

2008 juni

Nijmegen Noviomagum · Zomer

Mousse van tomaat en dragon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pomodori tomaten	80	gram
ketchup	12	gram
dragon (gesneden)	3	gram
gelatine	1	blad
slagroom	100	gram
zout en peper		

Week de gelatine in koud water. Pureer de tomaten met de ketchup. Verwarm de puree en giet ze door een zeef. Los de geweekte gelatine hierin op. Hak de dragon fijn. Voeg de dragon aan de massa toe. Breng het geheel met zout en peper op smaak. Klop de slagroom tot yoghurt dikte. Spatel dit door de massa zodra deze begint te geleren. Zet de massa in de koeling (zo koud mogelijk).

Salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
haring	4	stuks
aardappels (roseval)	1	stuk
crème fraîche	80	gram
frisée sla		
dille	0,2	bosje
peultjes	50	gram
sugar snaps	50	gram
bospeen	50	gram
asperges (groene)	50	gram
zeekraal	30	gram
citroensap		
vinaigrette		

Zet de frituurpan op 140°C. Schaaf de aardappels in dunne plakjes. Frituur de plakjes licht. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Hak de dille fijn. Was de frisée sla, droog zeen pluk die in stukjes. Snijd de groente in de gewenste vorm (niet te fijn). Blancheer de peultjes, bospeen en asperges (elk soort apart) en spoel ze koud. Spoel de zeekraal in heel warm water. Maak een vinaigrette naar eigen smaak. Verwijder eventuele graatjes uit de haring en snijd de filets in ruiten. Verwarm de frituur op 170°C. Meng de groente met de frisée sla en de zeekraal en breng het op smaak met de vinaigrette. Klop de crème fraîche met een beetje citroensap en de dille los. Breng het op smaak met wat peper. Bak de chips nog een keer tot ze goudbruin zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Schep de salade op een bord. Leg de haringstukjes er bovenop. Nappeer een beetje crème fraîche over het geheel en leg een paar chips bovenop de salade. Maak een quenelle van de mousse en leg die naast de salade.

Riesling-erwtensoep met garnalen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tuinerwtjes (diepvries)	300	gram
knoflook	1	teentje
gember	20	gram
chilipepers	1	stuk
limoen	0,5	stuk
arachideolie	2	el
kippenbouillon	0,5	l
riesling (droge)	1,6	dl
garnalen (gepelde) (31/40)	160	gram
crème fraîche	80	gram
zout en peper		
koriander	0,25	bosje

Pel de knoflook, schil de gember en hak ze fijn. Haal de pitjes uit de pepers en hak ze ook fijn. Was de limoen met heet water. Rasp de schil eraf en pers het sap eruit. Verhit wat olie in een grote pan en voeg de knoflook, gember en pepers toe. Laat het even garen maar niet bruin worden. Voeg de erwten (bewaar een deel van de erwten voor latere toevoeging) en de bouillon toe en laat alles circa 45 minuten koken. Pureer het geheel met een stalen staafmixer en passeer de soep door een zeef. Doe de soep weer terug in de pan en voeg de Riesling, limoensap, limoenrasp en de erwten toe. Laat het geheel nog 10 minuten doorkoken. Breng de soep op smaak met zout en peper. Klop de crème fraîche met een garde stijf en roer de helft van de crème fraîche door de soep. Haal het darmkanaal uit de garnalen, spoel ze en dep ze droog. Bestrooi ze met zout en peper en bak ze in de resterende olie kort gaar. Steek 3 garnalen per persoon op een prikker als garnering en bewaar de rest voor in de soep. Schep wat garnalen in een kopje. Schenk de soep hierover heen. Schep een lepel crème fraîche op de soep. Leg een prikker op de rand van het kopje en garneer met een toefje koriander.

Gefrituurde courgettebloemen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
crème fraîche	60	gram
amandelen	40	gram
ansjovis	2	filets
marjoraan (gehakte)	1	theelepel
mozzarella	140	gram
courgettebloemen	8	stuks
meel	100	gram
foelie (gemalen)	1	theelepel
kummel (poeder)	0,5	theelepel
eieren	2	stuks
olie om te frituren		
zout en peper		
chilipeper (groene)	1	stuk
olijfolie (extra virgine)	6	el
zeste van limoen		
limoensap	1	eetlepel
palmsuiker (fijngehakt)	beetje	

Hak de marjoraan en de amandelen fijn. Snijd de mozzarella brunoise en hak de ansjovisfilets fijn. Schep de crème fraîche, amandelen en marjoraan door elkaar. Voeg de ansjovis en de mozzarella toe. Breng het geheel op smaak en zet het koud weg. Open de courgettebloemen heel voorzichtig en verwijder de stamper. Snijd een stukje van de steel. Bewaar dit voor later. Lepel de mozzarellavulling in de bloem (tot $\frac{3}{4}$ deel). Draai hem dicht en zet het weer circa 10 minuten in de koeling. Meng het meel met de kruiden en zout het licht. Roer de eieren met 3 eetlepels water door elkaar. Haal zestes van de limoen en pers die uit. Hak de palmsuiker fijn. Haal de pitjes uit de chilipeper en hak hem fijn. Meng dit met de olijfolie, limoensap en de palmsuiker. Snijd de stukjes steel in plakjes. Roerbak ze in een beetje olie. Schep de olie in kleine bakjes. Verhit de frituurolie op 175°C. Haal de gevulde courgettebloemen eerst door het ei en vervolgens door het meelmengsel. Schudt het overtollige meel eraf. Frituur de courgettebloemen in kleine porties circa 4-5 minuten tot ze goudbruin zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Leg op elk bord 2 courgettebloemen. Zet een bakje olie ernaast en leg wat plakjes courgette op het bord.

HOOFDGERECHT Gebraden kwartel met een stoofpotje van kippenlevertjes

Gebraden kwartel met een stoofpotje van kippenlevertjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwartel	4	stuks
ui (rood)	1	stuks
laurier	1	blad
tijm		
olijfolie		
boter		
zout en peper		
tuinboontjes (gedopt)	120	gram
bonenkruid	1	takje
prei (wit)	0.5	stuk
salie		
kippenfond	4	dl
frambozenazijn	2	el
frambozencoulis	2	el
kippenlevertjes	200	gram
sjalotjes	1	stuk
dragon (gehakt)	1	eetlepel
witte wijn	0,2	dl
nootmuskaat		
tomaten	2	stuks
korianderzaadjes		
knoflook	1	teentje

Verwarm de oven voor op 250°C. Snijd de boutjes en de borstfilets van de kwartel. Hak de uit in stukjes. Hak de karkassen in stukken, bruneer ze in de oven samen met de rode uit en de laurier. Zet de karkassen samen met de boutjes op met de kippenfond en laat het 1 uur trekken. Haal de boutjes uit de fond. Zeef de fond en kook deze in. Dop de tuinboontjes dubbel. Blancheer de tuinboontjes met de bonenkruid. Spoel ze koud. Snijd het wit van de prei julienne, was ze en dep ze droog. Hak de salie fijn. Verwarm de oven voor op 80°C. Hak de knoflook fijn. Ontvel de tomaten, snijd ze doormidden en bestrooi de helften met zout, peper, korianderzaadje en gehakte knoflook. Leg ze op een ovenschaal. Besprenkel de tomaten met olijfolie en konfijt de tomaten gedurende 25 minuten. Snijd het vruchtvlees in dobbelsteentjes. Hak de tijm fijn. Wrijf de kwartelfilets in met zout en peper. Bak ze in hete olijfolie met een klontje boter goudbruin. Breng de kwartelfilets verder op smaak met tijm en houd ze warm. Maak een saus van half frambozencoulis en frambozenazijn. Schenk het overtollige vet uit de pan en blus af met de frambozenazijn. Schenk hier vervolgens de fond bij en kook in tot sausdikte. Bestrooi de kippenlevertjes met zout, peper en nootmuskaat. Bak ze 1 minuut in hete boter. Voeg de sjalotjes, tomatenblokjes en de dragon toe. Bak het geheel nog heel even door. De levertjes moeten rosé blijven. Haal de levertjes uit de pan, blus het vet in de pan af met een scheutje witte wijn. Bestrooi de boontjes en de prei met zout en peper. Verhit de olijfolie in een pannetje en fruit de boontjes en de prei enkele minuten samen met

salieblaadjes. Verdeel het prei-boontjesmengsel over het midden van de borden. Schep de levertjes hiervoor en leg de kwartel eromheen. Nappeer de saus over de kwartels.

DESSERT Taartje Lady Framboise met vanillecrème

Taartje Lady Framboise met vanillecrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	60	gram
suiker	60	gram
bloem	80	gram
eidooier	30	gram
vanille	0,5	stokje
bakpoeder	3	gram
frambozen (diepvries)	125	gram
gelatine	1	blaadje
slagroom	1,5	dl
frambozen	1	doosje
chocolade galet	4	stuks
frambozencoulis		

Verwarm de oven voor op 160°C. Roer de boter met de suiker romig. Klop de eidooiers los. Haal de merg uit de vanillestokjes. Voeg de eidooiers en het vanillemerg toe aan het losgeklopte botermengsel. Meng de bloem met het bakpoeder en spatel dit mengsel door het botermengsel. Zet de ringen op een met bakpapier belegde bakplaat en vul de ringen met het deeg (circa 3 mm) strijk het glad met een natte, warme lepel. Bak de taartbodems in circa 12 minuten in de oven goudbruin. Laat ze afkoelen. Week de gelatine in koud water. Pureer de frambozen en verwarm ze met wat suiker. Zeef het mengsel en lost de uitgeknepen gelatine op in het frambozenmengsel. Schep een laagje over de taartbodems. Laat de gelei stevig worden in de koeling. Week de gelatine in koud water. Haal het merg uit de vanillestokjes. Verwarm de room met de suiker en de eidooiers au-bain-marie tot het gaat binden (niet laten koken!). Los de uitgeknepen gelatine op de inde vla en roer het vanillemerg erdoor. Laat de crème afkoelen. Als het begint de geleren, vul je de ringen ermee. Laat het opstijven in de koeling. Zet de ringen op de borden. Verwijder de ringen. Garneer met frambozen en chocolade galet. Nappeer wat frambozencoulis op het bord en bestrooi een deel met poedersuiker.

KOFFIE Mokka

Mokka