat je de lauwe nog vloeibare custard in de glazen giet. Laat in koelkast opstijven.

Krabsalade: Kook de krab in gezouten water gedurende 4 minuten. Laat afkoelen en tik de krab voorzichtig open met de achterkant van een lepel. Haal het vruchtvlees eruit en controleer op evt. schalen. Meng het krabvlees met de mayonaise, limoenrasp en een snufje zout.

Limoencreme: Kneus het limoenblad en extraheer die in warme (80 C) olie gedurende 20 minuten. Laat afkoelen en zeef het limoenblad eruit. Meng eiwit en yoghurt door elkaar in een hoge maatbeker. Voeg een snuf zout toe. Laat enkele minuten staan; er zullen zich twee lagen scheiden. Zet een staafmixer op lage snelheid op de bodem en voeg de limoenbladolie langzaam toe zodat een mayonaise-achtige massa ontstaat. Proef en breng evt. op smaak met peper en zout.

Afwerking: Haal de coupes uit de koeling schep een mooie lepel krabmayonaise op de custard, daarop de gemarineerde mosselen, koolrabi-rondjes en een lepel limoenbladcrème. Garneer met viooltjes.

Ossenhaas met truffeljus en witlof

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot fijngehakt	100	g
takjes tijm	2	
blaadjes laurier	2	
rode wijn	150	ml
madeira	150	ml
kalfsjus	175	ml
truffelpasta wijnazijn	18	g
grote vastkokende aardappelen	8	
melk	100	ml
boter	25	g
truffelpasta	1	el
stronkjes witlof	4	
groentebouillon	60	ml
citroen	½	
haricots verts	400	g
sjalot	1	
dikke winterwortel	2	
tournedos van ossenhaas	400	g
zonnebloemolie	200	ml

Truffeljus: Verhit in een pan een beetje olie en fruit de sjalot samen met de tijm en de laurier tot de sjalot zacht is. Blus af met de rode wijn en de madeira en laat inkoken tot ¼ van het vocht. Zeef de saus en druk goed uit. Voeg de kalfsjus toe en laat inkoken tot de gewenste dikte. Roer de truffelpasta erdoor en maak eventueel af met een scheutje van de azijn.

Aardappelschuitjes: Schil de aardappels. Snij 4 (8) aardappels in plakken van 2.5cm dik en steek hier rondjes uit met een steker. Hol de rondjes voorzichtig uit zodat je een schuitje hebt met een rand en bodem van 0,5 cm. Blancheer de schuitjes in gezouten water net gaar en laat afkoelen. Kook de overige aardappels gaar en wrijf ze door een fijne zeef. Meng de puree met melk, boter, truffelpasta en wat zout naar smaak. Schep de puree in een spuitzak en vul de schuitjes met de truffelpuree.

Witlof: Halveer de witlofstronkjes en leg ze naast elkaar in een vacuümzak. Voeg de bouillon, citroensap en tijm aan de vacuümzak toe. Vacumeer de zak en gaar de witlof sousvide op 90 graden gedurende ca 30 minuten. Serveer warm of lauwwarm.

Haricots verts en wortel: Blancheer de haricots verts kort in gezouten water. Spoel af met koud water om de kleur te behouden. Verhit voor het serveren in een pan wat boter en stoof de haricots verts met de gehakte sjalot langzaam warm. Schil de wortel en steek er met een kleine parisienne-boor balletjes uit. Blancheer gaar in gezouten water en spoel af met koud water. Stoof voor gebruik in wat boter warm.

Ossenhaas: Laat de ossenhaas op kamertemperatuur komen en kruid met zout en peper. Verhit in een pan wat zonnebloemolie en bak ze mooi rondom bruin. Voeg de boter toe en lepel de gesmolten boter over het vlees. Leg het vlees op een bakplaat en gaar in de oven op 180 graden tot een kerntemperatuur van 50 graden. Laat het vlees 5 minuten rusten onder aluminiumfolie. Trancheer het vlees.

Afwerking: Verwarm de aardappelschuitjes in de oven. Leg het vlees op een bord en lepel wat saus erover. Doe wat truffel(pasta) op het vlees. Garneer met de groentes en het aardappelschuitje.

Gâteau Opera met sinaasappelijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	2	st
amandelmeel	80	g
bloem, gezeefd	20	g
poedersuiker	80	g
roomboter, gesmolten	23	g
eiwit	60	g
kristalsuiker	17	g
pure chocolade	20	g
slagroom	60	g
roomboter	4	g
water	65	g
espressopoeder	3	g
ei	1	st
roomboter, kamertemperatuur	100	g
druivenpitolie	10	ml
sinaasappels	1	st
sinaalappelsap	100	ml
suiker	40	g
volle melk	125	ml

Joconde biscuit: Klop de eieren, het amandelmeel, de bloem en poedersuiker op hoge snelheid luchtig. Spatel de gesmolten boter er voorzichtig door. Maak vervolgens de meringue door de eiwitten op hoge snelheid te kloppen. Voeg geleidelijk de suiker toe en klop tot de meringue mooi stevig is. Meng een derde van de meringue door het beslag. Spatel de rest van de meringue er voorzichtig en kort door tot een glad beslag. Neem de vierkante bakvormen die uitschuifbaar zijn. Stel deze in op 20x30 cm (2 stuks voor 16p). En leg deze op bakpapier op een stalen bakblik. Verdeel het beslag in de vorm, zo dun mogelijk, ½ cm. Bak op 190°C in 15-20 minuten gaar in de oven. De joconde moet droog aanvoelen, maar slechts licht gekleurd zijn. Snijd de biscuit in 3 plakken van 10x20 cm. Smelt de chocolade ca 20 sec. in de magnetron. Bestrijk 1 van de plakken biscuit met de gesmolten chocolade en laat uitharden in de koelkast.

Chocolade ganache: Smelt de chocolade au bain-marie of in de magnetron. Verhit intussen de slagroom op halfhoog vuur tot net voor het kookpunt. Giet een derde van de hete slagroom op de gesmolten chocolade en roer met een spatel. Herhaal twee keer tot alle room is opgenomen en de ganache mooi glad en glanzend is. Meng als laatste de boter erdoor en bewaar tot gebruik. Je kunt de ganache het beste iets laten opstijven voordat je het gebruikt in de taart.

Koffiesiroop: Breng het water met de suiker tegen de kook aan tot de siroop transparant is. Los er van het vuur af de koffie erin op en laat volledig afkoelen.

Botercreme: Breng de suiker met het water aan de kook tot 121 °C. Klop de eieren los met de Kitchenaid en giet de hete siroop er langzaam al kloppend bij. Laat de mixer draaien tot de crème is afgekoeld tot handwarm en voeg de boter (in stukken) eraan toe. Breng op smaak met de koffie. Laat het nog even rustig mengen totdat de boter pieken krijgt.

Chocolade glazuur: Smelt de chocolade au bain-marie tot 32 °C (of tempereer de chocolade) en voeg de olie toe. Roer goed om de chocolade en olie volledig te mengen. Houd het glazuur tussen de 30-32 °C.

Opbouwen cake: Kwast de biscuit met choco in met de koffiesiroop. Giet de overige koffiesiroop in een bakblik, leg de biscuit er op en laat drenken. Leg de plak joconde biscuit met chocolade naar beneden op bakpapier. Bestrijk deze rijkelijk met de helft van de botercreme en strijk glad af. Leg de volgende plak biscuit er op en bestrijk die met de ganache. Leg daar de derde plak biscuit op en bestrijk met botercreme. Laat dit even opstijven in de vriezer. Strijk het glazuur glad uit over de bovenkant en laat opstijven in de koelkast. Snijd in plakken van 2 cm.

Sinaasappelijs: Spoel de sinaasappels af. Rasp de schil van de sinaasappels. Pers ½ (of 1) sinaasappel uit. Snijd uit het restant de partjes voor garnering. Kook het sap (vers en pak) voor de helft in. Stop de sinaasappelrasp samen met de suiker en de melk in de pan en breng het op een laag vuur aan de kook. Roer de melk af en toe goed door zodat de suiker volledig oplost. Haal zodra de melk kookt de pan van het vuur en laat goed afkoelen. Door de pan in koud water te zetten kan het afkoelen worden versneld. Klop de slagroom stijf. Neem 2 of 4 eetlepels slagroom apart voor de opmaak. Zeef de melk. Voeg ingekookte sinaasappelsap aan de melk toe en roer door. Voeg het mengsel tot slot toe aan de geklopte slagroom. Meng met een spatel voorzichtig alles door elkaar. Doe het ijsmengsel in de ijsmachine.

Afwerking: Maak een presentatie van het stukje Opera taart en het ijs. Om te voorkomen dat het ijs gaat glijden, leg een beetje slagroom op het bord en leg het ijsbolletje erop.

KOFFIE Mokka

Mokka