

2007 januari

Nijmegen Noviomagum · Winter

VOORGERECHT Chinese champignons gevuld met kip en scampi

Chinese champignons gevuld met kip en scampi

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
chinese champignons (grote)	12	stuks
rijstwijn	3	eetlepel
zout en peper		
kipfilet	60	gram
scampi	60	gram
waterkastanjes	70	gram
varkensvet	40	gram
gember	10	gram
aardappelzetmeel	5	gram
eiwit	25	gram
kippenbouillon	0,5	dl
oestersaus	0,5	ml
sojasaus	0,5	ml
citroensap		druppels
palmsuiker	1	gram
aardappelmeel	4	gram
wortel	50	gram

Chinese Champignons: Week de champignons 1 uur in warm water, verwijder de stelen. Laat ze uit lekken en dep ze droog met keukenpapier. Farce: Snijd de kipfilet in kleine blokjes. Maak de gember schoon en snijd ze fijn. Maal de kipfilet, scampi, waterkastanjes en het varkensvet in de keukenmachine fijn. Voeg zout, peper, gember, zetmeel en eiwit toe en meng alles goed door elkaar. Saus: Zet de bouillon met oestersaus, sojasaus, citroensap en palmsuiker op en laat het aan de kook komen. Maak een papje van de rijstwijn en aardappelmeel en giet dit al roerend bij de massa. Garnering: Maak de wortel schoon en snijd deze in zeer fijne brunoise. Chinese champignons: Meng zout, peper en rijstwijn. Bestrijk de champignons met dat mengsel. Vul nu de champignons met de kip-scampifarce. Strooi er wat fijngesneden wortel over. Breng 0,5 liter water in de gastronoombak aan de kook. Leg de gevulde champignons in een geperforeerde bak en stoom ze gedurende 15 minuten. Serveren: Haal de champignons uit de bak en leg ze op het bord. Nappeer wat saus rondom de champignons.

Kippenbouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kipkarkassen, nekken en vleugeltjes	1	kg
water	2,5	liter
ui (groot)	0,5	stuk
gember (vers)	5	cm
arachideolie		
zout	1	theelepel

Hak de karkassen in kleine stukken. Zet de ingrediënten aan in olie en voeg het water toe. Breng het geheel geleidelijk tegen de kook aan. Draai het vuur laag en laat de bouillon 2 uur zachtjes trekken. Schuim af en toe af. Zeef de bouillon door een natte passeerdoek zonder de groenten aan te drukken en laat hem afkoelen.

Noedelsoep Pho Ga

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon (zie apart recept)	1,2	l
nam pla (vietnamese vissaus)	2,5	eetlepel
laos	60	gram
steranijs	2	stuks
kaneel (pijppjes)	2	stuks
suiker	1	theelepels
kipfilet	160	gram
rijst noedels	100	gram
taugé	120	gram
chilipepers (rode, kleine)	4	stuks
limoen	0,5	stuks
sjalotjes	4	stuk
arachide olie	0,5	dl
pinda's (ongebrande zonder vlies)	60	gram
bosuitjes	4	stuks
koriander		

Soep: Schenk de kippenbouillon in een grote pan. Voeg de vissaus, Laos, steranijs, kaneelpijppjes en suiker toe. Breng het met zout en peper op smaak. Laat alles 10 minuten zachtjes trekken. Haal de zaadjes uit de pepers en snijd ze heel fijn brunoise. Snijd het wit van de bosui in kleine reepjes en voeg de stelen toe aan de soep. Voeg de kipfilet toe en pocheer deze 10 tot 15 minuten. Schep de filet uit de pan. Bereid de rijstnoedels zoals aangegeven op de verpakking. Breek ze van te voren. Snijd de limoen in kleine partjes. Knapperig gebakken sjalotjes: Hak de sjalotjes heel fijn. Zeef de bouillon door een natte passeerdoek. Snijd de kipfilet in dunne reepjes. Verhit de olie in een braadpan tot die zeer heet is. Voeg de sjalotten toe en bak ze 5 tot 10 minuten tot ze bruin en knapperig zijn. Schep ze uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier. Geroosterde pindakruimels: Rooster de pinda's in een droge koekenpan tot ze gaan kleuren en laat ze op een bord afkoelen. Doe de pinda's in een plastic zakje en verkruimel ze met een deegroller. Meng de pinda's met de sjalotjes. Serveren: Verdeel de noedels, de reepjes kip, taugé en de rode pepers over de soepkommen. Schenk de zeer hete bouillon erover. Garneer met de bosui. Zet op elk onderbord een klein schaaltje met het mengsel van de pinda's en de sjalotten. Zet de soepkop erop en serveer gelijk.

Runderlende Teriyaki

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
runderlende	260	gram
donkere sojasaus	0,6	dl
sake	0,6	dl
mirin	1	dl
suiker	12	gram
groene pepers	3	stuks
olie	0,4	theelepel
taugé	80	gram
oesterzwammen	30	gram

Vlees: Snijd het vlees in blokjes van 3 cm. Week de satéstokjes in wat water, ze verbranden dan niet. Saus: Doe alle ingrediënten voor de teriyakisaus in een steelpan. Breng dit mengsel boven en middelmatig vuur aan de kook. Laat het tot circa 1/3 deel inkoken en haal de saus van het vuur. Groente: Snijd de pepers over de breedte in 5 stukken. Haal met een klein mes de pitjes eruit. Blancheer de peperstukjes en spoel ze koud af. Snijd de oesterzwammen in reepjes van 0.5 cm. Bereidingswijze: Vlees: Vet de grillplaat in met olie. Rijg de blokjes vlees aan een satéstokje en grill ze op de grillplaat tot ze halfgaar zijn. Wrijf ze in met de teriyakisaus en leg ze nog 30 seconden op de grillplaat. Wrijf ze op nieuw in met saus en grill ze iets langer. Bestrijk ze voor de derde keer met saus en grill ze nog eens 30 seconden. Groente: Verhit de olie en roerbak de taugé en oesterzwammen kort. Breng ze op smaak met zout en peper. Rijg de pepertjes aan een satéstokje en grill ze. Serveren: Schuif het vlees van het satéstokje en verdeel ze op het bord (zie foto!). Garneer met de taugé, oesterzwammen en de peperstukjes.

Vis Singapore

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zeewolf	320	gram
eiwit	10	gram
maïzena	3	gram
witte wijn	1	theelepel
grote ui	0,4	stuk
kerrie poeder (mild)	0,4	eetlepel
ananas (verse)	0,25	stuk
mandarijntjes	1	stuks
waterkastanjes	40	gram
suiker	0,4	theelepel
ananasap	1,2	dl
mandarijnensap	1,2	dl
arachideolie		
citroensap		
zout en peper		

Vis: Ontvel de visfilet met een scherp mes. Snijd de visfilet in gelijke stukken van ongeveer 5 cm. Meng het eiwit met de maïzena, wijn, zout en peper. Leg de vis in dit mengsel en laat het intrekken. Maak de ananas schoon en snijd ze in stukjes. Maak de mandarijn schoon en maak de partjes los en kijk ze na op pitten. Laat de waterkastanjes uitlekken en snijd ze in schijfjes. Maak de ui schoon en snijd hem in dunne ringen. Meng de maïzena met de citroensap.

Bereidingswijze: Vis: Verwarm de olie. Baak een paar stukken vis tegelijk tot ze bruin en knapperig zijn. Laat de gebakken vis uitlekken op keukenpapier. Verwijder op 1 eetlepel na alle olie uit de wok en voeg de ui toe. Roerbak de uiringen 1-2 minuten en voeg de kerrie poeder toe. Bak dit nog 1-2 minuten. Voeg ananas- en mandarijnensap toe en breng het aan de kook. Voeg een lepel van het kokende vruchtensap aan de maïzena toe en voeg dat weer aan de massa in de wok toe. Kook dit tot het binden gaat (circa 2 minuten). Proef het en voeg eventueel suiker toe. Voeg de vruchten, waterkastanjes en gebakken vis toe en roer het voorzichtig door elkaar. Verhit het geheel circa 1 minuut. Serveren: Schep wat rijst op een bord en schep het vis-vruchtenmengsel er naast.

Gebakken rijst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijst	180	gram
olie	1	eetlepel
ei	1	stuk ei
sojasaus	0,4	eetlepel
dorperwten	20	gram
bosuitjes	0,8	stuk
sesamolie		
zout en peper		

Rijst: Kook de rijst volgens aanwijzing op de verpakking. Laat de rijst goed droog stomen.

Groente: Snijd de bosuitjes in dunne ringetjes. Kook de doperwten bijna gaar. Bereidingswijze:

Rijst: Verhit de olie in een wok. Klop het ei los en giet het in de hete olie. Verhit het tot het net begint te stollen. Voeg de rijst en de erwten toe en meng alles goed. Roerbak circa 3 minuten. Voeg de sesamolie en de sojasaus toe en breng de rijst op smaak. Bestrooi het met de fijngesneden bosuitjes.

Gemberijs met papajasaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gemberpuree	40	gram
eidooiers	2,4	stuks
suiker	100	gram
koffieroom	2	dl
slagroom	2	dl
gemberwortel	30	gram
water	25	ml
papaja	1	stuk
limoensap	10	ml
cointreau	10	ml
aardbeien (vers)	4	stuks
kiwi	1	stuk
poedersuiker	14	gram
eiwit	10	gram

Gemberpuree: Schil de gemberwortel en snijd ze in dunne plakjes. Breng het water met de suiker aan de kook. Kook het mengsel tot dat de suiker volledig is opgelost. Voeg de gember toe en kook dit even door. Haal de pan van het vuur. Pureer de massa met een staafmixer tot dit homogeen is, zeef de massa. **Gemberijs:** Klop de eidooiers met de suiker tot ze lichtgeel zijn en de suiker volledig is opgelost. Doe de koffieroom in een pan en verhit de room tot er aan de rand bubbeltjes verschijnen. Haal de pan van het vuur en giet de room voorzichtig bij de eidooiers. Blijf ondertussen het mengsel met de garde goed kloppen. Verhit het eidooiermengsel al kloppend totdat het bindt. Giet vervolgens het mengsel meteen in een gekoelde kom en klop het ongeveer twee minuten goed door. Roer de gemberpuree erdoor en laat het door en door koud worden. Roer de slagroom door het koude mengsel en draai er ijs van. **Papajasaus:** Schil de papaja en verwijder de zaden en zaadlijsten. Pureer het vruchtvlies met het limoensap en de likeur tot een homogene saus, zeef de massa. Proef de saus en breng indien nodig op smaak. Zet de saus in de koeling. **Garnering:** Schil de kiwi's en snijd ze in plakken. Was de aardbeien en snijd ze in plakken. Meng in een kom de poedersuiker en het limoensap. Voeg beetje bij beetje, al roerend, het eiwit toe. Klop het mengsel tot het schuimig is. Doe het in een spuitzak met een kleine spuitmond. **Serveren:** Bedek de bodem van koude dessertborden met een dunne laag saus. Spuit een mooi patroon van eiwitschuim op de saus. Leg in het midden een bolletje ijs. Schik het fruit. Serveer met chocoladeamandelkoekjes (zie ander recept).

Chocolade-amandelkoekjes met hazelnoot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amandelen (geschaafde)	40	gram
suiker	125	gram
boter (koude)	125	gram
eieren	2	stuks
amandelessence		druppels
bakpoeder	0,5	theelepels
chocolade	40	gram
bloem	125	gram
hazelnooten	60	stuks

Vorbereiding: Verwarm de oven voor op 160°C. Leg de geschaafde amandelen in een diepe bak en laat hoog in de oven goudbruin worden. Laat ze afkoelen en hak ze fijn. Snijd de boter in kleine blokjes. Mix de suiker en de harde kleine blokjes boter in de foodprocessor. Voeg 1 ei, de essence en het bakpoeder toe. Hak de chocolade fijn. Voeg de chocolade en de amandelen toe. Werk de bloem goed door het mengsel. Verdeel het deeg in twee porties. Maak van iedere portie op een met bloem bestoven werkblad een cilindervormige rol van ongeveer 3 cm doorsnede en 36 cm lang. Verpak iedere rol in plastic folie en zet ze een uur in de koeling.

Bereidingswijze: Verwarm de oven voor op 160°C. Haal het deeg uit de koeling en snijd het in ronde plakjes van 1,5 cm dik (circa 60 stuks). Leg de plakjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Leg midden op ieder plakje een hele hazelnoot. Druk die licht aan. Klop het overgebleven ei goed los en bestrijk de koekjes daarmee. Bak ze circa 20 minuten in de oven. Let op dat ze niet verbanden!