

# 2007 maart

Nijmegen Noviomagum · Lente

---



## Cocktail Florida

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kingkrab	400	gram
grapefruit	2	stuks
water	2,5	liter
uien	125	gram
wortel	150	gram
peterselie	20	gram
tijm	2	takjes
laurier	4	blaadjes
witter wijn	1,25	dl
peperkorrels	8	stuks
zout		
mayonaise	1	dl
tomatenketchup	0,4	dl
cognac	0,5	cl
sherry	0,5	cl
gembersiroop	0,15	dl
paprikapoeder	0,1	gram
slagroom	0,1	dl
citroensap		
zout en peper		
citroen		
lollo bianco	4	blaadjes
bieslook		
casinobrood	4	sneetjes
boter	4	bolletjes

Courtbouillon: Doe alle ingrediënten voor de bouillon in een grote slede. Breng het aan de kook. Krab: Voeg de krab bij de bouillon en laat dit 20 minuten zachtjes koken. Schep de poten uit de bouillon en leg ze gelijk in ijswater. Grapefruit: Snijd de onder- en bovenkant van de grapefruit. Schil de grapefruit, rondom van boven naar beneden, met een scherp mes tot op het vruchtvlees. Laat ze uitlekken in een zeef. Snijd de partjes uit de grapefruit en zet dit koel weg. Cocktailsaus: Schep de mayonaise in een bekken. Voeg alle ingrediënten toe en meng dit met een garde. Klop de room tot yoghurt dikte. Garnering: Snijd de citroen in partjes en maak een inkeping. Maak de sla schoon. Maak bolletjes van de boter. Bereidingswijze - Krab: Knip de poten in de lengte open en haal het krabvlees eruit. Meng de krab met de grapefruitpartjes. Cocktailsaus: Meng, vlak voor het serveren de room met een spatel door de cocktailsaus. Breng de saus eventueel met zout en peper op smaak. Toast: Rooster het brood onder de salamander en snijd ze in driehoeken. Serveren: Leg een blaadje sla in het cocktailglas. Schep hierop het krab/grapefruitmengsel. Nappeer de cocktailsaus. Zet het partje citroen op de rand van het glas. Garneer met een paar sprietjes bieslook. Serveer het glas op een bordje en leg hierop een puntje toast met een bolletje boter.

## Franse uiensoep met een dakje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	400	gram
boter	40	gram
witte wijn (droog)	0,5	dl
runderbouillon	8	dl
knoflook	1	teentje
tijm	1	takje
zout en vers gemalen peper		
bladerdeeg vel	4	stuks
ei	1	stuk
kaas	80	gram

Vorbereiding - Soep: Pel de uien en maak de knoflook schoon. Snijd de uien in smalle ringen en plet de knoflook met een groot mes. Klop het ei los. Rasp de kaas. Garnering: Steek voorzichtig met een steker die 2 cm groter is dan de soepkom rondjes uit de plakjes bladerdeeg. Prik voorzichtig hier en daar in met een vork de plakjes in. Snijd van de rest een paar figuurtjes om als decoratie op het dakje te leggen. Bereidingswijze - Soep: verwarm de oven voor op 225°C. Fruit de uien in de boter. Voeg de knoflook en de tijm toe. Schenk de wijn en de bouillon er bij en laat het aan de kook komen. Breng het geheel op smaak met zout en peper en laat de soep 30 minuten zachtjes koken. Laat de soep iets afkoelen en verwijder de tijmtakjes. Schep de afgekoelde soep in de soepkommen. Leg de ronde plakjes bladerdeeg op de soepkommen, plak de randen vast met losgeklopt ei. Leg de figuurtjes op het deeg. Bestrijk het deeg met de rest van het eimengsel. Schuif de soepkommen in de oven en laat ze erin staan tot dat het deeg goudgeel gekleurd is. Serveren: Schep de kaas in wat kleine bakjes en zet die op tafel. Serveer de soep gelijk.

## Tong Véronique

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tongfilets	1	stuk
witte wijn	1	dl
visbouillon	2	dl
visbouillonpoeder	0,5	eetlepel
sjalotten	25	gram
azijn	0,5	dl
peperkorrels	5	stuks
eierdooiers	3	stuks
boter	165	gram
citroensap	1	theelepel
zout		
wortel	400	gram
aardappelen	400	gram
room	0,8	dl
zout en peper		
druiven (muskaat) zonder pit	20	stuk
peterselie		

Vorbereiding - Tong: Rol de filets op (let op: de velkant binnen) en zet ze vast met een cocktailprikker. Leg ze in de koeling voor later. Saus Hollandaise: Klaar de boter, snijd de sjalotten brunoise en kneus de peperkorrels. Doe dit samen met de azijn en witte wijn in een steelpan en laat dit tot de helft inkoken. Passeer de verkregen gastrique. Groente: Schil de aardappels en de wortel snijd ze in stukjes. Hak de peterselie fijn. Garnering: Blancheer de druiven en ontvel ze. Bereidingswijze - Groente: Kook de aardappels en de wortel afzonderlijk gaar. Giet ze af en draai ze nu door een passevite (roerzeef). Verwarm de room iets en voeg het toe aan de aardappel-wortelpuree, schep alles goed door elkaar. Breng het geheel op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Saus: Verwarm de geklaarde boter. Verwarm de gastrique tot circa 50°C. Voeg de eierdooiers en een beetje zout bij de gastrique en klop het mengsel au-bain-marie tot het goed bind. haal het bekken uit de bain-marie en voeg de geklaarde boter in een dun straaltje, onder voortdurend kloppen toe, tot de juiste dikte is bereikt. Breng de saus op smaak met citroensap, zout en peper. Houd de saus warm op een temperatuur van circa 37°C. Vis: Verwarm de visbouillon en de wijn tegen het kookpunt aan. Pocheer de tongfiletrolletjes circa 5 minuten in de bouillon. Controleer de tongfiletrolletjes op gaarheid. Garnering: Verwarm de druiven in een beetje pocheervocht. Serveren: Maak met behulp van een steker een rondje van de aardappel-wortelpuree midden op het bord. Snijd de tongfiletrolletjes door en leg die op de aardappel-wortelpuree. Nappeer de saus eromheen. Leg de druiven eromheen en garneer met peterselie.



## Chateaubriand Stroganoff

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
chateaubriand	320	gram
boter		
uien	0,8	stuk
rode paprika	0,2	stuk
groene paprika	0,2	stuk
champignons	40	gram
paprikapoeder	3	gram
tomaten puree	14	gram
knoflook	0,8	teentje
wodka	7	cc
madeira	4	cc
room culinair	0,2	dl
runderbouillon	1,8	dl
olie	0,6	eetlepel
rouxkorrels		
bouillonpoeder		
zout en peper		
aardappelen	400	gram
boter en olie om te bakken		
haricots vert	200	gram
katen spek	8	plakjes
groentebouillon	2	dl

Vorbereiding - Vlees: Snijd het vlees in stukken van 160 gram en leg het afgedekt in de koeling. Stroganoff saus: Weeg en meet alles goed af. Snipper de uien fijn. Maak de paprika schoon, haal de zaadlijsten eruit en snijd ze brunoise. Borstel de champignons schoon en snijd ze in plankjes. Hak de knoflook fijn. Groente: Schil de aardappels en kook ze in water met zout gaar. Giet ze af en laat ze afkoelen. Snijd de puntjes van de haricots vert, blancheer ze in een klein beetje kokend water met zout in circa 8 minuten beetgaar. Laat ze afkoelen en maak er bundeltjes van. Wikkel ze in een plakje katenspek. Leg ze afgedekt in de koeling.

Bereidingswijze - Stroganoffsaus: Verwarm de olie. Fruit hierin de ui, daarna de paprika en voeg als laatste de champignons toe. Voeg de paprikapoeder, tomatenpuree en de knoflook toe en blus alles af met wodka en madeira. Voeg de bouillon en de room toe, breng het aan de kook en laat het een paar minuten doorkoken. Breng het op smaak met zout en peper en bind het eventueel met wat rouxkorrels. Groente: Verwarm de oven voor op 150°C. Snijd de aardappels in plakjes. Maak wat boter en olie heet in een koekenpan. en bak hierin de aardappels mooi goudbruin (niet allemaal tegelijk). Leg de bundeltjes haricots vert met de naad van het katenspek naar beneden naast elkaar in een ingevette lage ovenschaal voeg een beetje groentebouillon toe. Zet ze in de oven en laat ze goed warm worden. Vlees: Doe wat olie en boter in een koekenpan en laat dit goed heet worden. Schroeï hierin het vlees snel dicht en laat het naar gelang gaarheid bakken circa 7 minuten. Niet al het vlees tegelijk in de pan! Haal het vlees uit de pan en laat het onder aluminiumfolie rusten. Serveren: Snijd

chateaubriand in plakken. Leg wat gebakken aardappels aan de linkerkant van het bord en leg 2 rolletjes haricots vert aan de rechterkant. Nappeer wat saus aan de onderkant en leg de plakjes vlees erop.

## DESSERT Chipolatapudding met marasquinsaus

---

### Chipolatapudding met marasquinsaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bigarreaux	20	gram
oranjesnippers	50	gram
marasquin	0,25	dl
rozijnen	50	gram
bitterkoekjes	30	gram
theezakje	1	
melk	2	dl
suiker	75	gram
eierdooiers	4	stuks
eiwitten	2	stuks
gelatine	6	blaadjes
slagroom	2,5	dl
poedersuiker	25	gram
rode levensmiddelkleurstof	1	druppel
chocolade staafjes	4	stuks
gekonfijte kersen	4	stuks

Vorbereiding - Garnituur: Snijd de bigarreaux en de oranjesnippers in stukjes. Week de bigarreaux in de marasquin. Laat de rozijnen circa 10 minuten wellen in thee. Dep ze droog. Week de gelatine circa 5 minuten in ruim koud water. Breng de melk tegen de kook aan, doe het vuur uit en laat dit circa 10 minuten staan. Garnituur: Klop de slagroom stijf en zet die koud weg. Bereidingswijze - Pudding: Klop de eierdooiers met de suiker tot een dikke crème. Klop er de afgekoelde melk door. Verwarm dit al roerend au-bain-Marie of op een laag vuur tot het gaat binden. Laat het vooral niet koken. Los er al roerend de goed uitgeknepen gelatine in op. Laat de crème onder af en toe roeren afkoelen tot het lobbijg wordt. Klop intussen het eiwit heel stijf. Voeg tijdens het kloppen geleidelijk de poedersuiker toe. Klop de slagroom lobbijg. Spatel zodra de crème lobbijg wordt het eiwit en de slagroom erdoor. Spatel er de bigarreaux, oranjesnippers, rozijnen en de bitterkoekjes door. Giet de massa in met koud water om gespoelde puddingvormpjes. Laat de pudding in de koeling opstijven. Marasquinsaus: Klop de eidooiers met de suiker tot een dikke crème die als een lint van de garde loopt. Verwarm de melk en roer die door de crème. Verwarm dit al roerend au-bain-Marie of op een laag vuur, tot de crème bindt en als een dun laagje aan de lepel kleeft. Roer van het vuur af de marasquin door de nog hete saus en voeg de druppels rode levensmiddelkleurstof toe. Laat de saus afkoelen en roer er de lobbijg geklopte slagroom door. Serveren: Stort de chipolatapudding op een koud bord, nappeer er wat saus omheen. Garneren met wat slagroom, een chocoladestaafje en een gekonfijte kers.