

2013 juni

Nijmegen Noviomagum · Zomer

Tartaar van jonge haring met een saus van artisjokken en dille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
haringen	4	stuks
groene boontjes	100	gram
tomaat	1	stuks
kleine gele courgette	0,5	stuks
sjalotjes	0,5	stuks
peterselie gehakte	0,5	eetlepel
bieslook gehakte	0,5	eetlepel
dragon gehakte	0,5	theelepel
limoen (julienne)	0,5	stuks
limoen sap	0,25	stuks
olijfolie	0,5	eetlepel
kappertjes	0,5	eetlepel
kleine augurk fijn gehakt	0,5	stuks
jonge jenever	0,5	eetlepel
peper		
zout		
cayennepeper		
paprikapoeder		
artisjokken bodems (uit blik)	4	stuks
citroen	0,5	stuks
mayonaise	0,5	dl
karnemelk	0,5	dl
room	0,25	dl
dille (gehakt)	0,5	eetlepel
artisjokbodem voor puree (uit blik)	2	stuks
kervel		
zalmkaviaar		
zwart roggebrood sneetjes	4	stuks

Vorbereiding: Haring tartaar: Hak de haring fijn met een mes. Kook de boontjes beetgaar in gezout water, koel ze snel af en snijd ze in kleine stukjes. Pel de tomaten, verwijder de zaadjes, snijd ze in blokjes en meng ze met de boontjes. Schil de limoen zonder het wit en snijd ze in heel fijne julienne en pers de limoen uit. Bewaar beide voor later. Snijd het roggebrood in gelijkmatige puntjes op vierkantjes. Snijd de gele courgette in dunne schijfjes op de snijmachine en bewaar voor later. Artisjokkensaus: Steek uit de artisjokbodems 1 mooie schijf per persoon. Snijd de rest van de artisjokbodems in stukjes en maal tot een puree in de foodprocessor. Meng de artisjokpuree samen met de room, karnemelk, mayonaise, citroensap en de dille. Zeef het eventueel en breng op smaak met peper en zout. Bereidingswijze: Haring tartaar: Snipper de sjalot en meng dit met de gehakte haring, de groene kruiden, het sap van een limoen, limoenjulienne, de olijfolie, kappertjes, fijn gehakte augurk, de jenever, peper,

mespuntje cayennepeper en paprikapoeder. Vul er nu cilindervormen (timbaaltje of steekring) mee en druk stevig aan. Artisjokkensaus: Meng eventueel een deel van de saus met de groene boontjes en de blokjes tomaat. Serveren: Leg achtereenvolgens de courgetteschijfjes, de artisjok op het gekoelde bord. Plaats de tartaar van haring op de gele courgetteschijfjes. Leg het mengsel van tomaat en boontjes er omheen. Maat het geheel af met zalmkaviaar en takje kervel. Serveer er een puntje roggebrood bij. Druppel de rest van de saus op het bord.

Tournedos van soja met broccoli taartje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tofu	100	gram
paddenstoelen	100	gram
kataifi (turks draderig deeg)	0,4	pakje
knoflook	0,4	teentje
sjalotjes	0,8	stuks
eiwit	10	gram
broodkruim (paneermeel zelf maken)	30	gram
witte wijn	1	dl
olijfolie	0,2	dl
aubergine	1	stuk
gehakte en geweekte gerst of rogge	1	eetlepel
vers gemalen peper		
zout		
worcestersaus	0,5	eetlepel
peterselie (gehakte)	0,5	eetlepel
geklaarde boter	25	gram
broccoliroosjes (schoon)	125	gram
ei	0,5	stuk
ui (gehakt)	0,5	stuk
nootmuskaat		
groente bouillon	1	dl
ketjap (zoete sojasaus)	1	dl
droge sherry	0,5	dl
boter (koude)	50	gram
vers jong laurierblad		
gedroogd kataifideeg		

Vorbereiding: Aubergine: Snijd van de aubergine dikke schijven van 2 cm (1 p.p.). Bak ze in olijfolie. Laat ze afkoelen en steek het auberginevlees uit de schil, maar laat een rand over. Hak het auberginevlees fijn en voeg het ook toe aan het paddenstoelensoja-mengsel. Tournedos van soja: Maak de sjalotjes schoon, hak ze fijn en maak de knoflook schoon. Borstel de paddenstoelen schoon en snijd ze fijn. Bak in de olijfolie de gehakte sjalotjes en pers er de knoflook in uit. Doe de witte wijn erbij en laat die volledig uitkoken. Voeg de fijn gehakte paddenstoelen toe en laat die hun vocht afgeven. Strooi er dan het broodkruim (2/3 deel) bij en de eiwitten. Breng op smaak met worcestersaus, peper en zout. Draai de tofu door de vleesmolen en roer het bij de paddenstoelen. Laat afkoelen en zet koud weg voor latere verwerking. Let op: het aubergine mengsel moet er nog bij. Broccolitaartje: Maak de broccoli schoon en kook ze beetgaar in water met wat zout. Snijd de roosjes af van de broccoli en hak de steeltjes fijn. Maak de ui en de knoflook schoon en hak ze fijn. Bak de ui en de knoflook goud geel in de olijfolie. Voeg er de gehakte broccoli, het broodkruim en het ei bij als het is afgekoeld. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Bereidingswijze: Tournedos van

soja: Vul nu de aubergineschillen op met het sojabereiding. Meng de gehakte gerst met de rest van het broodkruim en wat vers gemalen peper. Strooi dit op de soja/aubergine vormpjes. Bestrooi deze kant met fijn gehakte peterselie na het bakken. Saus: Breng voor de saus de groentebouillon, de sherry en de sojasaus aan de kook. Laat reduceren tot $\frac{3}{4}$, daarna kruiden en monteren met koude boter. Broccolitaartje: Beleg kleine cilindervormpjes (metalen ringen) met het mengsel van de broccolistelen en druk daarop de roosjes van broccoli. Stoom ze gedurende 20 minuten stand 3 op 120 gr. Tournedos van soja: Bak in een pan met antiaanbaklaag de tournedos in wat geklaarde boter om en om en bestrooi daarna met peterselie. Bak het draderig deeg in een oven van 180°C mooi goudgeel \pm 5 minuten. Maak er torentjes en losse draden van. Serveren: Maak een torentje van de gebakken Kataifi, het broccolitaartje en de tournedos. Versier met de gebakken Kataifi en verse laurierblaadjes. Lepel de saus er omheen.

VISGERECHT Spaanse makreel en serranoham met brioche, kappertjes, chilipeper en gekonfijte citroen

Spaanse makreel en serranoham met brioche, kappertjes, chilipeper en gekonfijte citroen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spaanse makreelfilet met vel	180	gram
zeezout		
serranoham (plakken van ± 10 gram)	1	stuk
ajinomoto	0,35	gram
briochebrood dunne plakjes van 3 mm	4	stuks
geklaarde boter		
kappertjes uitgelekt en gehakt	10	gram
fijngehakte peterselie	1	gram
fijngehakte sjalotjes	2	gram
olijfolie (extra vergine)	2	el
zout		
water	0,7	dl
suiker	70	gram
citroenpartjes zonder vel	12	stuks
geroosterde rode paprika	15	gram
fleur de sel		
peterselie-cress		

Vorbereiding: Makreel: Verwijder het platte staartgedeelte van de makreelfilet. Snijd de zijkanten bij om een rechthoek te krijgen. Snijd ze over de lengte doormidden, zodat je stukjes van 2,5 x 2,5 cm krijgt. Verwijder nu voorzichtig de graatjes. Bestrooi de vis aan beide kanten met wat zout. Laat ze ongeveer 5 minuten bij kamertemperatuur rusten met de velkant naar beneden. De vis moet beginnen te zweten. Dep de vis droog met keukenpapier. Vorbereiding: Makreel: Verwijder het overtollige vet van de serranoham. Snijd de ham in stukken die net iets groter zijn dan de stukken makreel. Bestrooi met behulp van een zeefje de stukken makreel met Ajinomoto. Leg een stuk ham op een makreelfilet. Bedek die weer met een makreelfilet. Je vormt zo een sandwich van makreel met serranoham. Laat de sandwich in de koeling goed koud worden. Vacumeer de makreel sandwich. Gaar de vis sous vide bij een temperatuur van 65°C gedurende 20 minuten. Haal de vis uit de vacumeerzak; snijd de einden eraf, snijd de sandwich in 3 à 4 even grote stukken (afhankelijk van de grootte van de filets). Laat de vis verder afkoelen tot kamertemperatuur. Bereidingswijze: Kappertjesvinaigrette: Meng de kappertjes, peterselie, sjalotjes en de olijfolie tot een vinaigrette. Breng op smaak met zout. Paprika: Schil de paprika met een dunschiller haal de zaadlijsten eruit. Snijd de paprika brunoise. Bewaar op kamertemperatuur. Citroen: Schil de citroen en snijd de partjes uit de velletjes 3 partjes p.p. Gekonfijte citroen: Breng water en suiker aan de kook, roer goed totdat alle suiker opgelost is. Giet de siroop over de citroenpartjes en laat afkoelen tot kamertemperatuur. Bereidingswijze: Makreel: Snijd de brioche in plakjes. Verhit in een koekenpan een dunne laag geklaarde boter en bak ze hierin licht bruin. Leg de vis op het plakje brioche (je gebruikt per stukje vis één plakje brioche). Serveren: Bedruip de borden met de vinaigrette en leg een makreelsandwich op ieder bord. Schik de gekonfijte citroen en de paprika eromheen en bestrooi met fleur de sel en de cress.

HOOFDGERECHT In spinazie verpakte varkenshaas met Catalaanse kool en een milde kerriesaus

In spinazie verpakte varkenshaas met Catalaanse kool en een milde kerriesaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
varkenshaas	1,5	stuks
eiwit	12	gram
wilde grote spinaziebladeren	12	stuks
katenspek (plakken)	9	stuks
zout		
peper		
spitskool	120	gram
spek	24	gram
ui	24	gram
boter	1,2	eetlepel
grove aardappelpuree (van ± 3 aardappelen)	2,4	eetlepel
aardappelen	1	stuks
paprikapoeder (pittige)		
fijn gehakte peterselie	1,2	eetlepel
stengel bleekselderij	0,4	stuks
kleine appel (elstar)	0,4	stuks
kerriepoeder	0,2	eetlepel
laurierblad	0,5	stuks
foelie		
tijm	0,5	takje
kokosmelk	0,5	dl
room	0,5	dl
kippenfond	0,5	dl
banaan	0,4	stuks

Vorbereiding: Varkenshaas: Snijd van de varkenshaasjes de platte puntjes af, houd die apart. Snijd elk varkenshaasje over de lengte in 4 repen. Houd voor iedere persoon 1 mooie reep apart. Pureer de overige repen samen met de achtergehouden platte puntjes in de keukenmachine tot een gladde pasta. Voeg het eiwit toe, meng goed en breng op smaak met zout en peper. Verwijder de stelen van de spinazie; blancheer ze kort in kokend water. Spoel direct met koud water af. Laat de blaadjes uitlekken en dep ze goed droog. Kerrie saus: Snijd de bleekselderijstengel brunoise. Snipper de ui; schil en snijd de appel brunoise (besprenkel de appel licht met wat citroensap om verkleuring te voorkomen). Zet alles weg voor later. Catalaanse kool: Snijd de spitskool in dunne repen doe dit ook met het spek. Snijd de ui in ringen. Maak de aardappelpuree op normale wijze. Hak de peterselie fijn. Bereidingswijze: Varkenshaas: Deze bereiding is geschreven voor 10 personen. Verwarm de oven voor op 160°C. Leg een rij spinazieblaadjes iets overlappend op een plank en wikkel een reep varkenshaas hierin. Doe hetzelfde met de rest van de repen. Leg twee lagen krimpfolie op de werkbank. Leg nu de 12 plakjes spek iets overlappend naast elkaar op de folie. Bestrijk het spek met een laagje vleesfarce en leg daarop 3 van de verpakte repen vlees. Strijk farce over

het vlees en ertussen. Leg vervolgens 2 repen verpakt vlees hierop en bestrijk ook dit met de farce. Rol de spek/vleesplak stevig op tot een worstvorm en herhaal dit eventueel (afhankelijk van het aantal personen) laat in koeling stevig worden. Haal voorzichtig het folie van de vleesrol en leg deze op een bakplaat met bakpapier zodat de naad van de rol naar onder ligt op de bakplaat. Braad dit nu ongeveer 30 minuten in de oven tot een kerntemperatuur van 56 gr is bereikt. Haal ze uit de oven en laat het 5 minuten rusten onder alufolie. Kerrie saus: Zweet de bleekselderij en de ui aan in de boter. Voeg de kruiden toe, schep alles goed om, en voeg nu de appel toe laat ook even mee zweten. Voeg de kokosmelk en de fond toe. Laat het mengsel aan de kook komen; laat het 15 minuten zachtjes koken. Voeg vervolgens de room en de in stukken gesneden banaan toe. Breng het geheel aan de kook en laat 20 minuten zachtjes pruttelen. Mix de saus met een staafmixer. Zeef de saus en breng op smaak met zout en peper. Klop tot slot de koude boter door de saus. Catalaanse kool: Verhit de boter in een pan en bak daarin de spekreepjes. Voeg de kool en ui toe en bak het beetgaar. Voeg de paprikapoeder en de peterselie toe. Schep de aardappelpuree erdoor en breng op smak met zout en peper. Serveren: Snijd het vlees in tranches. Schep in een steker ring van $\pm 8.5 \text{ } \varnothing$ cm de koolmassa op een voorverwarmd bord. Leg het vlees nu voor de kool. Schep de saus er voorlangs en garneer af.

Kersentaartje met cassis zure-roomijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zure room	125	gram
slagroom	53	ml
poedersuiker	100	gram
cassispuree (zwarte bessen puree)	25	gram
suikerstroop	12,5	gram
zachte boter	100	gram
bloem	200	gram
bakpoeder	8	gram
zout	2	gram
eidooier	60	gram
suiker	80	gram
vanillestokje	1	stuks
crème fraiche	80	gram
ontpitte verse kersen	200	gram

Vorbereiding: Taartbodern: Verwarm de oven voor op 180°C. Meng in een kom boter, bloem, bakpoeder, zout en kneed het tot een kruimelig deeg. Klop de eierdooiers met de suiker en het merg uit het vanillestokje tot ze bijna wit zijn. Kneed het eidooiermengsel door het kruimeldeeg. Verpak het deeg in plasticfolie en laat het één uur rusten. Cassis zure-roomijs: Meng de cassispuree met de suikerstroop en zet die in de koeling. Roer de zure room, de slagroom en de poedersuiker tot een gladde massa. Doe het mengsel in de ijsmachine en laat de machine draaien totdat het mengsel bijna ijs is. Haal de ijsmassa uit de ijsmachine. Schep voorzichtig de cassispuree door het ijs. Er moet een gemarmerde substantie ontstaan, dus geen egale kleur. Plaat het ijs nog en half uur in de vriezer. Bereidingswijze: Taartbodern: Rol het deeg uit tot ± 3 mm en bekleed voor het aantal personen ingevette taartvormpjes van 8 cm Ø ermee. Prik meerdere gaatjes in het deeg en bedek met bakpapier. Leg op het bakpapier gedroogde erwten (o.i.d.). Bak de taartboderns ongeveer 8 minuten blind. Haal ze uit de oven en verwijder de steunvulling (niet weggoeien kan later weer gebruikt worden). Taartvulling: Verwarm nu de oven op 90°C. Roer de eidooiers, de crème fraiche en de suiker tot een gladde massa. Schep dit mengsel in de taartboderns en verdeel daarover de ontpitte kersen. Plaats de taartjes in de oven van 90°C. En laat ze ongeveer 30 minuten bakken. Laat ze afkoelen tot lauw warm en bestuif ze met poedersuiker. Serveren: Leg op een mooi bordje het taartje. En schep er een bolletje cassis zure-roomijs naast.