

# 2010 maart

Nijmegen Noviomagum · Lente

---

**Ricotta frita con piccola insalata di pomodori**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kruimelige ricotta kaas	180	gram
geraspte parmezaanse kaas	0.8	eetlepel
bloem	0.8	eetlepel
zwarte peper (gemalen)		
groot ei	0.5	stuk
olijfolie		
rijpe tomaten	110	gram
basilicum	1	takje
verse spaanse peper	0.5	stuk
olijfolie extra vierge		
rode wijnazijn van goede kwaliteit		
nootmuskaat (bol om te raspen)		

**Ricotta:** Meng de ricotta met de Parmezaanse kaas, de bloem en het ei. Roer er een beetje zwarte peper uit de molen door. Zet nu het mengsel tot verder gebruik in de koelkast.

**Tomatensalade:** Halveer de tomaten; knip de pitjes eruit en gooi die weg. Hak het vruchtvlees in kleine blokjes en laat die uitlekken. Hak de steeltjes van het basilicum fijn, scheur de blaadjes in grove snippers. Snijd de Spaanse peper door midden en verwijder de pitjes en hak de pepers fijn. Meng nu het basilicum en de Spaanse peper met de tomaat. Breng het mengsel op smaak met peper en zout, een flinke scheut extra vierge olijfolie en een scheut rodewijn azijn.

**Bereidingswijze:** Zet een pan met antiaanbaklaag op een laag tot matig vuur en giet er een scheutje olijfolie in. Schep lepel na lepel hoopjes ricottamengsel in de pan. Maak de pan niet te vol, de koekjes mogen elkaar niet raken. Bak de ricottakoekjes in een paar minuten goudbruin. Keer ze voorzichtig om met een spatel en bak ze nog een minuut aan de andere kant.

**Serveren:** Schep op de borden wat tomatensalade en leg hierbij de ricottakoekjes. Rasp een beetje nootmuskaat en wat Parmezaanse kaas over de koekjes.

## Spiedini primavera

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aubergine	0.4	stuk
courgette	0.8	stuk
gehakte peterselie + takje	2	el
knoflook	2	teentjes
rode paprika (groot)	0.2	stuk
gehakt selderijblad	0.6	eetlepel
sinaasappel	0.4	stuk
cherrytomaat	2	stuks
geschilde waspeen	1.5	stuk
witte wijnazijn	3	ml
gehakte peterselie restant		
olijfolie		
ananas	1	schijf
zout en peper		
broodkruim	2	el
gehakte peterselie	0.4	eetlepel
basilicum	0.4	eetlepel
extra vergine olijfolie	3	ml

Algemeen: Hak alle kruiden fijn en houd ze apart voor later gebruik. Aubergine: Snijd de aubergine op de snijmachine (stand 12) in de lengte in dunne plakken. Per persoon is 1 plak nodig. Grill de plakken en doe ze over in een kom. Schenk olie erover en breng op smaak met peper, zout, fijn gehakte peterselie en knoflook. Courgette: Snijd de courgette in de lengte in dunne plakken (snijmachine stand 12). Grill de plakken en doe ze over in een kom. Schenk olie erover en breng op smaak met peper, zout, fijn gehakte peterselie en knoflook. Paprika: Rooster de paprika en verwijder het vel. Snijd in vierkanten van 2.5 cm. Schep om met selderijblad, knoflook, beetje olijfolie en zout. Sinaasappel: Snijd de schil met het wit weg. Snijd de sinaasappel in plakken van 1 cm dik en deze plakken in vieren. Wortel: Snijd de geschilde wortel in stukken van 1 cm. Stoom of kook al dente. De stukken mogen vooral niet te gaar zijn, want ze moeten op de spiesjes gestoken kunnen worden. Doe over in een kom en bestrooi met zout, peper, de rest van de gehakte peterselie, knoflook, olijfolie en witte wijnazijn. Ananas: Snijd elke schijf in 5 stukken. Topping: Hak de kruiden voor de topping fijn. Meng alle ingrediënten in een kom. Bereidingswijze: Neem 1 spiesje of satépen per persoon. Steek aan elke spies achtereenvolgens: stukje courgette, aubergine, halve cherrytomaatje, wortel, sinaasappel, paprika en ananas. Leg de spiesen op een bakplaat. Bestrooi ze met de topping en grill ze 10 minuten op 180°C of grill ze onder de salamander totdat de topping lichtbruin kleurt. Serveren: Leg ze op klein bordjes en geef ze met de andere anti pasta.

## Gnocchi met citroen-parmezaansaus en rucola

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	1	dl
eidooiers	20	gram
bloem	20	gram
nootmuskaat		
zout		
kaneel poeder	mespuntje	
broodkruim om te paneren		
olie om te bakken		
boter	8	gram
kippenbouillon	0.5	dl
citroen	0.05	stuk
vers geraspte parmezaanse kaas	6	gram
room	4.5	ml
peper		
rucola		

Gnocchi: De ingrediënten voor de gnocchi goed mengen en al roerend aan de kook laten komen. Enkele minuten al roerend gaar laten koken. De massa laten afkoelen. Uit de massa kleine gnocchi vormen. Per persoon 1 gnocchi. De gnocchi met broodkruim paneren. Saus: Met bloem en boter een roux maken. Kippenbouillon al roerend toevoegen zodat een mooie saus ontstaat. Bereidingswijze: In niet te hete olie de gnocchi goudbruin bakken. Op keukenpapier laten uitlekken. De citroenschil in zeer fijne julienne snijden en de citroen uitpersen. De citroenschil aan de saus toevoegen en mee laten koken. De saus 20 minuten zachtjes laten pruttelen. Het citroensap en de geraspte kaas door de saus roeren. Op smaak brengen met zout en peper. Kort voor het serveren de room en rucola aan de saus toevoegen. Serveren: In een diep bord wat saus scheppen en daarop de gnocchi leggen. Garneren met hele rucolablaadjes en eventueel julienne van de citroenschil.



## Vitello Tonnato

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsfricandeau	400	gram
ansjovisfilet in stukjes van 2.5 cm	1.2	stukjes
knoflook	1	teentje
kippenbouillon	0.4	liter
droge witte wijn	1.8	dl
water	1.8	dl
uien à 130 gram	0.8	stuk
wortel	80	gram
selderij	1.5	takje
laurier	1	blaadje
peterselie	2.5	takjes
peperkorrels heel	4	stuks
olijfolie	0.7	dl
eidooier	8	gram
tonijn uit blik in olijfolie (italiaans)	40	gram
ansjovisfilet	1.5	filetje
citroensap	12	ml
slagroom	24	ml
vleesnat van de fricandeau	1	dl
kappertjes	1	eetlepel
zout		
witte peper		
fijn gehakte peterselie	1	eetlepel
citroen	1	plakje
zwarte olijven	5	stuks
rucola	10	gram

Vorbereiding: Met een klein scherp mes over de lengte van de kalfsfricandeau diepe inkepingen maken. In elk inkeping een stukje ansjovis en een reepje knoflook duwen. Het vlees blancheren, door in een grote pan kokend water eroverheen te gieten en op een hoge vlam snel aan de kook te brengen; vervolgens 3 minuten laten doorkoken. Het water afgieten; het water bewaren. Doe het vlees in een pan met dikke bodem, die groot genoeg is om er de fricandeau in te kunnen leggen. Voeg de kippenbouillon, wijn, het bewaarde water, uien, wortelen, selderij, laurierblaadjes, peterselie en de peperkorrels toe. Als de vloeistof niet boven het vlees uitkomt, meer bouillon of water toevoegen. Breng aan de kook, draai het gas laag en laat de fricandeau zachtjes sudderen, met schuin deksel, gedurende ongeveer 1 uur en 40 minuten, tot het vlees gaar genoeg is om erin te kunnen prikken. (kerntemperatuur 67°C). Neem het vlees uit de pan en laat het geforceerd afkoelen. Tonijnsaus: Week de ansjovisfilets 10 minuten in water; laat uitlekken en snijd ze in kleine stukjes. Bereidingswijze: Als het vlees is afgekoeld, het op de snijmachine (stand 10) in plakken snijden. De groenten kunnen nu weg gegooid worden. Maak ondertussen de tonijnsaus klaar. Doe de olijfolie,

eidooier, tonijn, ansjovisfilets en het citroensap in een foodprocessor. Laat 10 seconden draaien op hoge snelheid tot het mengsel puree is geworden. Doe de puree in een kom en roer er geleidelijk de room door. Breng de saus op smaak. Spreid een dun laagje tonijnsaus op de bodem van een schaal. Rangschik de plakken fricandeau dakpansgewijs in de saus. Giet de rest van de saus over het vlees en strijk die glad met een pannelikker, zodat elk plakje wordt bedekt. Bedek de schaal met plastic folie en zet de vitello tonnato in de koeling. Serveren: Haal het gerecht uit de koeling. Verdeel het vlees over de gekoelde borden. Garneer met kappertjes, zwarte olijven, peterselie en rucola.

**TUSSENGERECHT** Risotto a la Milanese met op de huid gebakken rode poon

---

### Risotto a la Milanese met op de huid gebakken rode poon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	60	gram
olijfolie	6	ml
sjalotjes (schoon)	80	gram
zeezout		
zwarte peper		
droge witte wijn	20	ml
groentebouillon	4	dl
risotto (vialone nano)	140	gram
saffraanpoeder	0.2	gram
parmezaanse kaas geraspt	40	gram
kookroom	24	ml
platte peterselie gehaktgewicht	10	gram
rodepoonfilet	4	stuks
dille	4	takjes
limoen	4	partjes

Vorbereiding: Maak de sjalotjes schoon en snipper ze en weeg de benodigde hoeveelheid af. Smelt de boter en de olie in een pan, voeg de sjalotjes en peper toe. Bak ze 5 minuten totdat ze zacht zijn. Voeg de rijst toe en bak die even mee totdat hij glazig wordt. Voeg de wijn toe en wat van de groentebouillon (7 el voor 4 pers). Laat het mengsel tot de helft inkoken. Voeg het saffraanpoeder toe. Schenk een soeplepel bouillon erbij en roer goed. Herhaal tot de rijst al dente is en de bouillon op is. Dit neemt 18-20 minuten in beslag. Haal de risotto van het vuur, voeg zout, de parmezaan, kookroom en de peterselie toe en meng ze er goed door. De risotto moet goed smeugig zijn. Houd hem warm. Bereidingswijze: Dep de visfilets droog. Snijd de huid drie maal in om kromtrekken te voorkomen. Verwarm een koekenpan en doe hierin een beetje olijfolie en een beetje boter. Bak de vis op de huid en draai hem op het laatst nog even om. Kruiden met peper en zout. Serveren: Leg op een warm bordje wat risotto. Leg er de rodepoonfilet schuin tegen aan. Garneer met een takje dille en een stukje limoen.

**Pollo con noce met cavolo strascicato**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kipfilet (scharrel/maïs/vrije uitloopkip)	400	gram
zout		
peper		
boter		
salie	2	takjes
hazelnooten (fijn gehakt)	48	gram
broodkruim (van oud brood)	4	el
eiwit		
donker kalfsfond	2	dl
kookroom	2	dl
rozemarijn	1	takje
rozemarijntopjes		
hele hazelnooten		

Vorbereiding: De kipfilets in mooie plakken snijden (3 à 4 per persoon). De fijngehakte hazelnooten met wat zout en peper kruiden en in een pan met wat boter en salie bakken. Salie eruit halen. De fond met de room mengen. De rozemarijntakjes toevoegen en laten inkoken tot sausdikte (ongeveer 10 minuten). Bereidingswijze: De oven voorverwarmen op 160°C. De gehakte hazelnooten met het broodkruim vermengen. De kipfiletplakken dun met losgeklopt eiwit bestrijken, met het broodkruimmengsel bedekken en dat licht aandrukken. De kipfilets in een ovenschaal op bakpapier leggen en ongeveer 6 minuten bakken. Verdeel de hele hazelnooten voor de garnering in helften en laat ze in een droge koekenpan bruin kleuren. De saus op smaak afmaken met peper en zout. Serveren: Op een voorverwarmd bord een spiegeltje van de saus maken. De plakjes kipfilet in een waaiertje erop leggen. Geef er wat in witte wijn gesmoorde kool bij. Garneer het geheel met een takje rozemarijn en halve hazelnooten.

## Cavolo Strascicato

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
savooiekool	0.24	kg
olijfolie (koud geperst)	0.6	eetlepel
pancetta	12	gram
zout		
zwarte peper		
venkelzaad	0.4	theelepel
droge witte wijn	0.24	dl

Vorbereiding: Verwijder de harde nerven van de kool en snijd de koolbladeren in smalle repen. Verwijder het zwoerd van de pancetta en snijd het spek in dobbelsteentjes.

Bereidingswijze: Verhit olijfolie in een zware pan op een matig vuur. Voeg de pancetta toe en laat die circa 5 minuten zachtjes bakken tot hij glazig is. Roer er de repen kool door en laat een paar minuten zachtjes bakken. Breng op smaak met zout en peper. Strooi er de venkel over en giet er de wijn bij. Doe het deksel op de pan en laat de inhoud 15 tot 20 minuten op een laag vuur sudderen tot de kool beetgaar is. Controleer af en toe en voeg zonodig een paar eetlepels water toe als de pan te droog wordt. Serveren: Geef dit bij het hoofdgerecht.

## Krokant-Panna cotta met bramen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	30	gram
amandelschaafsel	20	gram
boter	10	gram
slagroom	6	ml
gelatine	2	blaadjes
vanille stokje	0.5	stokje
crème fraiche	72	gram
geraspt sinaasappelschil	0.4	theelepels
bramen (diepvries)	200	gram
rode wijn	0.6	dl
bindmiddel (b.v. arrowroot)	0.5	eetlepel
muntblaadjes	4	stuks

Vorbereiding Krokant: Maal de amandelen grof. De suiker in een pan met dikke bodem laten karameliseren. Het amandelschaafsel met een houten lepel er krachtig door roeren. Pan van het vuur nemen en de boter en room erdoor roeren. De massa op bakpapier storten en met een deegroller een beetje plat drukken. Vul de vormpjes met de krokant en aandrukken als 'n koekje. Vorbereiding Crème: Gelatine weken in koud water. Vanillestokje in de lengte open snijden en het merg eruit schrapen. Vanillestokje, vanillemerg, slagroom, amandelschaafsel en de suiker langzaam aan de kook brengen. Het mengsel 7 minuten laten koken. De room zeven en daarin de gelatine laten oplossen. De crème fraîche erdoor roeren en alles een halfuur laten afkoelen. Vorbereiding Compote: Het vanillestokje over de lengte splijten. De rode wijn met de suiker en het gespleten vanillestokje laten koken totdat alle suiker is opgelost. Het bindmiddel met 2 eetlepel wijn losroeren en de wijn daarmee binden. De bramen in een schaal leggen en de nog hete wijn erover schenken. Voorzichtig mengen. De bramen 2 uur in de saus laten trekken; tussendoor de bramen af en toe om scheppen. Bereidingswijze Crème: Nu de afgekoelde crèmemassa voorzichtig in de vormpjes met krokant gieten. De panna cotta in de koeling laten opstijven. Serveren: De Krokant-Panna cotta op gekoelde borden storten. De bramencompote erover en er naast scheppen. Garneren met een muntblaadje.