

# 2025 november

Nijmegen Noviomagum · Herfst

---

## VOORGERECHT Avocado van Jonnie Boer

---

### Avocado van Jonnie Boer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
avocado	4	
ponzu	3	el
romaine sla	2	
jalepeno	2	
gember	2	el
curry madras eurom	3	el
mayonaise	4	el
curry madras	4	el
zonnebloemolie	150	ml
sushi azijn	100	ml
macadamia noten	8	
takjes dille	8	tak

Avocado: Schil de avocado, halveer over de lengte en ontpit. Snijd van de bolle zijde een stukje er af zodat hij hierop plat blijft liggen. Bak ze in wat olie aan beide zijdes bruin. Blus af met een scheut Ponzu. Neem ze uit de pan en leg apart. Salade: Snijd de sla in dunne reepjes. Snijd de Jalepeno en gember fijn en meng dit met de sla. Mix de mayonaise en Euroma Curry Madras en meng dit met de sla. Dressing: Bak de Curry Madras 2 minuten in wat olie. Voeg de resterende olie toe en bak nog 30 sec. Zeef de Curryolie door een kaasdoek (of keukenrol in een zeef). Meng dit met de ponzu en de sushi azijn naar smaak. Opmaak: Rooster de macadamia. Leg de avocado met de bolle kant op een (diep) bord. Leg er 2 eetlepels dressing omheen. Leg 1 eetlepel salade in de holle kant. Rasp er wat macadamia over en wat Curry Madras Poeder. Leg er wat geplukte dille over.

## Geroosterde paprikasoep met croutons

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode paprika	750	g
rode uien	3	
wortels	250	g
olijfolie	1	el
zout en peper	3	
teentjes knoflook (grof gesnipperd)	300	g
geroosterde paprika's	1,5	tl
rozenharissa	1,5	tl
komijnzaad	1,5	tl
gerookt paprikapoeder	1,25	L
groentebouillon	150	g
oud brood (in blokjes)	8	el
yoghurt	6	
paprika	500	g

**Paprika:** Halveer de paprika's. Leg ze op een bakplaat en bestrijk met wat olie. Laat ze in een oven op 220 zwart blakeren en verwijder het vel als ze afgekoeld zijn. **Soep:** Hak de ui en de wortel fijn met de hand of in een keukenmachine. Verwarm de oven voor (200°C). Hak de wortels grof. Snij de paprika klein. Verhit de olie in een grote steelpan op middelhoog vuur en bak de ui, de wortel en een snufje zout er 5-6 minuten in, tot het mengsel zachter wordt. Roer regelmatig. Roer de knoflook en de paprika erdoorheen en bak nog ca. 1 minuut. Voeg de harissa, het komijnzaad en de paprikapoeder toe en bak al roerend ca. 1 minuut mee. Schenk de bouillon erbij, draai het vuur wat hoger en breng aan de kook. Laat 15-18 minuten koken, tot de groenten zacht zijn. **Croutons:** Schep intussen voor de croutons het brood om met de olie, zout en peper. Verdeel over een bakplaat en bak in 8-10 minuten goudbruin en krokant in de oven. **Afwerking:** Doe het groentemengsel in een blender of pureer glad met een staafmixer. Breng op smaak met zout en peper en verdeel over kommen. Lepel de yoghurt erover en bestrooi met de croutons.

**Gebakken zeetong in kappertjessaus met linzen**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
linzen	200	g
selderij	100	g
sjalot	60	g
wortel	80	g
gevogelte fond	600	ml
tijm	4	tak
sjalotjes	40	g
kappertjes	100	g
rozijnen	100	g
worcestersaus	350	g
rozenval aardappel	250	ml
melk	175	g
boter	150	g
cantharellen	1	
knoflookteen	8	
zeetong filets	150	g
knoflook teen	4	tak
tijm geritst	1/2	
citroen	80	g
mascarpone	200	g

Linzen: Snijd de selderij, sjalot en wortel fijn en zweet alles aan in een pan met boter. Voeg de fond en de tijmtakjes toe en laat het 20 minuten pruttelen. Zeef de bouillon. Zeet de linzen aan in een pan met een beetje boter. Voeg de bouillon toe en laat het weer 20 minuten zachtjes koken. Giet ze af. Snijd de wortel mooi brunoise en blancheer deze even. Saus van kappertjes en rozijnen: Snipper de sjalot, zweet de snippers aan in wat olijfolie en voeg de kappertjes, rozijnen en fond toe. Laat het 20 minuten pruttelen. Pureer de massa en wrijf het door een zeef. Voeg naar smaak worcestersaus, peper en zout toe. Aardappelmousseline: Schil de aardappelen en kook ze met wat zout gaar. Wrijf ze door een fijne zeef. Schep de melk er voorzichtig door. (geen garde!) Roer er voor het serveren nog snel een klontje boter door. Breng op smaak. Cantharellen: Maak ze schoon en bak ze in wat boter met knoflook. Zeetong: Controleer de tongen op graten. Kruid met witte peper en zout. Smelt de boter en leg er de knoflook, tijm en citroenplakjes in. Bak de tongen zachtjes (slechts 1 maal omdraaien.) licht bruin maar wel gaar. Afwerking: Verwarm de linzen weer en roer de brunoise wortel er door. Roer de mascarpone door de warme kappertjessaus en klof hem schuimig met de staafmixer. Leg de Mousseline in een streep in het midden van het bord. De vis daarop, de linzen er tegen en de saus er omheen.



## Eendenborst kersensaus gesmoorde pastinaken

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	4	
schijfjes gember (1/2 cm)	2	
olie	2	el
rode wijn	400	ml
rode port	200	ml
gevogeltefond	600	ml
amarenenkersen	4	el
balsamicoazijn	1	el
boter	2	tl
eendenborstfilets	4	
kleine pastinaken	6	
zout en peper	2	
takje tijm	40	g
platte peterselie	500	g
citroensap	1	el
spruitjes	1/4	tl
olijfolie	20	g
karwijzaad	2	el
zwarte knoflookteen	30	g
tijmblaadjes	30	g
pompoenpit	1	el
tahin	1	el

Kersensaus: Snij de sjalotten grof. Fruit de sjalotten en de gember ca. 4 minuten in de olie. Blus af met de rode wijn en de port. Laat inkoken tot 1/4, het geheel mag een beetje stroperig worden. Voeg de fond toe en breng opnieuw aan de kook en laat weer inkoken tot de saus dikker wordt. Zeef de saus en breng op smaak met kersensiroop, balsamico, zout en een beetje boter. Warm de kersen op in de saus en houd warm. Eendenborst: Maak de eendenborstfilets schoon door overtollig vet en vliesjes eraf te snijden. Snijd de huidkant kruislings in en bestrooi met wat zout. Laat ca. 10 minuten staan. Verhit een bakpan. Dep de eend droog met keukenpapier en leg met de huidkant naar beneden in de pan. Bak op middelhoog vuur de huid goudbruin en krokant in 5-6 minuten. Keer het vlees om en bak nog 2 minuten op de andere kant tot kerntemperatuur 54 graden. Pastinaak: Voor de pastinaken schil de pastinaken en snijd ze in kwarten (of meer, streef naar dikste deel van ca 1.5-2 cm). Smelt de boter in een ruime pan en leg er de pastinaken in. Bestrooi met zout en peper en voeg de tijm toe. Leg bakpapier om de pastinaken en een deksel op de pan en smoor de pastinaken op matig vuur in ca. 12 minuten gaar. Hak de peterselie fijn. Neem de tijm uit de pan en bestrooi de pastinaken met de peterselie. Breng op smaak met wat citroensap. Variant/aanvulling: maak chips van resterende pastinaak met een dunschiller. Spruitjes: Verhit de oven tot 220 °C. Rooster de pompoenpitten. Maak de spruitjes schoon en halveer. Meng de spruitjes met de olie en zout en spreid ze uit op een met bakpapier beklede bakplaat. Rooster ze 10 minuten in de oven tot ze goudbruin en nog beetgaar zijn. Kneus het karwijzaad heel

licht in een vijzel. Voeg de zwarte knoflook en de tijm toe en wrijf alles tot een grove puree. Doe de boter in een grote sauteerpan en zet hem op halfhoog tot hoog vuur. Laat de boter smelten en donkerbruin worden. Voeg de knoflookpuree, spruitjes, pompoenpitten en zout toe. Roer 30 seconden en haal de pan van het vuur. Roer het citroensap door de spruitjes. Afwerking: Neem het vlees uit de oven en laat ca. 5 minuten rusten voor je het aansnijdt. Verdeel de pastinaken over borden. Verdeel ook de spruitjes en sprenkel er wat tahin over. Snijd de eend in dunne plakjes en verdeel over de borden. Schep de warme saus eroverheen.



## Salambo met appel en Stracciatella ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	200	ml
melk	200	ml
suiker	5	g
zout	5	g
boter	165	g
bloem	200	g
eieren (1 ei is ± 60 g)	360	g
sap granny smith	240	g
licor manzana	10	ml
gelatine	8	g
brunoise granny smith met schil	65	g
brunoise golden delicious appels geroosterd	130	g
slagroom	300	g
mascarpone	100	g
ahornsiroop	30	g
vanillestok	1,5	
calvados	20	g
volle melk	125	g
eidooier	3	
chocolade puur	100	g

**Soezendeeg:** Kook het water, samen met de melk, de suiker, het zout en de boter. Voeg de bloem, in zijn geheel, hieraan toe en roer stevig. Zet hierna de pan weer op middelhoog vuur en laat het deeg, al roerend, in 2-3 minuten gaar worden (het deeg wordt meer een bal en de bodem koekt licht aan). Doe het deeg over in een kom, laat een beetje afkoelen en voeg één voor één de eieren toe en meng (een volgend ei pas toevoegen nadat het vorige ei helemaal is opgenomen). Doe het deeg in een spuitzak met ronde, metalen spuitmond. Spuit middelgrote soezen en bak deze 10 minuten op 220 graden onderin de oven. Laat ze vervolgens 10 minuten op 160 graden drogen. **Appelgelei:** Pers sap van Granny Smith. Rooster de brunoise van Golden Delicious. Verwarm het appelsap en voeg de rest van de ingrediënten toe. Laat de gelatine in koud water weken en voeg dit toe aan de warme gelei. Giet de gelei in half ronde flexibele vormen en laat opstijven. **Calvados chantilly:** Haal het merg uit de vanillestokjes. Meng alle ingrediënten en klop ze op in de KitchenAid mixer. Vul de soesjes en laat minimaal een uur opstijven. **Stracciatella ijs:** Doe melk, slagroom en het merg van de vanillestokjes in een pannetje en breng aan de kook. Klop de eidooiers en suiker in een kom door elkaar. Als het melkmengsel net kookt, giet je de helft in de kom met eidooiers en suiker. Roer goed door en giet dan het mengsel weer terug in de pan. Verhit nog enkele minuten zodat het mengsel wat meer kan binden. Giet het mengsel door een zeef en giet hierna het ijsmengsel in de ijsmachine. Laat draaien tot het ijs mooi en smeug is. Hak ondertussen de chocolade in stukjes en voeg deze in de laatste minuut toe. Schep daarna het ijs in een voorgekoelde bak. Zet in de vriezer om verder op te laten stijven. **Afwerking:** Plaats de gevulde soezen op een bord. Garneer met de appelgelei en een bolletje Stracciatella ijs.