

2025 december

Nijmegen Noviomagum · Winter

Krokante ster met gerookte forelmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
forel (250g)	2	
rookmot	4	
prei	2	
citroen	1	
citroensap	75	g
water	150	ml
gembersiroop	40	g
suiker	40	g
agar	2	g
bloem	100	g
maizena	25	g
bakpoeder	4.5	g
eidooier	1/2	
limoen sap en zeste	1/4	
citroen sap en zeste	1/4	
zout en peper		
gerookte forel	125	g
zure room	30	g
bieslook	5	g
olijfolie		
zalmeitjes	1	
rode appel	1	
limoen cress	1	

Forel: Snij van 1 prei het groen heel fijn en combineer met schijfjes citroen om de buikholte van de forel te vullen. Vul de buikholte met prei en citroen. Rook de forel: bekleed de bodem van een rookpan met aluminium folie en leg er een aantal lepels rookmot op. Leg daarop het rooster, en daarop het onderblad met de forel(len). Zet de rookpan op hoog vuur op het fornuis. Zodra rook uit de pan komt vuur laag zetten en 60 minuten zachtjes roken. Laat afkoelen en fileer de vis. **Citroengel:** Doe het water, de gembersiroop, de suiker, het agarpoeder bij het citroensap. Meng dit goed en breng het vervolgens gedurende 1 min aan de kook. Giet het dan in op een platte schaal en laat het helemaal afkoelen. Doe het daarna in een blender en mix het tot een gladde gel. Bewaar in de koelkast in een spuitzakje voor later. **Ster:** Klop de eidooier en suiker tot een glad en luchtig geheel. Voeg bloem, maizena, bakpoeder en water toe en blijf kloppen. Voeg de zeste van de limoen en het sap toe. Breng op smaak met zout en peper. Verhit de olie tot 180 graden. Dompel eerst de ster onder en dompel vervolgens (net niet helemaal onder) in het beslag en laat uitlekken totdat er niet meer vanaf valt en plaats het in de olie. Bak de ster in de hete olie en haal de ster uit de olie. Tik tegen de pin waarmee de ster vast zit waardoor de ster loslaat en op keukenpapier valt. Laat uitlekken op keukenpapier. **Forelmousse:** Maak de forel fijn in een blender met de zure room, olijfolie en de zest van limoen en citroen. Breng op smaak met de bieslook zout en peper. Doe in een spuitzak en bewaar tot serveren. **Afwerking:** Maak van de appel kleine

langwerpige stokjes. Vul de ster met forelmousse tot aan de rand en strijk het af. Garneer met citroengel, appelstaafjes, zalmeitjes en cress.

SOEP Kastanje soep met garnaal

Kastanjesoep met kokosschuim en garnaal

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
extra grote garnalen	8	
limoenen	2	
eieren	2	
panko		
bloem		
kerriepoeder en zout en peper		
blikje dikke kokosmelk	1	
gemalen koriander	2	tl
sjalotten	5	
knoflookteentjes	3	
rode peper	1	
sinaasappelsap	350	ml
kastanje puree uit blik	300	g
kippenbouillonpoeder	10	g
water	250	ml
slagroom	50	ml

Garnalen: Pel de garnalen, ontdoe ze van hun darmen. Dep de garnalen droog en rasp de schil van de limoenen. Pers de limoenen vervolgens uit en zet het sap apart. Klop het ei in een diepbord los. Doe de bloem in een bord. Doe de panko in een bord. Besprenkel de garnalen met het limoensap. Bestrooi met de rasp van limoen. Strooi er kerriepoeder, zout en peper overheen. Haal de garnaal vervolgens door de bloem, het ei en de panko. Laat de garnalen rusten totdat je ze later gaat frituren. Kokosschuim: Verwarm de kokosmelk en voeg gemalen koriander toe. Schuim de hete melk op. (eventueel met een Sifon. Het kan zijn dat dit niet werkt. Test het eerst even in een bak. Zet hem dan rechtop en laat de druk er voorzichtig uit. Draai de dop er af en kiep de fles leeg in een schaal. Let op, er kan al direct schuim uit komen) Soep: Snij de sjalotten en knoflook fijn en fruit in een kleine hoeveelheid boter aan. Als ze glazig zijn voeg je de fijngesneden peper en kastanje puree toe. Voeg het sinaasappelsap toe. Roer de puree even los met een garde. Meng het water met het bouillonpoeder (de verhouding voor bouillon klopt niet maar je hoeft dan niet in te koken). Voeg de bouillon toe en laat het 15 minuten zacht koken. Voeg de slagroom toe en pureer de soep met een staafmixer breng op smaak met zout en peper. Afwerking: Frituur de garnalen op 160 graden. Serveer de soep En schep het schuim er op. Leg de garnaal er op.

Krab met avocado en grapefruit gelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grapefruitsap	200	g
bruine suiker	18	g
agar agar	2	g
avocado's	2	
druivenpitolie	40	ml
limoen	1	
lavasblad	40	g
eiwit	20	g
sushiazijn	12	g
ijsblokjes	20	g
lavasolie	90	g
grapefruit	1	
krab	400	g
mayonaise	36	g
vene cress of citra leaves	4	

Gelei: Breng het grapefruitsap met de suiker aan de kook. Voeg de agar agar toe. Kook het al roerend 2 minuten door. Span een keukenfolie (of aluminium) in een laag bakblik. Giet de gelei er 2 mm dik in. Zet koel weg. Snij de gelei (na stolling) in cirkels van 6 - 8 cm. 2 p.p. NB: in het originele recept is de gelei helder geel: vervang in dat geval de rode grapefruit door gele en gebruik witte basterd suiker. Avocado puree: Doe het avocadovlees samen met de olie, sap van de limoen (niet alles tegelijk), en rasp van de schil, zout en peper in een blender en maal het fijn. Passeer door een fijne zeef. Proef op voldoende zout en zuur. Zet weg. Lavas crème: Lavasolie: verwijder stelen en blend het blad met een snuf zout met een staafmixer tot een homogene massa is verkregen (5 minuten). Passeer door een fijne zeef en zet apart. Voeg eiwit, sushi-azijn, ijsklontje en wat zout samen in hoge container en mix op hoge stand met staafmixer tot schuimende massa en voeg vervolgens de lavasolie toe tot er een mousse ontstaat. Neem hier de tijd voor! Zet koel weg. Grapefruit: Snijd partjes uit de grapefruit. Krab: Controleer het vlees op lamellen en verwijder die. Breng het krabvlees op smaak met wat mayonaise, sushiazijn en peper en zout. Serveren: Leg een streep avocado op het bord. Leg er twee bolletjes krab op. Leg daar de rondjes gelei op. Drapeer er wat lavas creme over en bij, alsmede nog wat drupjes avocado puree. Leg de grapefruit er bij. Versier met cress.

Pompoenkroketjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappels	400	g
flespompoen	400	g
eieren	1	
gelatine, blaadjes	3	
volle melk	400	ml
boter	40	g
amandelschaafsel	150	g
bloem	90	g
eiwit	2	
nootmuskaat		
zout		

Schil de aardappels en snij in blokjes. Snij de pompoen met schil ook in blokjes. Kook de aardappel- en de pompoenblokjes gaar in de melk. Giet af en laat droogstomen. Stamp tot een fijne, stevige, puree. Roer de boter, 1 (2) eetlepel bloem en 1(2) ei (losgeklopt) door de puree. Meng de lauwwarme aardappel/pompoenpuree en gelatine (niet uitknippen). Breng op smaak met nootmuskaat, zout en peper. Laat afkoelen en opstijven in de koelkast. Roer de pompoenvulling glad en doe hem in de spuitzak. Spuit hiermee lange banen (\pm 2,5 cm diameter) op het siliconen matje. Het liefst zonder scheuren of openingen, want anders kunnen de kroketjes gaan lekken tijdens het frituren. Laat opstijven in de koeling. Klop het eiwit los in een diep bord. Doe de bloem en het amandelschaafsel apart in een bord of platte bak. Vorm de kroketjes, 2 per persoon. Rol ze door de bloem, door het ei en dan door het amandelschaafsel. Druk het schaafsel goed aan. Bak de kroketjes in frituurolie op 170 graden gedurende 4-5 minuten. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout.

Reerugfilet met XO-saus boerenkoolcreme pompoenkroketje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boerenkool gesneden	500	g
spinazie	250	g
tapiocameel	75	g
kookvocht van boerenkool	0.5	l
gedroogde garnalen	15	g
iberico ham	50	g
gemberwortel	50	g
sjalot	50	g
knoflook	8	g
koolzaadolie	2	el
oestersaus	10	ml
wildfond	100	ml
gedroogde rode chilipeper	2	g
zonnebloemolie	100	ml
reerugfilet	800	g
afsnijdsels reerug	100	g
rode wijnazijn	1	el
boter	60	g
knoflookolie		
zout en peper		

Boerenkoolcrème: Breng een pan met lichtgezouten water aan de kook. Zet een kom met ijswater klaar. Voeg de boerenkool en de spinazie aan het kokende water toe en blancheer de groenten ca. 3 minuten. Giet de groenten, door een vergiet, af en vang hierbij het kookvocht op; dit gebruik je straks voor de bereiding van de boerenkoolkrokantjes. Stort de groenten vervolgens in het ijswater. Giet opnieuw af, door de vergiet, en druk zoveel mogelijk van het vocht uit de groenten. Pureer de groenten, in een blender, tot een gladde crème. Indien de crème te grof blijft, pureer deze dan verder m.b.v. een staafmixer. Voeg de knoflookolie en peper en zout naar smaak toe. Laat de boerenkool-creme afkoelen en bewaar afgedekt in de koelkast. **Boerenkoolkrokantjes:** Schenk 0,5 (1) l kookvocht van de boerenkool in een pan, voeg het tapiocameel toe en roer met een garde totdat het geen klontjes meer bevat. Verwarm het tapiocamengsel op middelhoog vuur totdat het gaar en de tapioca transparant is; verwarm intussen de oven voor op 60°C. Strijk het tapiocamengsel dun uit op siliconenmatjes. Leg ze op bakplaten en schuif in de voorverwarmde oven. Laat minimaal 3 uur drogen. **XO-saus:** Doe de gedroogde garnalen in een bakje warm water en laat deze minimaal 30 min wellen. Giet de garnalen af en snijd deze en de iberico ham fijn. Schil de gemberwortel en pel de sjalot en de knoflook en snijd deze fijn. Verwarm de koolzaadolie in een pan op middelhoog vuur. Voeg de garnalen, de iberico ham, de gemberwortel, de sjalot en de knoflook toe en bak het geheel een paar minuten. Blus af met de oestersaus en de wildfond. Voeg de gedroogde chilipeper toe, zet het vuur lager en laat de saus zachtjes pruttelen totdat bijna al het vocht is ingekookt. Haal de pan van het vuur en roer de zonnebloemolie door de XO-saus. Laat afkoelen. **Reerugfilet:** Snij wat minder mooie stukjes van het vlees en gebruik deze straks voor

de jus. Verwarm de sous-vide tot 50 °C. Bestrooi de reerugfilet licht met zout en peper. Vacumeer het vlees en leg in het sous-vide bad. Laat 15 minuten garen. Haal de reerugfilet uit het sous-vide bad, laat iets afkoelen. Reejus: Verwarm voor de reejus, de koolzaadolie in een pan op middelhoog vuur. Voeg de afsnijdsels toe en bak ze rondom mooi bruin. Blus af met een scheut van de wildfond, zodat de aanbaksels van de bodem van de pan loslaten. Herhaal totdat je alle fond hebt toegevoegd. Laat inkoken tot de gewenste dikte, zeef de jus en voeg de rode wijnazijn toe. Laat de jus afkoelen. Afwerking: Verwarm voor de boerenkoolkrokantjes de zonnebloemolie in een (frituur)pan tot 180 °C. Haal de gedroogde tapioca uit de oven en breek het in grove stukken. Voeg ze in porties aan de hete olie toe en frituur de gedroogde tapioca in enkele seconden krokant. Schep de krokantjes uit de olie, leg ze op een stuk keukenpapier en bestrooi met zout en boerenkoolpoeder naar smaak. Verwarm voor de reerugfilet de koolzaad-olie in een koekenpan op middelhoog vuur. Voeg het vlees toe en bak het rondom mooi bruin. Voeg de boter aan de pan toe, zet het vuur lager en laat de boter smelten. Laat ca. 5 minuten zachtjes verder garen en schep intussen de gesmolten boter regelmatig over het vlees. Warm intussen de boerenkoolcrème, de jus en de XO-saus op laag vuur op. Haal de reerugfilet uit de pan en laat het vlees ca. 5 minuten rusten. Trancheer de reerugfilet. Schep op elk bord een lepel van de XO-saus, verdeel de saus met de lepel over het vlees en druk het hierbij iets aan. Schep er een flinke lepel van de boeren- koolcrème naast. Dek de crème af met een boerenkoolkrokantje en leg er 2 pompoenkroketjes bij en schenk op elk bord wat van de reejus.

Hazelnoottaartje met een hart van passievrucht

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
passievruchtenpuree	100	g
suiker	35	g
pectine	2	g
timutpeper, naar smaak		
eiwit	100	g
poedersuiker	80	g
hazelnootpoeder	80	g
pralinépasta	100	g
crêpes dentelle	40	g
melkchocolade	20	g
slagroom	115	g
melk	115	g
ei	100	g
puddingpoeder	15	g
gelatine	3	g
boter	30	g
water	70	g
glucose	50	g
cacaopoeder	50	g
fleur de sel	2	g
vanillepoeder	2	g
bloem	125	g
hazelnooten	8	

Passievruchtkonfijt: Meng de suiker met de pectine. Warm in een pan de passievruchtenpuree met de gemalen Timutpeper. Strooi er bij 50° C het suiker-pectine mengsel bij, terwijl je voortdurend klopt. Laat 1 min doorkoken. Koel terug met ijswater. Schenk in de siliconen halve bollen van 4 cm doorsnede en zet in de diepvries. Hazelnoot dacquoise: Verwarm de oven voor op 175° C. Klop in een kom het eiwit met de suiker tot een soepele meringue. Meng het hazelnootpoeder met de poedersuiker en giet het mengsel dan bij de meringue. Meng voorzichtig met een spatel tot een homogeen mengsel. Schep het beslag in een spuitzak zonder spuitmond. Spuit op een silicone bakmatje een rechthoek van 9 cm x 20 cm. Strijk glad met een spatel. Bak gedurende 25 min. Laat afkoelen op een rooster. Praliné krokant: Smelt de melkchocolade met de pralinépasta in de microgolfoven. Schenk op de grof gehakte crêpes dentelle. Meng met de spatel. Smeer 5 mm dik uit op de dacquoise. Dek af met plasticfolie en zet in de diepvries. Diplomaatcrème met hazelnoot: Week de gelatine in koud water. Doe in een mengkom de eieren met de helft van de suiker en alle puddingpoeder. Klop tot een witte massa (ruban). Warm in een pan de melk en room met de andere helft van de suiker. Giet het melkmengsel bij het kookpunt op de eieren en doe alles terug in de pan. Laat onder constant roeren dikken op het vuur en laat 1 min doorkoken. Meng van het vuur nog 30 sec verder. Voeg nu de uitgeknepen gelatine toe en de boter, in dobbelsteentjes. Meng tot een gladde massa. Koel terug met ijswater en stort de banketbakkersroom op een bakplaat, smeer uit,

dek af met plasticfolie en bewaar 15 min in de koeling. Klop de room op tot een soepele slagroom. Haal de banketbakkersroom uit de koeling en schep in een mengkom. Klop los met een klopper. Voeg de praliné pasta toe en meng opnieuw. Voeg de helft van de slagroom toe en meng met de klopper. Voeg nu de tweede helft van de slagroom toe en spatel die er voorzichtig onder. Schep de diplomaatcrème in een spuitzak zonder spuitmondje en ga meteen over tot de montage. Montage (deel1): Vul de mallen voor 3/4 met diplomaatcrème. Klop de mallen goed op een bakplaat om alle luchtballen te verwijderen. Haal het diepgevroren passievruchtenkonfijt uit de halve bollen en stop ze in het midden van de crème met de platte zijde naar je toe. Steek met een uitsteekring met een diameter van 4 cm 8 rondjes dacquoise uit. Schik ze op het passievruchtenkonfijt met de dacquoise kant naar u toe. Druk lichtjes aan om de diplomaatcrème te laten omhoog komen. De dacquoise moet tot aan de rand van de mal komen. Vul indien nodig verder aan met diplomaatcrème en strijk glad met een spatel. Dek af met plasticfolie en zet in de diepvries. Cacao glazuur: Week de gelatine in koud water. Doe het water, de suiker, de glucose en de room in een pan. Verwarm tot 103° C. Zet het vuur uit en giet er in 1 keer het cacao poeder bij. Voeg nu de uitgeknepen gelatine toe. Meng zachtjes met een spatel. Je zal er niet in slagen om alles goed te mengen. Giet in een hoge beker en mix glad met een staafmixer. Suikerdeeg met hazelnoot: Rooster het hazelnootpoeder gedurende 5 min in een voorverwarmde oven op 170° C. Klop in de Kitchenaid de boter romig met de suiker, het hazelnootpoeder, de fleur de sel en het vanillepoeder. Voeg de eieren toe en meng opnieuw tot een homogeen mengsel. Voeg de gezeefde bloem toe. Meng op lage snelheid en stop met mengen zodra je een homogeen beslag hebt. Haal het beslag uit de kom en kneed het kort met de hand op je werkblad. Dek af met plasticfolie en zet koel weg gedurende minimum 2 uur. Verwarm de oven op 160° C. Rol na de rusttijd 3 mm dik uit en steek er met een uitsteekring 8 cirkels van 8 cm diameter uit. Bak gedurende 15 min. Haal uit en laat afkoelen op een rooster. Gekaramelliseerde hazelnoten: Laat op een matig vuur de suiker smelten terwijl je roert met een houten lepel. Dat duurt een poosje, dus blijf vooral roeren tot de suiker smelt, dikker wordt en tot slot karamelliseert. Prik een houten stokje in elke hazelnoot en dompel de noot dan in de warme karamel. Doe dit een paar keer na elkaar voor een mooi laagje karamel. Laat de karamel een beetje van de nootjes druipen, waardoor zich langzaam een lange draad vormt. Leg de stokjes op de rand van een tafel, plak ze vast met plakband en laat zo de karamel opstijven. Haal de stokjes weg zodra de karamel goed hard is. Montage (deel 2): Warm het glazuur langzaam op in de magnetron om het weer vloeibaar te maken zonder dat je de 45° C overschrijdt. Haal de bollen uit de mal. Giet het glazuur op 35° C voorzichtig over de bol. Laat uitlekken op een rooster om het teveel aan glazuur te verwijderen. Zet de bollen op een rondje suikerdeeg. Zet de gekaramelliseerde hazelnoot boven op de bol.