

2011 maart

Nijmegen Noviomagum · Lente

Warme taart van gegrilde groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wit brood	2	sneetjes
aubergine	1	stuk
knoflook	2	teentjes
tijm	1	takje
rozemarijn	1	takje
zeezout (fijn)		
olijfolie	60	ml
courgette	1	stuk
rode paprika	1	stuk
gele paprika	1	stuk
gemengde paddenstoelen	120	gram
zout		
peper		
azijn		
peterselie	1.5	takje
bieslook	10	pijpjes
zuring	5	blaadjes
dille	1.5	takjes
dragon	1.5	takjes
lavas	1.5	takjes
citroenmelisse	1.5	takjes
komkommerkruid (borago)	5	blaadjes
citroensap		
gedroogde zwarte olijven met pit	60	gram

Vorbereiding: De grillplaat meteen aanzetten! Snel met het grillen beginnen. Taartbodern: Snijd van het witte brood de korstjes. Snijd het brood in rechthoeken van 12 x 6 cm. Auberginepuree: De aubergine in de lengte doormidden snijden. De helften op de vlakke kant insnijden en met knoflook en de kruiden beleggen. Beleg: Courgette en aubergine over de lengte in plakken van 0.5 cm dikte snijden. Op de snijmachine stand 18. Paprika's door midden snijden en de zaden en zaadlijsten verwijderen. Paddenstoelensalade: De paddenstoelen schoonmaken en in kleine stukken snijden. Kruidensalade: Kruiden wassen, drogen en in kleine toefjes plukken. Olijventapanade: Verwijder de pitten uit de olijven. Olijven met olijfolie met de staafmixer zeer fijn pureren. Het moet een homogeen mengsel worden.

Bereidingswijze: Taartbodern: Rooster de rechthoekjes brood in een grillpan zonder vet aan beide zijden. Auberginepuree: Verwarm de oven voor op 180°C. Auberginehelften met zout en peper kruiden en met de olijfolie bedruppelen. De aubergine moet alle olie opnemen. Leg de aubergineplakken op een ovenplaat en plaats ze 30 minuten in de oven van 180°C. Het auberginevruchtvlies met een lepel uitschrapen en in de keukenmachine pureren. Beleg: De paprikahelften met wat olijfolie in een grillpan garen. De aubergineplakken en courgetteplakken met olijfolie grillen. Paddenstoelensalade: De stukjes in wat olijfolie bakken.

Met zout en peper en azijn op smaak brengen. Kruidensalade: Met citroensap, peper en zout op smaak brengen. Olijventapanade: Met tijm en rozemarijn op smaak brengen. Opmaak: Verwarm de oven voor op 180°C. De rechthoeken wit brood ruim met de auberginepuree bestrijken. Met de gegrilde groenten afwisselend beleggen. (Aubergine / paprika / courgette) Tussen de groentelaagjes auberginepuree strijken tot alle op is. Vervolgens de taartjes nog 5 à 8 minuten in een oven van 180°C verwarmen. Serveren: De groentetaartjes op warme borden leggen. Daarnaast de paddenstoelensalade en de kruidensalade schikken. Van de tapanade mooie strepen trekken.

Groentebouillon met geleï van lente-ui

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	2	stuks
prei	1	stuk
knolselderij of bleekselderij	0.25	stuk
winterwortel	1	stuk
knoflook	2	teentjes
bladselderij	1	bosje
peperkorrel	12	
laurierblad	4	
kruidnagel	4	
zout		
olijfolie		
groentebouillonpoeder	1	theelepel
agar-agar	1	gram
koud water	10	ml
warme groentebouillon	100	ml
lente-uitje	0.4	stuk
kervel	0.4	eetlepel
dille	0.4	eetlepel
peterselie	0.4	eetlepel
bieslook	0.4	eetlepel

Vorbereiding: Groentebouillon: Maak de groenten schoon en snijd ze in grove stukken. Verhit wat olijfolie in en grote pan en bak hierin op middelhoog vuur alle groenten lichtbruin. Bak de knoflook nog 1 minuut mee. Schenk 3,5 liter water (voor 10 personen) in de pan, voeg de bladselderij toe. Breng dit aan de kook. Draai het vuur dan laag en laat de bouillon 1 uur zachtjes trekken. Geleiblokjes: Was alle kruiden apart en hak ze zeer fijn; doe de stelen bij de groentebouillon. Roer intussen in een pannetje de agar-agar door het koude water. Breng aan de kook en blijf roeren tot het bindmiddel is opgelost. Snijd de lente-ui in ringen en hak de knoflook fijn. Fruit in een pannetje de lente-ui en knoflook zachtjes in een scheutje olijfolie. Voeg de gehakte kruiden en zout naar smaak toe. Verdeel het mengsel over de ijsblokdevormpjes; vul ze helemaal. Schenk de warme bouillongeleï op de kruiden tot de rand. Laat de geleï 30 minuten opstijven in de koelkast. Bereidingswijze: Groentebouillon: Zeef de bouillon door een zeef. Breng de bouillon op smaak met peper en zout. Serveren: Leg in een warm diep bord 3 geleiblokjes. Schenk de hete bouillon erop. De geleï zal smelten en de lente-ui en kruiden in de soep loslaten.

Oriëntaalse vis "en papillot"

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zalmfilet à 100 gram	4	stuks
waspeen	2	stuks
courgette	0.5	stuk
bosuiltjes	3	stuks
gemberwortel	2	cm
limoen	1	stuk
knoflook	1	teentje
na pla (thaise vissaus)	2	el
heldere sesamolie	1	theelepel
basmatirijst	100	gram

Vorbereiding: Vulling: Schil de worteltjes; snijd de bospeen, courgette, bosuitjes, gemberwortel en knoflook julienne. Schil met een zesteur fijne reepjes uit de limoenschil. Rijst: Breng ruim water aan de kook doe er dan de rijst in. Kook ze ongeveer in 8 minuten gaar dan af gieten. Houd ze warm tot gebruik. Bereidingswijze: Vulling: Meng alle julienne gesneden ingrediënten in een kom en pers er de limoen boven uit. Doe er nu de nam pla en de sesamolie bij en breng het geheel op smaak met peper en zout. Vis: Verwarm de oven voor op 160°C. Knip uit het bakpapier vierkanten van 30 x 30 cm: één per persoon. Leg het groentemengsel in het midden op het bakpapier. Leg hierop een stuk zalm en bestrooi dit met peper. Vouw het bakpapier dicht. Leg de pakketjes op een bakplaat en bak ze 7 minuten in de oven. Serveren: Leg op een voorverwarmd bord een pakje met zalm. En geef er op het bord een timbaaltje rijst bij.

Spannend Zeeuws potje met lamsrib en portsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels (schoon)	200	gram
zeekraal	80	gram
witte bonen (geweekt)	80	gram
ui (gesnipperd)	20	gram
grove mosterd	2	gram
melk		
peper		
nootmuskaat		
zout		
olijfolie		
lamsribstuk à 6 ribbetjes	2	stuks
rozemarijn		
tijm		
knoflook		
kaneel		
sap van sinaasappel	0.5	stuk
rode port	2	dl
lamsfond	2	dl
kookroom	1	dl
rode peper	0.4	stuk
grote aardappel (schoon)	1	stuk
mustard cress	0.4	bakje

Vorbereiding: Spannend potje: Kook de aardappels tot ze gaar zijn in water met zout en boter. Kook de geweekte bonen tot ze tegen-gaar-aan zijn. Houd wat bonen apart voor garnering. Snipper de ui. Lamsribstuk: Verdeel de lamribstukken in losse ribbetjes (3 per persoon); krab de ribjes schoon. Het afsnijdsel gebruiken voor de saus. Marineer de ribjes in een mengsel van olijfolie, sinaasappelsap, geperst knoflook, rozemarijn, tijm, peper en een snufje kaneel. Portsaus: Snijd de rode peper in flinterdunne stukken. Garnering: Maak met de mandoline "spaghetti" van de grote aardappel of snijd die op de snijmachine in dunne plakken (stand 6) en die vervolgens in dunne reepjes (spaghetti). Was deze en dep ze droog. Bereidingswijze: Spannend potje: Pureer de gekookte aardappels en maak een mooie droge puree met wat melk. Maak vervolgens een stampotje van de puree, door de aangezette zeekraal, ui en de uitgelekte bonen toe te voegen en door elkaar te spatelen. Bekijk voor het serveren of de puree smeugig genoeg is. Verdun de puree eventueel met bouillon. Lamsribstuk: Schroeï de lamsribjes dicht op de grillplaat of bak ze in geklaarde boter. Zout ze na en houd ze warm bij 60°C. Bak het afsnijdsel van de lamsribjes. Deglaceer de pan met de port en lamsfond. Laat de saus inkoken tot $\frac{1}{4}$, voeg de room toe en laat nog even inkoken tot de gewenste dikte. Voeg de ragfijne rode peper toe en breng op smaak. Garnering: Frituur de aardappelspaghetti één maal; laat iets afkoelen en zout na. Serveren: Maak in het midden van een warm bord een torentje van de stampot met behulp van een ring. Leg de lamsribbetjes ertegenaan en de saus daartussen. Garneer het gerecht met wat aardappelspaghetti, mustard cress en witte bonen.

Warm ananastaartje met roomijs en stemgember

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	1	dl
slagroom	1	dl
eidooiers	60	gram
kristalsuiker	60	gram
stemgember	20	gram
poedersuiker		
ananas	1	stuk
bladerdeeg	4	plakken
rietsuiker		
gemberbolletjes	6	bolletjes

Vorbereiding: Roomijs: Hak de stemgember fijn. Meng melk en de room met wat suiker en breng dit aan de kook. Klop de eidooiers met de rest van de suiker au bain marie tot een dik schuimig mengsel. Voeg dan al roerend het roommengsel toe. Voeg nu de fijn gehakte stemgember toe en laat het mengsel afkoelen; draai er ijs van. Zet ondertussen een bak voor het ijs in de vriezer. Ananas: Schil de ananas en verwijder de pitjes. Snijd ze in plakken van 1,5 cm dik. Steek de kern eruit en steek met een grotere steker de plakken uit. Gebruik eventueel de ananassnijder: boven- en onderkant van de ananas afsnijden; de snijder stevig erin drukken en er rondjes uit draaien. **Bereidingswijze:** Ananas: Verwarm de oven voor op 190°C. Prik met een vork gaatjes in het bladerdeeg. Vet een bakplaat in met boter. Steek uit het bladerdeeg rondjes, die iets groter zijn dan de plakken ananas (12 cm). Bak de bladerdeeggrondjes in ongeveer 15 minuten af en bestrooi ze met suiker. Bestrooi de ananas met rietsuiker en maak met de brander er een kleurtje op. **Room ijs:** Haal het ijs als het klaar is uit de ijsmachine en schep het in de voorgekoelde bak. Plaats die weer in de vriezer. **Garnering:** Klop de slagroom niet te stijf (lobbig). Snijd de gemberbolletjes doormidden. **Serveren:** Zet het taartje in het midden van een koud bord. Schep een bol ijs in het midden van het taartje. Spuit drie toefjes slagroom eromheen. Leg daarop de gember.

Koffie

Koffie, Espresso, Cappuccino