

# 2007 mei

Nijmegen Noviomagum · Lente

---

**VOORGERECHT** Gekarameliseerde asperges in een Parmezaans kaasmandje

---

## Gekarameliseerde asperges in een Parmezaans kaasmandje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges (witte)	400	gram
bruine basterdsuiker	0,8	eetlepel
boter	6	gram
zout		
molsla (pissenlit) of rucola sla	120	gram
zongedroogde tomaten	25	gram
macadamianoten	30	gram
basilicumazijn	1,2	eetlepel
ahornsiroop	0,4	eetlepel
notenolie	2,4	eetlepel
zout en peper		
parmezaanse kaas	120	gram

Asperges: Schil de asperges en snijd de uiteinden eraf. Breng de schillen en de afgesneden uiteinden aan de kook met water met zout. Laat het 10 minuten trekken. Zeef de asperges en bewaar het vocht. Snijd de asperges in zeer schuine stukjes van circa 3 cm. Salade: Was en droog de sla. Ontdoe de sla van de wortel en het eerste "witte gedeelte". Snijd de sla in stukken van 5 cm. Snijd de tomaat in reepjes. Hak de noten grof en rooster ze licht in een droge koekenpan. Kaasmandje: Verwarm de oven voor op 150 °C. Rasp de parmezaanse kaas. Leg per persoon een schepje kaas op een bakplaat met bakmatje. Zet dit even onder de salamander om de kaas te laten smelten. Zet de bakplaat daarna in de oven om de kaas verder te laten smelten. Haal de bakplaat uit de oven en vorm, voordat de kaas afkoelt, met behulp van een kopje, een mandje. Asperges: Kook de asperges in het aspergewater in circa 3 minuten beetgaar. Bewaar het kookvocht. Schep ze uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier. Dressing: Roer de azijn, ahornsiroop, zout en peper door elkaar. Meng de olie er eerst druppelsgewijs en vervolgens in een dun straaltje door. Asperges: Laat de suiker met de boter in een koekenpan karameliseren. Voeg de stukjes asperges toe en blus met een beetje aspergekookvocht af. Laat het zachtjes sudderen tot de asperges mooi geglaceerd zijn. Serveren: Schik de sla met de tomaten en noten op de borden. Nappeer de dressing erover. Zet een kaasmandje op de sla en vul deze met de asperges.

## Heldere kreeftensoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
soepkreeft	1	stuk
visbouillon	0,8	l
wortel	1,2	stuk
prei	1	stuk
ui	0,6	stuk
bleekselderij	1	stengel
wijn (wit)	1,25	dl
boter	40	gram
cognac	24	ml
peterseliestengels	3	stuks
tijm	0,5	takje
laurier	1	blaadje
tomatenpuree	12	gram
tomaten (rijpe)	1	stuks
kreeftenbouillonpoeder	25	gram
zout en peper		
peterselie		

Soep: Maak de benodigde wortel, prei en ui schoon en snijd ze in stukken. Let op: houd een deel achter voor de bewerking van de soep. Verwarm de visbouillon en voeg de groente toe en vervolgens de helft van de witte wijn toe. Voeg de kreeften toe als het kookt en laat deze 10 à 12 minuten zachtjes koken. Haal de kreeften uit de pan en laat ze afkoelen. Passeer de bouillon door een zeef en bewaar dit voor later. Haal de kreeft uit de schaal. Breek de schalen met een houten hamer in grove stukken. Houd dit apart. Snijd het kreeftenvlees in kleine stukken, dek het af en zet dit in de koeling. Maak de wortel, prei, uit en bleekselderij schoon en snijd ze in grove stukken. Smelt de boter in een grote pan en voeg de groente toe. Smoor het circa 20 minuten op een laag vuur, roer af en toe, tot de groente zacht zijn maar niet bruin. Verwarm de cognac in een klein pannetje, steek de vloeistof aan met een lange lucifer en giet het voorzichtig over de groente. Schud de groente door tot de vlammen doven. Voeg de andere helft van de witte wijn en de kreeftenschalen toe. Zet het vuur hoger en laat de vloeistof tot de helft inkoken. Snijd de tomaten klein. Voeg de peterselie, tijm, laurier, tomatenpuree, visbouillon en de gesneden tomaten toe. Laat het geheel zonder deksel op de pan circa 25 minuten zachtjes koken. Roer af en toe. Let op aanbranden! Hak de peterselie voor de garnering fijn. Haal het kreeftenvlees uit de koeling en laat het op kamertemperatuur komen. Giet de soep door een zeef en druk het goed aan met een houten lepel. Zeef het daarna nog eens door een natgemaakte passeerdoek. Maak de kreeftensoep met Kreeftenbouillonpoeder op smaak. Serveren: Verdeel het kreeftenvlees over de borden of soepkoppen en schep de hete kreeftensoep eroverheen. Garneer met peterselie.

## Gekonfijte zalm met asperges en daslookrisotto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmfilet	350	gram
bieslook (gehakt)	2	el
zout		
druivenpitolie	1	dl
olijfolie	0,6	dl
korianderzaad (gemalen) of verse	2,5	gram
peper (witte, gemalen)		snufje
basilicum	10	blaadjes
tijm	3	takjes
knoflook	0,5	teentje
wortel (fijngehakte)	25	gram
bleekselderij (fijn gehakt)	25	gram
asperges (groene)	8	stuks
olie		
peterselie	0,1	bosje
kappertjes	0,5	theelepels
zalmeitjes	2	theelepels

Vis: Snijd de zalmfilet in stukken van 60 à 80 gram. Hak de wortel en de bleekselderij fijn. Hak de bieslook fijn. Marinade: Hak de basilicumblaadjes fijn, haal de blaadjes van de tijmtakjes, pers de knoflook uit. Doe de druivenpitolie, olijfolie, koriander, peper, basilicum, tijm en knoflook in een ondiepe schaal. Leg de stukjes zalm in de marinade, dek ze af en zet ze circa 1,5 uur in de koeling. Groente: Schil de asperges alleen aan de onderkant. Snijd ze in stukken van 4 cm. Blancheer ze in water met zout beetgaar. Bereidingswijze Vis: Verwarm de oven voor op 110°C. Haal de vis uit de marinade en laat ze op kamertemperatuur komen (bewaars de marinade). Spreid de fijngehakte groente uit in een braadslee. Leg de stukjes zalmfilet erop zonder dat ze met de bodem in contact komen. Laat de zalmfilet 8 à 10 minuten in de oven garen. Kwast de stukjes vis af en toe in met de marinade. De vis mag niet van kleur veranderen en moet lauwwarm aanvoelen. Haal de stukken vis uit de oven, laat ze afkoelen tot kamertemperatuur. Peterselieolie: Pureer de peterselie en de olie in de keukenmachine. Voeg de kappertjes toe en maal alles heel fijn. Groente: Verwarm de wok met een beetje olie en roerbak de asperges hierin. Serveren: Bestrooi de zalm voor het serveren met een beetje zout en bieslook. Schep met behulp van een steker een rondje daslookrisotto op het bord. Leg hierop wat asperges. Nappeer wat peterselieolie rondom de daslookrisotto en de asperges. Leg de zalmfilet erop en garneer met wat zalmeitjes.

## Daslookrisotto

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ui	0,4	stuk
boter	20	gram
risottorijst	120	gram
wijn (droge, witte)	0,6	dl
kippenbouillon	0,5	l
daslook	40	gram
room	0,4	dl
parmezaanse kaas	20	gram

Daslook: Was de daslook en laat het goed uitlekken. Kook de daslook in de room, pureer het met de staafmixer en breng het op smaak met zout. Risotto: Hak de ui fijn. Rasp de kaas. Bereidingswijze Risotto: Maak de benodigde boter warm en bak de ui daarin glazig. Voeg de rijst toe en bak die al roerend glazig. Blus af met de wijn. Laat het mengsel op middelmatig vuur aan de kook komen. Blijf roeren tot de wijn bijna helemaal door de rijst is opgenomen. Voeg wat bouillon toe en blijf roeren totdat alles is opgenomen. Voeg in kleine hoeveelheden de rest van de bouillon toe en blijf roeren tot de rijst gaar is. Meng de daslookpuree door de risotto en voeg de kaas toe. Breng de risotto op smaak met zout en peper.

**Involtini met witte asperges en eekhoortjesbrood**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfslende	200	gram
parmaham	4	plakken
mosterd (grove)	2	el
eekhoortjesbrood (gedroogd)	20	gram
sjalotten (kleine)	4	stuks
olie	2	el
jus de veau	0,5	l
tomatenpuree	2	eetlepel
rosé	1,4	dl
rode port	2	el
maïzena	1	eetlepel
boter	15	gram
zout en peper		
witte asperges	8	stuks

Saus: Week het gedroogde eekhoortjesbrood in een beetje lauwwarm water. Hak de sjalotjes fijn. Groente: Schil de asperges en snijd ze op gelijke lengte. Vlees: Snijd 1 plak kalflende per persoon van de brede kant van het vlees. (stand 10, snijdmachine). Bestrooi de plakken met zout en peper en plet ze een beetje. Bereidingswijze Vlees: Bestrijk de plakken kalfslende dun met de mosterd, leg de plakken ham erop. Leg er 2 asperges op, rol ze op en maak ze met twee stukjes keukentouw vast. Saus en vlees: Verhit de olie in een koekenpan en braad de involtini hierin kort rondom aan. Haal ze uit de pan. Bak de sjalotjes in dezelfde pan bruin. Roer de tomatenpuree erdoor en laat deze ook bruin kleuren. Blus af met de rosé en laat dit inkoken. Voeg de rest van de rosé toe. Roer de jus de veau erdoor en breng de saus aan de kook. Leg de involtini erin. Snijd het eekhoortjesbrood fijn en voeg dit toe. Laat de involtini 45-50 minuten afgedekt smoren op een laag vuur of in een oven van 100°C. Saus: Schep de involtini uit de saus en houd ze warm. Roer de maïzena met de port tot een papje en voeg dit aan de saus toe. Laat deze nog 5 minuten zachtjes sudderen en breng de saus op smaak met zout en peper. Snijd de ijskoude boter in stukjes en meng deze door de saus. De saus mag niet meer koken! Serveren: Snijd de involtini in twee stukjes (schuin) en verwijder de touwtjes. Leg ze op een bord, schep er wat tagliatelle naast en wat saus eromheen.

## Tagliatelle

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
italiaanse bloem + extra voor uitrollen	100	gram
eieren	0,8	stuk
olijfolie		Scheutje
zout	0,4	theelepel

Pasta: Meng de bloem met het zout. Maak van de bloem een "bergje" op de werkbank. Maak een kuiltje in het midden, laat daarbij voldoende bloem op de bodem, Breek de eieren en laat ze voorzichtig in de kuil glijden. Voeg de olijfolie bij de eieren. Werk met een vork, beetje bij beetje, de bloem vanaf de binnenkant van de kuil door de eieren en de olijfolie, pas op dat de rand niet doorbreekt. Ga door tot de bloem al het ei heeft opgenomen en er een werkbaar deeg ontstaat. Kneed verder met de handen tot een samenhangend deeg. Voeg alleen als het echt niet lukt om een samenhangend deeg te maken, een beetje water toe. Kneed het deeg 8 - 10 minuten stevig door. Voeg wat bloem toe als het plakkerig blijft. Uiteindelijk moet het een glimmende lichtelijk doorschijnende, elastische deegbal zijn. Wikkel het deeg strak in huishoudfolie en laat het minstens een half uur op een koele plaats rusten. Neem een deel van het deeg, strooi er wat bloem op en haal dat door de pastamachine. Herhaal dit door steeds de pastamachine een tandje te verzetten totdat je een mooie dunne lap hebt verkregen. Doe dat ook met de rest van het deeg. Hang de lappen op een stok om ze iets te laten drogen. Om tagliatelle te maken zetten we een voorstuk op de pastamachine. Zet hem op maat voor tagliatelle en draai er nu de lappen door. Hang ze ook op een stok of rol ze op. Kook ze op de gebruikelijke manier.

**DESSERT** Aardbeiensorbet met verveine mascarponecrème, basilicumgelei en verveinegranité

---

## Aardbeisorbet met verveine mascarponecrème, basilicumgelei en verveinegranité

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	150	gram
suiker	150	gram
water	1,5	dl
stabilisator	1	gram
basterdsuiker (wit)	40	gram
verveine	0,4	bosje
citroensap	0,5	dl
7-up	0,8	dl
gin	0,4	dl
basilicum	0,2	bosje
water (ijskoud)	0,2	dl
gelatine	0,25	blaadje
dessertwijn	0,2	dl
poedersuiker	10	gram
melk	0,4	dl
slagroom	0,4	dl
eidooiers	20	gram
limoen	0,4	stuk
mascarpone	20	gram
slagrom (stijfgeklopt)	0,6	dl
glucosesiroop	20	gram
suiker (fijne)	10	gram

Aardbeisorbet: Was de aardbeien en snijd ze in kleine stukjes. Verwarm water, suiker en de stabilisator totdat alles is opgelost. Laat dit afkoelen, voeg de stukjes aardbei toe en pureer in de keukenmachine. Draai de massa in een ijsmachine tot een sorbet. Zet het in de vriezer.

Verveine granité: Kook het water met de basterdsuiker totdat het opgelost is. Laat de verveine in de suikersiroop trekken tot de siroop is afgekoeld. Roer het citroensap, de 7UP en de gin erdoor en giet alles door een fijne zeef. Giet de massa in een diepvriesbak en vries het in. Roer regelmatig, de massa moet rul worden.

Basilicumgelei: Week de gelatine in koud water. Blancheer de basilicum in kokend water. Dompel het onder in ijswater. Breng de wijn met de suiker aan de kook totdat de suiker is opgelost. Roer de uitgeknepen gelatine erdoor. Laat afkoelen tot lauwarm. Pureer de basilicum met het ijswater en roer dit door de wijnsiroop. Giet de massa door een zeef in een schaal. Laat de gelei opstijven in de koeling.

Verveine mascarponecrème: Week de gelatine in koud water. Klop de slagroom. Verwarm de melk met de slagroom en de suiker. Leg de verveine erin en laat dit circa 10 minuten trekken. Zeef het melk-roommengsel en klop de eidooiers erdoor. verwarm op een laag vuur tot de crème licht gebonden is en los de uitgeknepen gelatine erin op. Laat de crème in de koeling afkoelen. Klop dan het limoensap en de mascarpone door de koude crème en spatel de geklopte slagroom erdoor. Zet koel weg.

Aardbeisiroop: Was de aardbeien en snijd ze in dunne plakjes. Zet ze op met het water, de glucosesiroop en de suiker en laat het vocht tot de helft inkoken. Zeef de

siroop en zet dit in de koeling. Serveren: Spuit kleine toefjes verveine mascarponecrème op de borden. Zet er stukjes aardbei en stukjes basilicumgelei tussen. Schep wat granité op het bord en leg een bol aardbeiensorbet erop. Nappeer met wat aardbeiensiroop.

**KOFFIE** Mokka

---

**Mokka**