

2013 september

Nijmegen Noviomagum · Herfst

VOORGERECHT Zeevruchten met chermoula

Zeevruchten met chermoula

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
middelgrote garnalen 13/15	12	stuks
mosselen	400	gram
citroen	0,5	stuks
zwarte olijven	8	stuks
zout		
olijfolie (koud geperst)	1	dl
platte peterselie	0,5	bosje
koriander	0,2	bosje
knoflook	1	teentje
ingelegde citroen	1	stuks
verse citroenen	2	stuks
paprikapoeder	1	mespuntje
saffraan	0,5	mespuntje
gemalen komijn	1	mespuntje
gemalen kurkuma	1	mespuntje
zwarte peper		

Chermoula: Schil de knoflook en hak die fijn. Hak ook de peterselie, koriander en de ingelegde citroen fijn. Verhit een pan wat olijfolie samen met de peterselie, koriander, knoflook en de ingelegde citroen. Blijf enkele minuten roeren en breng de saus op smaak met zout en peper. Voeg de paprika, komijn, saffraan en kurkuma toe. Laat de saus nog 10 minuten onder voortdurend roeren zachtjes koken. Vis: Kook de mosselen tot ze open gaan. Spoel ze meteen met koud water af en haal de mosselen uit de schaal. Pocheer de garnalen in water met zout en citroen en pel ze daarna. Als ingelegde citroenen niet verkrijgbaar zijn, dan verse citroenen in 8 parten snijden en ± 10 minuten in water met zout blancheren. Doe de garnalen bij de chermoula en braad ze kort aan. Blijf goed roeren. Voeg vervolgens de mosselen toe en laat enkele minuten al omscheppend pruttelen. Haal alles uit de pan en laat afkoelen tot kamertemperatuur. Serveren: Doe de zeevruchtensalade op een koud bordje. Garneer met gesneden zwarte olijven, plukjes verse koriander en citroenschijfjes.

Yoghurtsoep met saffraan en venkelbruschetta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1	stuks
knoflook	1	teentje
olijfolie		
saffraan	6	draadjes
kippenbouillon	1	liter
citroen	1	stuks
turkse volle yoghurt	500	gram
zout en peper		
pijnboompitten	25	gram
venkelzaad	1	eetlepel
platbrood (pide uit de turkse winkel)	0,5	stuks
zeezout		

Yoghurtsoep: Maak de ui en de knoflook schoon en snijd deze fijn. Verhit een scheut olijfolie in een pan en bak hierin de ui aan met de knoflook. Voeg de saffraan toe en laat 15 minuten op een heel zacht vuur gaar worden. Voeg de bouillon toe, rasp de citroen erover en breng aan de kook. Laat op laag vuur 30 minuten trekken. Rooster de pijnboompitten kort in een droge, hete koekenpan en laat ze afkoelen. Venkelbruschetta: Snijd het brood horizontaal in twee platte schijven. Rooster het brood knapperig onder de salamander. Meng de venkelzaadjes met zout in ruim olijfolie. Bestrijk het brood hiermee. Snijd het brood in partjes. Yoghurtsoep afmaken: Voeg vlak voor het serveren een scheutje hete soep door de yoghurt. Daarna de los geroerde yoghurt voorzichtig aan de soep toevoegen. Verwarm de soep maar laat hem niet meer koken, want dan schift hij. Breng op smaak met zout en peper. Serveren: Schep de soep in voorverwarmde kopjes. Bestrooi de soep met de geroosterde pijnboompitten. Serveer de venkelbruschetta erbij.

Viscouscous met aardappel, wortel en spinazie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote sardine, schoongemaakt	4	stuks
harissa	2	el
olijfolie		
zout		
couscous (snelkook variant)	125	gram
olie		
uien	1	stuks
knoflook	1,5	teentje
tomatenpuree	0,5	eetlepel
saffraan	2	draadjes
paprikapoeder	0,5	eetlepel
komijn	0,5	theelepels
peterselie (verse)	0,5	bosje
vastkokende aardappels	1	stuks
wortels (waspeen)	4	stuks
wilde spinazie	200	gram

Vis: Maak de vis schoon. Maak een papje van de harissa, olie en zout. Marineer de vis in 2/3 van dit mengsel. Couscous: Bereid de couscous volgens de aanwijzingen op de verpakking. Groenten voor couscous voorbereiding: Pel en snijd de uien en de knoflook. Schil en snijd de aardappels in plakjes. Snijd de wortelen in stukjes. Week de saffraan in wat water. Groenten voor couscous bereiding: Verhit een flinke scheut olie in een braadpan en fruit de knoflook en ui aan en bak ze glazig op een laag vuur. Voeg de tomatenpuree, saffraan, water, paprikapoeder en komijn toe. Voeg de rest van de harissa toe en bak die even mee. Doe vervolgens water, de helft van de peterselie (met touw samengebonden) en wat zout erbij en breng aan de kook. Voeg nu de aardappelen aan de bouillon toe. Voeg na 10 minuten de wortelen toe. Kook de groenten in ca 10 minuten op laag vuur gaar. Verwijder de peterselie. Doe de sardines erbij en pocheer ±10 minuten op laag vuur. Schep dan de sardines uit de bouillon en houd ze warm. Hak de spinazie en de rest van de peterselie grof en voeg toe aan de bouillon. Kook kort mee. Haal de groenten uit de bouillon en houd ze warm. Breng de bouillon eventueel op smaak. Serveren: Schep de couscous op een bord. Schep er met een soeplepel wat bouillon over en schep de groenten en de sardine erop. Serveer de rest van de bouillon in een aparte kom als saus erbij.

HOOFDGERECHT Moorse kip met sherry, pijnboompitten en gevulde groenten uit Tunesië

Moorse kip met sherry, pijnboompitten en gevulde groenten uit Tunesië

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kipdrumsticks	4	stuks
olie	2	el
uien in ringen gesneden	2	stuks
knoflook	2	tenen
pijnboompitten	3	el
gedroogde pruimen zonder pit	200	gram
bloem	2	el
sherryazijn	100	ml
sherry medium dry	200	ml
gevogeltesfond	250	ml
kaneelstokjes	2	stuks
tomaten	2	stuks
citroenen	2	stuks
courgette	200	gram
aubergine	140	gram
groene paprika	2	stuks
zout		
peper		
rijst	50	gram
rundergehakt	400	gram
ui, fijngehakt	1	stuks
platte peterselie, fijngehakt	32	gram
geraspte gruyère	100	gram
kummel	1	theelepel
harissa	1	theelepel
ei	0,5	stuks
saffraan	0,5	mespuntje

Moorse kip voorbereiding: Bestrooi de kipdrumsticks met peper en zout. Bak ze in delen rondom bruin in de hete olie in een ruime braadpan. Haal ze uit de pan, zet het vuur lager en voeg aan het braadvocht de uien en knoflook toe. Bak ze op matig vuur tot ze zacht zijn in 5 à 7 minuten. Voeg de pijnboompitten en pruimen toe; bak ze een minuut mee. Roer de bloem er goed doorheen en bak dit ook een minuut mee. Blus af met de sherryazijn, sherry en de fond. Roer goed zodat een licht gebonden saus ontstaat. Leg de kip terug in de pan; doe hierbij de kaneelstokjes en breng tegen de kook aan. Zet het deksel op de pan en laat het gerecht 1 uur gaar stoven op laag vuur. Farce voorbereiding: Kook de rijst 10 minuten. Meng in een kom het gehakt, de fijngehakte ui, de peterselie, de gemalen Gruyère en de rijst. Voeg de kummel en harissa toe en breng met zout op smaak. Laat het gehaktmengsel 10 minuten rusten. Tomatensaus voorbereiding: Was de tomaten; ontvel ze en verwijder de zaden. Doe de tomaten met heel weinig water in een pan en kook ze tot puree. Braad in 1 dl olijfolie de geplette knoflook aan. Voeg de tomatenpuree toe en laat meebakken. Breng met zout en

peper op smaak en voeg een half glas water en de saffraan toe. Laat de saus inkoken totdat het water verdampt is. Gevulde groenten voorbereiding: Was de tomaten, citroenen, courgette, aubergine en paprika en schil de aardappelen. Snijd de courgette en aubergine in grote gelijke stukken. Hol alle groenten en vruchten uit. Blancheer de uitgeholde citroen. Vul de courgette, aubergine, aardappelen, tomaten, paprika's en citroenen met de farce. Klop het ei los en bestrijk hiermee de farce. Gevulde groenten bereiding: Verwarm de oven voor op 180°C. Verhit in een diepe koekenpan de olie. Leg de gevulde groenten voorzichtig met de kant van de farce in de hete olie. Keer de groenten na enkele minuten om. Leg de gevulde groenten in een ovenschaal en giet de tomatensaus erover. Plaats de schaal 10 minuten in de voorverwarmde oven. Haal dan de schaal uit de oven. Moorse kip afmaken: Haal de drumsticks uit de pan samen met de pruimen en houd ze warm. Zeef de saus. Serveren: Leg op een warme schaal de gevulde groenten en nappeer met de tomatensaus. Leg op een tweede schaal de kip en stukjes pruim. Nappeer de kip met de sherry saus.

DESSERT Taartje van pink lady appel met ras el hanout, vanille-ijs, karamelsaus en panna cotta van limon cress

Taartje van pink lady appel met ras el hanout, vanille-ijs, karamelsaus en panna cotta van limon cress

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg	4	plakken
pink lady appels	1,5	stuks
citroen	1	stuks
suiker naar smaak		
ras el hanout naar smaak		
boter		
limon cress	0,25	bakje
sap en schil van limoen	0,25	stuks
room	3	dl
melk	0,75	dl
suiker	65	gram
vanille stokje	0,5	stuks
gelatine	2	blaadjes
slagroom	2,5	dl
eidooier	4	stuks
water	12,5	ml
vanillestokje	0,25	stuks
atsina cress	0,25	bakje

Taartje: Verwarm de oven voor op 190°C. Steek het bladerdeeg met een grote steker uit en leg dit op een bakplaat met bakpapier. Prik er met een vork gaatjes in. Leg op het bladerdeeg ook bakpapier met wat gedroogde erwten. Bak het deeg 14 minuten op 190°C. Schil de appels en snijd ze in plakken; doe ze in een groot bekken, bedruppel de appel met een beetje citroensap tegen het verkleuren. Bak de plakjes in boter en bestrooi ze met een mengsel van suiker en ras el hanout. Verdeel ze mooi over de afgebakken taartjes. Vanille-ijs: Verhit de slagroom met het doormidden gesneden vanillestokje. Laat de vanille 10 minuten trekken in het hete melkmengsel. Klop ondertussen de eidooiers en de suiker dikschuimig. Roer een beetje van het hete melkmengsel door de eidooiermassa. Voeg dit daarna al kloppend toe aan het melkmengsel. Laat het mengsel op zacht vuur binden. Zeef het mengsel en laat afkoelen. Draai er ijs van in de ijsmachine. Panna cotta: Kook de room met de melk, suiker, Limon Cress en het vanillestokje. Laat dit even trekken; zeef het mengsel. Voeg dan de gelatine toe en laat het geheel afkoelen tot het lobbijg wordt. Verdeel over kleine glaasjes. Karamelsaus: Kook in een steelpan de room met het vanillestokje en laat dit even trekken. Laat in een andere pan de suiker met het water mooi lichtbruin karamelliseren. Giet hierna de room bij het suikermengsel en roer goed door. Serveren: Leg het taartje op een bord als het nog iets warm is; leg daarop een bol vanille-ijs. Schenk de karamelsaus langs en over het taartje. Zet daarnaast het glaasje met de panna cotta. Garneer met de Atsina Cress.

Mokka