

# 2005 mei

Nijmegen Noviomagum · Lente

---

**VOORGERECHT** Avocodotaartje met garnalen

---

## Avocodotaartje met garnalen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
garnalen	160	gram
crème fraîche	3	el
avocado (rijpe)	2	stuks
citroensap	1	theelepel
mayonaise	2	el
olijfolie	0,2	dl
mosterd	1,5	theelepels
tabasco		
zout en peper		
kropsla	0,2	krop
azijn	1	eetlepel
dille	10	gram
veldsla	0,25	bakje
zalmeitjes		

Taartje: Halveer de avocado's en schep het vruchtvlees in de keukenmachine. Voeg citroensap, mayonaise, mosterd tabasco, zout en peper toe. Pureer het mengsel tot een gladde massa. Meng de olijfolie met een dun straaltje er door. Zet het geheel circa 15 minuten in de koeling. Salade met dressing: Was de sla en droog ze. Snijd de sla in dunne reepjes. Klop de olijfolie en azijn tot een sausje. Schep de slareepjes er doorheen. Hak de dille fijn. Meng de garnalen, de crème fraîche en de dille. Breng het mengsel op smaak met zout en peper. Zet de salade en het garnalenmengsel afgedekt in de koeling. Bereidingswijze: Vet de steker in en zet die in het midden van een koud bord. Leg een schepje van de salade in de steker en daarop een deel van het garnalenmengsel. Vul de steker verder op met de avocadopuree en strijk het glad. Verwijder de steker voorzichtig. Serveren: Garneer het taartje met een toefje dille, wat zalmeitjes en leg er een paar blaadjes veldsla omheen. Klop de crème fraîche heel licht op en garneer het taartje met enkele druppeltjes crème fraîche.

**Licht gebonden aspergesoep**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	250	gram
heldere aspergebouillon	0.8	liter
bloem	40	gram
boter	45	gram
sjalotjes	10	gram
zout en peper		
eierdooiers	0,2	dl
room culinair	0,5	dl
kervel (een paar takjes)		
nootmuskaat		

Asperges: Schil de asperges. Snijd de koppen eraf (houd die even apart) en de rest in stukjes van 1 à 2 cm. Kook de stukken in circa 30 minuten gaar in de aspergebouillon. Zeef de asperges, bewaar de bouillon voor later (een gedeelte voor de soep en de rest apart houden). En pureer de aspergestukjes in een keukenmachine. Kook de aspergekopjes heel kort in wat bouillon en bewaar ze (ook een klein beetje bouillon) voor later. Was de kervel. Droog ze in een theedoek, knijp ze goed uit en hak ze fijn. Soep: Verhit de boter en zweet de sjalotjes aan en voeg wat bloem toe. Laat het geheel goed gaar worden. Laat de massa afkoelen. Bereidingswijze: Verwarm de aspergebouillon. Giet dit nu op de afgekoelde roux en maak er een mooie gladde soep van. Schep de aspergepuree door de soep en maak het geheel op smaak af. Liason: Meng de room samen met de eierdooiers in een litermaat. Roer dit door elkaar. Giet dit nu langzaam door de hete soep. Let op! Dit mag niet meer koken. Verwarm de aspergepunten in een beetje achtergehouden bouillon. Serveren: Schep de warme aspergepunten in een warm bord. Schenk de hete soep voorzichtig over de aspergepunten. Garneer met nootmuskaat en gehakte kervel. Leg een plakje brood op de rand van het bord.

## Asperges met gepaneerde kwarteleitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	12	stuks
spinazie	200	gram
kwarteleitjes	4	stuks
sjalotjes (kleine)	2	stuks
nootmuskaat		
zout en peper		
room	2	dl
bouillon	1	dl
witte wijn	1	dl
boter	60	gram
eiwitten	2	stuks
paneermeel		
tuinkers		

Algemeen: Schil de asperges met een dunschiller (geef de schillen door voor de soep). Bind de asperges per portie van 3 stuks met een stuk keukentouw. Snijd ze op gelijke lengte. Kook de asperges in kokend water met zout in circa 15 minuten gaar. Maak de spinazie schoon. Zet de kwarteleitjes op met koud water. Als het water kookt nog 5 minuten door laten koken. Pel ze. Klop het eiwit los. Saus: Hak de sjalotjes fijn. Snijd de boter in kleine blokjes en zet ze tot gebruik in de koeling. Bereidingswijze: Kwarteleitjes: Haal de kwarteleitjes door het losgeklopte eiwit, dan door het paneermeel, nog eens door het eiwit en nog eens door het paneermeel. Bak ze goudbruin in de frituurolie. Saus: Stoof de sjalotjes in wat boter en voeg er al roerend de bouillon, room en de witte wijn toe. Laat de saus koken, zeef hem en bind hem met koude klontjes boter. Breng op smaak met zout en peper. Spinazie: Stoof de schoongemaakte spinazie in een klontje boter in de wok en breng ze op smaak met nootmuskaat, zout en peper. Serveren: Leg drie asperges op de warme borden en giet er wat saus overheen. Leg wat spinazie midden op de asperges en daarop twee halve kwarteleitjes. Bestrooi het geheel met wat tuinkers.

**HOOFDGERECHT** Varkenshaas in brood met olijven, een garnituur van witte en groene asperges en pommes parisiennes

---

## Varkenshaas in brood met olijven en een garnituur van witte en groene asperges en pommes parisiennes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
varkenshaas	400	gram
casinobrood (oud, ongesneden)	0.2	brood
olijfolie en boter		
tijm		
zout en peper		
kalkoenfilet	100	gram
roomculinair	0,8	dl
gedroogde spaanse olijven	15	gram
kalfsfond	1.8	dl
knoflookteentje (met schil)	0.5	stuks
sjalotjes (klein)	120	gram
boter	10	gram
witte asperges	8	stuks
groene asperges	8	stuks
gevogeltefond	0.1	l
suiker	0.2	eetlepel
aardappels (vastkokend)	500	gram
boter en olie		
trompettes de la mort (gedroogd)	2.5	gram
sjalotjes		

Varkenshaas: Sla de punt van de varkenshaas om zodat je een egaal stuk vlees krijgt. Farce: Maal het kalkoenvlees in de keukenmachine samen met de room fijn. De farce moet er als een mooie zelf uitzien. Hak de olijven fijn en voeg ze aan de farce toe. Breng het geheel op smaak met zout en peper. Zet de farce in de koeling voor later. Snijd de korsten van het brood en snijd er in de lengte dunne plakken van. Saus: Hak de sjalotten klein. Doe de kalfsfond in een pan en voeg de knoflooktenen, sjalotten en de tijm toe en laat het geheel inkoken tot de helft van de oorspronkelijke hoeveelheid. Snijd de boter in kleine stukjes en leg ze in de vriezer. Groente: Schil de witte asperges met een dunschiller, verwijder de harde onderstukjes (bewaars de schillen voor de aspergebouillon). Verwijder de onderkanten van de groene asperges en schil het onderste stuk. Kook zowel de witte als de groene asperges in circa 15 minuten gaar. Bouillon bewaren. Wel de trompettes de la mort en spoel ze af en hak de sjalotten fijn. Aardappels: Schil de aardappels. Steek met behulp van de pommes parisenboor mooie balletjes uit de aardappels. Blancheer ze in kokend water met zout en laat ze afkoelen. Bereidingswijze: Verwarm de oven voor op 190°C. Bestrooi de filets met zout en peper. Besmeer de schijven casinobrood dun met de farce. Verpak de gekruide varkenshaas met het brood. Braad de pakketjes in de olie rondom bruin. Leg de pakketjes circa 18 minuten in de hete oven en laat ze daarna nog 2 minuten rusten (kerntemperatuur 57°C). Saus: Zeef de ingekookte saus, bind ze met koude blokjes boter en eventueel wat rouxkorrels. Breng de saus met zout en peper op smaak. Groente: Warm de asperges in gevogeltefond en wat boter op. Fruit de sjalot aan met de trompettes de la mort. Aardappels: Bak de aardappels goudbruin in

boter met wat olie. Breng ze op smaak met zout en peper. Serveren: Druppel een diagonale streep van de warme saus op een groot bord. Snijd de varkenshaas in plakken. Leg de asperges om en om (voor de kleur) links van de saus. Leg de plakken varkenshaas gedeeltelijk op de saus en de asperges. Garneer met de trompettes de la mort.

## DESSERT Rabarbersoep Bagatelle met Florentine-driehoekjes

### Rabarbersoep Bagatelle met Florentine-driehoekjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rabarber	500	gram
suiker	75	gram
water	1.5	dl
aardbeien	125	gram
vanillesuiker	4	gram
maïzena	1	eetlepel
melk	1	dl
eierdooiers	1.2	stuks
vanillestokjes	0.4	stuks
slagroom	0.5	dl
bladerdeeg	2	plakjes
florentinemix	1	eetlepel

Vanille-ijs: Breng de melk aan de kook met een deel van de suiker en de gespleten vanillestokjes. Laat de melk op een laag vuur circa 15-20 minuten zachtjes trekken. Klop in een bekken de eierdooiers met de rest van de suiker tot het mengsel dik, bleek en romig is. Neem de pan van het vuur en verwijder de vanillestokjes. Zet de kom met het dooiermengsel op een pan heet water (au-bain-marie) en zet het geheel op een laag vuur. Giet de hete vanillemelk al kloppend met een garde, in een dun straaltje bij het dooiermengsel en blijf roeren tot de vla gebonden is. Zet de kom in een bak met ijs. Laat de vla - onder af en toe roeren - afkoelen. Zet de kom daarna circa 30 minuten in de vriezer. Doe de massa in de ijsmachine en laat dit draaien tot ijs. Klop ondertussen de room lobbige en giet dit langzaam bij het ijs. Rabarbersoep: Snijd de 4/5 van de rabarber in grove stukken en laat dit samen met de suiker, de aardbeien en het water koken tot de rabarber gaar is. Wrijf de massa door een zeef. Breng het weer aan de kook, schuim het af en voeg een de vanillesuiker toe. Laat het nog even doorkoken. Maak wat maïzena aan met water en voeg dat bij de massa. Florentine-driehoekjes: Laat het bladerdeeg ontdooien, halveer de plakjes. Snijd uit elk plakje drie driehoekjes. Steek er met een vork gaatjes in opdat ze niet zo hard rijzen. Bestrijk ze met eiwit en bestrooi ze met de florentinemix. Bereidingswijze: Rabarbersoep: Snijd de rest van de rabarber in kleine stukjes. Karameliseer ze kort met wat extra suiker en een klontje roomboter in een pan. Let op niet ze zacht laten worden. Ze moeten structuur houden. Voeg dit bij de rabarbersoep. Florentine-driehoekjes: Verwarm de oven voor op 190°C. Bak de driehoekjes in circa 10 minuten in de oven bruin. Draai ze om, bestrijk deze kant ook met eiwit en bestrooi ze met de florentinemix. Bak ze in circa 8 minuten bruin. Serveren: Schep een beetje rabarbersoep in een bord. Zet een quenelle van ijs in het midden en leg er wat aardbeien omheen. Steek twee driehoekjes in het ijs.

## **Mokka**