

2026 maart

Nijmegen Noviomagum · Lente

VOORGERECHT Brioche '64 graden' ei, Parmaham, spinazie hollandaise saus

Brioche '64 graden' ei, Parmaham, spinazie hollandaise saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse grote eieren	8	
plakken briochebrood	4	
boter	4	
parmaham plakken	8	
eidooiers	8	
witte wijnazijn	4	el
zout		
cayennepeper		
peper		
pofmais	1	handje
baby spinazie	50	g
bieslook		

Eitje: Breng als eerste de sous vide op een temperatuur van 64,5 graden. Prik met een eierprikker een gaatje in de bolle kant van de eieren (luchtkamer). Leg ze in het waterbad en haal ze er na een uur uit. Ze zijn klaar om te schillen. Brioche: Snijd plakken van 1,5 cm van het briochebrood. Bak de brioche aan beide kanten in een pan met roomboter. Snijd de plakken diagonaal door. Parmaham: Bak de parmaham licht uit tot ze iets knapperig wordt. Hollandaise saus: Smelt 400 gram boter op laag vuur. Let op dat de boter niet te warm is. Klop de eidooiers au bain marie met de azijn schuimig in een hittebestendige kom. Voeg beetje bij beetje onder voortdurend roeren de boter toe. Mocht de saus te warm dreigen te worden (roerei), klop er dan snel een ijsklontje door. Breng op smaak met cayennepeper, zout en peper. Popcorn: Pof de mais. Doe een beetje olie in een pan en voeg de mais toe. Zet op laag vuur en doe de mais erbij. Leg een deksel op de pan en je hoort hem poffen. Licht zouten. Afwerking: Leg de briochedriehoek op het bord en leg de spinazie er bovenop. Leg de ham en het ei erop en garneer met de saus. Leg de popcorn erbij en garneer met wat bieslook.

Egg Drop Soup

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gember plakjes	20	g
lente ui	4	st
eieren	5	st
maizena	40	g
water	4	el
kippenbouillon	2	L
kikkoman sojasaus	15	ml
witte peper	0.5	tl
kurkuma	0.5	tl
sesamolie geroosterd	0.5	el

Snijd de gember in plakjes (die je makkelijk kunt verwijderen). Snijd de lente-ui chinoise. Klop de eieren los in een kom met 3 el water of bouillon. Meng de Maizena met het water in een kom tot een papje. Breng de bouillon aan de kook en voeg de gember toe. Laat dit een tijdje trekken. Voeg de Kikkoman sojasaus toe, witte peper en de kurkuma. Breng op smaak met wat meer Kikkoman sojasaus e.d. Verwijder de gemberplakjes. Roer nog even door de smurrie en kiep het langzaam en roerend in de pruttelende bouillon. Kook het nog 2-3 minuten totdat het wat dikker wordt (misschien nog wat maïzena papje). Breng het net van de kook af en draai de bouillon tot een kleine draaikolk met een lepel (geen garde) en kiep het eimengsel laag boven de bouillon met een soeplepel langzaam in een dunne sliert in de bouillon (niet wild roeren). Hoe langzamer je giet hoe dunner de ei-sliert wordt. Draai het vuur uit en roer de sesamolie erdoor. Afwerking: Schep het in een kom en leg de lente-ui er op.

Zalm En Croute

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zalm	700	g
zout	500	g
baby spinazie	2	
sjalot	3	
knoflook	200	g
roomkaas	100	g
parmezaan	2	tl
dille	80	g
panko	12	
plakje bladerdeeg	2	
eieren	1	

Zalm: Dep de zalm droog met keukenpapier. Bestrooi de zalm rijkelijk met zout om vocht te onttrekken. Zet even weg op een rooster zodat hij uit kan druipen. Vulling: Was de spinazie en knijp het vocht eruit. (of centrifugeer). Snijd de sjalot, en knoflook fijn en bak die in wat olie glazig. Voeg de spinazie toe. Bak tot de spinazie felgroen wordt. Voeg de roomkaas, Parmezaan en dille toe. Bak roerend tot de kaas mengt en smelt. Roer er de panko door tot de vulling stevig is en niet meer nat). Breng op smaak met witte peper en zout. Zalmpakket: Spoel het zout van de zalm kort onder koud water. Dep droog. Leg bakpapier op een bakplaat. Maak van de plakjes bladerdeeg een grootdeegvel. Leg de helft van de spinazievulling op het deeg en doe daarna de zalm erop. Leg de rest van de spinazie op de zalm en zorg dat de hele zalm rondom bedekt is met spinazie. Vouw het deeg dicht, sluit de naden en maak mooi glad. Snij kleine ondiep diagonaal kerfjes in het deeg. (met achterzijde mes) Kwast het geklopt ei over het bladerdeeg. Verwarm de oven voor op 200°C. Bak de zalm (deeg) bruin in ongeveer 10-15 minuten. Zet daarna de oven terug tot 180°C en laat in de oven staan tot de kerntemperatuur (van de zalm) 60°C is. (dat duurt ongeveer 15 min dus de totale oventijd is ongeveer 30 minuten). Haal de zalm En Croute uit de oven en laat even rusten voor je start met aansnijden.

Saus voor Zalm En Croute

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroen	1	
sjalot	2	
selderijstengel	5	
tijm	1	tl
laurierblad	3	
droge witte wijn	400	ml
noilly prat	400	ml
visfond	400	ml
room	80	ml
bieslook	20	g
blokjes koude boter	40	g
rode peperkorrels	10	g

Rasp de citroen. Snijd de sjalot fijn. Snijd de selderijstengel in plakjes. Fruit dit alles aan in een pan met wat boter. Voeg de tijm en laurier toe. Schenk de wijn, Noilly Prat en visfond in een pan en laat op niet te hoog vuur tot de helft langzaam inkoken. Voeg de room toe en laat het weer wat inkoken tot de saus bindt. Zeef de saus. Voeg een scheutje citroensap en de rasp toe en breng op smaak met witte peper en zout. Monteer met de koude boter. De saus moet een beetje dik zijn. Afwerking: Snijd de Zalm En Croute in plakken van ongeveer 2 centimeter en leg op het bord, drapeer de saus er half over of tegenaan en leg er wat bieslook en rode peperkorrels op.

Stoof van lam abrikozen walnoot, groenten en orzo

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsbout zonder bot	1.2	kg
boter	35	g
olijfolie	15	g
lamsbouillon	800	ml
zwarte peper	20	g
verse gember (geschild & geraspt)	2	x 1 tl
kaneelpoeder	160	g
gedroogde abrikozen in reepjes	40	g
walnoten	15	g
honing	1	st
grote ui (de helft fijn gehakt, de ander in ringen)	0.5	tl
korianderpoeder	6	g
sesamzaadjes	2	
aubergines	2	
courgettes	2	
dikke winterpeen	2	
peper, zout		
orzo	300	g
diepvries doperwten	240	g
muntblaadjes	12	g
tenen knoflook	2	st
citroen	2	
munt grof gesneden	6	g

Lam: Verwijder overtollig vet van het lam en snij in dobbelstenen van 3 cm. Smelt de boter en de olie in een braadpan. Bak het vlees rondom lichtbruin. Voeg zwarte peper, gember, 1x kaneelpoeder, gehakte ui en de koriander toe. Bak dit mee totdat alle aroma's vrijkomen. Voeg de bouillon toe totdat het vlees onder staat. Breng aan de kook en laat, met de deksel op de pan, 1 uur zachtjes koken. Halveer de walnoten. Voeg daarna de abrikozen, walnoten, honing, ui-ringen en wederom kaneelpoeder toe. Roer door en laat zachtjes met deksel een half uur sudderen. Laat daarna de stoof nog een half uur door sudderen zonder deksel totdat de je een mooie saus hebt. Rooster de sesamzaadjes in een droge koekenpan en zet apart. Groenten: Per persoon 2 plakken aubergine, 2 plakken courgettes en 2 plakken wortel. Snij de courgette in plakken van ± 1 cm dik. De aubergine in plakken van 1.5 cm en de wortel 8 mm (Je maakt hier een torentje van) (de wortel diagonaal als hij dun is). Kook de plakken winterpeen maar net beetgaar. Giet af, spoel af onder koud water en dep droog. Steek met een ring rondjes uit de aubergine van dezelfde maat als de courgette. Smeer ze in met olijfolie, zout en peper en bak er in de grillpan mooie streepjes op. Doe dit ook met de courgette en de wortel. Stapel 1 plak courgette, aubergine, wortel, courgette, aubergine wortel. Houd dit afgedekt warm. Optioneel: maak van de afsnijsels een ratatouille. Orzo: Kook de orzo, in ruim water met zout ± 10 minuten gaar. Giet af en zet opzij. Kook de diepvrieserwten ± 10 min, giet af en koel in koud water. Laat uitlekken. Hak de knoflook zeer fijn en rasp de citroen. Snij de munt fijn en

bewaar voor de garnering. Doe de olijfolie in een koekenpan en bak hierin kort de knoflook. Voeg de orzo en de doperwten toe. Bak het geheel tot deze warm is. Voeg citroenzeste en munt toe en breng op smaak met zout en peper. Voeg af en toe wat water toe als het aanbakt. Afwerking: Haal de groenten uit de warmtekast. Doe het orzomengsel in een kookring en leg het vlees er bij. Bestrooi met de munt en geroosterde sesamzaadjes.

Bavarois van advocaat

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blaadjes gelatine	5	g
ei	1.5	
suiker	30	g
melk	100	ml
advocaat	230	g
slagroom	135	ml
vanillesuiker	6	g

Zet 8/16 glaasjes in de vriezer. Week de gelatine in koud water. Splits de eieren. Klop de eierdooiers met de suiker schuimig. Verwarm de melk en los hierin de uitgeknepen gelatine op. Roer beetje bij beetje de warme melk door de schuimige eierdooiers. Voeg dan de advocaat toe. Laat de massa op ijswater afkoelen tot het geheel gaat geleren. Klop intussen het eiwit stijf. Klop de slagroom met de vanillesuiker ook stijf. Wacht tot de melk-advocaatmassa begint te geleren. Spatel voorzichtig het geklopte eiwit erdoor en spatel vervolgens de slagroom erdoor. Vul de glaasjes en zet deze in de koeling.

Marscake

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	100	g
pure chocolade	66	g
suiker	100	g
bloem	40	g
eieren	2	

Smelt de boter in een steelpan op laag vuur. Voeg de chocolade toe en roer totdat het helemaal opgelost is. Voeg de suiker, de bloem en de eieren toe en meng het tot een glad beslag. Bekleed een platte ovenschaal met een vel bakpapier en giet het beslag in de schaal. Bak het beslag 20 minuten in een oven van 180°C gaar. Laat afkoelen en snijd van de cake lekkere Mars repen zoals je die ook in de winkel ziet.

Vanille ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	300	ml
melk	300	ml
vanillesuiker	18	g
eigeel	5	
suiker	90	g

Zet een plaatje in de vriezer. Doe de slagroom, melk en vanillesuiker in een ruime pan. Verwarm het mengsel tot tegen de kook en laat het 30 minuten van het vuur af trekken. Breng eventueel extra op smaak met extra vanillesuiker. Doe de eidooiers met de suiker in een ruime kom en klop het mengsel tot lichtgeel en totdat het als een lint van de garde loopt. Schud daarna het room/melk mengsel met een dunne straal, kloppend met de garde, bij het dooier/ei mengsel. Verwarm dit mengsel tot max 80°C zodat er binding ontstaat. Laat afkoelen en draai het ijs in de ijsmachine. Maak er bolletjes van en leg ze op het plaatje uit de vriezer. Dek af met plastic folie om ijskristallen te voorkomen. Zet terug in de vriezer tot gebruik.

Karamelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kristalsuiker	200	gr.
slagroom	150	ml

Doe de suiker in de pan. Niet te veel roeren, gewoon zachtjes op kleur laten komen. Wanneer deze begint te kleuren en alle suiker opgelost is en het bijna de juiste kleur heeft, pan van het vuur halen en de slagroom erdoor roeren. Bestrijk de gesneden cake hiermee om het Mars effect te creëren.

Chocolade voor Mars reep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade	65	g

Smelt de chocolade au bain-marie en nappeer deze over de gesneden Mars cakejes met Karamel

Afwerking Mars vanille-ijs bavarois advocaat

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
framboos	8	

Plaats het glaasje bavarois op het bord en leg er een framboos op. Schep een bolletje ijs op het bord en leg de Mars er schuin op.

KOFFIE Mokka

Mokka