

# 2008 februari

Nijmegen Noviomagum · Winter

---



## Rucola-notensalade met pestokip en een sjalottenbroodje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rucola	150	g
witlof	200	g
roodlof	200	g
bieslook	1	bosje
pecannoten	200	g
hazelnoten	200	g
uien (rode)	160	g
sinaasappels (hand)	4	stuks
olijfolie (extra virgin)	2	dl
frambozenazijn	1	dl
honing	0,6	dl
sjalot (gesnipperd)	100	g
preiselberencompote	100	g
limoen	2	stuks
zout en peper		
maïskipfilet	1600	g
seranoham	40	plakken
olie		
pesto		
bloem	500	g
zout	2	theelepels
suiker	1	theelepels
gist (verse)	50	g
melk (lauw)	2	dl
boter	60	g
eidooier	40	g
knoflook		
eiwit	60	g
alfalfa	¼	doosjes
cherrytomaatjes	20	stuks

Salade: Was de rucola, de witlof en de roodlof. Haal de kern uit de lof en snijd de stronken in lange dunne repen. Hak de bieslook. Rooster de noten in een droge koekenpan licht en hak ze grof. Maak de uien schoon en snijd ze in dunne ringen. Schil de sinaasappel en snijd de parten uit de vliezen. Dressing: Haal de zestes van de limoen en voeg deze bij de ingrediënten voor de salade. Pers het sap uit. Meng alle ingrediënten en mix alles goed met een staafmixer. Zet weg voor later gebruik. Sjalottenbroodjes: Zeef de bloem. Meng de bloem, de suiker en het zout. Verwarm de melk (lauw). Los de gist op in de melk en meng de dooier erdoor. Stort het meelmengsel op de werkbank en maak een kuiltje binnenin. Giet het melk/gistmengsel in het kuiltje. Meng van binnenuit de bloem met het mengsel tot alles gemengd is. Kneed circa 10

minuten totdat een glad deeg ontstaat dat niet meer plakt. Zet dit weg op een warme plaats met een vochtige doek erover en laat het 20 minuten rijzen. Verwarm de oven voor op 180°C. Snipper de sjalotten en bak ze glazig. Breng het op smaak met zout en peper. Verdeel het deeg na het rijzen in gelijke stukken (1 per persoon) en maak er bolletjes van. Leg de bolletjes op een bakplaat en duw er een kuiltje in. Bestrijk de bolletjes met eiwit, Schep wat sjalottenmengsel in het kuiltje. Laat het nog eens 20 minuten rijzen. Bak de broodjes in een oven van 180°C in circa 20 minuten gaar en bruin. Pestokip: Maak de pesto. Snijd de kipfilet in dunne repen van circa 40 gram, (2 per persoon). Leg de plakken ham op een snijplank en smeer ze dun in met pesto. Rol de repen kip in de ham en zet ze koel weg. Bak de kiprolletjes zachtjes in wat olie aan tot ze gaar zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Serveer ze lauwwarm. Salade: Meng alle ingrediënten door elkaar en schep de dressing erdoorheen. Serveren: Verdeel de salade over de borden. Schik op de salade 2 kiprolletjes. Leg een toefje alfalfa in het midden er bovenop en daarop een cherytomaatje. Serveer met het broodje.

## Pesto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum	120	g
olijfolie (extra vergine)	1	dl
pijnboompitten	3	el
knoflook	4	teentjes
pecorino	200	g
zout en peper		

Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan. Let op, niet te lang! Maak de knoflook schoon. Doe alle ingrediënten, behalve het zout en de peper in een keukenmachine en mix het tot een smeuijge massa. Breng de pesto op smaak met zout en peper.

**Licht gebonden paprikasoep met garnalen**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
paprika (rood)	2000	g
uien	260	g
knoflook	6	teentjes
maïsolie	5	el
visfond	4	liter
kalfsfondpoeder	2	el
room culinair	0,5	l
garnalen (hollandse)	600	g
cayennepeper		
zout		
bieslook	¼	bosje

Maak de paprika schoon en snijd ze brunoise. Pel de uien en snipper ze. Maak de knoflook schoon en plet ze met een koksmes met een breed lemmet. Doe de maïsolie in een grote pan en verhit het. Zet de uien, paprika en knoflook hierin aan zonder dat ze kleuren. Voeg de visfond erbij en breng het mengsel aan de kook. Laat het circa 20 minuten zachtjes doorkoken en pureer het met de staafmixer. Wrijf het mengsel door een zeef en vang het op in een schone pan. Klop de room culinair in een ruim bekken lobbig. Hak de bieslook fijn. Breng de soep aan de kook. Voeg de room bij de soep. Roer alles goed door elkaar. Breng de soep op smaak met zout, kalfsfondpoeder en wat cayennepeper (Let op: heet!). Schep wat garnalen op een bord. Verdeel de soep over de borden. Garneer met bieslook.

**Rode mul met een puree van gezoete knoflook**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mulfilet (60 gram p.p.)	20	stuks
olijfolie		
knoflook	16	teentjes
ahornsiroop	0,5	dl
balsamico vinaigrette	5	dl
tijm		
laurier		
noilly prat	5	dl
zout en peper		
visfond	1,25	l
wijn (wit)	7,5	dl
sjalotten	2,5	stuks
slagroom	1,25	dl
koriander- en peperkorrels		
klontjes koude boter		
balsamico	1	dl
maïsolie	1	dl
jus de veau	5	dl
honing	2,5	dl
sjalotje	5	stuks
basilicum	20	blaadjes
dille	20	takjes

Balsamico vinaigrette: Meng alle vloeibare ingrediënten. Snipper de sjalotjes fijn en snijd de basilicumblaadjes klein. Hak de knoflook fijn. Meng alles door elkaar en laat het zo lang mogelijk op kamertemperatuur marineren. Zeef de massa en breng het op smaak met zout en peper. Knoflookpuree: Maak de knoflook schoon, blancheer ze en laat ze drogen. Zet de geblancheerde knoflook in een ruime koekenpaan aan met de ahornsiroop. Zet het vuur laag zodra de siroop gaat karameliseren. Laat de knoflook een paar minuten sudderen. Blus het af met de balsamico vinaigrette en de Noilly prat. Voeg de laurier en de tijmblaadjes toe en laat het zachtjes inkoken tot de helft. Verwijder de tijm en de laurier en mix het met de staafmixer fijn. Beurre blanc: Snijd de sjalotten fijn. Breng alle ingrediënten, behalve de slagroom en de boter aan de kook. Laat het inkoken tot 1/3 van de oorspronkelijke hoeveelheid. Zeef de saus. Snijd de boter in klontjes en zet dit koud weg. Voeg de slagroom toe en laat het inkoken tot sausdikte. Voeg vlak voor het opdienen de klontjes koude boter toe. Vis: Verwarm de oven voor op 150°C. Wrijf een ovenschaal in met wat knoflook en olijfolie. Leg de mulfilets met de velkant naar boven in de schaal. Maal wat zeezout over de vis en bestrooi ze met wat peper. Laat de vis in circa 4 minuten garen. Serveren: Verdeel het knoflook massa over de borden. Leg de mulfilet hierop. Nappeer de Beurre blanc eromheen. Garneer met een takje dille.

**Lamschenkel met doperwten, lamsjus en chips**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamschenkel	10	stuks
sjalotten	5	stuks
knoflook	4	teentjes
tomatenpuree	10	el
lamsbouillon	1	l
kruidnagels	10	stuks
laurier	10	blaadjes
rozemarijn		
jopenkoyt bier	4	flesjes
zout en peper		
aardappels (nicola, schoon)	2000	g
doperwten	500	g
boter		
peterselie		
groene kruiden		
olie		
aardappels	250	g
zeezout		

Vlees: Bestrooi de lamschekels met zout en peper en bak ze rondom aan in wat boter. Voeg de sjalot, knoflook, tijm, rozemarijn en tomatenpuree toe. Blus af met Jobenkoyt. Voeg de lamsbouillon, de kruidnagels en laurier toe, breng alles aan de kook. Laat het geheel stoven totdat de lamschenkel mooi gaar is. Schil de aardappels en snijd ze in stukken. Chips: Verwarm de frituur tot 160°C. Schil de aardappels. Snijd ze in dunne plakjes. Spoel de schijfjes onder koud stromend water af en dep ze goed droog. Leg ze uit op een droge theedoek opdat ze nog beter kunnen drogen. Laat de aardappelschijfjes frituren zonder te laten kleuren. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Kruidenolie: Neem een deel olie en wat groene kruiden en mix dit met de staafmixer fijn. Doe de kruidenolie in een spuitfles en zet weg voor later. Bereidingswijze: Vlees: Verwarm de oven voor op 125°C. Hak de peterselie fijn. Kook de aardappels gaar in water met een beetje zout. Giet ze af en stamp ze met een stamper fijn. Schep wat peterselie en boter door de aardappels. Blancheer de doperwten en breng ze op smaak met zout en peper. Haal de lamschekels uit het vocht en pluk het vlees van de schekels. Houd het vlees warm in een gastronoombak in de oven op 125°C. Saus: Snijd de boter in klontjes en zet die in de koeling. Laat een deel van het vocht van de schekels inkoken tot een mooie jus. Zeef de jus en breng die op smaak met zout en peper. Roer vlak voor het serveren wat klontjes boter door de jus en giet ze in een sausdispenser. Chips: Verwarm de frituur tot 180°C. Bak de aardappelschijfjes nog heel even tot ze bruin zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier en bestrooi ze met zeezout. Serveren: Zet een vierkante steker in het midden van een bord. Schep wat aardappelpuree erin en leg daarop een laagje doperwten. Daarbovenop een laagje vlees. Verdeel een paar mooie strepen jus en kruidenolie op het bord. Leg wat chips bovenop het taartje.

**DESSERT** Tarte tatin met kaneelijs en vanillesaus

---

## Tarte tatin met kaneelijs en vanillesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	6	dl
melk	6	dl
suiker	230	g
kaneelstokje	6	stuks
kaneel	3	theelepels
vanillestokje	3	stuks
eidooiers	330	g
bloem	400	g
eidooier	2	stuks
boter	200	g
ijswater (van gesmolten ijsklontje)	2	klontjes
zout		
appels (jonagold)	10	stuks
vanillestokjes	1	stuk
eieren	1,5	stuks
maïzena	0,5	theelepel
amandellikeur	1	eetlepel
amandelessence	0,5	eetlepel
munt	20	topjes

Kaneelijs: Snijd het vanillestokje open. Laat de slagroom, melk, de helft van de suiker, kaneelstokjes, kaneel en het vanillestokje zachtjes trekken. Zeef de massa. Klop de eidooiers met de rest van de suiker schuimig en voeg dit beetje bij beetje bij het roommengsel. Laat dit zachtjes au-bain-marie binden tot een temperatuur van 80°C is bereikt. Laat dit afkoelen en draai er ijs van. Schep het ijs, wanneer het klaar is, in een kom en zet het in de vriezer. Tarte Tatin: Zeef de bloem in een kom. Kneed de ijskoude boter er beetje voor beetje doorheen. Voeg de dooier toe en kneed onder toevoeging van telkens enkele druppels water totdat een soepel deeg verkregen is. Dek het af met een vochtige doek en zet het 30 minuten in de koeling. Rol het deeg uit tot een deegcirkel ongeveer even groot als de vorm. Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de appels in vieren, verwijder de schil en het klokhuis. Zet een vuurvaste vorm (Ø 28 cm) op het vuur en schep er wat boter en suiker in. Laat dit al roerend een mooie karamel worden. Leg nu snel (en voorzichtig) de stukken appel met de bolle kant dicht aaneengesloten in de vorm. Laat 1 minuut pruttelen en draai het vuur uit en laat het geheel afkoelen. Leg het deeg op de appels. Stop het deeg langs de randen van de vorm in. Zet de Tarte Tatin circa 25 minuten in een voorverwarmde oven. Laat de taart 10 minuten in de vorm afkoelen. Stort hem dan op een grote schaal of plaat. Vanillesaus: Snijd het vanillestokje open. Breng de melk met het vanillestokje en een snufje zout aan de kook. Laat het circa 20 minuten trekken. Klop de eieren los en maak deze aan met de maïzena en de suiker. Voeg al roerend een deel van de kokende melk toe. Giet vervolgens het lauwwarme mengsel onder voortdurend roeren bij de kokende melk en laat dit au-bain-marie gaar worden. Verwijder het vanillestokje en schrap het merg eruit. Doe dit terug in de saus en breng de saus op smaak met de amandellikeur en amandelessence. Serveren: Snijd de taart in stukken. Leg

een stuk taart op de zijkant van een bord. Nappeer een spiegeltje van de vanillesaus ernaast. Leg hierop een bolletje kaneelijs. Garneer met een blaadje munt.

**KOFFIE** Mokka

---

**Mokka**