

# 2006 januari

Nijmegen Noviomagum · Winter

---

**Taboulé met Hollandse garnalen en een eigengemaakte cocktailsaus**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hollandse garnalen	200	gram
couscous	50	gram
sjalotten	0.6	stuks
paprika	0.1	stuk
kreeftenfondpoeder	9	gram
water	1.5	dl
arachideolie		
citroenolie	2.5	cl
mayonaise	1.2	dl
tomatenketchup (heinz)	0.3	dl
paprikapoeder	0.2	gram
sherry (droge)	0.1	dl
cognac	0.1	dl
gemberstroop	0.05	dl
slagroom	0.08	dl
citroensap	0.1	stuk
zout en peper		
filodeeg	0.5	vel
boter	30	gram
sla (frisé)	4	blaadjes

Salade: Maak de sjalotjes schoon en snijd ze fijn. Snijd de paprika doormidden, haal de zaadlijsten en zaden eruit en snijd ze vervolgens in heel kleine stukjes. Zweet de sjalotjes en de paprika in een beetje olie aan. Blus af met de schaaldierenfond en voeg de couscous toe. Laat dit maximaal 1 minuut staan. Laat het geheel 15 minuten wellen in de koeling.

Cocktailsaus: Doe de mayonaise in een bekken. Voeg de tomatenketchup, cognac, sherry, gemberstroop, paprikapoeder en citroensap toe. Meng de ingrediënten met een garde. Doe de slagroom in een ander bekken en klop de room lobbige. Filodeeg: Verwarm de oven voor op 200°C. Snij het filodeeg in stukken van 20 x 8 cm en snijd deze diagonaal doormidden zodat je driehoeken krijgt. Bestrijk de driehoekjes met de boter en leg er steeds twee op elkaar. Leg ze op een bakplaat en bak ze in circa 6 minuten mooi goudbruin. Leg een rooster over het bakblik (filodeeg waait weg). Couscous: Maak de couscous op smaak met de citroenolie en zout en peper. Cocktailsaus: Spatel de room door de saus en breng hem op smaak met zout en peper. Garnering: Was de sla en pluk ze in kleine stukjes. Serveren: Neem een groot bord. Vul een steker met de couscous en zet dit in het midden van het bord. Haal de ring eraf. Leg wat garnalen boven op en rondom de couscous. Sprenkel hierover wat cocktailsaus. Garneer met een plukje sla en leg hierop de driehoek van filodeeg.

**SOEP** Mozaïek van gerookte forel, pruimen in katenspek in een consommé van ossenstaart, vergezeld van een kaas-sesamstengel

---

## Mozaïek van gerookte forel, pruimen in katenspek in een consommé van ossenstaart vergezeld van een sesam-kaasstengel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ossenstaartbouillon	1	liter
gerookte forelfilet	100	gram
pruneaux	4	stuks
katenspek	8	plakjes
rundertartaar	50	gram
gepasteuriseerd eiwit	50	gram
prei (alleen het wit)	50	gram
wortel	15	gram
bladerdeeg (roomboter)	1	plak
geraspte kaas	12	gram
sesamzaad	10	gram
eigeel		
prei (garnering)	80	gram
wortel (garnering)	80	gram

Vulling: Leg een vel plasticfolie op de werktafel en rangschik hierop dakpansgewijs de plakjes spek. Leg twee plakjes aan de lange zijde om de oppervlakte iets te vergroten. Verdeel de pruneaux over de filet en druk het weer licht aan (snijd de pruneaux door en verwijder eventuele pitten). Leg hierop forelfilet en druk dit ook licht aan. Rol het geheel heel strak op en laat het één uur in de diepvries rusten. Garnituur: Maak de prei en de wortel schoon en snijd ze in Chinese ruiten. Blancheer ze beetgaar, laat ze schrikken in ijswater en bewaar voor later. Sesam-kaasstengels: Verwarm de oven voor op 180°C. Laat het bladerdeeg gedeeltelijk ontdooien. Bestrijk met eigeel. Leg op een bakpapier op een bakplaat. Strooi de kaas erop en druk dit licht aan. Bestrooi vervolgens de reepjes met sesamzaad en snij dan pas in reepjes. Bak ze in een oven in circa 12 minuten mooi bruin (180°C). Clarifieren: Doe de ossenstaartbouillon in een pan. Snijd de prei en de wortel fijn. Meng de rundertartaar met de fijngesneden prei, wortel en het eiwit. Voeg dit mengsel bij de bouillon. Laat het geheel onder af en toe voorzichtig roeren tegen de kook aan komen (mag niet echt borrelen). Zodra de bouillon bijna gaat koken de naar boven gekomen clarifique met een schuimspaan van de bouillon scheppen. Zeef het geheel met een (vochtige) passeerdoek. Er moet nu een heldere ossenstaartbouillon zijn. Vulling: Haal het plastic van de rollen en snijd deze in dunne plakken van circa 1 cm; leg ze op een bakplaat. Zet ze onder de warmtebrug. Consommé: Verwarm de consommé en maak hem op smaak met zout en peper. Serveren: Verdeel de plakjes over de voorverwarmde borden. Giet de consommé eromheen. Garneer rondom met de wortel en de prei.

**Blini's van aardappelen met krokant gebakken kalfszwezerik**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen	80	gram
bloem	32	gram
eieren	1	stuks
melk	0.6	dl
arachideolie		
zout, peper en nootmuskaat		
kappertjes	1	eetlepel
bieslook (fijn gehakt)	1	eetlepel
peterselie (fijn gehakt)	1	eetlepel
tomaat (gedroogde, lichte, in olie)	1	eetlepel
olijfolie	0.4	dl
balsamico-azijn	3	el
zout en peper		
kalfszwezerik	250	gram
geklaarde boter	20	gram

Vlees: Doe de zwezerik in een passende pan en vul deze met koud water zodat ze zwezerik net onder staat. Kook de zwezerik op een hoog vuur. Schuim het water af met een schuimspaan. Haal de zwezerik van het vuur wanneer het gaar is. Spoel alles af met koud water en haal de vellen van de zwezerik. Klaar de boter. Blini's: Boen de aardappels onder de kraan schoon. Kook ze in de schil gaar en draai dit door een passe-vite, of zonder schil door de pureeknijper. Scheid de eieren. Meng de aardappelpuree met de melk, eigeel, bloem, zout, peper en nootmuskaat. Klop de eiwitten stijf en spatel ze door de massa. Saus: Hak de kruiden zeer fijn. Roer alle ingrediënten voor de saus door elkaar en breng dit op smaak met zout en peper. Blini's: Verhit een pan met een antiaanbaklaag en doe er een lepel olie in. Vorm met behulp van twee lepels kleine pannenkoekjes van de puree (3 per persoon) en bak ze aan beide kanten gaar en bruin. Vlees: Snijd de zwezerik in stukken (3 per persoon). Meng wat bloem, zout en peper in een plastic zak en wentel de stukken zwezerik hierdoor. Bak de zwezerik in de geklaarde boter krokant. Serveren: Leg op een warm bord 3 blini's en leg daarop de gebakken zwezerik. Nappeer de saus er rondom heen.



## Eendenborstfilet in ananassaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenborstfilets	2	stuks
knoflook	1	teen
gember (verse)	20	gram
citroensap	0.5	dl
arachideolie	2	el
zout en peper		
karkassen van tamme eenden	1	stuk
uien (gepeld)	40	gram
knoflook (saus)	1	teen
chilipeper (rode)	1	stuk
arachideolie afgesteken	2	el
trassi	0.25	theelepel
pindakaas afgestreken	2	el
water	0.5	dl
ananassap	0.4	dl
ananas (blokjes)	0.25	stuk
sojasaus	0.5	eetlepel
palmsuiker	1	theelepel
tamarindesap	0.5	eetlepel
zout		
bamboescheuten (uit blik)	60	gram
wortel	60	gram
bleekselderij	60	gram
taugé	60	gram
courgette	60	gram
sojasaus (groente)	0.7	eetlepel
arachideolie (groente)	0.7	eetlepel
rijst	100	gram
kurkumapoeder	0.8	theelepel
sjalotjes	25	gram
koriander	4	takjes
ananas blokjes		
kaneel		
pinda's (ongezouten)	40	gram

Vlees: Maak de knoflook en de gember schoon en hak ze fijn. Meng dit met het citroensap en smeer de eendenborstfilet ermee in. Zet dit afgedekt met plastic folie in de koeling en laat het circa 1 uur marineren. Saus: Verwarm de oven voor op 160°C. Hak de karkassen klein. Hak de uien grof en pers de knoflook uit. Halveer de chilipepers, verwijder het zaad en snijd ze fijn.

Verhit de olie in een braadpan en braad de stukken karkas hierin aan. Haal ze uit de pan en houdt ze apart. Doe de uien, knoflook en chilipeper in de pan en bak ze kort mee. Voeg vervolgens de trassi toe, plet het en roerbak dit kort. Voeg de pindakaas, water, ananassap en tweederde van de ananasstukjes toe. Breng het op smaak met zout, sojasaus, palmsuiker en het tamarindesap. Voeg de aangebakken stukken karkas weer toe en zet de braadpan dan circa 45 minuten in een voorverwarmde oven (160°C). Groente: Maak de wortel, bamboescheuten, courgettes en bleekselderij schoon en snijd ze jullienne. Blancheer de wortel en de bleekselderij in kokend water en spoel ze af met ijswater. Rijst: Snipper de sjalotjes en fruit deze in wat olie. Voeg kurkumapoeder toe even mee bakken dan de rijst en water toevoegen. Kook de rijst 8 minuten. Giet de rijst af en laat deze nog 15 minuten afgedekt staan. Vlees: Haal de eendenborsten uit de marinade en dep ze droog. Verhit de olie in een pan en braad de eendenborsten bruin. Saus: Haal de karkassen uit de pan en pureer de overige ingrediënten. Leng de saus desgewenst aan met iets water. Zeef de saus. Groente: Verhit de arachideolie in de wok en roerbak de groente kort. Breng ze op smaak met sojasaus en peper. Garnering: Verhit de ananas in een pan. Strooi er zout en kaneel over en voeg de pinda's toe. Laat dit uitlekken op keukenpapier. Serveren: Neem een warm bord. Schep aan de bovenkant van het bord wat groente en rijst. Snijd de eendenborsten in tranches en leg deze tegen de groente aan. Nappeer er wat saus omheen. Garneer met de pinda's en ananasblokjes en een takje koriander.

**DESSERT** Rijstbavarois met vanille-ijs en karamelsaus

---

## Rijstbavarois met vanille-ijs en karamelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk (bavarois)	3	dl
papriest	40	gram
suiker (bavarois)	60	gram
vanillestokje (bavarois)	0.2	stokje
gelatine	3.2	blaadjes
slagroom (bavarois)	1.6	dl
melk (ijs)	1.3	dl
slagroom (ijs)	0.7	dl
suiker (ijs)	30	gram
glucosestroop	50	gram
eierdooiers	0.12	dl
vanillestokje (ijs)	0.2	stuk
boter (saus)	4	gram
suiker (saus)	20	gram
slagroom (saus)	1.2	dl
rum	0.4	eetlepel
melk (raster)	0.5	dl
boter (raster)	25	gram
bloem	25	gram
ei	1	stuks
zout		
poedersuiker		
perzik (blik)	4	stuks

Vanille-ijs: Splijt een vanillestokje en laat dit samen met de melk trekken. Zeef het en maak al kokend een compositie van melk, suiker, room en glucosestroop. Laat het afkoelen en voeg de eidooiers toe. Draai het ijs in de sorbetière totdat het vast is. Bavarois: Bekleed de patévorm met plastic folie en zet hem in de vriezer. Week de blaadjes gelatine in koud water. Splijt een vanillestokje en breng de melk met de rijst en het vanillestokje aan de kook (circa 30 à 40 minuten). Voeg zodra de rijst gaar en papperig wordt de suiker toe. Knijp de gelatineblaadjes goed uit en voeg dit bij de hete massa. Laat ze goed oplossen. Zet het geheel op ijswater om af te koelen. Klop ondertussen de slagroom tot yoghurt dikte. Spatel dit voorzichtig door de afgekoelde massa. Giet de massa in de koude patévorm. Zet het in de koeling (op de grond) om op te stijven. Karamelsaus: Smelt de boter in een pan. Voeg de suiker toe en laat het lichtbruin karameliseren. Blus het af met de room, giet dan de rum erbij, laat het even doorkoken, zeef het en zet de saus koud weg. Soezenrastertje: Breng de melk met de boter en het zout aan de kook. Voeg al roerend de gezeefde bloem toe. Roer flink met een spatel tot het een stijve massa geworden is. Laat het een weinig afkoelen. Neem de pan van het vuur en roer een voor een de eieren door de massa. Bavarois: Stort de bavarois op een plank. Snijd de bavarois in plakken. Soezenrastertje: Doe het beslag in een spuitzak met een heel klein mondje. Leg een mal (rechthoek van metaal) op een stuk bakpapier en spuit hierin een raster. Herhaal dit zondig. Bak dit af in een oven van 200°C tot ze mooi bruin zijn. Serveren: Neem

een koud bord en leg hierop een bolletje ijs, een plak bavarois en een waaiertje van perzik. Nappeer de saus eromheen. Snijd het soezenraster in gelijke delen, bestrooi ze met poedersuiker en leg op elk bolletje ijs een stukje raster.

**KOFFIE** Mokka

---

**Mokka**