

2026 januari

Nijmegen Noviomagum · Winter

Ceviche van koolrabi kokoscrème gebrande witte druif

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koolrabi	3	
limoen	2	
citroengras, stengel	1	
limoenblad	2	
korianderzaad	4	g
verveine, takjes	2	
sushi azijn	60	ml
water	80	ml
kokosmelk	80	ml
agar	6	g
kokospuree (diepvries)	200	ml
azijn	100	ml
suiker	100	g
witte druiven pitloos	20	
chili-olie	10	ml
lavasblad, takjes	5	
takjes koriander	8	
limon cress bakje	1	

Rasp voor de ceviche de schil van de limoenen fijn. Pers de limoen uit en meet 30ml van het limoensap af. Schaaf met behulp van een mandoline, of op de snijmachine (stand 5), 40/80 zeer dunne plakjes van de koolrabi's en steek ze met een ronde steker (ca. 6 cm) uit. Snijd de rest van de koolrabi in grove stukken en pers deze en de afsnijdsels met een slowjuicer uit. Meet 120 ml van het koolrabisap af. Kneus het citroengras en het limoenblad. Meng de limoenschil en het afgemeten limoen- en koolrabisap, het citroengras, het limoenblad, het korianderzaad, de verveine en de sushiazijn in een schaal en zet afgedekt in de koelkast. Breng voor de kokoscrème het water met de kokosmelk en de agar in een klein steelpannetje aan de kook. Haal het pannetje van het vuur, roer de kokospuree erdoor, koel terug en laat in de koelkast afkoelen en geleren. Pureer de kokoscrème met een staafmixer, totdat deze een egale puree is, schep in een spuitzakje en bewaar tot serveren in de koelkast. Verwarm voor het zoetzuur het water, de azijn en de suiker in een klein steelpannetje totdat de suiker is opgelost. Kneus het citroengras en het limoenblad. Haal het pannetje van het vuur en voeg het citroengras, het limoenblad en het korianderzaad aan het zoetzuur toe. Laat het zoetzuur afkoelen. Halveer de druiven in de lengte. Leg ze op de schil op een vuurvaste ondergrond en schroei het snijvlak met een gas- of crème brûlée-brander. Schenk het afgekoelde zoetzuur door een zeef en leg de gehalveerde druiven erin. Bewaar afgedekt in de koelkast. Zeef de ceviche van koolrabi, vang hierbij het vocht op en schenk dit cevichesap in een kannetje. Zeef het zoetzuur met de druiven. Spuit in elk bord vijf dopjes van de kokoscrème en leg hier de gehalveerde druiven op de schil op. Sprengel wat chili-olie rondom en drapeer op elk bord vijf plakjes ceviche van koolrabi over de druiven. Schenk in elk bord wat van het cevichesap en bestrooi met behulp van een zeefje met het gemalen lavasblad. Garneer met wat korianderblaadjes en de Limon Cress.

Norwegian fiskesuppe

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vis afsnijdsel	500	g
sjalotten	25	g
ui	25	g
peterselie	20	g
citroen	1	
laurierblad	1	
tijm tak	2	
water	1.2	L
wortel	1	st
slagroom	120	ml
bloem	20	g
azijn	350	g
vissaus	1000	g
vis stukken	50	g
bieslook	50	g
visbouillon	40	g

Spoel het afsnijdsel van de witvis goed schoon onder koud water. Doe het in de soeppan. Snijd de sjalotten en uit fijn. Voeg de peterselie grof gesneden, rasp van de citroenschil, laurier en tijm toe. En geen zout. Voeg het water toe. Breng aan de kook en schuim af en toe af. Niet langer dan 20 minuten laten koken anders wordt het bitter. Giet de bouillon door een zeef met kaasdoek. Snijd de wortel julienne. Meng de slagroom met het bloem en roer goed door met een garde. Breng de bouillon weer aan de kook en roer er in scheuten de slagroom door tot een gladde soep. Voeg de azijn toe (niet te veel, proeven!) (citroensap mag ook) en een beetje suiker en zout. (vissaus) Zoek een Balance tussen zoet, zuur en zout. Controleer de vis op graten en schubben. Snijd de vis in stukken van 2x2x2cm. Net voor uitserveren voeg de stukken vis toe en laat 4-5 minuten sudderen totdat de vis gaar is. Voeg de laatste 2 minuten de wortel toe. Breng op smaak. Zout, suiker, witte peper, azijn. Garneer met de bieslook.

Gekonfijte Kabeljauw met sinaasappel, witlof en cantharel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	200	ml
sinaasappels	2	st
tijm takje	4	st
kabeljauw	800	g
konfijtolie	150	ml
cantharellen	400	g
tijm	4	st
boter	2	st
brandy	400	ml
witlof	4	st
sinaasappelsap	1.6	kg
appelstroop	300	ml

Maak konfijtolie: Verwarm de olijfolie in een steelpan of magnetron tot 90°C. Was de sinaasappels grondig; rasp de sinaasappels en voeg de rasp aan de olie toe. Voeg 2/4 takjes tijm ook toe. Laat dit minimaal 20 minuten trekken. Zeef en zet weg. Pers de sinaasappels uit en bewaar het sap. Kabeljauw: Verwijder vel van de filets en controleer opgraten. Portioneer de vis in stukken van ca. 100 gram per persoon. Leg de vis aansluitend in een ondiepe schaal en giet er de warme olie over. Dek af met bakpapier en houd de vis warm op ~70°C; laat de vis minimaal 30 minuten op deze manier doorgaren. Cantharellen: Was de paddenstoelen zorgvuldig en droog ze tussen theedoeken. Bak de cantharellen met een geritst takje tijm in een pan met ruim boter en wat olijfolie; voeg een scheut brandy toe, en bestrooi ze met wat peper en zout. Houd warm onder folie. Witlof: Snijd de witlof doormidden verwijder het bittere deel maar behoud houvast voor de bladen. Meng het sinaasappelsap met een paar eetlepels appelstroop en verdeel over de witlof. Bak ze in een ruime pan met wat boter. Opmaak: Leg de gebakken witlof op het bord, daarop de vis en strooi er de cantharellen over en een lepel konfijtolie. Ook nog een beetje tijm als garnering.

Kalfswang met paddenstoelen en venkelrisotto

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfswang	900	g
bloem	4	el
sjalot	6	
stengels bleekselderij	2	
takjes tijm	3	
blaadjes salie	6	
pinot noir	120	ml
kalfsfond	500	ml
boter	40	g
tenen knoflook	2	
venkel	1	
risottorijst	240	g
witte wijn	160	ml
kippenbouillon	650	ml
parmezaanse kaas	25	g
paddenstoelen	250	g
venkelgroen		

Kalfswang: Maak de kalfswang schoon ver wijder de dikke vetlaag en de dunnen vliezen. Binnenin moet de wang geaderd blijven. Bestrooi de kalfswangen met zout en peper en haal ze door de bloem. Schil en snij de bleekselderij in stukjes. Pel de sjalotjes en snij ze in grove stukken. Braad de kalfswangen bruin in boter en olie. Voeg de sjalotjes, de bleekselderij, de salieblaadjes en 3 takjes tijm toe. Blus af met de rode wijn en de fond en gaar de wangen 2,5 uur op laag vuur. Alternatief: gebruik de snelkookpan. Schep het vlees voorzichtig uit de pan en dek af met alufolie. Reduceer de saus op hoog vuur tot ongeveer de helft en bind zo nodig met rouxkorrels. Venkelrisotto: Pel en snipper de sjalotjes en de knoflook. Snij de venkel in kleine stukjes. Bewaar het groen voor garnering. Smelt de boter in de pan en fruit de sjalotjes, de knoflook en de venkel met de risottorijst. Blus af met de wijn en roer tot de wijn is opgenomen door de rijst. Voeg al roerend beetje bij beetje de bouillon toe tot de rijst gaar is. Dit duurt 15 tot 18 minuten. Roer de Parmezaanse kaas door de rijst. Paddenstoelen: Bak de paddenstoelen in een klont boter met tijm, zout en peper. Afwerking: Schep wat risotto in een ring op het bord, snij de kalfswang in een paar stukken en leg erop. Maak af met een lepel saus, de paddenstoelen en wat venkelgroen.

Panna Cotta met aardbei granita en caramel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien diepvries	225	g
suiker	60	g
water	1	el
gelatine	5	g
slagroom 35%	375	ml
vanille peul	1	st
slagroom	50	g
boter	25	g
melkpoeder volle	90	g
bloem	30	g
maizena	8	g
zout		Snuf
witte chocolade	90	g

Granita: Blender de aardbeien (of coulis) met de suiker en water. Schenk dit in een lage gastronormbak en zet in de vriezer. Af en toe roeren tot het korrelig is. **Panna Cotta:** Week de gelatine in een bak water. Schenk de helft van de slagroom in een steelpan en voeg de suiker en het vanille merg en boon toe. Kook het om de suiker op te lossen. Voeg de gelatine toe en los deze op. Koel de pan zo ver mogelijk af in koud water. Haal de lege boon er uit. Voeg de tweede helft van de room toe. Schenk het in de vormen en zet in de koeling. Giet de Panacotta in de bakmat (kleine cups) Bij er uit halen de bakmat kort met de onderkant in een bak heet water plaatsen zodat deze makkelijk loskomt. **Caramel:** Smelt de suiker in een steelpan met dikke bodem. Als de suiker bruin wordt, haal je de pan van het vuur om iets te laten afkoelen en voeg je de room toe, flink roeren en dan de blokjes boter. Blijf goed roeren. Laat afkoelen op de werkbank en zet weg. **Melk crumble:** Snij de boter in blokjes en laat op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven voor op 180 graden. Bekleed een ovenschaal met bakpapier. Mix melkpoeder, bloem, maizena, suiker en zout (heel weinig zout) in de kitchenaid. Kneed de boter er door tot crumbles. Kiep het in de schaal en bak het tot het lichtbruin wordt (ca 15 min). Af en toe even omroeren. Haal de crumble uit de oven en laat het een beetje afkoelen. Meng de chocolade met de hand door de crumble. Laat het afkoelen in de koelkast. **Opmaak:** Leg de Panna Cotta op het bord. Giet er wat caramel over en garneer met de crumble en granita.