

2006 februari

Nijmegen Noviomagum · Winter

Bonbon van rund met kruiden

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rundvlees	150	gram
gerookt rundvlees (filet d'anvers)	12	plakken
mayonaise (zie apart recept)		
worcestersaus		
diverse kruiden, peterselie, kervel, dragen, basilicum (gehakt)	30	gram
sjalot	10	gram
eierdooier	1	stuk
zout en peper		
nicola's	2	stuks
gedroogde tomaten (lichte, in olie)	3	stuks
olijven (zwart)	12	stuks
veldsla, bietenscheuten, cherry tomaatjes		

Vlees: Maal het vlees in de keukenmachine, in kleine porties tegelijk, tot tartaar. Meng de tartaar met zout, peper, eierdooier, sjalotjes, gehakte kruiden, worcestersaus en de mayonaise. Aardappels: Verhit de frituurpan tot 160°C. Schil de aardappels en snijd ze op de snijmachine in schijven van circa 1 cm. Steek er met een steker (3 cm Ø) rondjes uit (3 per persoon). Was ze en dep ze goed droog. Bak ze circa 3 minuten in het frituurvet. Laat ze op keukenpapier uitlekken. Garnering: Snijd de tomaten en olijven in kleine stukjes en meng ze. Bereidingswijze: Vlees: Leg de plakjes filet d'Anvers open (3 per persoon) en schep met een koffielepel een bolletje tartaar. Leg dat in het midden van het plakje en vouw het mooi dicht. Aardappels: Verhit de frituurolie tot 200°C. Bak de rondjes aardappels nog eens circa 3 minuten tot ze mooi bruin zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Serveren: Leg op een koud bord, om en om een plakje gefrituurde aardappel, een vleesbonbon en een schepje tomaat-olijfmengsel. Garneer met wat veldsla met bietenscheuten en cherrytomaatjes.

Mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gepasteuriseerd eigeel	0.3	dl
azijn (blanke)	0.1	dl
mosterd	3	gram
olie (zonnebloem of arachide)	2.5	dl
zout		beetje
peper		beetje
worcestersaus	0.25	cl

Vorbereiding: Zorg dat de eierdooiers en de olie op kamertemperatuur zijn. Met en weeg alle ingrediënten goed af. Bereidingswijze: Doe het eigeel met de azijn, zout en de mosterd in een bekken. Klop alles met een garde los. Voeg de olie heel langzaam (in een zeer dun straaltje) aan de massa toe tot alle olie is gebruikt. Blijf kloppen! Breng het geheel op smaak met peper en eventueel worcestersaus. Tip: Is de mayonaise te dik, kun je deze wat dunner maken met water, azijn of citroensap.

SOEP Won-tonsoep

Won-tonsoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon (dubbelgetrokken)	1	l
won-tonvellen (diepvries)	8	stuks
gehakt (half-om-half)	120	gram
bieslook sprietjes om te binden	8	stuks
ei	0.4	stuk
sesamolie		klein beetje
rijstwijn		klein beetje
gember (verse)	10	gram
sojasaus		
zout en peper		
bieslook	0.1	bosje

Vorbereiding: Won-ton: Laat de won-tonvellen ontdoien. Schil de gember en hak ze zeer fijn. Doe het gehakt in een kom, kruid het goed met zout en peper. Voeg ei, gehakte gember, een heel klein beetje sesamolie en rijstwijn toe. Meng alles goed zodat een smeüige massa ontstaat. Soep: Doe de bouillon in een pan en zet deze op zacht vuur. Garnering: Hak de bieslook fijn. Bereidingswijze: Won-tonvulling: Leg in het midden van elk won-tonvelletje een hoopje gehakt (twee per persoon). Bevochtig de randen van de vellen met een beetje water. Trek ze aan de vier hoeken naar boven tot een zakje ontstaat. Draai het aan de bovenkant ineen of druk het samen. Bind een stengel bieslook om het uiteinde. Soep: Breng de bouillon aan de kook. Zet het vuur laag en voeg de won-tons aan de bouillon toe en laat het circa 5 minuten trekken. Breng de soep op smaak met zout, peper en een beetje sojasaus (let op! niet te veel). Serveren: Neem grote diepe borden, leg hierin twee won-tons en giet de hete bouillon er over heen. Garneer met bieslook.

HOOFDGERECHT Rug van konijn met een aardappelkorstje, vergezeld van mosterdsaus met dragon

Rug van jong konijn met een aardappelkorstje vergezeld van mosterdsaus met dragon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
konijnenrug	2	stuks
peterselie (gehakt)	4	el
brood (oud)	20	gram
aardappels (geraspt)	400	gram
boter (geklaarde)	150	gram
zout en peper		
sjalotjes (schoon)	10	gram
selderij	1	takje
witte wijn	1.25	dl
room	0.625	dl
mosterd	1	theelepels
dragon (gehakt)	0.2	eetlepel
boter		
jonge uitjes	12	stuks
gevogelbouillon	1	dl
broccoli	4	roosjes
worteltjes	8	stuks
suiker		
kervel	4	takjes

Vorbereiding: Vlees: Hak de peterselie fijn. Klaar de boter. Leg de konijnenruggen op een werkvlak. Haal de filets van de ruggengraat. Mix het brood, de peterselie en het zout en de peper in de keukenmachine. Maak de filets iets vochtig en rol ze door het broodkruim. Schil de aardappels, was ze en dep ze droog. Rasp de aardappels (niet meer wassen, een fijne rasp gebruiken). Vorm pannenkoekjes op bakpapier, net zoveel en zo groot als er konijnenfilets zijn, en schuif ze vanaf het papier in de koekenpan. Bak in een koekenpan in geklaarde boter de pannenkoeken; zorg ervoor dat ze nog soepel genoeg zijn. De konijnenruggen moeten er nog in gewikkeld worden! Rol in elke pannenkoek een konijnenfilet. Saus: Hak de sjalotjes en selderij fijn. Hak de ruggengraten in grove stukken en laat ze bruin kleuren in wat boter. Voeg dan de gehakte sjalotjes en fijn gehakte selderij toe. Laat nog enkele minuten doorbakken en blus dan het geheel met de witte wijn. Laat alles voor 2/3 deel inkomen. Groente: Maak de jonge uitjes schoon en kook ze circa 5 minuten in de gevogelbouillon. Maak de worteltjes schoon en blancheer deze in wat water met zout en suiker. Blancheer de broccoliroosjes.

Bereidingswijze: Vlees: Verwarm de oven voor op 200°C. Beboter een vuurvaste schaal en leg de konijnenfilets hierin. Laat dit 8 minuten bakken in de oven. Haal de filets uit de oven en houd ze warm onder aluminiumfolie. Saus: Haal de ruggengraat eruit en druk alles door een fijne zeef. Voeg de room aan het kookvocht toe en laat de saus tot gewenste dikte inkoken. Breng op smaak met mosterd, dragon en zout en peper. Groente: Laat de uitjes in een beetje boter kleuren. Stoof de broccoli en de worteltjes even in de boter. Serveren: Neem grote voorverwarmde borden. Snijd de konijnenfilets in plakken. Leg op elk bord een paar plakken konijnenfilet, wat uitjes, broccoli en de worteltjes. Garneer met de saus en een takje kervel.

Appelbol met amandelspijs en geitenkaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg	4	plakken
elstar (kleine)	4	stuks
geitenkaas zacht (bokken sprong)	0.6	stuk
amandelspijs	40	gram
ei	0.4	stuk
sesamzaad	10	gram
bloem		
citroensap		
olie	0.3	dl
frambozenazijn	0.1	dl
suiker	1.5	gram
veldsla/bietenscheuten	50	gram

Vorbereiding: Appelbol: Laat het bladerdeeg ontdooien. Bestuif een snijplank met bloem en rol het bladerdeeg heel dun uit. Schil de appels en steek het klokhuis met een appelboor eruit. Snijd de boven- en onderkant van de appel vlak. Verdeel de appel in vier plakken (horizontaal) en besprenkel ze met citroensap om verkleuring te voorkomen. Snijd per persoon 3 plakken van de geitenkaas die dezelfde omtrek hebben en half zo dik zijn dan de appelschijven.

Dressing: Meng alle ingrediënten door elkaar zodat een homogene massa ontstaat.

Bereidingswijze: Appelbol: Vul de gaten van de appelschijven op met amandelspijs. Maak nu weer een appel door om en om, kaas en een appelschijf te stapelen. Snijd zonodig de kaasplakken bij. Verwarm de oven voor op 180°C. Zet de appels op het bladerdeeg en vouw de appels daarin. Plak de uiteinden met wat water aan elkaar. Leg een bakmatje op een bakblik en zet de appelbollen daarop met de vouwgedeelte naar beneden. Klop het ei los en bestrijk de appelbollen met ei en strooi er wat sesamzaad over. Bak de appelbollen circa 20 minuten in de oven. Wanneer ze gaan kleuren de oven uitzetten en nog 10 minuten laten nagaren. **Serveren:** Zet de appelbol op een bordje en garneer met een toefje veldsla dat eerst door de dressing is gehaald en een toefje bietenscheuten.

DESSERT Een kleine baba met venkelroomijs en een milkshake van Batida de Coco

Een kleine baba met venkelij's en een milkshake van Batida de Coco

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	120	gram
zout	2.4	gram
suiker	10	gram
eieren	1.6	stuks
melk	0.5	dl
gist	6.8	gram
boter	28	gram
venkel	200	gram
wijn (witte)	0.75	dl
slagroom	0.8	dl
anijs (gemalen)	0.4	theelepels
eierdooier	4	stuks
rietsuiker	75	gram
pastis		beetje
batida de coco	0.4	dl
sinaasappelsap	0.5	dl
water	1.5	dl
rum (bruine)	0.3	dl
chocoladecouverture		
rode aalbessen	4	takjes
poedersuiker		

Vorbereiding: Baba's: Klaar de boter en laat die afkoelen. Verwarm de melk (lauw), los hierin de gist toe en voeg dit aan de boter toe. Doe de gezeefde bloem, suiker en zout in een kom. Voeg het melk/gistmengsel toe en maak hier een soepel deeg van. Doe dit geheel in de kom van de Kitchen Aid. Gebruik de platte deegarm. Voeg al kloppend één voor één de eieren toe, tot ze geheel zijn opgenomen. Laat het deeg op halve toeren nog 3 minuten draaien. Verwijder de deegarm. Dek de kom af met een licht vochtige doek en laat het op een warme plaats 30 minuten rijzen. Venkelij's: Snijd de venkel fijn en doe die in een pan. Voeg wijn, room, melk en anijspoeder toe. Laat dit circa 30 minuten koken en maal het in een keukenmachine. Passeer door een fijne zeef. Klop de eieren met de suiker au-bain-marie tot de massa lintvormig is en giet dan langzaam de anijsmelk erbij. Laat het afkoelen op ijswater en draai er ijs van in de ijsmachine. Rumsiroop: Breng de sinaasappelsap, suiker en het water aan de kook en laat dit 4 à 5 minuten zachtjes doorkoken. Voeg de rum toe. Milkshake: Klop de slagroom lobbijg en voeg de Batida de Coco toe. Bereidingswijze: Baba's: Verwarm de oven voor op 180°C. Klop het deeg nog een keer door. Beboter de vormpjes en vul ze. Bak ze in circa 10 minuten bruin; laat ze afkoelen. Verwarm de rumsiroop. Snijd de baba's horizontaal door en leg ze met de open kant naar beneden in een bak. Verwarm de rumsiroop en giet dit over de baba's. Laat dit circa 1,5 uur intrekken. Serveren: Leg twee halve baba's op elkaar en zet die op een koud bord (vierkant) iets uit het midden en schenk er wat van de milkshake naast. Maak de chocoladecouverture vloeibaar en trek er met behulp van een cornetje wat streepjes mee over

het bord. En leg hierop een bolletje venkelijfs. Leg in een hoek van het bord een takje aalbes en strooi er een beetje poedersuiker overheen.