

2006 oktober

Nijmegen Noviomagum · Herfst

Geroosterde bietensalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bietjes	200	gram
spinazie	40	gram
olijfolie	0,5	eetlepel
zout en peper uit de molen		
balsamicoazijn	1	eetlepel
dille (fijn gehakt)	1,2	eetlepel
boter	25	gram
zout en peper		
hazelnoten (geroosterd en gehakt)	40	gram
zure room	1	dl
stokbrood	8	sneetjes

Salade: Verwarm de oven voor op 200°C. Was de bietjes en boen ze schoon. Snijd de onderkant zonodig bij. Let op, snijd niet in de biet zelf. Leg ze in een ovenschaal, giet de olijfolie er overheen en dek ze af met aluminiumfolie. Rooster ze circa 30-45 minuten tot ze zacht zijn. Haal de schaal uit de oven, laat de bietjes afkoelen en schil ze. Hak de dille fijn. Was de spinazie en verwijder de stelen. Dressing: Was het loof van de bietjes goed en laat het uitlekken. Spinazie verwarmen met boter. Schenk de Balsamicoazijn in de pan en breng die al roerend aan de kook. Garnering: Rooster de hazelnoten in een droge koekenpan, klop de zure room los, voeg wat zout en peper naar smaak toe. Hak de geroosterde hazelnoten in de keukenmachine fijn (pulsestand). Bereidingswijze Salade: Snijd de bietjes in de lengte doormidden en voeg naar smaak zout en peper toe. Schep de bietjes terug in de pan en roer ze door de balsamicoazijn. Laat het inkoken totdat de saus een glans op de bietjes achterlaat. Stokbrood: Bak stokbrood goudbruin en snijd ze in tranches. Serveren: Bak de spinazie kort. Schep de bietjes in een schaaltje (1 per persoon). leg het loof erbij. Bestrooi de salade met dille. Schep een paar lepels zure room over de bietjes en garneer met de gehakte hazelnoten. Geef er de tranches stokbrood bij.

Warme eend - mangosalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mango (rijpe)	0,4	stuk
slamelange	50	gram
sugar snaps	50	gram
bosui	1,6	stuks
olijfolie	1,2	eetlepel
limoen	0,2	stuk
honing	0,4	theelepels
koriander (gehakt)	1,6	eetlepel
zout en zwarte peper		
eendenborst	1	stuk
sesamolie	1,6	theelepels
zout en peper		
koriander		

Salade: Snijd de mango in dikke plakken. Kerf met een scherp mes diagonaal in de mango maar niet in de schil. Trek de schil naar buiten en snijd zo het vruchtvlees los. Blancheer de sugar snaps beetgaar en snijd ze in reepjes. Snijd de bosui in kleine, schuine, stukjes.

Dressing: Hak de koriander fijn. Meng de ingrediënten voor de dressing. Bewaar per persoon een takje koriander voor de garnering.

Eendenborst: Snijd de eendenborst op de velkant diagonaal in. Bestrooi ze met zout en peper.

Bereidingswijze Eendenborst: Verhit de sesamolie in een koekenpan (niet te heet laten worden). Bak de eendenborst op een zacht vuur. Begin op de velkant. Trancheer de eendenborst.

Serveren: Meng de mango met de sla, sugar snaps en de bosuitjes. Schep een beetje sla op een bord. Verdeel de tranches eendenborst er overheen en besprenkel dit met de dressing. Garneer met een takje koriander.

Schuimige spinaziecrème met schelpdieren en groentelinten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeeuwse creuses (kleine)	8	stuks
palourdes	8	stuks
clams (kokkels)	8	stuks
mosselen	8	stuks
slagroom	0,25	l
visfumet	2	cl
witte wijn	2	cl
visfond	0,2	l
bouquet garni	100	gram
zout en peper		
prei	0,2	stuk
wortel	40	gram
bleekselderij	0,8	steel
spinazie	40	gram

Schelpen: Was en borstel de schelpen goed, haal de baard eraf en controleer nogmaals op zand. Haal de oesters uit hun schelpen en zet ze koel weg. Kook de overige schelpen in de visfumet met witte wijn en het bouquet garni tot ze geopend zijn. Groente: Snijd de prei, wortel en bleekselderij in mooie lange linten. Blancheer ze beetgaar. Blancheer de spinazie en pureer dit. Bereidingswijze Schelpdieren: Haal de schelpdieren uit het kookvocht en bewaar dit. Voeg de visfond aan het kookvocht toe. Laat alles goed doorkoken. Zeef de soep door een vochtige passeerdoek en voeg de room toe. Serveren: Verdeel de oesters, schelpdieren en de groentelinten over de borden. Voeg de spinaziepuree bij de soep, verwarm de soep nogmaals. Breng de soep op smaak met zout en peper. Klop de soep met een staafmixer schuimig en verdeel ze over de borden.

Ravioli gevuld met paddestoelen op koolrabischuim

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
italiaanse bloem	100	gram
eieren	0,8	stuks
olijfolie scheutje		
bloem (extra voor het uitrollen)		
zout		
champignons	45	gram
oesterzwammen	45	gram
shii-take	45	gram
sjalotjes	35	gram
knoflook	1	teentjes
walnoten	25	gram
koolzaadolie	19	ml
peterselie (gladde)		
eigeel beetje		
zout en peper		
koolrabi	100	gram
roomboter	10	gram
tijm	1	theelepels
witte wijn	0,25	dl
groentefond	1	dl
slagroom	0,8	dl
slagroom (stijf geklopt)	4	el
roodlof	0,5	stronkje

Pastadeeg: Kneed de bloem met de eieren, olijfolie en wat zout in de keukenmachine tot een soepel deeg. Pak het in plasticfolie en laat het een half uur op een koude plek rusten.

Koolrabischuim: Schil de koolrabi en snijd ze julienne. Hak de sjalotjes en de knoflook fijn.

Vulling: Maak de paddestoelen schoon, haal de steeltjes eraf en snijd ze in kleine blokjes. Hak de sjalotjes, de walnoten en de knoflook fijn. Bak de paddestoelen in de koolzaadolie bruin en gaar. Voeg de sjalotjes, de knoflook en de walnoten toe. Breng de massa op smaak met zout en peper. Hak de peterselie fijn en voeg die aan de massa toe. Laat het afkoelen en roer dan het eigeel erdoor.

Garnering: Snijd de roodlof in dunne reepjes. **Pastadeeg:** Neem een deel van het deeg, strooi er wat bloem op en haal dat door de pastamachine. Herhaal dit door steeds de pastamachine te verzetten totdat je een mooie dunne lap verkregen hebt. Doe dat ook met de rest van het deeg. Bestrooi de werkbank met bloem leeg een deeglap op de werkbank. Leg 1 eetlepel vulling met een afstand van 10 cm op het deeg. Bestrijd het deeg rondom de vulling met geklopt eigeel. Leg een tweede deeglap bovenop de eerste en steek met een steker van Ø 8 cm rondjes uit het deeg. Druk de randen van de ravioli goed aan. Kook de ravioli met 6 - 8 tegelijk in 5-8 minuten gaar en houd ze warm. **Koolrabischuim:** Smelt de boter. Laat de sjalotjes en de knoflook glazig worden, voeg de koolrabi toe en laat het meestoven. Breng de massa met zout, peper en tijm op smaak en blus het af met witte wijn. Voeg de groentefond en de room toe en laat alles 30 minuten koken. Pureer de massa met een

staafmixer en druk het door een zeef. Warm het nog even op en klop het nog een keer door met de staafmixer. Serveren: Verdeel het schuim over de borden. Klop iedere keer weer even door met de staafmixer om genoeg schuim te krijgen. Leg de ravioli erop en garneer met een paar stukjes roodlof.

Wild zwijkoteletjes met gekarameliseerde walnotensaus geserveerd met spruitjes en aardappelsoesjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wild zwijkoteletjes	8	stuks
boter		
zeezout en peper		
suiker	40	gram
gerookt spek	60	gram
walnoten	40	gram
witte wijn (droog)	1	dl
room culinair	1	dl
zout en peper		
spruitjes	400	gram
aardappels (grote, vastkokend)	2	stuks
olie (voor de vorm in te vetten)		
salie	0,25	bosje

Groente: Maak de spruitjes schoon en blancheer ze cirka 8 minuten tot ze beetgaar zijn. Schil de aardappels en maak de aardappelsoesjes. Haal de steeltjes van de salieblaadjes. **Vlees:** Bak de koteletjes om en om, 3 minuten per kant. Ze moeten van binnen nog rosé zijn. Haal ze uit de pan en houd ze op kamertemperatuur. **Bereidingswijze Saus:** Giet de boter waarin de koteletjes zijn gebakken uit de pan. Maak de pan niet schoon, verwarm nu de boter met de suiker totdat je een goudbruine karamel hebt. Let op! Niet te bruin laten worden, dan word de karamel bitter. Snijd het spek in kleine blokjes, voeg ze toe en laat ze 10 minuten zachtjes meebakken. Doe de walnoten erbij en laat deze cirka 1 minuut mee karameliseren. Blus de karamel af met de wijn en breng de saus aan de kook. Giet alles in een sauspan en laat het tot de helft inkoken. Voeg de room toe en kook de saus in tot sauskonsistentie. Breng de saus op smaak met zout en peper. **Groente:** Snijd het spek in kleine blokjes en bak ze goudbruin in een beetje boter. Voeg de spruitjes toe en laat ze zachtjes meegaren. **Aardappelnestje:** Was en schil de aardappels (de aardappels nu niet meer wassen!) Rasp ze op de grofste stand. Bestrijk een vogelnestvorm met olie, schep een beetje aardappelrasp in de vorm, sluit het vogelnestvormpje. Bak dit in hete olie (170°C) goudbruin. Tik het nestje op de werkbank los (vorm gesloten houden). Maak de vorm open en haal voorzichtig het aardappelnestje eruit. Laat dit op keukenpapier uitlekken. Herhaal dit tot er voldoende aardappelnestjes zijn. **Garnering:** Frituur de blaadjes salie cirka 15 seconden in (niet te) hete olie tot ze krokant zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier. **Vlees:** Verwarm de oven voor op 100°C. Bestrooi de koteletjes met zeezout en peper en verwarm ze cirka 2 minuten in de oven. **Serveren:** Leg de koteletjes kruislings met de ribben tegen elkaar op een bord. Nappeer er wat saus omheen. Leg er 4 aardappelsoesjes bij. Doe de spruitjes in het mandje en zet dat op het bord. Garneer met gefrituurde salieblaadjes.

Gefrituurde aardappelsoesjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels (afkokers)	100	gram
zout snufje		
boter	16	gram
eieren (klein)	1	stuk
water beetje		
bloem	20	gram
peper en nootmuskaat		

Aardappels: Schil de aardappels, snijd ze in gelijke stukken en was ze. Aardappels: Kook de aardappels in water met zout gaar. Giet ze af en laat ze droog stomen. Pureer de warme aardappels met een pureeknijper (stamper kan ook). Klop met een garde de helft van de boter, eieren, snufje zout, peper en nootmuskaat door de puree. Soezenbeslag: Breng het water met een snufje zout en de rest van de boter aan de kook. Draai het vuur laag en wacht tot de boter volledig gesmolten is. Zeef de bloem en roer de bloem in één keer door het kokende water-botermengsel. Blijf roeren tot het deeg als een bal van de pan loslaat (cirka 1 minuut). Neem de pan van het vuur en klop met een handmixer of lepel eerst een voor een de 2 eieren en dan de aardappelpuree door het deeg. Afwerking: Verhit het frituurvet tot 180°C. Knip bakpapier in vierkantjes van 12 x 12 cm. S spuit met glad spuitje mooie bolletjes, 9 per vel. Laat ze vlak voor het serveren met papier en al in de olie glijden en bak de aardappelsoesjes goudbruin. Gelijk serveren.

DESSERT Champagnecharlotte met salade van witte druiven en meloen

Champagnecharlotte met salade van witte druiven en meloen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	2	stuks
bloem	30	gram
maïzena	10	gram
suiker	50	gram
eidooier	1	stuk
citroensap		
witte wijn	0,08	dl
gelatine	3	blaadjes
eidooiers	1	stuks
sekt (brut)	0,4	dl
slagroom	0,8	dl
vanillestokje	0,25	stokje
sinaasappelzestes	0,25	stuk
suikerstroop (zie apart recept)		
meloen (galia)	0,5	stuk
druiven	0,5	tros
aardappelmeel	4	gram

Biscuit: Verwarm de eieren en de suiker au-bain-marie al roerend tot een temperatuur van 37°C. Klop het mengsel daarna koud en luchtig. Spatel de gezeefde bloem en maïzena voorzichtig door het eimengsel. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Stort het beslag in een rechthoekige vorm en bak het in een oven van 200°C totdat het goudbruin en gaar is. Snijd er dunne plakken van en steek daaruit rondjes met een steker van Ø 7 cm. Lange vingers: Verwarm de eieren eidooiers, citroensap en de suiker au-bain-marie al roerend tot een temperatuur van 37°C. Klop het mengsel daarna koud en luchtig. Spatel de gezeefde bloem voorzichtig door het eimengsel. Doe het beslag in een spuitzak met een gladde spuitmond (0,5 cm). Spuit streepjes van 2 cm op bakpapier. Bak deze lange vingers af op 175°C tot ze goudbruin en gaar zijn. Bavarois: Week de gelatine in koud water. Breng de witte wijn, de suiker en het citroensap aan de kook. Los de uitgeknepen gelatine hierin op. Laat de vloeistof afkoelen tot deze lauw is. Klop de eidooiers, suiker en een deel van de sekt luchtig. Klop de slagroom lobbige. Meng het gelatinemengsel en het eimengsel. Meng voorzichtig de room en de rest van de sekt door het mengsel. Bekleed ringen (Ø 7 cm) met een cellofaanstrip. Leng onderin een plakje biscuit. Schep hierop een lepel bavarois. Dek de bavarois af met een plakje biscuit. Besprenkel het met enkele druppels sekt. Herhaal dit. Eindig met een laagje bavarois. Laat de bavarois in de koeling opstijven. Witte wijngelei: Week de gelatine in koud water. Breng de witte wijn en de suiker aan de kook en los de gelatine hierin op. Haal met een zesteur zestes van een sinaasappel. Blancheer ze en spoel ze koud. Kook de zestes gaar in de suikerstroop. Schraap het merg uit het vanillestokje en meng dit samen met de sinaasappelzestes door de gelei. Bedek de bavarois met de gelei en laat het in de koeling afkoelen. Bewaar de suikerstroop! Salade: Boor bolletjes uit de meloen. Schil en ontpit de druiven. Breng suiker, witte wijn en citroensap aan de kook. Los het aardappelmeel in een beetje koud water op en voeg dit al roerend bij het wijnmengsel. Laat alles even doorkoken. Voeg de meloen en de druiven aan de saus toe en laat de salade afkoelen. Serveren: Haal de

bavarois voorzichtig uit de ringen. Leg die op een bord en zet de lange vingers voorzichtig rond de bavarois. Verdeel de salade en de saus rondom de charlotte.

KOFFIE Mokka

Mokka