

# 2007 februari

Nijmegen Noviomagum · Winter

---

**AMUSE** Aardappeltjes gevuld met gerookte zalm

---

## Aardappeltjes gevuld met gerookte zalm

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rosevalaardappels (kleine)	2	stuks
aardappels (kleine)	2	stuks
olijfolie	0,2	eetlepel
zout en peper		
gerookte zalm	30	gram
zure room	20	gram
ui (rood)	6	gram
mierikswortel geraspt	1	gram
bieslook	0,1	bosje
gerookte zalm (garnering)	10	gram
kappertjes		
zalmkaviaar		

Verwarm de oven voor op 200°C. Halveer de aardappels, meng ze met olijfolie in een grote kom. Bestrooi met zout en peper en leg de aardappel-helften met het snijvlak op een met olie ingevette bakplaat. Bak de aardappelen in circa 20 minuten gaar en laat ze afkoelen. Snijd de gerookte zalm fijn. Snijd de zalm voor de garnering in kleine vierkante stukjes. Snipper de ui fijn. Snijd de bieslook fijn. Rasp de mierikswortel. Meng de fijngesneden gerookte zalm, zure room, ui, mierikswortel en bieslook in kom en breng op smaak met zout en peper. Schep met een bolletjes steker wat kruim uit de aardappelen en snijd een dun plakje van de onderkant van de aardappel zodat de aardappelhelften blijven staan. Schep een theelepel zalmvulling in de holtes. Garneer de aardappeltjes met een vierkantje gerookte zalm, enkele kappertjes, een beetje zalmkaviaar en bieslook. Zet ze circa 1 uur in de koeling. Leg op elk bord twee halve aardappeltjes.

## Eendenborst met salie en sinaasappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenborstfilet	1,2	stuks
sinaasappels (hand)	1	stuk
sinaasappels (pers)	2	stuk
salie	8	blaadjes
wijn (witte)	0,2	dl
bouillon (gevogelte)	0,9	dl
aardappelzetmeel		
grand-marnier	8	cc
olijfolie	16	cc
notenolie	16	cc
ciderazijn	8	cc
frambozenazijn	8	cc
honing	1	theelepel
zout en peper		
rucola	40	gram

Pers perssinaasappels uit. Verdeel de handsinaasappels in partjes zonder vlies. Hak de helft van de salie fijn. Snijd met een scherp mes ruiten in de vetkant van de eendenborst. Bak de eendenborsten aan de velkant zacht aan. Zorg dat het vet dat vrijkomt niet het vlees van de eendenborst raakt door het regelmatig te verwijderen. Let op laat het niet verbranden. Als het mooi krokant is uitgebakken, bak dan de andere kant van de filets kort aan. Leg op elke filet een salieblaadje. Pak de eendenborstfilet in aluminiumfolie en laat ze dan 10 minuten rusten. Giet het vet uit de bakpan en roer het aanbaksel los met een scheut witte wijn. Voeg vervolgens het sinaasappelsap, de gevogeltebouillon en de rest van de salie toe. Laat dit inkoken. Maak de saus op smaak maken met de Grand-marnier, zout en peper bind de saus eventueel met aardappelzetmeel. Meng voor de dressing alle ingrediënten in een kom. Breng de dressing op smaak met zout, peper en honing. Snijd de eendenborstfilet in dunne plakken. Leg een klein bedje rucola op een bord. Besprenkel de rucola met wat dressing en leg hierop de plakjes eendenborstfilet. Verdeel de partjes sinaasappel rond de sla. Napeer de saus over de partjes sinaasappel.

## Prei-aardappelsoep met spek

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
prei	120	gram
aardappels (bloemig kokend)	160	gram
boter	1,2	eetlepel
runderbouillon	0,4	liter
spek (doorregen)	4	plakjes
crème fraiche	60	ml
peterselie	1/16	bosje
nootmuskaat		
zout en peper		

Maak de prei schoon, was het en snijd er smalle repen van. Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes van 1 cm. Snijd de plakjes spek in dunne reepjes, giet er wat kokend water over en laat ze even staan, zodat ze minder zout zijn. Was de peterselie, droog het goed, hak het grof. Verwarm de boter in een hoge pan. Smoor de prei en de aardappelblokjes. Giet de runderbouillon erbij en laat het geheel met de deksel op de pan op middelhoog vuur circa 15 minuten koken. Giet de reepjes spek af en laat ze op keuken papier uitlekken. Bak ze in een koekenpan op laag vuur knapperig. Laat de spekreepjes weer op keukenpapier uitlekken. Pureer de aardappelsoep in gedeelten in met een staafmixer. Roer de crème fraiche door de soep en breng de soep op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Schep de aardappelsoep in voorverwarmde koffie kopjes. Garneer met de reepjes spek en de peterselie.

## TUSSENGERECHT Spinazierolletjes met heilbot

### Spinazierolletjes met heilbot

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte - heilbotfilet	200	gram
olijfolie	40	ml
limoensap	12	ml
mosterd	1	theelepels
spinazie (mooie blaadjes)	20	stuks
limoen	2	stuks
zout		
wortel	1	stukje

Snijd de visfilet in zeer dunne plakjes. Meng de olie, limoensap, mosterd, zout en peper goed door elkaar. Marineer de vis circa een uur. Was de spinazie en dep het droog. Schil de wortel en snijd hem julienne. Blancheer de wortel. Haal met een zesteur de schil van de limoen, houd die apart. Meng de olijfolie, limoensap en het zout. Marineer de spinazieblaadjes kort in dit mengsel. Leg een plakje vis op een plank, bedek dit met wat spinazieblaadjes. Rol het op, snijd de zijkanten bij. Leg een rolletje op een klein bordje, garneer met worteljulienne en limoenrasp.

**Zwezerik in hazelnootsaus met een groentetaartje**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfszwezerik	250	gram
olijfolie	0,8	eetlepel
boter	28	gram
bloem		
aubergine (kleine)	0,4	stuks
courgette	0,2	stuk
pruimtomaat	1	stuk
zout en witte peper		
hazelnoot	10	gram
kalfsjus	1,2	dl
bieslook		

Zet de zwezerik 3 à 4 uur in koud water met zout. Blancheer ze daarna 6 à 7 minuten in kokend water met zout. Laat het afkoelen. Trek de vliezen eraf met de punt van een scherp mes, snijd alle zenen en adertjes eruit. Snijd de zwezerik in dunne plakjes. Bestrooi ze met zout en peper. Bestrooi de zwezerik licht met bloem. Zet in de koeling tot gebruik. Verwarm de oven voor op 150°C. Snijd de aubergine, courgette en de pruimtomaat in heel dunne plakjes. Rooster de hazelnoten in een droge koekenpan. Hak ze met een scherp mes grof. Kook de kalfsjus in tot er nog 1,5 dl over is (20 personen). Bestrijk de plakken aubergine, courgette en de tomaat met een in olijfolie gedoopt kwastje. Leg ze op een bakplaat met een bakmatje. Begin met een plakje aubergine, daarop dakpansgewijs de courgette en daarna de tomaat. Bestrooi het geheel met zout en peper. Leg als laatste een plakje aubergine erop en besprenkel ze daarna met olijfolie. Bak de taartjes 6 à 7 minuten in de oven. Voeg de helft van de hazelnoten bij de ingekookte kalfsjus. Verhit de geklaarde boter in een koekenpan. Bak de stukken zwezerik rondom bruin. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Haal de groentetaartjes van de bakplaat en leg ze op de borden. Leg de zwezerik erop, schep de saus ernaast. Garneer met 2 sprietjes bieslook.

**Kebab van gekruid lamsvlees en pruneaux**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsvlees	200	gram
pruneaux	8	stuks
mint	0,2	bosje
citroen	0,4	stuk
satépennen		
zout en peper		
knoflook	0,4	teentje
magere yoghurt	0,8	eetlepel
olijfolie	0,4	eetlepel
komijnpoeder	0,4	theelepel
koriander (gemalen)	0,4	theelepel
paprikapoeder	0,4	theelepel
cayennepeper	Snufje	
limoen	1	stuk

Doe alle ingrediënten voor de marinade in en kom en meng ze. Ontvlies het vlees goed en snijd het vlees in stukjes van 2,5 cm dik. Schep nu al het vlees in de kom met marinade en schep goed door. Dek de kom af met folie. Laat het een uur marinieren. Hak de mint fijn. Laat de satépennen 10 minuten in water weken. Pers de citroen uit. Snijd de citroen in plakjes voor de spies. Snijd de limoen in plakjes. Roer de fijngehakte mint door het lamsvleesmengsel. Breng alles op smaak met zout en peper. Haal de stukjes vlees uit de marinade. Prik ze op de satépennen, vlees - pruneaux - vlees - pruneaux - vlees. Prik aan de uiteinden partjes citroen. Verwarm de grillplaat. Leg de kebab op de grillplaat en grill ze 8 à 10 minuten. Keer ze regelmatig tot het vlees goed bruin is geworden. Bestrijk ze met een kwast met wat van de marinade. Leg de kebab op een voorverwarmd bordje. Garneer met een schijfje limoen.

## Warm kaastaartje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	50	gram
eieren	1	stuk
nootmuskaat		
emmentaler	30	gram
brood (wit)	30	gram
tomaten	2	stuks
sjalotje	0,4	stuk
knoflook	0,4	teentje
suiker	Snufje	
sherryazijn	Scheutje	
boter om te bakken		
zout en peper		
basilicum		

Scheid de eieren. Klop de eierdooiers door de boter. Voeg zout en nootmuskaat toe en klop de massa schuimig. Klop het eiwit met een snufje zout stijf. Rasp de kaas. Haal de korst van het brood en maal het fijn in de keukenmachine. Meng de kaas door het broodkruim, (houd wat broodkruim achter voor de timbaaltjes en wat kaas voor de garnering). Spatel dit mengsel samen met het eiwit voorzichtig door de botereidooiermassa. Beboter de timbaaltjes en strooi er wat broodkruim in. Schep de massa in de timbaaltjes (circa  $\frac{3}{4}$  vol) en koel ze circa 1 uur. Verwarm de oven voor op 180°C. Ontvel de tomaten en snijd ze brunoise. Hak de sjalot fijn en snijd de knoflook in dunne plakjes. Bak de taartjes circa 20 minuten in de oven tot ze een mooie bruine kleur hebben. Laat ze even rusten en haal ze uit de vorm. Fruit de sjalotjes en knoflook in wat boter aan, voeg een snufje suiker toe. Bak de tomaten kort mee. Breng de massa met zout, peper en sherryazijn op smaak. Laat de massa, met de deksel op de pan, kort smoren. Maak een spiegel op het bord van het tomatenmengsel. Zet het taartje erop en rasp er wat kaas overheen. Garneer met een blaadje basilicum.

## Kardinaalstaartje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	1,6	stuks
suiker	36	gram
oploskoffie	1	theelepels
citroensap	een paar druppels	
eieren	0,5	stuk
eidooiers	0,75	stuk
bloem	12	gram
slagroom	1,5	dl
poedersuiker	20	gram
koffielikeur	0,4	dl
gelatine	1	blaadje
poedersuiker (garnering)		

Ontvet het bekken met wat citroensap. Klop het eiwit met de suiker stijf. Verwarm de oven voor op 150°C. Klop de eieren, eidooiers en suiker schuimig en spatel de bloem erdoor. Bekleed een bakplaat met een bakmatje. Neem de helft van de massa, doe dat in een spuitzak en spuit rechthoeken van circa 20 x 8 cm (1 rechthoek is voor 5 personen). Spuit de zijkanten van de rechthoeken ook dicht met het schuim. Gebruik de helft van deze massa. Spuit van het overgebleven deel mooie bolletjes op de bakplaat. Meng door de andere helft van het eiwit de oploskoffie en spuit bovenop de witte bolletjes nog een bruin bolletje. Bak dit 35 minuten op 150°C. Spuit het deeg tussen de rechthoeken. Bak het circa 15 minuten in een oven van 150°C en laat het afkoelen. Week de gelatine in koud water. Klop de slagroom stijf, voeg de suiker beetje bij beetje toe. Los de oploskoffie op in de koffielikeur, verwarm het en los de gelatine erin op. Spatel de vloeistof door de room en laat het opstijven. Verdeel de vulling over de helft van de rechthoeken. Dek deze af met de overige rechthoeken. Zet de taartjes circa 1 uur in de vriezer. Snijd er mooie stukjes van. Leg de taartjes op een bord, plaats een bolletje bovenop het taartje en garneer met poedersuiker.

## Mokka