

2014 januari

Nijmegen Noviomagum · Winter

VOORGERECHT Salade van gerookte zalm met witte chocoladedressing

Salade van gerookte zalm met witte chocoladedressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte zalm (van baltic kwaliteit)	200	g
granny smith	1	stuks
witlof	2	stronkjes
rucola	60	g
water	4	el
witte chocolade	25	g
sjalotje	1	stuks
franse mosterd	1,5	theelepels
wasabipasta	1	theelepels
zout		Mespuntje
azijn	4	el
arachideolie	24	ml
stukjes cacaoboon (grue de cacao)		
cacaopoeder		

Salade: Schil de appel en snijd deze in julienne. Maak de witlof schoon; haal de kern eruit en snijd de blaadjes in reepjes. Dressing: Verwarm voor de dressing het water. Neem de pan van het vuur en los er de fijngehakte witte chocolade in op. Laat de massa afkoelen en giet in de maatbeker van de staafmixer. Voeg alle ingrediënten, behalve de olie, toe en mix volledig glad. Voeg druppelsgewijs de olie toe tot een gebonden dressing ontstaat. Breng eventueel verder op smaak. Als de dressing te dik is, kan deze worden verdund met wat water. Salade: Maak een salade van julienne gesneden appel, in reepjes gesneden witlof en de rucola. Maak de salade lichtjes aan met de dressing. Serveren: Vorm van de dun gesneden zalm roosjes. Neem een steker van 8cm Ø en doe hierin wat van de salade. Leg er 2 zalmroosjes tegenaan. Bedruip met de dressing. Ganeer met rucola en grue de cacao. Bestuif het gerecht met cacaopoeder.

Zuurkoolsoep met jeneverbessen en kip

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
scharrelkip	0,5	stuks
olijfolie	1	eetlepel
boter	20	g
fijn gesneden ui	80	g
knoflook	0,5	stuks
prei fijn gesneden	0,2	stuks
mosterd	0,25	eetlepel
rozemarijn	0,5	takje
laurier	0,5	blaadje
jeneverbessen	2	g
saffraandraadjes	0,1	theelepels
zuurkool	160	g
vastkokende aardappel geschild en in dobbelstenen gesneden	200	g
gin		scheutje

Kip: Verhit de olijfolie op middelhoog vuur in een ruime braadpan. Snijd de kip in stukken en bestrooi de kip met vers gemalen peper. Braad de kip in 5-8 minuten rondom bruin en draai het vuur uit. Zuurkoolsoep: Verhit de boter op een middelhoog vuur in een grote pan met dikke bodem, maar laat de boter niet bruin worden. Voeg de fijn gesneden uien, geplette knoflook en rozemarijn toe. Bak deze op halfhoog vuur 10-15 minuten totdat ze goudbruin zijn en een beetje karamelliseren. Draai het vuur lager als het te hard gaat. Voeg de kip, fijngesneden prei, mosterd, laurier, jeneverbes en saffraan toe en voeg zoveel water toe dat alles goed onder staat. Laat de kip in 1½ uur zachtjes gaar worden. Haal de kip uit de pan, verwijder het vel en haal het vlees van de botjes. Trek het vlees uit elkaar en doe het vlees weer terug in de bouillon. Kook de aardappels apart beetgaar. Voeg de zuurkool en zout toe. Laat de soep nog 15 minuten zachtjes koken en voeg op het laatst de aardappels toe. Breng op smaak met peper en een beetje gin. Serveren: Schenk de soep in voorverwarmde soepborden. Garneer met een takje rozemarijn.

Blauwkaas-taartjes met Waldorfsalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
plakjes bladerdeeg	4	stuks
geraspte cheddar	32	g
eieren	1	stuks
eidooier	0,5	stuks
gorgonzola	40	g
crème fraîche	80	g
mayonaise	30	g
citroensap	0,5	eetlepel
granny smith	0,4	stuks
pink lady	0,4	stuks
geroosterde walnoten	14	g
bleekselderij	0,4	stengel
bleekselderijblaadjes van de stengel		
peper		
zout		

Bladerdeegbakje: Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd cirkels van 12 cm doorsnee uit het deeg. Vet de taartvormpjes (11 cm doorsnee) in en bekleed ze met bladerdeeg. Snijd de randen bij; prik met een vork gaatjes in het deeg. Bekleed de deegvormpjes met aluminiumfolie en vul met steunvulling. Bak 10 minuten in de oven. Verwijder de steunvulling en bak nog 5 minuten tot het deeg goudbruin en droog is. Vulling: Verdeel de Cheddar en Gorgonzola over de bodems. Houd een beetje Gorgonzola apart voor later. Klop de eieren met de extra dooier los met de crème fraîche, breng op smaak met peper en zout en schep in de taartjes. Bak 10 minuten of tot de vulling stevig is. Waldorfsalade: Schil de appels en verwijder het klokhuis. Snijd de appels in heel dunne schijven. Schil de bleekselderij en snijd in julienne. Bewaar de blaadjes. Hak de walnoten in grove stukken. Meng de walnoten met de bleekselderij en het bladgroen. Dressing: Klop intussen de mayonaise, het citroensap, de rest van de gorgonzola en 2 el water in de keukenmachine tot een glad mengsel. Blauwkaas-taartje: Schep de salade op de taartjes. Besprenkel met de dressing. Serveren: Neem een voorverwarmd bord en zet hier het blauwkaas-taartje op. Garneer met wat Gorgonzola en kleine blaadjes bleekselderij.

Gekonfijte eendenbouten met rode kool en vijgen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenbouten	4	stuks
olie	2	el
gevogeltebouillon	200	ml
verse vijgen	4	stuks
blauwe bessen (evt. diepvries)	100	g
szechuanpeper		
rode wijn	400	ml
port	100	ml
balsamicoazijn	100	ml
aalbessengelei	24	g
rode kool	500	g
appel	1	stuks
boter	1	eetlepel
wijnazijn	4	el
kruidnagels	2	stuks
kaneelstokje	1	stuks
ui	40	g
suiker	24	g
chocolade	120	g
wortel		
zout		
peper		

Gekonfijte eendenbouten: Bestrooi de eendenbouten met zout en geplette szechuan-peper en bak ze in de hete olie. Giet er wat fond bij en zet ze anderhalf uur in een voorverwarmde oven op 140°C. Giet tijdens het bakproces geleidelijk de fond erbij en overgiet het vlees regelmatig met de ontstane jus. Rode kool: Was de kool, snijd met een fijnsnijder of snijd zeer fijn met een mes. Schil de appel, snijd hem in vieren, verwijder het klokhuis en snijd hem in blokjes. Bak de appel in de warme boter, voeg de rode kool toe en blus met de azijn. Giet er wat rode wijn bij en voeg de kaneel, kruidnagels, chocolade, boter en aalbessengelei toe. Dek af en laat 1,5 uur sudderen. Maak op smaak met evt. suiker, kaneel, zout en peper. Saus: Giet de rode wijn, de port, de azijn en gelei in een kookpan. Laat tot ongeveer een kwart inkoken tot een smeuijge saus. Roer vaker naarmate de saus langer opstaat. Breng de saus op smaak met zout en peper. Gekonfijte eendenbouten: Haal de eendenbouten uit de oven, ontdoe het braadvocht van het overvloedige vet door het in de koeling te plaatsen en het vet eraf te scheppen als het gestold is. Giet het braadvocht bij de rodewijnsaus. Leg de eendenbouten opnieuw in de pan en giet er wat saus over. Bestrooi met szechuan-peper en zet opnieuw enkele minuten in de oven. Garnering: Snijd ondertussen de vijgen in vieren en houd 1 partje p.p. apart voor garnering. Leg de overige partjes in de saus met de gewassen en gedroogde blauwe bessen. Haal de velletjes van de vijgen uit de saus. Serveren: Verdeel de rode kool over warme borden. Schik de eendenbouten erop en giet er de saus met vijgen en blauwe bessen over. Serveer met gefrituurde geraspte wortelen. Garneer met het partje vijg.

Gelato al caffè met gekaramelliseerde hazelnoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	2	stuks
suiker	40	g
melk	2,5	dl
espresso koffie (oplos espressokoffie)	0,4	dl
tia maria	0,5	eetlepel
hazelnoten	50	g
zonnebloemolie		
water	3	eetlepel

Gelato al caffè: Klop de eierdooiers en de helft van de suiker tot een romige massa. Doe de melk, koffie en de rest van de suiker in een pan. Breng alles aan de kook. Schenk het koffiemengsel over het eiermengsel en meng alles goed door elkaar. Giet alles weer terug in de pan en laat het al roerend op laag vuur zo dik worden dat het aan de bolle kant van een houten lepel blijft hangen. Laat het mengsel niet koken. Zeef het mengsel in een kom en laat afkoelen. Roer de Tia Maria erdoor. Giet het dan in de ijsmachine en laat het tot ijs draaien. Ze ondertussen een lege bak voor het ijs in de vriezer. Gekaramelliseerde hazelnoten: Hak de noten fijnen bruineer de noten. Smeer de bakplaat van de oven dun in met zonnebloemolie. Doe de suiker en het water in een pan met dikke bodem. Verwarm de inhoud langzaam op een middelmatig vuur (vooral niet te hete hittebron). Laat de suiker zonder te roeren smelten en eerst een gele kleur krijgen. Na ongeveer 10-12 minuten is de kleur goudbruin geworden. Voeg dan de fijn gehakte hazelnoten toe en meng dit goed. Dat is het moment om de inhoud van de pan over de bakplaat uit te gieten. Zorg dat de zeer hete gekaramelliseerde suikerlaag overal even dun is. Laat de laag afkoelen en breek hem vervolgens in stukken. Serveren: Schep in coupes twee bolletjes / quenelles gelato al caffè. Garneer met de gekaramelliseerde noten.