



Menu februari 2026
(Cuisine Culinaire Nijmegen)

Maandmenu



Februari 2026

‘De Afhaalchinees’ Jan Boeren

Tartaar van harder, furikake, mayo gochujang

Foe Yong Hai

Tjap Tjoy nasi goreng

Babi Ketjap, atjar tjampoer, mie goreng, kroepoek, sambal

Black sticky rice en mango

Mokka

Tartaar van harder, nori tempura, furikake, mayo met gochujang

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
2	4	harders	Hardertartaar Fileer de vis, verwijder het vel en snijd in strakke, fijne brunoise. Breng op smaak met weinig sesamolie, een fijngehakt jalapeño pepertje en een beetje Kikkoman. Houd koel! Laat de kruiden minimaal 30 minuten in de vis trekken. Dien de harder niet te koud op.
1	2	sesamolie jalapeño pepertje Kikkoman	
1	2	ei	Mayonaise 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.
½ el	1 el	gladde mosterd	
1 el	2 el	dragonazijn	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.
200ml	400ml	neutrale olie	
½ tl	1 tl	sushi seasoning	Breng de mayonaise op smaak. Bewaar in een spuitzak of spuitflesje
		gochujang (koreaanse chilipasta)	
150g	300g	bloem	Tempura van nori 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.
30g	60g	maïzena	
½ tl	1 tl	bakpoeder	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).
½ tl	1 tl	sambal oelek	
225g	450g	ijskoud water	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.
2	4	vel nori	
		Furikake	Afwerking 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.

Foe Yong Hai			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
2 1 1 5 cm ½ L	4 2 2 10cm 1L	Bleekselder stengel Elstar appel Sinaasappel Gember Water	Saus 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.
600ml 10 2 5 cm	1,2L 20 4 10cm	Zonnebloemolie Knoflook teen Rode uit Gember	Maak gearomatiseerde olie door de ui, knoflook en gember fijn te snijden. Bak het in de olie goudbruin. Zeef de olie en zet weg.
2el 250ml 1el 140g	4el 500ml 2el 280g	Gearomat. Olie Fruitbouillon Bloem Blik tomatenpuree Witte wijnazijn Suiker	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)
Blikje 143gr uitlek gew 1 150g 1 st 100g 1 el 3 el	2 blik 2 300g 2 200g 2el 6 el	Bamboescheuten Winterwortel klein Champignons Prei Taugé Aardappelzetmeel Soja saus (kikoman) Peper Vissaus	Geroerbakte groenten 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.
10 8g	20 16g	Eieren Maizena Zout	Omelet Meng de eieren met zout naar smaak en de maïzena 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.
		Bieslook	Opmaak 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.

Tjap Tjoy, nasi goreng			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
200g	400g	Ongebrande cashew	Cashew noten 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.
250g 0.5 L 1 5 cm 5	500g 1L 2 10cm 10	Champignons Water Sereh Gember Kefir (limoenblad)	Bouillon 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).
200g 2 1 5	400g 4 2 10	Pandan rijst Pandanblad Sereh Kefir blad	Rijst 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.
1 1 4 1 1 tl 1 tl	2 2 8 2 2tl 2tl	Prei Rode ui Knoflookteen Rode <i>spaanse</i> peper Gemalen koriander Komijn Ketjap Rijst en gearomatiseerde olie	Nasi goreng 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.
2 200 g 1 200 g 2 1 1 5 5 cm 1 el	4 400g 2 400g 4 2 2 10 10cm 2 el	Lente ui Shi-take Wortel Peultjes Punt paprika Rode ui Spaanse peper Knoflookteen Gember Aardappelzetmeel	Groenten 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.
100g	200g	Taugé Oestersaus Ketjap Zout naar smaak	A-la-minute bereiding Roerbak in volgorde: wortel en ui eerst; dan de paprika, de peultjes en tot slot de voorgegaarde 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

Babi ketjap, atjar, mie goreng			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
1,2kg	2,4kg	buikspek met zwoerd Voor de dry rub: 12g 24g 5-spice poeder 12g 24g witte peper (gemalen) 12g 24g knoflookpoeder 12g 24g zout 65g 130g bruine basterdsuiker 1 el 2el azijn 1 el 2 el Jonge jenever	Purut Babi 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.
200g 400g 1 2 1tl 2tl 200ml 400ml 80g 160g 1 tl 2tl 1 tl 2tl		Stukje witte kool Winterpeen Sambal oelek Azijn (wijn/dragon) Suiker Zout Kurkuma	Atjar tjampur 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.
100g 200g 100g 200g 2 4 30ml 60ml		bloem durum meel ei Gearomatiseerde olie	Mie 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.

1	2	kleine prei	Mie goreng 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
1	2	ui	
1	2	teen knoflook	
1	2	ei	
1 tl	2 tl	Sambal oelek	

Babi ketjap, atjar, mie goreng

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
4 1 3 3 3cm 3 0,5 tl 0,5 tl 2 el 50 ml	8 2 6 6 6cm 6 1tl 1tl 4 el 100ml	Spaanse pepers ui (middelgroot) tenen knoflook kemirinoten Stukje laos serehstengel Trassi poeder Ketoembar Donkere basterdsuiker Gearomatiseerde olie	Sambal badjak 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 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 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.
2 5 10g 15g 100g 2 3 3 30ml	4 10 20g 30g 200g 4 6 6 60ml	Uien tenen knoflook ketoembar verse gember Kikkoman groene dop Citroen Salamblad Kefir lime blad Oestersaus Gearomatiseerde olie	
2	4	rijstvellen Sushi-powder mix	

Black sticky rice, mango

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
2 500g	3 800g	rijpe mango's pulp van mango mangopuree diepvries citroensap suiker snuf zout	Mangosorbet 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
160g 3g	320g 6g	zwarte kleefrijst taro-blokjes Lichtbruine basterdsuiker Pandanblad	Black sticky rice 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
150ml	300ml	kokos cream 24,5%vet suiker zout	Kokossaas Meng de kokos cream met weinig zout en wat suiker tot een lichtzoete saus. Reserveer koud.
stukje		mango brunoise spaanse peper suiker	Mango-topping Meng de brunoise van mango met weinig zeer fijne Spaanse peper (zgn. suiker) en wat suiker. Reserveer koud.
		Kokosnippers munt	Afwerking 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 mango-brunoise, garneer met wat munt, plaats een bolletje mango-sorbet, top af met enkele kokosstrips



1. Tartaar van harder



2. Fou Young Hai



3. Tjap Tjoy



4. Babi ketjap



5. Black sticky rice mango



