

2005 september

Nijmegen Noviomagum · Herfst

VOORGERECHT Maiskip gevuld met pruimen en pistachenootjes op zoetzure prei, vergezeld met sinaasappelsaus

Maiskip gevuld met pruimen en pistachenootjes op zoetzure prei en vergezeld met sinaasappelsaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
maiskip	3	stuks
pruimen (geweekt)	30	stuks
pistachenootjes (ongezouten)	45	gram
room culinair	150	gram
zout en peper		
sinaasappelsap	600	gram
drambuie	9	cc
roze peperkorrels	32	stuks
prei	900	gram
water	4.5	dl
sherry-azijn	1.5	dl
suiker	75	gram
kerriepoeder	3	gram
ui	60	gram
laurier	1	blaadje
veldsla		

Vlees: Haal de bouten en de borstfilets van de kip, laat het vel zitten. Plet de borstfilets met een bijltje of zwaar mes tussen 2 stukken plasticfolie. Leg de geplette borstfilets op de velkant op een stuk aluminiumfolie. Haal het vel, de zenen en de botjes uit de boutjes. Snijd het vlees in kleine stukken, pureer ze in de keukenmachine tot een gladde massa. Voeg op het laatst de room, het zout en de peper toe. Bestrooi de borstfilets met wat zout en peper. Strijk de kipvulling er met een paletmes overheen. Verwarm de oven voor op 175°C. Leg de pistachenootjes met de pruimen op de borstfilets. Wikkel het geheel in aluminiumfolie. Draai het goed vast zoals een toffee. Gaar de pakketjes circa 15 minuten in de oven. (hete lucht+vocht ,stand 3) Haal ze uit de oven en laat ze iets afkoelen. Saus: Breng het sinaasappelsap aan de kook. Voeg de room en de drambuie toe en kook het geheel circa 2/3 in. Giet de saus door een zeef en laat ze afkoelen en verdun ze eventueel met een scheutje witte wijn. Groente: Was het vaste gedeelte van de prei en snijd ze diagonaal aan stukken van ½ cm dikte. Leg de stukken prei in een schaal. Snijd de ui fijn. Meng de ui met het water, sherry-azijn, suiker, kerriepoeder, laurier en zout en breng het aan de kook. Giet de kokende massa door een zeef over de stukken prei en laat het afkoelen. Serveren: Was de veldsla en laat ze circa 5 minuten in ijskoud water staan, zodat ze fris en krokant wordt. Haal de filets uit de folie en snijd ze in plakken van circa 1,5 cm. Haal de prei uit de marinade en leg een schep op het bord. Leg de veldsla ertussen en 2 plakken gevulde kip er bovenop. Omring het geheel met de sinaasappelsaus en de roze peperkorrels.

Schuimige pompoensoep met bloempotbroodjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pompoen	2800	gram
sjalotjes (kleine)	6	stuks
rauwe ham	6	plakken
runder- of kippenbouillon	2	l
room culinair	1	l
boter		
zout en peper		
pompoenpitten		
pompoenpittenolie		
pompoen om in te serveren		

Soep: Schil de pompoen of hol hem voorzichtig uit als je hem als terrine wilt gebruiken. Snijd de pompoen in blokjes. Snijd de sjalotjes fijn. Klaar de boter. Garnering: Rooster de pompoenpitten licht. Verhit de geklaarde boter en fruit de sjalotjes hierin. Voeg de pompoenblokjes toe en laat ze kort meebakken. Voeg de bouillon aan het mengsel toe. Laat het mengsel met de deksel op de pan koken totdat de pompoen zacht is. Pureer de soep met de staafmixer. Voeg de room culinair toe en breng het geheel op smaak met zout en peper. Zeef de soep. Snij de ham in dunne reepjes. Klop vlak voor het serveren de soep met de staafmixer schuimig. Serveer de soep in de uitgeholde pompoen en schep ze in voorverwarmde borden, of vanuit de pan op het bord en de ham reepjes. Garneer de soep met de pompoenpitten en enkele druppels pompoenolie.

Kruidige bloempotbroodjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roggemeel	400	gram
tarwemeel	400	gram
suiker	1	theelepels
zout	2	theelepels
peper (fijn gemalen, zwarte)	1	theelepels
peper (grof gemalen, zwarte)	0.5	theelepels
komijnzaad	0.5	theelepels
korianderpoeder	0.5	theelepels
venkelpoeder	0.5	theelepels
anijspoeder	0.5	theelepels
kardemompoeder	0.5	theelepels
bakkersgist	100	gram
water (lauw)	4	dl
olijfolie	0.25	dl
tarwemeel om te kneden		
boter om te bestrijken		

Deeg: Maal het venkelzaad en de kardemon fijn in de vijzel. Zeef de meelsoorten in een grote wijde kom en voeg de kruiden, de suiker en het zout toe. Meng alles goed door elkaar. Brokkel de gist erover en roer het lauwe water en de olie met een houten lepel of mixer met deeghaken erdoorheen. Met een houten lepel moet men circa 15 minuten roeren en met de mixer 5 minuten totdat een soepel deeg is ontstaan. Bestuif een kom met bloem. Vorm het deeg tot een bal. Leg het in de met bloem bestoven kom. Schuif die in een plastic zak en bedek het geheel met een schone droge theedoek. Laat het deeg 45 minuten op een warm plekje rijzen tot het tweemaal de oorspronkelijke volume heeft bereikt. Kneed het deeg nog even door en verdeel het in stukjes van 50 gram. Vorm hiervan kleine balletjes. Was de bloempotjes grondig schoon en bestrijk ze van binnen gelijkmatig met boter. Leg in elk potje een deegballetje en plaats de gevulde potjes op een bakblik. Dek het af met plastic (geen theedoek) die drukt te hard op het brood. Laat het deeg nog circa 30 minuten op een warme plaats rijzen. Het deeg moet uit de potje omhoog komen. Smelt de boter. Bestrijk de bovenkant met warme gesmolten boter. Bakken: Verwarm de oven voor op 220°C en zet een vuurvast bakje met kokend water op de bodem van de oven. Temper de oven terug naar 160°C. Schuif het bakblik midden in de oven. Bak de broodjes in 35-40 minuten gaar en bruin. Laat de broodjes na het bakken in de potjes afkoelen, pas op, zeer heet! Serveren: Serveer de bloempotbroodjes bij de soep.

Saltimbocca van rode mulfilets

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode mulfilets	20	stuks
saffraan	20	draadjes
olijfolie	1.5	el
salie	20	blaadjes
parmaham (dunne plakjes)	20	plakjes
boter		
zout en zwarte peper		
poedersuiker	3	el
balsamicoazijn	3	el
olijfolie (extra vierge)	8	el
paprika (rood)	1	stuk
courgette	1	stuk
tomaat (rijpe)	3	stuks
zout en peper		
gemengde olijven	300	gram

Vis: Maak op twee of drie plaatsen een ondiepe inkeping in de huid van de mul. Breng beide zijden op smaak met zout en peper. Verwarm de olijfolie met saffraan en wrijf de vis er mee in. Verkruiemel de draadjes saffraan over de huidkant van de filet. Druppel er wat olijfolie over en wrijf de saffraan met de vingertoppen goed in, de kleur van de huid wordt er opvallend door versterkt. Dressing: Ontvel de tomaat. Snijd de paprika, courgette en de tomaat brunoise (zeer kleine blokjes!). Meng de suiker met de balsamicoazijn in een kleine pan en kook dit op hoog vuur in totdat een siroop ontstaat. Schenk de olijfolie in een kom en roer de groenteblokjes er voorzichtig doorheen. Breng dit op smaak met zout en peper. Roer de balsamicosiroop door de dressing. Vis: Laat een koekenpan met een antiaanbaklaag zeer heet worden en bak de filets met de huidkant naar beneden circa 1,5 minuten op een hoog vuur. Draai ze om en bak ze nog 1 minuut. Laat ze uitlekken op keukenpapier en afkoelen tot ze hanteerbaar zijn. Leg op elke filet een blaadje salie en wikkel de filet in een plakje parmaham zodat ze helemaal bedekt zijn. Verhit de boter in de koekenpan totdat deze schuimt. Bak de mulpakketjes op een hoog vuur in 1-2 minuten aan beide zijden tot de ham lichtbruin is. Serveren: Zeef de dressing, laat het goed uitlekken en vang het marinadevocht op. Schep een beetje groente in het midden van het bord. Strooi de rest er rondom heen. Leg de vis op het hoopje groente en nappeer het bord met het marinadevocht. Garneer het geheel met de olijven en serveer direct.

HOOFDGERECHT Varkensescalope, gevuld met mozzarella, pesto, gedroogde tomaat en tagliatelle

Pesto

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum	120	gram
olijfolie (extra vergine)	1	dl
pijnboompitten	3	el
knoflook	4	teentjes
pecorino	200	gram
zout en peper		

Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan. Let op, niet te lang! Verwijder de schilletjes van de knoflook. Doe alle ingrediënten, behalve het zout en de peper in een keukenmachine en mix het tot een smeelige massa. Breng het op smaak met zout en peper.

Pasta

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
italiaanse bloem (harde)	500	gram
ei	4	stuks
olijfolie	0.5	dl
zout	50	gram

Strooi de bloem op een schoon en glad werkvlak en vorm een bergje. Maak een kuiltje in het midden; breek daarin de los geklopte eieren en voeg het zout toe. Roer het ei met de vingertoppen los en meng er, met een ronddraaiende beweging, beetje bij beetje, het meel bij. Werk vanuit het midden naar buiten toe, gebruik één hand om te mengen, de andere om het meel bijeen te houden zodat de eierstruif niet kan ontsnappen. Vorm het deeg tot een samenhangende bal. Om tot een goede samenstelling van het deeg te komen zal soms, afhankelijk van de grootte van het ei en de gesteldheid van het meel, een beetje bloem of water moeten worden toegevoegd. Kneed de deegbal door met de muis van één hand het deeg krachtig over het gladde werkvlak naar voren te drukken en snel weer terug te halen met de vingers zodat het dubbel klapt. Herhaal deze handeling tot het deeg zijn stugheid verliest en mede door de warmte van de hand glad en soepel wordt. Kneedtijd is afhankelijk van de hoeveelheid deeg, alsook van de kracht en snelheid waarmee wordt gewerkt, doch per 300 gram deeg zal minstens 5 minuten worden gekneed. Laat het deeg 30 minuten rusten. Maak de pastamachine op de werkbank vast. Begin met de rollers in de breedste stand. Neem een stuk deeg ter grootte van een ei en bewaar de rest in plasticfolie of tussen 2 borden. Voer het deeg door de rollers, vouw het dubbel, draai het een kwartslag en voer het nog een keer door. Herhaal dat een paar maal en begin dan met uitrollen (nu het deeg niet meer vouwen). Zet de rollers iedere keer een stand dicht bij elkaar en voer de deeglap erdoor. Als het deeg wat plakkerig is bestuif het dan met een beetje bloem. Ga door tot de gewenste dikte is bereikt. Voor fettucine e.d. laat je de deeglap eerst een kwartier op een schone theedoek drogen. Voer de lap (maximaal 60 cm) door de gewenste snijbladen en laat de gesneden pasta 5 minuten rusten op een theedoek voor je het kookt. Verse pasta is in enkele seconden gaar! Doe de pasta in ruim kokend water met zout. Als het water weer aan de kook gekomen is, tel je tot tien, dan de pasta gelijk afgieten.

Varkensescalope, gevuld met mozzarella, pesto, gedroogde tomaat en tagliatelle

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
varkensescalope à 80 gram	20	stuks
pesto (zie apart recept)	6	el
mozzarella	500	gram
gedroogde tomaat (zachte)	250	gram
zout en peper		
sjalotjes	4	stuks
mosterd	3	theelepels
kalfsfond (krachtige)	3	dl
witte wijn (droge)	3	dl
olijfolie	2	dl
pijnboompitten	6	el
rucola	80	blaadjes
olijven	80	stuks

Pesto: Zie apart recept. **Vlees:** Leg de escalopes tussen plasticfolie en sla ze met het bijltje wat platter. Wrijf ze in met de pesto. Snijd de mozzarella in plakjes van circa ½ cm dik. Leg die in het midden op het vlees en leg daarop wat gedroogde tomaat. Rol de escalopes op en steek ze vast met een cocktailprikker. **Saus:** Snijd de sjalotjes fijn. Rooster de pijnboompitten licht aan. Snijd de olijven doormidden. Bak het vlees gedurende 10 minuten in olijfolie mooi rondom bruin. Haal het vlees uit de pan en houd het warm (gebruik de pan voor de saus, gooi de olie waarin gebakken is er echter uit). Zet de sjalotjes aan in de pan waarin het vlees gebakken is. Deglaceer met de wijn en de kalfsfond. Laat alles inkoken en roer er de olijfolie door. Voeg op het laatst de olijven, pijnboompitten en de mosterd toe. Breng de saus op smaak. **Pasta:** Zorg dat de tagliatelle al dente gekookt is. **Serveren:** Snijd de vleesrolletjes in schuine plakken. Leg in het midden van een voorverwarmd bord wat pasta. Leg de plakjes vlees eromheen en lepel wat saus erover heen. Garneer met rucola.

Sherrytrifle, in cognac en sherry gedrenkte bitterkoekjes, bramen en cake, vermengd met room en custard

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bramen (diepvries)	400	gram
suiker	200	gram
frambozenlikeur	25	cc
witte wijn	1.5	dl
citroenschilletjes	2	stuks
melk	7.5	dl
custardpoeder	45	gram
cake	300	gram
bitterkoekjes	300	gram
frambozenjam	300	gram
sherry (cream)	3	dl
cognac	80	cc
drambuie	40	cc
slagroom	5	dl
bramen voor vulling	30	stuks
poedersuiker	40	gram
citroensap		
bramen	40	stuks
marsepein	480	gram
poedersuiker om uit te rollen		
mint	20	takjes

Bramensaus: Kook de ingrediënten licht op en pureer ze met de staafmixer en wrijf ze door een zeef. Voeg de overige ingrediënten toe en laat het geheel 3 minuten inkomen. Haal de citroenschil eruit en laat het geheel afkoelen. **Custardsaus:** Breng de helft van de melk aan de kook. Roer de suiker, de custardpoeder en de resterende melk tot een gladde massa. Voeg het custardmengsel onder voortdurend roeren aan de kokende melk toe. Laat het geheel circa 1 minuut op een laag vuur doorkoken en blijf roeren. **Trifle:** Snijd de cake in lange dunne repen. Besprenkel die met de sherry. Snijd met de pvc-ringen rondjes uit de repen, dat is de bodem van de trifle. Bestrijk de frambozenjam met een kwastje op de bodem. Halveer de helft van de bramen en strooi die over de jam (3 halve p.p.). Snijd de bitterkoekjes in kleine dobbelsteentjes, drenk ze in de sherry en de cognac en strooi ze over de jam met de bramen. Bewaar wat van de stukjes cake en bitterkoekjes voor garnering. Besprenkel het geheel met citroensap. Giet de warme custardsaus over het geheel. Dek de ringen af met plasticfolie en zet ze circa 2 uur in de koeling. **Bereidingswijze:** Trifle: Klop de slagroom met de drambuie en de poedersuiker totdat het spuitbaar is. Marsepein: Rol een deel van de marsepein uit tot een heel dunne plak. Snijd hier repen uit van 20 x 4 cm. **Serveren:** Zet de trifle op een koud bord en verwijder de ring. Bekleed de trifles met de marsepein. Hecht de uiteinden met wat water aan elkaar. Spuit de slagroom met een fijn kartelspuitmondje op de custard en bestrooi die met enkele dobbelsteentjes cake en bitterkoekjes. Maak 4 druppels, oplopend van grootte,

van de bramensaus op het bord. Leg enkele bramen tegen de trifle en garneer met een topje mint.

KOFFIE Mokka

Mokka