

# 2007 november

Nijmegen Noviomagum · Herfst

---

## Aardappelwafeltjes met kalfsgehaktballetjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsgehakt	100	gram
eigeel	12	gram
paneermeel		
zout, peper en nootmuskaat		
aardappels	160	gram
amandelen (geschaafde)		
parmezaanse kaas	10	gram
boter		
bloem		
olijfolie		
zout en peper		

Vlees: Meng het gehakt met het eigeel, paneermeel, zout, peper en nootmuskaat. Maak er balletjes van. Doe de boter in de pan en braad de balletjes snel mooi bruin aan. Zet het vuur zacht en laat de balletjes gaar worden. Aardappelwafeltjes: Rasp de kaas. Rooster de amandelen lichtbruin. Schil de aardappels en kook ze gaar. Stamp ze, roer de eidooier, geraspte kaas en de geroosterde amandelen erdoor. Breng het geheel op smaak met zout en peper. Bereidingswijze: Vorm koekjes met een steker van 4 cm Ø en 2 cm hoog. Wentel ze door de bloem en bak ze in boter bruin. Serveren: Leg de aardappelwafeltjes op een bord en leg op elk wafeltje een balletje gehakt.

## Gegrilde rollade van groente en geitenkaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum	12	gram
pijnboompitten	6	gram
knoflook	1	teentje
olijfolie	10	ml
parmezaanse kaas	5	gram
zout en peper		
paprika's (rode)	0.8	stuk
aubergine	0.2	stuk
geitenkaas (zachte)	20	gram
kruiden		
olijvenbrood	5	sneetjes

**Pesto:** Rooster de pijnboompitten. Rasp de Parmezaanse kaas. Doe de basilicum, knoflook en pijnboompitten in de keukenmachine en maal alles fijn. Voeg al draaiende de olijfolie langzaam toe tot alles gemengd is. Voeg de geraspte kaas toe en breng het geheel op smaak met zout en peper. Schep de pesto in een bakje en zet het koel weg. **Rollade:** Verwarm de oven voor op 250°C. Snijd de paprika's door, verwijder de zaadlijsten en het zaad. Leg ze vervolgens met de snijkant naar beneden in een oven van 250°C. Bak ze circa 10 minuten totdat de schil zwart is geworden en gaat bladderen. Doe ze in een plastic zak en laat ze afkoelen. Haal de schil er voorzichtig af. Beschadig de paprika zo min mogelijk. Snijd de uiteinden eraf zodat de stukken gelijkmatig zijn. Snijd de aubergine in de lengte in plakken van 5 mm. Bestrijk de aubergineplakken met olijfolie en bak elke kant op een hete grillplaat totdat ze gaar zijn. Klop de geitenkaas licht op. Besprenkel een werkblad met water. Leg er een stuk plastic folie van 50 cm lengte op (het water helpt om het plastic op zijn plaats te houden). Leg de helft van de paprikastukken op het plastic in een rechthoek van 30 x 13 cm. Bestrooi de paprika met wat kruiden en leg hierop de plakken gegrilde aubergine. Leg de helft van de geitenkaas erop zodat de hele rechthoek bedekt is. Voeg wat kruiden toe. Leg de helft van de basilicumbladeren in een enkele laag over de kaas. Rol met de plastic folie de paprika in de lengte op en druk de einden dicht. Draai de uiteinden goed dicht. Vorm nog een rol en zet het minstens 1 uur in de koeling. **Croûtons:** Verwarm de oven voor op 180°C. Snijd het brood in plakken van 1 cm. Steek met een steker van 4 cm Ø rondjes uit het olijvenbrood. Bestrijk de rondjes licht met olijfolie en bak ze tot ze knapperig en lichtbruin zijn. **Serveren:** Leg op elke croûton een ½ theelepeltje pesto. Verwijder het plastic folie van de rollade. Snijd met een scherp mes plakken van 2 à 3 cm af. Leg ze op de croûtons.

## Pijlinktvis met een paddenstoelvulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pijlinktvis (lichaamszakken 10-12 cm)	4	stuks
eekhoortjesbrood (gedroogd)	30	gram
knoflook	1	teentje
peterselie	0.25	bosje
paneermeel	20	gram
olijfolie		
zout en peper		
wijn (witte, droge)	1	dl

Vulling: Week het eekhoortjesbrood 30 minuten in lauw water. Gebruik hiervoor 7,5 dl voor 30 gram eekhoortjesbrood. Giet ze af en bewaar het vocht voor later. Spoel de geweekte paddenstoelen diverse malen in schoon water. Controleer ze goed op zand. Hak ze heel fijn. Filter het weekwater door een zeef bekleed met keukenpapier. Doe de gehakte paddenstoelen in een pannetje met het weekwater en kook ze in tot het water verdampt is. Vis: Doe de pijlinktvissen in een kom met koud water en laat ze minimaal 30 minuten staan. Neem de lichaamszak van een pijlinktvis in uw ene hand en trek met de andere hand de tentakels los. De weke ingewanden van het dier trekt u daarbij mee. Snijd de tentakels vlak boven de ogen recht af en gooi de rest weg. Druk de kleine, snavelachtige bek eruit. Was de tentakels met koud water en dep ze met een doek goed droog, hak ze fijn en houd ze apart. Pak het losse uiteinde van de cellofaandunne, smalle, ruggengraat in de lichaamszak en trek hem eruit. Trek het hele, deels gevlekte, vel rond de lichaamszak weg. Om de hele lichaamszak te vullen, prikt u een gaatje van een paar millimeter in het puntje. Houd de opening onder de koude kraan en spoel het door met water. Hak de knoflook en de peterselie fijn. Doe de tentakels, samen met de paddenstoelen, peper, zout, knoflook, peterselie, paneermeel en de olijfolie in een kom. Meng het geheel goed. Bereidingswijze: Vulling: Houd 1 eetlepel vulling apart. Verdeel de rest over de pijlinktvissen en schep ze in de lichaamszakken. Vul ze voor tweederde en sluit ze met een tandenstoker. Blijft er vulling over, doe dit dan bij de achtergehouden eetlepel. Vis: Neem een braadpan waarin de lichaamszakken naast elkaar in passen. Ze mogen best strak tegen elkaar aan liggen, ze krimpen namelijk. Doe de olie in de pan en zet het vuur hoog. Laat de olie goed heet worden en leg de pijlinktvissen in de pan. Bak ze aan alle kanten bruin. Voeg zout, peper, witte wijn en de achtergehouden vulling toe. Keer de pijlinktvissen een paar maal snel, zet het vuur laag, het mengsel mag nauwelijks pruttelen. Leg een deksel op de pan. Laat de pijlinktvissen in circa 45 minuten garen. Keer ze af en toe. Ze moeten zacht aanvoelen als je er met een vork in prikt. Leg ze op een snijplank, laat ze een paar minuten rusten en snijd ze in plakken van 1 cm. Serveren: Leg pijlinktvisstukjes op een bord.

**Tomaten-Rucolacappuccino met courgette**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tomodori	600	gram
knoflook	2	teentjes
basilicum	0.2	bosje
groentebouillon	3	dl
slagroom	1	dl
rucola	10	gram
courgette	0.25	stuk
olijfolie	1	eetlepel
zout en peper		
rucola of cresson		

Soep: Was de tomaten en snijd ze in stukken. Haal de blaadjes van de basilicumtakjes af. Snijd de knoflook heel fijn. Pureer alles samen met de groentebouillon, zout en peper met een stalen staafmixer. Doe de massa in een pan en kook het geheel kort door. Zeef de massa door een passeerdoek. Laat het goed uitlekken. Er blijft een helder tomatensap over. Snijd de courgette heel fijn brunoise. Bak de blokjes courgette met een beetje olie in een koekenpan en laat ze op keukenpapier uitlekken. Was de rucola en houd wat apart voor de garnering. Hak de rucola in kleine stukjes. Klop de slagroom half stijf. Meng de rucola met de slagroom. Serveren: Schep  $\frac{3}{4}$  deel van de courgetteblokjes in de kopjes. Verwarm de tomatenfond en breng het eventueel op smaak. Vul de kopjes voor  $\frac{3}{4}$  deel met de fond. Schep er een laagje rucolaslagroom op en leg er nog wat courgetteblokjes bovenop. Garneer met een takje rucola.

**Pasta**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
italiaanse bloem (+ extra voor het uitrollen)	100	gram
eieren	0.8	stuk
olijfolie	10	cc
zout		

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 liggen. 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, elastische deegbal zijn. Wikkel het deeg strak in plastic folie 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. Begin met de hoogste stand. Herhaal dit met de andere delen van het deeg. Zet de pastamachine steeds een tandje lager, totdat je een dunne lap van circa 1 mm verkregen hebt. Snijd er rechthoeken van 10 x 6 cm van. Hang de lappen op een stok om ze iets te laten drogen.

## Canneloni met zalmfilets

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmfilets	120	gram
wijn (wit)	6	cc
melk	6	cc
brood	30	gram
peterselie, dragon, bieslook, dille		
ei	10	gram
zout en peper		
sjalotjes	8	gram
wijn (witte, droge)	16	cc
visgraten (tong of tarbot)	60	gram
room culinair	10	gram
water	0.8	dl
maïzena		
eidooiers	8	gram
dille		

Pasta: Maak de pasta volgens recept. Saus: Spoel de visgraat. Hak ze klein. Maak het sjalotje schoon en fruit het aan in boter. Voeg de graten toe en fruit die ook aan. Blus het geheel af met witte wijn. Voeg het water en de room toe en laat dit circa 10 minuten zachtjes koken. Zeef de saus. Bereidingswijze: Vulling: Hak de kruiden fijn. Haal de korsten van het brood en maal het in de keukenmachine. Week het broodkruim in de melk. Snijd de zalmfilets in stukken en doe ze samen met het geweekte broodkruim, ei, zout, peper en de kruiden in de keukenmachine. Voeg de witte wijn toe en draai dit tot een mousse. Pasta: Blancheer de verkregen pastavellen in ruim kokend water met zout in een gastronoombak op een rooster. Haal ze met een schuimspaan uit de pan. Leg ze kort in koud water en laat ze op een schone theedoek drogen. Saus: Los een theelepel maïzena op in een beetje koud water. Voeg dit aan de saus toe en laat het nog even koken. Breng de saus nog een keer aan de kook en klop de eidooiers erdoor. Laat de saus niet meer koken! Breng op smaak met zout en peper. Canneloni: Verwarm de oven voor op 170°C. Beboter een ovenschaal. Doe de vismousse in een spuitzak met spuitmondje. Spuit een dikke streep van de mousse op een pastavel en rol ze op tot buisjes. Leg ze in de ovenschaal. Schenk de saus over de canneloni en zet ze circa 15 minuten in de oven. Serveren: Haal de canneloni uit de oven en leg er twee op ieder bord. Garneer met de saus en gehakte dille.

**Kalfsribeye met een crust van zwezerik en gevulde spitskool**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsribeye	400	gram
kalfszwezerik	150	gram
rozijnen (gele)	30	gram
olijfolie		
mosterd (grove)		
boter		
zout en peper		
spitskool	1	stuk
zout, peper en nootmuskaat		
aardappels (vastkokend)	500	gram
ganzenvet	0.8	eetlepel
knoflook	1	teentje
tijm, laurier, fleur de sel		

Vlees: Kruid de kalfsribeye met zout en peper. Bak het in olijfolie goudbruin. Bewaar de braadjus voor later. Smeer de kalfsribeye in met de mosterd. Dompel de kalfszwezerik kort in kokend water en spoel het koud af. Ontvliet de kalfszwezerik en snijd het in kleine blokjes. Verwarm de oven voor op 135°C. Groente: Haal de buitenste bladeren van de kool en blancheer ze in water met zout. Spoel ze koud af en dep ze droog. Snijd de rest van de kool julienne. Blancheer dit ook en breng het op smaak met zout, peper, nootmuskaat en wat boter. Week de rozijnen. Aardappels: Schil de aardappels en snijd ze in blokken van 2 x 2 cm. Bereidingswijze: Vlees: Gaar het vlees 35 minuten in een oven van 135°C. Laat het daarna afgedekt met aluminiumfolie op een warme plaats rusten. ± 30 minuten. Kruid de blokjes kalfszwezerik met zout en peper. Bak ze goudbruin krokant. Laat de rozijnen uitlekken en voeg die bij de kalfszwezerik. Groente: Verwarm de oven voor op 125°C. Rol de julienne van de spitskool strak in de koolbladeren zodat er mooie rolletjes ontstaan. Leg ze in een ovenschaal en verwarm ze à la minuten in de oven (stand 3). Aardappels: Hak de knoflook fijn. Gaar de aardappelblokjes circa 10 minuten in het ganzenvet met tijm, laurier en knoflook. Verwijder de tijm en de laurier. Haal de aardappels uit het vet en bak ze in een koekenpan goudbruin. Strooi er wat fleur de sel op. Serveren: Snijd de kalfsribeye in het aantal stukken dat nodig is. Leg een plak in het midden van een bord. Schik aan een kant een spitskoolrolletje en aan de andere kant 3 aardappelblokjes. Verdeel de crust van kalfszwezerik en rozijnen over het vlees. Nappeer met eigen braadjus.

**Citroensorbet**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroenen (grote)	7	stuks
suiker	230	gram
blauwe bessen	12	stuks
limoncello		

Sorbet: Pers de citroenen uit. Bewaar per persoon 1 citroen. Voeg zoveel water toe dat het totaal op 7 dl (voor 10 personen) uitkomt. Voeg de schillen toe. Breng het aan de kook en laat het afkoelen. Doe het door een zeef en vervolgens in de ijsmachine. Draai er ijs van. Haal van de overige citroenen in de lengte een kapje eraf en hol ze uit. Snijd aan de onderkant ook een stukje eraf, zodat ze goed blijven staan. Serveren: Vul de uitgeholde citroenen met het sorbetijs. Zet ze op een koud bord met een kantje eronder. Leg de blauwe bessen de sorbet. Serveer met een glaasje limoncello.

**Mokka**