

2005 maart

Nijmegen Noviomagum · Lente

Andijvierolletjes gevuld met zalm

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
andijviebladeren	8	stuks
zalmfilet	250	gram
eieren	2	stuks
slagroom	0.12	dl
kreeftenfond	0.25	eetlepel
nootmuskaat		
huishoudfolie		
zout en peper		
sjalotje	1	stuks
rode wijn	0.25	dl
rode port	1	dl
roomboter	100	gram
dragon	2	takjes

Vorbereiding:

Andijvierolletjes:

Beginnen met het maken van de farce:

- Haal de zalm vlak voor het bereiden uit de koeling en snijd ze in flinke blokjes.
- Doe ze in een schaal, dek ze af en zet ze 10 minuten in de diepvriezer.
- Bestrooi de zalm met nootmuskaat, zout en peper.
- Pureer de zalm samen met de room, eieren en kreeftenfond in de keukenmachine (zo kort mogelijk, anders wordt de massa te warm).
- Meng de eieren erdoor. Voeg de slagroom toe en meng alles nog eens goed.
- Breng de farce zonodig op smaak met zout en peper
- Zet koel weg
- Maak de andijviebladeren los en was ze.
- Dompel ze 10-20 seconden in kokend water met wat zout.
- Laat ze schrikken in ijswater.
- Spreid ze naast elkaar uit op een theedoek en laat ze goed uitlekken.

Saus:

- Pel de sjalotjes en hak ze fijn.
- Doe de sjalotjes met de rode wijn en de rode port in een pan.
- Laat het geheel koken tot een derde deel is ingekookt.
- Pluk de dragonblaadjes van de steeltjes en snijd ze in stukjes.

Bereidingswijze:

Andijvierolletjes:

- Maak een vierkant van circa 15 x 15 cm van de andijviebladeren.
- Leg in het midden van het vierkant wat zalmfarce.
- Vouw de zijkanten van de bladeren naar binnen, zodat de vulling er niet uit kan lopen.

- Rol de bladeren op.
- Wikkel elk rolletje in een stuk huishoudfolie.
- Breng in een lage pan water aan de kook. (Het mag ook in de oven op stoom eerste stand)
- Leg de rolletjes erin en pocheer ze 15-20 minuten op een laag vuur.

Saus:

- Pureer de saus met een staafmixer.
- Snijd de boter in kleine stukjes en klop die in gedeeltes met een garde door de saus.
- Breng de saus op smaak met zout en peper.
- Roer de dragonblaadjes door de saus.

Serveren:

- Haal de andijvierrolletjes uit de folie en snijd ze in 3 à 4 schuine schijfjes.
- Leg deze op een voorverwarmd bord.
- Nappeer de saus eromheen en serveer het warm.

Erwten-cremesoep met scampi's en munt

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
jonge erwten (diepvries)	200	gram
sjalotje	1	stuks
munt	1	takje
roomboter	20	gram
visbouillon	6	dl
slagroom	1	dl
crème fraîche	100	gram
knoflook	1	teentje
scampi's	8	stuks
olijfolie		
zout en peper		
munt (garnering)	8	blaadjes

Vorbereiding:

Soep:

- Maak de sjalotjes schoon en fruit ze glazig in de boter.
- Voeg de erwten toe (houd er 6 per persoon apart voor de garnering).
- Voeg de bouillon en de muntsteeltjes toe, laat het geheel 10 minuten koken en haal de muntsteeltjes uit de soep.
- Roer de crème fraîche erdoor. Pureer de soep met een staafmixer en zeef de soep.
- Maak de scampi's schoon. Snijd ze over de lengte bijna helemaal doormidden.
- Klop de slagroom lobbijg.
- Pers de knoflook fijn.
- Snijd de blaadjes munt in smalle reepjes.

Bereidingswijze:

Soep:

- Vouw de scampi's open, bak ze in wat olijfolie en voeg de knoflook toe.
- Verhit de soep weer.
- Schep de geklopte slagroom door de soep en breng het geheel op smaak met zout en peper.
- Let op de soep mag niet meer koken!

Serveren:

- Leg de scampi's en de achtergehouden doperwten in de borden.
- Schep de soep om de scampi's en garneer met de muntblaadjes.

Lamsgebraad met courgette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsrug	0.8	stuk
kalfsnier	0.2	stuks
knoflookbol	1	stuks
boter		
zout en peper		
courgette	1	stuks
tomaten	2	stuks
tomatenpuree	1	eetlepel
witte wijn	0.4	liter
room	0.2	dl
basilicum, tijm en peterselie		

Vorbereiding:

Vlees:

- Maak de niertjes schoon. Bestrooi ze met peper en zout en bak ze 5 minuten op een hoog vuur.
- Prik er daarna met een vork in zodat alle resterende vloeistof eruit loopt. Snijd ze in plakjes.
- Ontbeen de lamsrug, en snijd het vel weg (doe dit door met een scherp mesje over de lengte in het midden van de rug in te snijden en zo de filets af te snijden).
- Snijd de knoflookbollen in stukjes.
- Verwarm de oven voor op 180°C.

Saus:

- Bak de botten aan in olie, voeg de tomatenpuree en witte wijn toe. Laat dit cirka een uur trekken.
- Hak de basilicum, tijm en peterselie fijn.
- Zeef de fond.

Groente:

- Snijd de courgette met de kaasschaaf in lange repen.
- Blancheer de repen heel kort in kokend water en schrik ze af met ijswater.
- Laat ze uitlekken.
- Pel de tomaat, verwijder de zaadjes en snijd ze in blokjes.

Bereidingswijze:

Vlees:

- Vul de twee rughelften met de niertjes. OF MET EEN PLAKJES KATESPEK EN COURGETTE ALS MEN NIET VAN NIERTJES HOUD
- Bind ze nu dicht met een stukje keukentouw. Begin bij de uiteinden en werk naar het midden toe.
- Laat boter smelten in een braadpan, voeg de knoflook toe en bak de lamsrug 20 minuten.
- Zet het vlees nog even in de oven.

- Laat het vlees rusten.

Saus:

- Breng de fond op smaak en voeg de room en fijngesneden kruiden toe.
- Schuim de saus met een staafmixer op.

Groente:

- Stoof de reepjes courgette in de boter.

Serveren:

- Snijd het vlees in plakken.
- Nappeer wat fond op de borden.
- Leg op elk bord 2 plakken vlees, daaromheen de blokjes tomaat en de courgettereepjes.

Bonbons van kaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	50	gram
roquefort	100	gram
kappertjes	1	lepel
fontina-kaas	50	gram
donker roggebrood	3	sneetjes
peterselie (gehakt)	2	el
pistache (gehakt)	2	el
zout en peper		
rucccola		
rode port	0.25	fles
rozijnenbrood	4	sneetjes

Vorbereiding:

Bonbons:

- Roer de boter en de roquefort in de keukenmachine tot crème.
- Meng er de kappertjes, zout (let op, niet te veel!) en de peper door.
- Snijd de Fontina-kaas in even grote stukjes, 3 per persoon (circa 0,8 cm³).
- Maal het roggebrood in de keukenmachine fijn.
- Hak de peterselie en de pistache fijn.
- Rooster de sneetjes rozijnenbrood en snijd ze diagonaal door.

Bereidingswijze:

Bonbons:

- Wentel de blokjes kaas door de roquefortcrème en maak er mooie balletjes van. Zet ze in de koeling.
- Wentel 1/3 deel van de balletjes door het roggebrood, 1/3 door de gehakte peterselie en 1/3 door de gehakte pistache.

Serveren:

- Leg een paar blaadjes rucccola op een bord.
- Leg de bonbons erop en serveer met een klein glaasje rode port en een sneetje rozijentoast.

Ananassoep, kokossorbet met kokossaus en kaneeljeneverbessensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ananas (verse)	150	gram
rum (bacardi)	8	ml
ananassap	1.5	dl
tapiocaparels	20	gram
kokospuree (blik)	50	gram
melk	0.5	dl
suiker	8	gram
maïzena	0.8	theelepel
kokoslikeur	0.1	dl
ei	1	stuks
water	0.2	dl
bloem	20	gram
ananasschijven (verse, zonder kern)	3	stuks
frituurolie		
geleisuiker	0.25	eetlepel
kaneelstokje	0.25	stuks
jeneverbessen	4	gram
rode bessen (takjes)	2	stuks
citroenmelisse (takjes)	2	stuks

Vorbereiding:

Ananassoep:

- Maak de ananas schoon. Haal de kern eruit en snijd hem in blokjes.
- Pureer de ananas in de keukenmachine. Passeer door een zeef en voeg de rum en het ananassap toe.
- Roer het goed door en zet de massa in de koeling.

Kokossaus:

- Kook wat water en voeg de tapiocaparels toe; laat ze twee minuten koken.
- Giet ze door een zeef en spoel de parels met koud water af.
- Laat ze goed uitlekken. Zet weg voor later.

Gefrituurde ananas:

- Meng het ei met water en bloem.
- Snijd elke ananasschijf in vieren.

Kokossorbet:

- Doe de kokospuree, melk, suiker en water in een pan en verhit het mengsel al roerend. Zorg ervoor dat het net niet kookt.
- Zet de pan in ijswater en blijf roeren totdat het mengsel koud is.
- Voeg de likeur toe en draai er ijs van.

Kaneel-jeneverbessensaus:

- Doe het water, de suiker, de kaneelstokjes en de jeneverbessen in een pan en breng het aan de kook.
- Haal de pan van het vuur en laat het mengsel 15 minuten trekken.

Garnering:

- Knip de takjes bessen doormidden en snijd de citroenmelisseblaadjes in reepjes.

Bereidingswijze:

Kokossaus:

- Doe de kokospuree, de melk, de suiker en maïzena in een pan en meng het goed.
- Breng het mengsel aan de kook en zeef het daarna.
- Plaats de kom in een bak met ijswater zodat de massa goed afkoelt.
- Meng daarna de kokoslikeur en de tapiocaparels erdoor.

Gefrituurde ananas:

- Doop de stukjes ananas in het beslag en frituur ze in olie van 180°C.
- Laat ze uitlekken op keukenpapier en laat ze afkoelen.

Kaneel-jeneverbessensaus:

- Giet het mengsel door een zeef en voeg de geleisuiker al roerend aan de hete vloeistof toe.
- Blijf nog even roeren en zet het daarna in de koeling.

Serveren:

- Leg drie stukjes gefrituurde ananas in een groot diep bord en schenk de ananssoep er omheen.
- Napeer wat kokossaus in het midden en leg daarop een bolletje kokossorbet.
- Besprenkel dit met kaneel-jeneverbessensaus
- Garneer met halve takjes rode bessen en citroenmelisse.

KOFFIE Mokka

Mokka