

2010 oktober

Nijmegen Noviomagum · Herfst

Waldorfsalade met kipfilet

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------|-------------|---------|
| kipfilet | 140 | g |
| kippenbouillonpoeder | | |
| knolselderij schoon | 112 | g |
| granny smith | 0.4 | stuk |
| walnoten | 60 | g |
| zout | | |
| peper | | |
| mayonaise | 2.4 | el |
| slagroom | 0.75 | dl |
| citroensap beetje | | |
| foelie (gemalen) | | |
| medium sherry | | |
| kerriepoeder | | |
| gemengde sla | 40 | g |
| appel (ongeschild) | 0.25 | stuk |
| walnoten (halve) | 8 | stuks |

Vlees: Kook de kipfilet gaar in een beetje water met wat kippenbouillonpoeder. Laat de filet afkoelen in de bouillon. Snijd de gekookte en afgekoelde kipfilet in dunne reepjes.

Waldorfsalade: Snijd de knolselderij op de snijmachine (stand 7) in dunne plakken. Snijd de plakken in dunne reepjes; kook ze beetgaar in water met zout en citroensap. Giet ze af en meng ze direct (dus nog heet) door de mayonaisesaus. Schil de appels en snijd deze ook in dunne reepjes. Hak de walnoten niet al te fijn. Meng de appelreepjes en de reepjes kipfilet door de knolselderij. Meng de gehakte walnoten erdoor. Breng het geheel op smaak met peper en zout. Mayonaisesaus: Klop de slagroom lobbij (yoghurtdikte). Meng de mayonaise, citroensap en de foelie door de room. Breng de saus op smaak met een scheutje sherry en een snufje kerriepoeder. Houd 1/5 deel van de saus apart voor het serveren. Serveren: Snijd mooie partjes van de ongeschilde appel. Leg op een koud bord wat gemengde sla. Leg hierop de waldorfsalade. Garneer het gerecht met de gehakte walnoten en de appelpartjes. Druppel de apart gehouden saus eromheen.

Mayonaise

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------------------|-------------|---------|
| gepasteuriseerd eigeel | 0.06 | dl |
| azijn (blanke) | 2 | ml |
| mosterd | 0.6 | g |
| olie (zonnebloem of arachide) | 0.4 | dl |
| zout | | |
| peper | | |
| worcestersaus | 0.5 | ml |

Vorbereiding: Zorg dat de eierdooiers en de olie op kamertemperatuur zijn. Meet en weeg alle ingrediënten goed af. Bereidingswijze: Doe het eigeel met de azijn, zout en de mosterd in een bekken. Klop alles met een garde los. Voeg de olie heel langzaam (in een zeer dun straaltje) aan de massa toe tot alle olie is gebruikt. Blijf kloppen! Breng het geheel op smaak met peper en eventueel worcestersaus. Tip: Is de mayonaise te dik, dan kun je deze wat dunner maken met water, azijn of citroensap.

Consommé Célestine

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------------------|-------------|---------|
| krachtige runderbouillon of fond | 1 | liter |
| prei | 50 | g |
| rundergehakt | 100 | g |
| eiwit | 100 | g |
| bloem | 60 | g |
| eieren | 1 | stuk |
| maïsolie | 1 | cl |
| melk | 1.6 | dl |
| boter | | |
| dragon | 2 | takjes |
| peterselie | 2 | takjes |
| kervel | 2 | takjes |
| bieslook | 5 | pijpjes |

Clarifique: Maak de prei schoon, gebruik alleen het wit en snijd dit fijn. Meng dit met het rundergehakt en het eiwit. Flensjes: Smelt de boter in een steelpan maar laat hem niet kleuren. Die wordt gebruikt voor het bakken. Meng de bloem met de eieren (doe er geen suiker bij, maar eventueel een beetje bouillonpoeder voor de smaak). Voeg beetje bij beetje de melk toe en roer dit mengsel goed door elkaar. Voeg dan de maïsolie toe. Hak de kruiden zeer fijn en voeg de helft bij het beslag. Laat het beslag een tijdje rusten. Bereidingswijze: Bouillon: Doe de clarifique in de koude bouillon en breng die al roerend aan de kook. Stop met roeren als je het eerste kookbelletje ziet. Laat 20 minuten trekken op een heel laag vuur. Schep met een schuimspaan het deksel van de bouillon, passeer dan de bouillon eerst door een zeef en daarna door een natgemaakte passeerdoek. Breng de bouillon op smaak met zout en peper. Flensjes: Doe een beetje gesmolten boter met een scheutje olie in de koekenpan en giet die gelijk weer terug in het steelpannetje. Schep 2 lepels beslag (sauslepel 9 cm Ø) in de pan. Bak mooie, dunne flensjes. Rol ze op en snijd ze in dunne reepjes. Serveren: Leg de verkregen flensjesringetjes in een voorverwarmd diep bord. Schep er de goed op smaak gebrachte, hete runderbouillon op. Garneer het gerecht met de rest van de gehakte kruiden.

Tongfilet Olga

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--|-------------|---------|
| tongfilets (tongen 1.) | 4 | stuks |
| aardappelen van dezelfde vorm en grootte | 4 | stuks |
| visfumet | 0.2 | liter |
| gepelde garnalen | 100 | g |
| visfumet (waar de vis in is gepocheerd) | 0.6 | cl |
| witte wijn | 0.6 | cl |
| boter | 30 | g |
| eidooiers | 8 | g |
| cayennepeper snufje | | |
| bechamelsaus | 1.6 | dl |
| geraspte kaas | 24 | g |

Tongfilet: Gaar de aardappels in de oven gedurende 60 minuten op 160°C (afhankelijk van de grootte). Haal een deel van de schil eraf en hol ze uit zodat er een bakje ontstaat. Rol de visfilet op tot paupiettes en pocheer ze in de visfumet. Witte-wijnsaus: Laat de visfumet en de witte wijn voor de helft inkoken en licht afkoelen. Voeg de eidooiers erbij en klop de saus met de gesmolten boter op als voor hollandaisesaus. Breng op smaak met peper en zout. Voeg er ten slotte een scheutje citroensap en een mespuntje cayennepeper bij. Garnalen: Verwarm de garnalen in de witte-wijnsaus. Mornaysaus: Kook de bechamelsaus samen met de visfumet tot driekwart in. Roer er van het vuur de helft van de geraspte kaas door en maak de saus met boter af. Bereidingswijze: Tongfilet: Verwarm de oven voor op 175°C of zet de salamander aan. Leg op de bodem van iedere uitgeholde aardappel wat verwarmde en met witte-wijnsaus gebonden garnalen. Plaats hierop een goed uitgelekte paupiette en giet er Mornaysaus over. Voldoende om het bakje te vullen. Strooi de geraspte kaas erover. Giet er wat gesmolten boter over en gratineer in een hete oven of onder de salamander. Serveren: Haal de bakjes uit de oven en leg ze op een warm bordje. Serveer direct.

Béchamelsaus

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------|-------------|---------|
| boter | 15 | g |
| bloem | 15 | g |
| melk | 2 | dl |
| ui | 10 | g |
| visbouillonpoeder | | |
| tijm | | |
| nootmuskaat | | |
| zout en peper | | |

Vorbereiding: Maak het sjalotje schoon en snipper het fijn. Smelt de boter in een steelpan en zet de sjalot hierin aan (let op niet laten kleuren). Voeg de bloem toe en maak er een mooie roux van. Laat de massa afkoelen en bewaar voor later. Bereidingswijze: Verwarm de melk en roer deze met een garde door de koude roux tot een mooie gladde saus ontstaat. Breng de saus op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Houd de saus warm.

Entrecote met saus Westmoreland, Lyonaardappeltjes en gebraden groenten

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------------------|-------------|---------|
| entrecote a 200 gram | 2 | stuks |
| piccalilly | 30 | g |
| sjalotjes | 1 | stuk |
| sauce espagnole of demi glace | 0.2 | liter |

Saus: Snijd de sjalotjes fijn en bak ze even aan. Verwarm in een pan de piccalilly onder voortdurend roeren. Voeg de saus Espagnole erbij en laat het een kwartier zachtjes koken. Als de saus te dik is, eventueel verdunnen met wat rode wijn of bouillon. Maak de saus op smaak met zout en peper. Bereidingswijze: Vlees: Bestrooi de entrecote met peper. Grill de entrecote aan beide kanten bruin, draai hem halverwege, zodat je een ruitje krijgt van de ribbels van de grillplaat. Saus: Verwarm de saus tot hij tegen de kook aan is. Groente/Aardappels: Zorg dat de gebraden groenten en de aardappels warm zijn. Serveren: Strooi een beetje zeezout uit de molen op de entrecotes, snijd ze in plakjes en verdeel elke entrecote over twee voorverwarmde borden. Giet het vocht dat vrijkomt bij het snijden, in de saus. Leg links bovenaan het bord de gebraden groenten; rechts van het bord de aardappels. Nappeer de saus rondom het vlees.

Saus Espagnole

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|--|-------------|---------|
| olie | 0.125 | dl |
| vette mirepoix (mix van groente en spekzwoerd) | 15 | g |
| tomatenpuree | 10 | g |
| bruin fond | 0.5 | liter |
| bruine roux | 25 | g |
| zout en peper | | |

Vorbereiding: Weeg de ingrediënten af. Snijd de mirepoix. Bereidingswijze: Zet een pan op een hoog vuur en verhit de olie. Voeg de mirepoix toe en sauteer deze. Voeg de tomatenpuree toe en sauteer deze 2 minuten mee. Voeg de bruine fond toe. Roer de vloeistof glad en breng het onder voortdurend roeren aan de kook. Zet de pan op een klein vuur en laat de saus circa 1 uur inkoken. Passeer de saus door een zeef. Passeer de saus nogmaals met een doek in de bolzeef. Breng de saus onder voortdurend roeren aan de kook. Laat die circa 2 minuten koken. En voeg nu de roux toe. Laat de saus afkoelen voor later gebruik.

Lyonaardappeltjes en gebraden groenten

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------------------|-------------|----------|
| aardappels | 400 | g |
| uien | 60 | g |
| boter | | |
| zonnebloemolie | | |
| zout | | |
| babyuitjes, schoon | 100 | g |
| winterwortel, schoon | 50 | g |
| broccoliroosjes | 40 | g |
| courgettes | 40 | g |
| olijfolie | 20 | ml |
| verse majoraan gehakt of bieslook | 0.4 | eetlepel |

Vorbereiding: Aardappels: Zet een pan op met water en voeg zout toe. Schil de aardappels, was ze en kook ze 5 minuten. Snijd ze in de lengte door (afhankelijk van de grootte meerdere keren) en vervolgens in plakken. Gebraden groenten: Maak alle groenten schoon. Snijd de wortel in schijfjes van 0,5 cm dik. Snijd de courgette in blokjes van 1 x 1 cm dik. Hak de majoraan fijn. Bereidingswijze: Aardappels: Maak de uien schoon en snijd ze in kwart ringen. Verhit de boter en de olie in een grote koekenpan. Zorg ervoor dat de olie niet verbrand. Leg dan een gedeelte van de aardappelschijfjes in de pan zodat de bodem bedekt is. Bak ze mooi goudgeel aan beide zijden en houd ze warm als ze klaar zijn. Bak dan de volgende serie. Doe op het laatst alles terug in de pan en voeg de uien toe. Zorg ervoor dat de uien niet verbranden. Gebraden groenten: Neem een braadslee met en meng hierin de babyuitjes en de olijfolie. Braad ze 8 minuten in een op 250°C voorverwarmde oven. Voeg vervolgens de rest van de groenten toe. Meng goed zodat alle groenten bedekt zijn met de olijfolie. Laat 15 minuten braden op 170°C en draai de groenten regelmatig om. Controleer of de groenten beetgaar zijn. Voeg de laatste 5 minuten de majoraan toe. Breng op smaak met peper en zout. Serveren: Serveer deze gerechten bij het hoofdgerecht.

Omelette Sibérienne

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|---|-------------|---------|
| melk | 1.3 | dl |
| slagroom | 0.7 | dl |
| suiker | 40 | g |
| eierdooiers | 0.3 | dl |
| vanillestokjes | 0.25 | stuk |
| cake | 0.5 | stuk |
| likeur of trempeersel | 0.4 | dl |
| fruitsalade van kiwi, sinaasappel, ananas, e.d. | 140 | g |
| citroensap | | |
| eiwitten | 0.4 | dl |
| poedersuiker | 24 | g |
| frambozencoulis | 0.5 | dl |
| bigarreaux | 8 | stuks |

Vorbereiding: Vanille ijs: Zet de ijsbak in de diepvries. Splijt de vanillestokjes en laat ze samen met de melk trekken. Zeef de melk en maak al kokend een compositie van melk, suiker en room. Klop de eidooiers au bain Marie. Laat het melkmengsel iets afkoelen en voeg de eidooiers toe. Laat het mengsel goed koud worden. Draai hiervan ijs in de sorbetière totdat het vast is. Doe het ijs in de ijskoude bak en zet die in de diepvries. Fruitsalade: Maak het fruit schoon en snijd het in kleine stukjes. Saus: Breng de coulis en de suiker aan de kook. Laat de saus even koken; zet de saus in de koeling. Bereidingswijze: Omelette: Snijd de cake over de lengte op de snijmachine (stand 14) in dunne plakken. Begin de bolvorm te bekleden met cake. Druppel er wat likeur op en zet de vorm in de vriezer. Steek rondjes uit de plakken cake en bewaar ze voor later. Haal de vorm uit de diepvries en leg wat klein gesneden fruit in het bolletje cake. Zet de vorm weer enige tijd in de diepvries. Schep bolletjes ijs boven op het fruit en leg een rondje cake erop, zodat het ijs en de fruitsalade geheel zijn ingekapseld. Zet de vorm in de vriezer. Eiwitschuim: Klop ondertussen het eiwit met poedersuiker en een beetje citroensap stijf. Omelette: Stort de cakebolletjes op koude borden. Doe het eiwit in een spuitzak en spuit met een klein mondstuk (no. 4) de cakebolletjes op met rozetten en golfjes. Brand ze met een verfblander mooi licht bruin. Decoreer ze met de bigarreaux. Druppel de saus eromheen. Serveren: Neem de schaal mee naar tafel en snijd er plakken van. Leg die op een bord. Men kan er ook eenpersoons taartjes van maken.