

# 2013 maart

Nijmegen Noviomagum · Lente

---

**VOORGERECHT** Op de huid gebakken doradefilet met witlofsalade, Serranoham en een vinaigrette van witlof

---

## Op de huid gebakken doradefilet met witlofsalade, Serranoham en een vinaigrette van witlof

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
doradefilet	240	gram
witlof (vinaigrette)	0,3	stronkje
boter	2,5	gram
water	0,1	dl
druivenpitolie	0,25	dl
sherryazijn	0,05	dl
nootmuskaat		
zout		
peper		
eidooier	2	gram
witlof (salade)	1,5	stronkje
elstar appel	0,5	stuks
mayonaise	1	eetlepel
crème fraîche	1	eetlepel
pistachenoten geroosterd	0,5	eetlepel
serranoham	4	plakjes
citroensap		
witlof (groente)	0,5	stronkje
winterpostelein	20	gram

Vorbereiding Witlofsalade: Snijd de appel in brunoise. Snijd de kontjes van de witlof en verwijder de lelijke bladeren en haal de nerf eruit. Snijd de stronk in brunoise druppel er een paar druppels citroensap op om verkleuren tegen te gaan. Snijd de Serranoham in heel dunne plakjes (Als de ham nog niet gesneden is). Bereidingswijze Vinaigrette: Pureer de gesmoorde witlof met vocht in de keukenmachine. Zeef de puree door een fijne zeef; bewaar het vocht. Meng de puree met de druivenpitolie en azijn tot een dressing. Bind de vinaigrette met de eidooier; voeg naar behoefte bewaarvocht toe en breng op smaak met nootmuskaat, zout en peper. Witlofsalade: Meng de witlof met de mayonaise, crème fraîche en geroosterde en gehakte pistachenoten. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Vis: Bestrooi de doradefilets met peper en zout; bak deze krokant op de huid. (Huid insnijden). Snijd de gebakken filet in tranches. Groente: Was de postelein en zet die op ijswater. Maak de witlof schoon; snijd deze in dunne staafjes en besprenkel die met wat citroensap. Serveren: Dresseer de witlofsalade op het midden van het bord. Verdeel de tranches vis en de ham erover. Verdeel de postelein en staafjes witlof eromheen. Besprenkel het geheel met de vinaigrette.

## Erwtencrèmesoep met scampi's, munt en krokantjes van Parmezaanse kaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
erwten	250	gram
sjalotjes	1	stuks
munt (soep)	1	takje
boter	1,6	eetlepel
bouillon	0,4	liter
slagroom	0,5	dl
crème fraîche	0,8	dl
zout		
peper		
citroensap		
knoflook	0,5	teentje
scampi's	8	stuks
parmezaansekaas	125	gram
munt (garnering)	4	takjes

Vorbereiding Erwtencrèmesoep: Blancheer de erwten in ruim water met wat zout. (Diepvries erwten niet blancheren). Giet ze af, spoel ze daarna direct met koud water af. (Voor de mooie groene kleur). Houd wat erwten apart voor de garnering. Maak de sjalotjes schoon en snijd ze fijn. Pel de scampi's en snijd ze over de lengte doormidden maar laat het staartje intact.

Snijd de blaadjes van de munt voor de garnering in dunne reepjes. Zet afgedekt weg.

Krokantje van Parmezaanse kaas: Rasp de kaas of draai die fijn in de foodprocessor (Magimix).

Verwarm de oven voorop 165°C. Bekleed een bakblik met bakpapier. Schep hoopjes (2 p.p.) van ongeveer 1 eetlepel kaas op het bakpapier. Verdeel die met de vingers tot een cirkel van ongeveer 5 cm Ø of gebruik een ring. Bak ze 8 tot 10 minuten, of tot ze goudbruin zijn. Ze zullen nog zacht aanvoelen als ze uit de oven komen maar worden bij het afkoelen krokant.

Bereidingswijze Erwtencrèmesoep: Fruit de sjalotjes glazig in de boter. Voeg de erwten toe, samen met de bouillon en de munt. Laat alles 15 minuten koken. Verwijder de steeltjes van de munt. Roer de crème fraîche door de soep en pureer die met een staafmixer. Zeef de soep. Sla de slagroom diklobbig en schep die door de soep. Breng op smaak met peper en zout.

Serveren: Verhit kort voor het uitserveren in een pan de olie en bak hierin de scampi's. Pers de knoflook over de scampi's en laat die even meebakken. Warm de achtergehouden erwten even op in een klein beetje water. Leg in warme soepborden de erwten en de scampi's. Giet de soep daaromheen. Garneer met de reepjes munt en leg 2 kaaskrokantjes op de rand van het bord.

**Zalm in mangokorst**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zalmfilet à 80 gram	4	stuks
mango, schoongemaakt zonder pit	52	gram
boter	17,5	gram
dijonmosterd	0,3	eetlepel
eidooier	14	gram
wit brood (broodkruim)	0,7	sneetje
zout		
peper		
uien (schoongemaakt)	40	gram
prei (schoongemaakt)	40	gram
wortelen (schoongemaakt)	40	gram
knolselderij (schoongemaakt)	40	gram
olie		
witte wijn	50	ml
visfond	120	ml
steranijs	1	stuk
verse gember (geraspt)	40	gram
kurkuma	0,5	eetlepel
room	72	ml
crème fraîche	0,5	eetlepel
koriander (verse)	4	takjes

Vorbereiding Mangokorst: Maak de mango schoon en weeg de hoeveelheid af. Klop de boter op. Pureer de mango in de foodprocessor (Magimix) en voeg de boter, de dijonmosterd, eidooier en broodkruim toe; meng alles en breng de massa op smaak met zout en peper. Saus: Snijd de schoongemaakte groenten in fijne brunoise. Maak een beetje olie heet in een pan en bak ze snel aan. Blus af met witte wijn; voeg de visfond samen met de steranijs en kurkuma toe. Voeg de gember toe. Laat het mengsel 5 minuten zachtjes koken. Bereidingswijze Zalm: Bak de zalmfilets aan beide kanten kort in een klein beetje olie. Breng een laagje mangokorst op de bovenkant aan. Gratineer de zalm met korst 2 à 3 minuten onder de salamander. Saus: Zeef de saus en kook die in tot 1/3. Voeg de room en crème fraîche toe. Breng de saus op smaak met zout en peper. Eventueel binden met rouxkorrels. Serveren: Leg op een voorverwarmd bord de zalmfilet. Maak daarnaast een streep warme saus. Garneer het gerecht met koriander.

**HOOFDGERECHT** Hamburger van lam met pastinaak en paprikaketchup

---

## Hamburger van lam met pastinaak en paprikaketchup

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsgehakt	480	gram
wit brood zonder korst	2	sneetjes
whisky	3	el
sjalotjes gesnipperd	2	el
knoflook	1	teen
ei	1	stuks
peper en zout		
kerriepoeder		
pastinaken	3	stuks
olijfolie		
ui gesnipperd	24	gram
tomaten	300	gram
rode paprika	1	stuks
appelazijn	0,6	dl
mosterd	0,5	theelepel
suiker	20	gram
ketchup	0,5	eetlepel
whisky-rozemarijnaroma		
boter		
knoflook (dressing)	1	teentje
yoghurt		
mayonaise	2	el
whisky-laurieraroma		
courgette	1	stuks
puntpaprika	1	stuks

Vorbereiding Hamburger: Week het brood enkele minuten in whisky. Maak de sjalotjes schoon en snipper deze samen met de knoflook fijn. Kneed het gehakt met de sjalot, knoflook, het ei en het geweekte brood. Breng op smaak met peper en zout en een snufje kerrievoeder. Saus: Maak de ui schoon, snipper deze, snijd de tomaat grof en de paprika in fijne stukjes. Stoof de ui aan in wat boter zonder deze te laten verkleuren. Voeg de tomaat en paprika toe en laat dit enkele minuten stoven. Voeg dan de appelazijn, de mosterd, de suiker, de ketchup en peper en zout toe. Laat alles inkoken tot een dikke massa. Laat het mengsel afkoelen en druk het dan door een puntzeef. Breng op smaak met whisky-rozemarijnaroma. Knoflook dressing: Duw de knoflookteentjes door een knoflookpers en meng met de mayonaise en de yoghurt. Breng op smaak met peper en zout. Groenten: Schil de pastinaken en snijd er op de mandoline chips van; was ze en dep ze droog. Snijd met een pomme-parisienneboor mooie bolletjes uit de courgette. Snijd de paprika in dunne ringen. Bereidingswijze Hamburger: Maak gelijke hamburgers van het mengsel en bak ze in een pan. Frituur de pastinaakchips in een frituur van 180°C. Laat ze drogen op keukenpapier. Groente: Stoof de bolletjes courgette in een beetje boter beetgaar. Stoof ook de paprika beetgaar. Serveren: Plaats op een warm bord de

hamburger en versier die met de gestoofde paprikaringen. Bedek alles met een laag pastinaakchips. Versier met de paprikaketchup, courgettebolletjes en de knoflookdressing. Bestuif met whisky-laurieraroma. Verstuif die sterk op het bord en een vleugje op het geheel.

## Koffie-whiskymousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kahlua	40	ml
suiker	32	gram
gelatine blaadjes	0,8	stuks
sterke koffie	60	ml
eierdooiers	48	gram
slagroom	120	ml

Sla de slagroom op tot yoghurt dikte en zet die koud weg. Week ondertussen de gelatineblaadjes in koud water. Meng nu de koffie, Kahlua, suiker en de eierdooiers in een steelpan. Klop het eimengsel au bain Marie schuimig (Max. 82°C). Meng de geweekte en uitgeknepen gelatine door het eimengsel. Klop het nu in de Kitchen Aid tot het koud en dik is. Meng voorzichtig de opgeslagen room met een spatel door de eidooiermassa. Doe die in een maatbeker en giet de massa in ovaal glasjes. De glasjes bijna vol gieten. Leg die ± 2 uur in de vriezer.

## Bananencake

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpen bananen	50	gram
bruine suiker	40	gram
rasp van citroen	0,4	stuk
amandelpoeder	28	gram
zachte boter	40	gram
eieren	40	gram
bloem	40	gram

Verwarm de oven voorop 175°C. Knijp de rijpe bananen door de pureeknijper. Klop de bananenpuree samen met de zachte boter, eieren, citroenrasp, basterdsuiker op tot een luchtige massa. Meng de bloem en de amandelpoeder en spatel die door het bananenmengsel. Doe dit beslag in een spuitzak en spuit het in ingevette siliconenvormpjes. Bak de cakejes in de voorverwarmde oven af in ongeveer 10 minuten. Haal ze uit de oven laat ze ±15 minuten afkoelen voor ze uit de vormpjes worden gehaald.

## Kruidnagelcrème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	50	ml
custard	6	gram
suiker	10	gram
kruidnagels	4	stuks
eierdooiers	16	gram
mascarpone	20	gram

Breng de melk met de kruidnagels op een laag vuur aan de kook en laat 10 minuten trekken. Roer ondertussen de eierdooiers met custard, suiker en een beetje koude melk tot een glad papje. Giet de gezeefde melk op het eidooier-custardmengsel; giet terug in de pan en breng aan de kook. Klop tot een gladde massa en laat die afkoelen. Roer, als de crème afgekoeld is, deze samen met de mascarpone tot een mooie gladde "banketbakkersroom". Doe de crème in een spuitzak en leg die koud weg voor later gebruik.

## Whiskykaramel en Gelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte basterdsuiker	40	gram
slagroom	30	gram
water	12	ml
whisky	8	ml
sterke koffie	100	ml
suiker	32	gram
whisky (gelei)	20	ml
agar agar	1	gram

Whisky-karamelsaus: Laat de basterdsuiker met water in een steelpan goudbruin karamelliseren. Meng de slagroom met de whisky en blus hiermee de karamel af. Laat eventueel indikken tot sausdikte. Gelei: Meng de sterke koffie met de suiker en de whisky en breng dit aan de kook. Voeg dan de agar agar toe en laat even doorkoken. Laat afkoelen. (Let op!!!). Giet het mengsel in een dun laagje op de bevroren koffiemousse in de glaasjes. Serveren: Plaats de bananencake op een langwerpige bord. Spuit de kruidnagelcrème in 3 à 4 dotjes op het bord. Trek een mooie lijn van de whiskykaramel erlangs. Plaats een glaasje koffiemousse op het bord.

**KOFFIE** Mokka

---

## Mokka