

2009 mei

Nijmegen Noviomagum · Lente

VOORGERECHT Taartje van filodeeg met asperges, spinazie en feta

Taartje van filodeeg met asperges, spinazie en feta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosterdzaad (geel)	7.6	gram
zonnebloemolie	2.4	eetlepel
mosterdpoeder (engels)	0.4	theelepel
kurkuma	0.4	theelepel
zout		
asperges (groene)	100	gram
spinazie	80	gram
filodeeg	0.4	pakje
boter	40	gram
feta (milde)	40	gram
rozijnen	0.4	eetlepel
olijfolie	40	gram

Mosterdolie: Rooster het mosterdzaad in een droge koekenpan. Maal het samen met de andere ingrediënten voor de mosterdolie fijn. Laat de mosterdolie zachtjes trekken en laat het daarna afkoelen in de koeling. Taartje en vulling: Verwarm de oven voor op 180°C. Laat de boter smelten. Knip de vellen filodeeg in vierkantjes van 10 x 10 cm (3 per persoon). Bestrijk ze dun met boter en maak hiervan stapeltjes. Bekleed hiermee vormpjes, vul de vormpjes met droge linzen en bak ze in circa 2 minuten goudbruin. Pas op blijf erbij! Was en droog de spinazie, verkruimel de feta, laat de rozijnen even in heet water weken. Was de asperges en schil circa 1/3 deel van de uiteinden eraf. Snijd de asperges in schuine, kleine plakjes. Verhit de olijfolie, schep de plakjes asperges erdoor en laat dit afgedekt circa 2 minuten smoren. Voeg de spinazie toe en laat het slinken. Strooi er zout over. Laat de groente uitlekken. Meng de feta en rozijnen erdoor. Klop de mosterdolie met een staafmixer schuimig en giet het in een sausflesje. Serveren: Verdeel het groentemengsel over de deegbakjes. Nappeer er wat mosterdolie omheen.

Ijskoude meloensoep met "inside-out" sushi

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges (groene)	400	gram
meloen (galia)	2	stuks
limoen	2	stuks
poedersuiker		
zout		
rijst (voor sushi)	100	gram
water	1.2	dl
rijstazijn	1	eetlepel
suiker	1	theelepel
wasabipoeder	1	theelepel
nori	2	vellen
zeeforeleitjes	60	gram
surimisticks	5	staafjes

Sushi: Spoel de rijst, laat het in een zeef uitlekken en daarna circa 20 minuten weken in koud water. Breng de rijst met water aan de kook en laat het circa 4 minuten koken op een matig vuur. Haal de pan van het vuur en laat de rijst nog 12 minuten staan. Doe het over in een wijde kom (geen metaal) en laat het afkoelen. Roer de suiker en het zout door de azijn en schep dit mengsel door de rijst. Roer de wasabipoeder met wat koud water los. Leg 1 norivel op een bamboematje, verdeel met vochtige vingers een gedeelte van de rijst en wat foreleitjes en druk deze aan. Dek af met plasticfolie. Keer het geheel om en leg het op het bamboematje. Bestrijk de nori met een beetje wasabi en schik er 2 asperges op en 2 stukjes surimi. Rol het geheel met behulp van het bamboematje strak op. Snijd de rol met een scherp mes in stukjes van circa 2 cm en wikkel de folie los. Herhaal dit voor alle norirollen. Soep: Schil circa 1/3 deel van de van de asperge af. Snijd de uiteinden eraf. Kook ze circa 3 minuten in licht gezouten water met wat suiker, schep ze uit de pan en laat ze uitlekken. Halveer de meloen, verwijder de pitten en lepel het vruchtvlees eruit. Spoel de limoenen met heet water en droog ze af. Rasp de schil van de limoenen en pers ze uit. Houd per persoon 1 asperge apart, snijd de punten van de asperges en houd ze apart. Pureer de rest met het vruchtvlees van de meloen. Breng de soep met wat limoenrasp, limoensap en poedersuiker op smaak en zet hem in de koeling. Serveren: Schep de ijskoude soep in de meloenhelft en gaarneer het met de aspergepunten. Leg 2 stukjes sushi ernaast op het bord.

Gefrituurde asperges met jonge bladsla en papajasalsa

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges (witte)	8	stuks
suiker		
frituurolie		
brood	3	sneetjes
sesamzaad	24	gram
uienzaadgranulaat	24	gram
eieren	2	stuks
bloem		
zout en peper		
papaja (rijpe)	1	stuks
bosuitjes	0.5	bosje
chilipeper (rood)	0.5	stuk
limoen (sap van)	0.5	stuk
gembersiroop		
jonge bladsla (gemengd)	50	gram
sherryazijn	2	eetlepel
honing	0.5	theelepel
mosterd (niet te scherp)	0.5	theelepel
druivenpitolie	0.5	dl

Asperges: Schil de asperges en kook ze in licht gezouten water met wat suiker in circa 15 minuten gaar. Haal ze uit de pan, leg ze in een bak met ijswater en daarna op een droge doek. Verwarm de oven voor op 160°C. Droog het brood in de oven, maal het daarna fijn in de keukenmachine en zeef het. Meng het sesamzaad en het uiengranulaat door het broodkruim. Klop het ei los. Wentel de asperges achtereenvolgens door de bloem, het losgeklopte ei en het paneermengsel. Leg ze op keukenpapier. Verhit de frituurolie tot 190°C. Frituur de asperges met enkele tegelijk goudbruin en knapperig. Laat ze op keukenpapier uitlekken. Papajasalsa: Schil de papaja's, halveer ze en verwijder het zaad. Snijd ze brunoise. Was de bosuitjes en snijd deze brunoise, zo ook de chilipepers. Breng de salsa met wat limoensap en honing op smaak. Jonge bladsla: Was en droog de sla. Roer de azijn, zout, honing, mosterd, zout en peper door elkaar en voeg de olie er eerst druppelsgewijs en vervolgens in een dun straaltje door. Schep de dressing door de sla. Serveren: Verdeel de sla over de borden. Leg de asperges ernaast en schep de papajasalsa erbij.

Ossenhaas met asperges à la Anna Sacher

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ossenhaas	400	gram
eendenlever	140	gram
bloem		
asperges (witte)	16	stuks
bosui	4	stuks
olijfolie	3	el
arachideolie	2	el
roomboter	1	eetlepel
fleur de sel en peper		
kalfsjus	2	dl
port (rode)	6	cl
beerenauslese	6	cl
balsamicoazijn	1	cl
boter (koude)	2	el
zout en peper		

Vlees: Portioneer de ossenhaas naar het aantal personen. Snijd per persoon 1 plak eendenlever. Asperges: Schil de asperges met een dunschiller en verwijder de harde onderkant. Laat in een ruime pan of braadslee het water met de schillen, het zout en een beetje suiker aan de kook komen. Laat dit even trekken. Leg de asperges in de pan en laat ze zachtjes 7 à 10 minuten koken. Zet het vuur uit en laat ze in het vocht staan. Leg een doek op de asperges zodat ze onder water staan. Saus: Laat de rode port, beerenauslese en de balsamicoazijn tot de helft inkoken. Voeg de kalfsjus toe en laat dit weer tot 1/3 inkoken. Breng de saus met zout en peper op smaak. Bereidingswijze: Vlees en asperges: Kruid de ossenhaas met fleur de sel en peper en bak ze aan beide kanten in de olijfolie. Neem ze uit de pan en houd ze warm. Wentel de eendenlever door de bloem, schud het overtollige bloem eraf en bak ze in de boter aan beide kanten kort aan. Neem ze uit de pan, bestrooi ze met fleur de sel en houd ze warm. Bak de bosui heel kort in de arachideolie. Snijd de asperges in twee stukken. Saus: Monteer de saus met klontjes ijskoude boter. Serveren: Leg de ossenhaas op een bord en leg er een plakje eendenlever op. Leg de asperges ernaast en schep de lenteui eroverheen. Nappeer de saus eromheen.

Crème Catalana

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	2	dl
room	2	dl
vanillestokje	1	stuk
eidooiers	100	gram
suiker	80	gram
rietsuiker	4	el
pernod		

Vorbereiding: Snijd het vanillestokje in de lengte open en schraap het merg eruit. Voeg het stokje aan de melk toe en breng die al roerend zachtjes aan de kook. Laat het langzaam afkoelen. Doe de suiker in een kom en zeef de melk hierop. Voeg de eidooiers en het vanillemerg erbij en klop met een garde tot het schuimig is. Giet al roerend de room erbij. Breng het met een scheutje Pernod op smaak. Bereidingswijze: Verwarm de oven voor op 120°C. Verdeel met mengsel over de bakjes (1 per persoon). Vul een braadslee voor 1/3 deel met warm water. Plaats de vormpjes hierin (au-bain-marie), dek ze af met aluminiumfolie en laat ze circa 45 minuten in de oven staan. Haal ze uit de oven en laat ze afkoelen. Serveren: Bestrooi voor het serveren elk bakje met een laagje rietsuiker. Karameliseer de suiker met een verbrande. Zet het bakje op een langwerpige bord en serveer ze.

Mokka