

2025 oktober

Nijmegen Noviomagum · Herfst

Churros van forel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	50	g
maldon zout	9	g
water	70	g
melk	50	g
bloem	110	g
eieren	2.5	
gerookte forelfilet	120	g

Verwijder de graatjes en pluk de forelfilets. Zet de boter, maldon zout, water en melk samen op het vuur en breng aan de kook. Haal van het vuur en spatel de bloem er snel door. Laat de bloem 1-2 minuten garen. Gaar op zacht vuur tot het beslag loslaat van de rand en er droog uitziet. Roer regelmatig om met een spatel. Haal van het vuur en voeg één voor één de eieren toe. Roer er vervolgens de geplukte gerookte forel doorheen. Schep het beslag in een spuitzak met grove kartel spuitmond en bewaar in de koeling. Frituur de churros op 170-180 graden goudbruin, laat uitlekken op keukenpapier en serveer ze warm. Frituren liefst met 2 personen: Knijp vanuit de spuitzak het deeg direct in de friteuse. Knip de churros af op ca 6-7 cm lengte. Bak er max 10-12 per keer en keer ze regelmatig. Wees voorzichtig als de churros in de olie vallen. Bescherm je tegen oliespatters.

Yoghurt-kerriesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
griekse yoghurt	160	g
limoensap	1.5	tl
kerrie	1.5	tl
opgeklopte slagroom	1.5	el
peterselie	1	bosje
poedersuiker	1.5	tl

Slagroom stevig opkloppen. Peterselie fijn snijden. De Griekse yoghurt en slagroom mengen. Op smaak brengen met de kerrie, limoensap, en poedersuiker. Voeg peterselie toe voor kleur. Zet koel weg tot de afwerking.

Soep van lente-ui

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lente-uitje	8	
koude kippenbouillon	500	ml
knoflookteentje	1	
boter	18	g
bloem	25	g
peper en zout		
opgeklopte slagroom		
lente-ui ringetjes		
rode peperkorrels		

Hak de knoflook fijn en snijd de lente-uitjes in ringetjes. Fruit ze aan in de boter. Houd iets van de lente-ui achter voor de garnering. Voeg de bloem toe en gaar deze een minuut of 5 mee. Voeg nu de afgekoelde bouillon toe en roer het goed door elkaar. Laat de lente-ui soep een minuut of 15 zachtjes koken. Pureer de soep glad met een staafmixer. Vind je de soep te dik? Voeg dan wat extra bouillon toe. Breng de lente-ui soep op smaak met peper en zout. Doe de soep in een klein kommetje. Garneer de soep met een lepeltje slagroom met daarop een paar ringetjes lente-ui en een paar gekneusde rode peperkorreltjes voor de kleur.

Tomatenbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	1.5	kg
dragon takjes	2	
mousserende wijn	300	ml
cayennepeper	1	mespunt
kaneelstokje	1	

Blender alle ingrediënten voor de tomatenbouillon fijn in een blender. Passeer de massa door een zeef. Hang daarna de massa uit in een schone keukendoek (druk de massa rustig door een natte kaasdoek omdat er op de kookavond te weinig tijd is om uit te hangen). Hierdoor ontstaat een blanke bouillon. Breng op smaak met zout

Oudekaascreme

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oude kaas	120	g
melk	40	g
room	40	g
eidooier	30	g

Breng de melk en room aan de kook, giet op de kaas, voeg ook de eidooier toe en blender samen glad. Doe de massa in een spuitzak en laat hem opstijven in de koelkast.

Lavascreme

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie	200	ml
bos lavas	0.5	
lavasolie	135	g
eiwit	35	g
yoghurt	30	g
azijn	15	g

Maak eerst lavasolie. Doe de zonnebloemolie met 1 bos lavas door de blender en passeren door een fijne zeef. Meng het eiwit, de yoghurt en de azijn met een staafmixer in een litermaat. Voeg een dunne straal lavasolie erbij zodat een stevige crème ontstaat. Breng op smaak met zout en bewaar in een spuitzak in de koelkast.

Tomatenhartjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pruim/snoep tomaatjes	16	

Haal de zaadlijsten voorzichtig los zodat er kleine hartjes ontstaan. Breng op smaak met zout en peper. zie voor de instructie op <https://www.youtube.com/watch?v=xMoxCIL7e9Q> how to make heart-shaped tomatoes chow tip..

Rivierkreeftjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rivierkreeftjes	32	
bloemen /cress		

Maak de rivierkreeft schoon door de kop eraf te draaien en te garen gedurende 30 sec in kokend water. Daarna pel je ze. (als ze grijs zijn moet je ze nog koken, als ze roze/rood zijn is dit al gebeurd). Leg de rivierkreeften speels verdeeld over het bord, zet stipjes kaas en lavascreme hier tussendoor. Leg de tomatenhartjes er tussen, garneer met bv erwten spruiten, waterkers of cress en giet hiertussen de bouillon aan tafel

Zalm met parmezaan korst en kruiden saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
panko	100	gr.
parmezaan (parmigiano reggiano)	150	gr.
krulpeterselie	2	el
zalm	650	gr.
boter, gesmolten	50	gr.

Verwarm de oven tijdig voor op 180°C. Meng de panko, Parmezaan, peterselie, zout en peper. Meng er de gesmolten boter door. Voeg hierna nog zoveel olijfolie toe tot het mengsel plakt en rul is. Breng de zalm op smaak met zout en peper. Leg bakpapier in een ovenschaal en leg de zalm op het bakpapier, 3 cm uit elkaar. Bedek de zalm met het panko mengsel. Bak de zalm 12-15 minuten tot goudbruin en een kern temp. Van 50°C.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	15	gr.
knoflook gehakt	1	teen
bloem	1	el
kookroom	125	ml
witte wijn	100	ml
mosterd	1	tl
limoen zest	1	st
bieslook	1	el
dille	1	el

Smelt de boter met de gehakte knoflook in een pan en smoor de knoflook totdat deze ruikt. Voeg de bloem toe en bak deze roerend 1 minuut. Voeg de wijn toe en breng het aan de kook. Roer de room door de saus en kook in tot saus dikte en de bloem gaar is. Neem de pan van het vuur en roer de mosterd, limoen zest en kruiden erdoor. Breng op smaak met peper en zout.

Bimi

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bimi (±30 g/stuk)	16	

Kook de bimi in ongeveer 4 minuten beetgaar.

Tomaat

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cherrytomaten	24	
knoflook	2	tenen
peterselie	1	el
druivenpit olie	40	ml

Smeer de tomaatjes in met een mengsel van olijfolie, peterselie, en geperste knoflook. Bak deze in de oven voor ca 15-20 minuten bij 180°C.

Basilicum olie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum	40	gr.
druivenpit olie	40	ml

Blancheer de blaadjes 20 seconden en spoel af met koud water. Maal ze fijn met druivenpit olie.

Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	120	g
room	50	g
sjalot	60	g
boter	50	g
kastanjechampignons	50	g
truffelpasta		
madeira	40	ml

Snijd van alle kipfilets de sous-filet af. Vul aan met afsnijdsel. Maal de sous-kipfilet fijn en meng het met eiwit en room. Stoof de sjalot aan in boter en voeg de fijngesneden kastanjechampignons toe. Meng er eventueel wat truffel door. Blus af met Madeira en laat het droog-koken. Laat het afkoelen en meng het met de kipfilet. Breng op smaak met wat zout en peper.

Roulade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kipfilets	4	

Klop de mooie kipfilets plat tussen keukenfolie. (niet met een steelpan!) Kruid met peper en zout. Eventueel met mes voorsnijden bij dikke filets. Leg een of twee filets naast elkaar op een groot stuk (niet geperforeerd) schoon keukenfolie. Verdeel de vulling erover en rol strak op. Draai er nog een folie strak omheen. Kook de rollen 20 minuten in zacht kokend water. Neem uit en laat wat afkoelen. Neem ze uit de folie en bak ze in boter bruin.

Boschampignons

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boschampignons	80	g
sjalot	20	g
knoflook	1	teen
bieslook	10	g

Bak deze heel (bij grote dan half) in boter. Bak nog een minuut wat sjalot en geperste knoflook, peper en zout mee. Strooi er wat grove bieslook over.

Schorseneren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schorseneren	3	

Was de schorseneren grondig en snijd er dunne plakken van. (dunschiller) Dep goed droog.en zout deze eventueel. Bak ze op 150 graden in de friteuse.

Dragonsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kastanjechamp	160	g
sjalot	80	g
boter	40	g
rode wijn	100	ml
dragon	1	el
bruine fond	1	L

Bak de fijngesneden gesneden sjalot glazig en boter. Voeg de fijngesneden champignons toe en laat ze kleuren. Blus af met rode wijn. Voeg de bruine fond toe en dragon en laat inkoken. Zeef het en breng op smaak. Voeg wat verse dragon toe.

DESSERT Geitenkaas met appelsorbet en kataifi

Sorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
appels elstar	3	
citroen	0.5	
appelsap	150	ml
water	200	ml
suiker	50	g

Schil en snij de appels in vieren en haal het klokhuis eruit. Snij de citroen in plakjes. Doe dit samen met appelsap, water en suiker in een pan en kook tot de appels zacht worden. Draai fijn in de blender en wrijf door een zeef. Laat afkoelen en doe dan in de ijsmachine. Draai tot ijs. Het ijs heeft een appelmoes kleur. Je kunt eventueel één, 1 druppel groene kleurstof toevoegen om het appelgroen te maken. (koelkast onderin)

Kataifi nestjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kataifi	150	g
olijfolie	5	el

Maak de kataifi los en maak het aan met een beetje olie en maak er nestjes van 2 stuks per persoon. Gebruik de bolle zijde van de grote halfronde siliconen vormen of leg ze in een steekring van ca. 70 cm. (niet te veel/dik). Bak ze 8 minuten op 170 graden.

Afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sainte maure geitenkaas	250	g
honing	50	g
takjes tijm	3	
geroosterde zonnebloempitten	40	g
gezouten citroen	0.5	

Klop een beetje slagroom stijf om onder de nestjes te leggen tegen verschuiven. Rooster de zonnebloempitten. Snij de schil van de gezouten citroen in kleine blokjes(brunoise). In de kaas zit een stro-stengel, trek deze er uit met een gratenpincet. Snij de geitenkaas in plakjes van ca 1.5 cm en leg op de kataifi. Gebruik een nestjes pp. Zet dit even onder de grill zodat de kaas wat zachter wordt. In het andere nestje komt een quenelle ijs. Leg op ieder bord een toefje slagroom met 1 nestje met kaas en een nestje met ijs daarop. Lepel wat honing op de geitenkaas en garneer met de zonnebloempitten, de tijm en de gezouten citroen.

KOFFIE Mokka

Mokka