

# 2026 februari

Nijmegen Noviomagum · Winter

---

## Hardertartaar

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
harders	2	
sesamolie	1	el
jalapeñopepertje	1	
kikkoman	½	tl

Fileer de vis, verwijder het vel en snijd in strakke, fijne brunoise. Breng op smaak met weinig sesamolie, een fijngehakt jalapeñopepertje en een beetje Kikkoman. Houd koel! Laat de kruiden minimaal 30 minuten in de vis trekken. Dien de harder niet te koud op.

## Mayonaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ei	1	
gladde mosterd	½	el
dragonazijn	1	el
neutrale olie	200	ml
sushi seasoning gochujang (koreaanse chilipasta)	½	tl

Doe het ei, de mosterd, de dragonazijn en de sushi seasoning gochujang in een smalle mengbeker en klop alles ½-1 minuut door met een staafmixer. Voeg de olie toe. Doe dit al kloppend in een heel dun straaltje en begin heel rustig. Als je merkt dat de olie goed wordt opgenomen door het mengsel, kun je de olie iets sneller bij het mengsel kloppen, maar blijf vooral kloppen tot er een mooie egale mayonaise ontstaat. Breng de mayonaise op smaak. Bewaar in een spuitzak of spuitflesje

## Tempura van nori

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	150	g
maïzena	30	g
bakpoeder	½	tl
sambal oelek	½	tl
ijskoud water	225	g
vel nori	2	

Voor tempurabeslag moet het water echt ijskoud zijn. Meng daarom ijsblokjes met koud kraanwater. Dit geeft je tempura een krokant en luchtig jasje dat minder vet opneemt. Meng alle ingrediënten door elkaar. Het tempurabeslag hoeft niet glad geklopt te zijn: er mogen gerust klontjes in zitten. Ook moet het vrij dun zijn (als het beslag te dik is gaart de nori te langzaam). Knip de norivellen in 4 en haal deze, aan één kant, door het tempurabeslag. Bak goudbruin in een pan met een laagje zonnebloemolie (170°C). Laat uitlekken op keukenpapier. Maak van het overgebleven beslag scrapings (Tenkasu) door druppeltjes van het beslag in de olie te frituren.

## Afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
furikake		

Plaats een velletje tempura-nori (nori-zijde boven) centraal op een bordje, schik hierop wat harder-tartaar, strooi af met wat furikake, zigzag hier wat lijntjes mayonaise over en werk af met nog wat scrapings. Serveer direct.

**Saus**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bleekselder stengel	2	
elstar appel	1	
sinaasappel	1	
gember	5	cm
water	½	L
zonnebloemolie	600	ml
knoflook teen	10	
rode uit	2	
gearomat. olie	2	el
fruitbouillon	250	ml
bloem	1	el
blik tomatenpuree	140	g
witte wijnazijn		
suiker		

Maak fruitbouillon door de selderij, appel en sinaasappel in stukken te snijden (alles met schil) Snijd de gember in fijne plakjes. Breng alles in het water aan de kook, laat 5 min pruttelen, zeef het en laat het afkoelen. Maak gearomatiseerde olie door de ui, knoflook en gember fijn te snijden. Bak het in de olie goudbruin. Zeef de olie en zet weg. Doe wat gearomatiseerde olie in een pan met de bouillon en de gezeefde bloem. Breng al roerend aan de kook (klontvrij). Als de bloem begint te binden voeg dan de tomatenpuree toe. Breng op smaak met veel azijn en suiker en wat gemalen chili. Doe de saus in een spuitfles/knijpfles. (geen Sifon)

## Geroerbakte groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bamboescheuten	Blikje 143gr uitlek gew	
winterwortel klein	1	
champignons	150	g
prei	1	st
taugé	100	g
aardappelzetmeel	1	el
soja saus (kikoman)	3	el
peper		
vissaus		

Maak de groenten schoon en snijd de bamboe en wortel julienne. Snijd de champignons in hapbare stukken. Snijd het mooie middelste (lichtgroen) deel van de prei in plakjes. Maak een papje van het aardappelmeel met koud water. Meet de sojasaus af en doe in een bakje. Doe wat peper bij de sojasaus. Doe wat (3 eetlepels, een scheut) arachideolie in de wok. Als de olie begint te roken kiep je de olie weg. (dit moet zo, primeren, dan bakt het niet aan) Doe de gearomatiseerde olie in de hete wok en voeg alle groenten toe. Roerbak het snel en fel. Voeg het aardappel meel papje toe en glaceer de groenten. Voeg de soja toe. Breng op smaak met peper en vissaus. Haal het direct uit de pan om nagaren te voorkomen en serveer snel.

## Omelet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	10	
maizena	8	g
zout		

Meng de eieren met zout naar smaak en de maizena en klop het homogeen maar niet schuimig. Laat het een kwartier rusten. Doe wat gearomatiseerde olie in een antiaanbakpan. Kiep het eimengsel in de hete pan tot de bodem bedekt is. Als de randen gaar beginnen te worden roer dan de rand weer naar het midden en blijf roeren totdat het hele ei maar net gaar/gestold is. Serveer direct.

## Opmaak

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bieslook		

Snij de bieslook zeer fijn (bias-cut) diagonaal. Leg de groenten in het midden van een bord. Leg het ei er op. Drapeer de saus er om/over en bestrooi met de bieslook.

## Cashew noten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ongebrande cashew	200	g

Frituur de noten goudbruin in een laagje zonnebloemolie in een steelpan; goed omscheppen, de cashews branden makkelijk aan! Laat uitlekken op tissue en bestrooi met wat zeezout.

## Bouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
champignons	250	g
water	0.5	L
sereh	1	
gember	5	cm
kefir (limoenblad)	5	

Was de champignons en snijd in plakken. Voeg water toe en een snuf zout. Kneus de sereh, snijd de gember in dunne plakjes, en kneus de kefir blaadjes en voeg alles toe aan de paddenstoelen. Breng aan de kook en laat 20 minuten sudderen. Passeer door fijne zeef (druk de champignons goed uit en laat de bouillon tot de helft inkoken).

## Rijst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pandan rijst	200	g
pandanblad	2	
sereh	1	
kefir blad	5	
prei	1	

Kook de rijst in 10 minuten krap aan gaar en giet af door fijne zeef. Bekleed een bamboe stoommand met bladen prei en leg daarop het pandanblad (in kleine stukken scheuren), gekneusde sereh en kefirblad. Schep daarop de voorgekookte rijst en bedek met nog wat pandanblad. Stoom de rijst droog.

## Nasi goreng

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode ui	1	
knoflookteen	1	
rode spaanse peper	4	
gemalen koriander	1	tl
komijn	1	tl
ketjap		
rijst en gearomatiseerde olie		

Snijd de prei in plakjes, de ui fijn, de knoflook in dunne plakjes, de Spaanse peper in dunne ringen (verwijder zaadjes en zaadlijsten). Doe wat gearomatiseerde olie (van de makers van het voorgerecht!) in een wok en bak de knoflook, peper en rijst. Breng op smaak met ketoembar en komijn. Naar smaak ook wat sojasaus. Reserveer warm.

## Groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lente ui	2	
shi-take	200	g
wortel	200	g
peultjes	2	
punt paprika	1	
rode ui	1	
spaanse peper	1	
knoflookteen	5	
gember	5	cm
aardappelzetmeel	1	el

Snijd de lente-ui diagonaal en zet weg. Snijd de shi-take in plakjes en bak die even aan en zet weg. Snijd de wortel, peultjes en paprika chinoise (ruitvormig). De ui in halve ringen en de pepers in ringetjes. Snijd de knoflook fijn en rasp de gember. Maak het aardappelzetmeel aan met wat water.

## A-la-minute bereiding

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
taugé	100	g
oestersaus		
ketjap		
zout naar smaak		

Roerbak in volgorde: wortel en ui eerst; dan de paprika, de peultjes en tot slot de voorgedaarde Shiitakes en de kruiden. Meng goed en blus af met een beetje bouillon en doe het aardappelpapje er bij zodat de groenten een coating krijgen. Breng op smaak met de oestersaus, ketjap manis en naar smaak wat zout. Voeg een handje taugé toe en roer nog even om. Serveer direct.

## Opmaak

Leg een ijslepel rijst in het bord met daarop de tjap tjoy en werk af met de cashewnoten en lente ui

**Purut Babi**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
buikspek met zwoerd	1.2	kg
5-spice poeder	12	g
witte peper (gemalen)	12	g
knoflookpoeder	12	g
zout	12	g
bruine basterdsuiker	65	g
azijn	1	el
jonge jenever	1	el

Doe het buikspek in zijn geheel in een pan met ruim koud water, breng aan de kook en houd een halfuur tegen de kook. Het spek zwelt op: het moet altijd onder water staan. Maak een 'dry rub' van de ingrediënten. Haal het spek uit het kookwater, dep droog en laat wat afkoelen. Prik met een handvol saté-prikkers zoveel mogelijk gaatjes in het zwoerd (tot op het vlees). Keer het spek om en snijd nu aan de vleeszijde sneden in het vlees, met een onderlinge afstand van ca 2 cm, tot aan het zwoerd (dus zeker niet in het zwoerd snijden). Wrijf de dry rub in de sneden: de zwoerdkant moet schoon blijven. Vouw van meerdere lagen aluminiumfolie een bakje om het spek met het zwoerd boven. Dep het zwoerd droog en neem het af met een doekje met azijn. Doe een dikke laag zout op het zwoerd en zet een half uur weg. Schraap het zout van het zwoerd en neem nogmaals af, eerst met azijn, daarna nog eens met wat jonge jenever. Zet in een ovenschaal/ Gastronormbak die juist past en zet 30 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C. Zorg dat het spek nu horizontaal staat (ondersteun en vul eventueel op met een prop alu-folie). Zet na 30 min de bovengrill/salamander aan en bak het zwoerd knapperig krokant. Haal uit de oven en laat in het alubakje afkoelen. Reserveer in de warmhoudkast of in de oven op 80 graden.

## Atjar tjampur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stukje witte kool	200	g
winterpeen	1	
sambal oelek	1	tl
azijn (wijn/dragon)	200	ml
suiker	80	g
zout	1	tl
kurkuma	1	tl

Snijd de witte kool in strookjes op de mandoline zeer dun, doe in een kom, bestrooi met zout en kurkuma en kneus de groenten met de hand (doe een handschoen aan zodat je geen gele handen krijgt). Laat een half uur staan, spoel af met koud water en sla droog in een slacentrifuge. Doe weer in de kom. Maak winterpeensliertjes (ook op de mandoline zeer fijn), doe bij de kool. Meng goed door elkaar en voeg meteen wat sambal oelek toe. Maak een azijnpekel van gelijke delen dragonazijn en suiker en voeg iets zout toe. Breng aan de kook en giet over de groenten. Meng goed en reserveer op kamertemperatuur.

## Mie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	100	g
durum meel	100	g
ei	2	
gearomatiseerde olie	30	ml

Voor de eiermie: meng beide soorten meel, maak een kuitje in het midden, breek de eieren hierin en kneed een deeg. Voeg een scheutje van de olie toe. Misschien heb je nog ietsje water nodig om het deeg soepel te krijgen. (kneed lang) Laat afgedekt met huishoudfolie 30 minuten rusten. Rol het deeg uit en draai er op de KitchenAid met pastamachine tagliatelle van. Hang op een droogrek en laat wat drogen. Breng ruim water met wat zout aan de kook en kook hierin de mie net niet beetgaar. Giet in een vergiet af en besprenkel met wat gearomatiseerde olie. Roer los.

## Mie goreng

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine prei	1	
ui	1	
teen knoflook	1	
ei	1	
sambal oelek	1	tl

Voor de mie goreng: maak de groenten schoon en snijd in handzame stukken. Zet aan in wat gearomatiseerde olie. Voeg sambal toe en bak even mee. Voeg de mie toe en bak op hoog vuur snel wat aan. Roer een ei los en giet dit onder voortdurend roeren bij de mie. Breng op smaak en serveer warm

## Sambal Badjak

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spaanse pepers	4	
ui (middelgroot)	1	
tenen knoflook	3	
kemirinoten	3	
stukje laos	3	cm
serehstengel	3	
trassi poeder	0.5	tl
ketoembar	0.5	tl
donkere basterdsuiker	2	el
gearomatiseerde olie	50	ml

Doe de pepers, ui, knoflook, laos en kemirinoten in een keukenmachine en maak er een gladde pasta van. Voeg dan de trassi, ketoembar en de suiker toe en meng tot een gladde pasta. Verhit de olie en bak de pasta tot gaar en bruin. Voeg de gekneusde serehstengel toe. Laat op laag vuur garen en roer regelmatig. De Sambal Badjak is klaar zodra het mengsel dikker wordt en de olie bovenop komt drijven. Pas eventueel de smaak nog wat aan. Verwijder de serehstengel en reserveer op kamertemperatuur.

## Ketjap-saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	2	
tenen knoflook	5	
ketoembar	10	g
verse gember	15	g
kikkoman groene dop	100	g
citroen	2	
salamblad	3	
kefir lime blad	3	
oestersaus	30	ml
gearomatiseerde olie		

Maak uien en knoflook schoon en snijd klein. Bak glazig in wat olie. Rasp de gember en voeg samen met de ketoembar toe. Voeg de ketjap toe. Rasp citroenschil bij de saus en voeg ook het citroensap toe. Voeg salam blaadjes en kefir lime blaadjes toe en laat een kwartiertje sudderen. Verwijder de blaadjes, breng op smaak, eventueel met wat oestersaus of 'mushroom stir fry sauce', voeg naar behoefte water toe. Maak een gladde lopende saus en reserveer

## Kroepoek

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijstvellen	2	
sushi-powder mix		

Knip of scheur het rijstvel in stukjes en frituur, laat uitlekken op keukenpapier, bestrooi met wat sushi-poeder. Verkruimel de kroepoek tot grove kruimels

## Afwerking

Portioneer het spek en wentel direct voor het uitserveren door de ketjapsaus. Plaats meteen op het bord. Serveer de sambal op enkele schaaltes aan tafel zodat iedere gast naar behoefte sambal kan nemen. Doe de overgebleven ketjapsaus in saucières en zet ook op tafel zodat de gasten extra saus kunnen nemen. Serveer de mie in een kombordje, zet hieromheen wat atjar tjampur plukjes. Plaats het spek met saus meteen op de mie. Bestrooi met kroepoek en serveer direct.

## Mangosorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe mango's	2	
pulp van mango	500	g
mangopuree diepvries	1	el
citroensap	50	g
suiker	160	g
snuf zout	3	g

Maak van de mango's strakke brunoise voor de topping. Alle restanten zijn voor de pulp (500g). Vul dit aan met mango puree. Maak eerst de suikersiroop. Doe hiervoor de suiker en 50 ml water in een pannetje met dikke bodem. Breng dit aan de kook tot de suiker is opgelost en de siroop iets ingekookt is. Laat de suikersiroop daarna volledig afkoelen. Snijd de mango in stukken en pureer deze in een keukenmachine of met een staafmixer. Voeg dan de (afgekoelde) suikersiroop, citroensap en een snuf zout toe. Mix alles nog even goed door elkaar. Doe het mengsel vervolgens in de ijsmachine en draai en in ca. 20-30 minuten een mooi sorbetijs van. zodra de consistentie goed is: doe over in het bewaarbakje, dek af met bakpapier en reserveer in de vriezer

## Black sticky rice

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zwarte kleefrijst	160	g
taro-blokjes	3	g
pandanblad	3	
lichtbruine basterdsuiker	150	ml

Spoel de rijst diverse keren tot het spoelwater helder blijft. Doe de rijst met tweemaal de hoeveelheid water in een pan. Voeg pandanblad met daarin een knoop en de taro-blokjes toe en breng aan de kook. Roer regelmatig. Laat de rijst op laag vuur gaar worden (Dat kan wel een uur duren!). Voeg water toe als de rijst nog niet gaar is. Verwijder het pandanblad, roer goed door en meng met ruim basterdsuiker. De rijst moet licht zoet smaken. Reserveer de rijst koud

## Kokossaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kokos cream 24.5%vet	150	ml
suiker		
zout		

Meng de kokos cream met weinig zout en wat suiker tot een lichtzoete saus. Reserveer koud.

## Mango-topping

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mango brunoise		stukje
spaanse peper		
suiker		

Meng de brunoise van mango met weinig zeer fijne Spaanse peper (zgn. suiker) en wat suiker. Reserveer koud.

## Afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kokosnippers		
mint		

Snijd de kokos in dunne strips of julienne. (je hebt maar weinig nodig). Serveer in een diep bord. Doe een klein bolletje rijst in het bord, giet hier een sliertje saus overheen, top af met de mangobrunoise, garneer met wat mint, plaats een bolletje mangosorbet, top af met enkele kokosstrips

**KOFFIE** Mokka

---

**Mokka**