

# 2014 februari

Nijmegen Noviomagum · Winter

---

**VOORGERECHT** Salade van ganzenborst met appel

---

## Salade van ganzenborst met appel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ganzenborsten (tamme)	1	stuks
kaneel		
zout en peper		
appels (grote elstar)	1	stuks
pijnboompitten	40	gram
sherryazijn	1	eetlepel
arachideolie	3	el
citroensap		
wortel	60	gram
bleekselderij	40	gram
sinaasappel (partjes van)	1	stuks
waterkers		
korianderzaadjes	0,5	eetlepel
sinaasappels (schil)	1	stuks

Vlees: Snijd de ganzenborsten aan de velkant in zodat er ruitjes ontstaan. Bestrooi de ganzenborsten met kaneel, zout en peper. Zet een pan zonder olie op het vuur en leg de ganzenborsten met de velkant naar beneden in de pan. Laat de ganzenborsten aan één kant circa 6 minuten bakken; dan omdraaien en de andere kant slechts kort laten bakken. Haal het vlees uit de pan en laat het ongeveer 10 minuten in aluminiumfolie rusten. Appelsalade: Schil de appels, snijd ze in stukjes en besprenkel ze met citroensap. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan. Let op: niet te lang; blijf erbij, ze zijn heel snel bruin. Maak een vinaigrette van sherryazijn en arachideolie. Garnering: Haal met een dunschiller de schil van de sinaasappel, snijd dit julienne en blancheer dit in water met zout ± 10 minuten. Schil de sinaasappels en snijd partjes uit de vliezen. Maal het korianderzaad fijn in de vijzel. Groente: Maak een julienne van de wortel en de bleekselderij en blancheer dit. Meng de sinaasappel partjes erdoor. Bereidingswijze: Vlees: Snijd de ganzenborst in dunne plakken. (Op de snijmachine: stand 7) Besprenkel de plakken met een kwart van de dressing. Appelsalade: Meng de stukjes appel en de pijnboompitten met de rest van de dressing. Serveren: Leg in het midden van het bord een schepje appelsalade. Strooi er wat wortel en bleekselderij omheen. Leg de plakken ganzenborst eromheen. Garneer met wat sinaasappelreepjes, waterkersblaadjes en korianderzaad.

## Soep van pastinaken met sinaasappelaroma en gamba's in knapperig deeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geschilde pastinaken	250	gram
prei, alleen het wit	15	gram
boter	2	el
witte wijn	0,5	dl
gevogeltefond	500	ml
room	200	ml
sinaasappels	1	stuks
zout		
peper		
grote black tiger garnaal 10/20, gepeld	4	stuks
filodeeg	4	vellen
eiwit	1	stuks
korianderblaadjes (vers)	12	stuks
olie		
kerrie		
koriander, gemalen		
satéspies	4	stuks
peterselie (fijngehakt)		

**Vorbereiding:** Soep: Snijd de pastinaak in blokjes; snijd de prei fijn. Bak de pastinaak en de prei aan in de boter, maar laat ze niet bruin worden. Voeg de wijn en fond toe en laat aan de kook komen. Schil de sinaasappel zeer dun zodat er een lange sliert schil ontstaat. Voeg die toe aan de soep. Laat het geheel 10 minuten zachtjes koken. Verwijder de sinaasappelschil. **Gamba's:** Verwijder de staart en de darmen van de gamba's. Kruid ze met zout, peper, koriander en een klein beetje kerrie. Snijd het deeg in stukken van 12x12 cm. Bestrijk de deegplakjes dun met eiwit. Leg iedere gamba in het midden van een deegplak. Leg daarop 3 koriander blaadjes en rol de gamba's in het deeg. Leg ze op een bebloemde schaal. **Bereidingswijze:** Soep: Voeg de room en de oranjebloesem toe, laat opnieuw aan de kook komen. Zet het vuur lager en laat de soep nog 5 minuten tegen de kook aan trekken. Pureer de soep met de staafmixer. Zeef de soep en breng op smaak met zout en peper. **Gamba's:** Verwarm de olie in een pan tot 160°C. Bak hierin de gamba's in ongeveer 2 minuten knapperig. Steek een houten spies door de gamba's. **Serveren:** Van de hete soep ongeveer 1 eetlepel per persoon met de fijn gehakte peterselie pureren met de staafmixer. De rest van de soep over hete soepkopjes verdelen. Een eetlepel peterseliecrème op de soep scheppen. Op een klein bordje een gefrituurde gamba leggen en een beetje peterseliecrème erbij scheppen en dit samen met de soep serveren.

**Claressefilet met in sinaasappel geglanceerde venkel**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
classefilet à 60 gram	4	stuks
arachideolie		
pijnboompitten	12	gram
knoflook	0,5	teentje
basilicum	5	blaadjes
parmezaanse kaas	20	gram
olijfolie	1,5	eetlepel
zout en peper		
venkel	0,5	stuks
sinaasappelsap	0,2	dl
suiker	5	gram
boter		

Vorbereiding: Vis: Controleer de claressefilet op graatjes en snijd elke filet in twee stukjes. Dep ze goed af met keukenpapier. Zet de vis in de koeling voor later. Pesto: Mix alle ingrediënten in de keukenmachine. Breng de pesto eventueel op smaak met zout en peper. Groente: Verwijder de kern van de venkel en snijd ze daarna in reepjes van circa 4 cm. Bereidingswijze: Groente: Bestrooi de venkel met zout en suiker. Bak de venkelreepjes in de hete arachideolie tot ze mooi bruin zijn. Blus af met het sinaasappelsap. Gaar de venkel verder tot beetgaar. Vis: Breng de visfilets op smaak met zout en peper en bak ze in arachideolie. Serveren: Leg de venkel in het midden van een voorverwarmd bord. Leg hier twee stukjes van de vis tegen aan. Garneer de claressefilet met een schepje pesto en een topje basilicum.



## Gevulde kalfslende met ratatouille en pandanrijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfslende	320	gram
boter	28	gram
kalfsgehakt	130	gram
ei	0,5	stuks
knoflook	0,5	teentje
peterselie (fijn gehakt)		
gedroogde abrikozen (geweld in cognac)	4	stuks
groene paprika	0,5	stuks
peper		
roze peperkorrels		
zout		
witte wijn	0,4	dl
tomatenpuree	28	gram
geknede boter (1 deel bloem +1 deel boter)	8	gram
rode paprika	0,5	stuks
aubergine	0,5	stuks
courgette	0,5	stuks
sjalotjes	1	stuks
tijm	1	takje
olijfolie		
pandanrijs	200	gram
water		

**Vorbereiding:** Vlees: Snijd het vlees met een lang en scherp mes in, zodat er een brede tunnel ontstaat. Maal het gehakt in de foodprocessor (Magimix) samen met ei en knoflook met de pulse knop fijner. Vulling: Snijd de gewelde abrikozen in grove gelijke stukken (ongeveer 0,5 cm). Verwijder zaad en zaadlijsten van de paprika. Snijd de paprika in stukken van ongeveer 1 cm groot en blancheer ze. Spoel koud af. Meng alle ingrediënten voor de vulling goed en breng op smaak met zout en peper. Vul het vlees en bind het dicht aan beide kanten met behulp van cocktailprikkers en touw. Ratatouille: Was de paprika's en verwijder de zaden en zaadlijsten. Snijd de paprika, courgette en aubergine in fijne brunoise. Snijd de sjalotten en knoflook fijn. **Bereidingswijze:** Vlees: Bestrooi het vlees met zout en peper en braad het aan alle kanten aan. Dek het af met aluminiumfolie en plaats het deksel op de pan. Schuif de pan in de voorverwarmde oven. Ovenstand: 170°C. Controleer met de vleesthermometer of het vlees de juiste gaarheid heeft bereikt. Als de kerntemperatuur tussen de 65°C is, is het vlees goed. Braadtijd: ongeveer 45 minuten. Haal het vlees uit de pan en houd het warm. Saus: Voeg de wijn toe aan het braadvocht in de pan. Voeg ook de tomatenpuree toe. Breng de saus aan de kook en laat de saus iets inkoken. Bind de saus met de geknede boter. Breng de saus op smaak. Groente: Verhit in een pan boter en olijfolie. Zweet de sjalotten en knoflook aan in het mengsel van boter en olijfolie. Voeg de groenten toe en roerbak alles ongeveer 3 tot 5 minuten. De groenten moeten beetgaar zijn. Breng op smaak met zout en peper. Pandanrijs: Was de rijst. Kook de rijst volgens voorschrift op de verpakking gaar. Serveren: Snijd het vlees

met een elektrisch mes of met een goed scherp mes (bijv. zalmmes) in mooie plakken. Leg op een voorverwarm bord een timbaaltje van de pandanrijst en schep er wat ratatouille bij. Leg er één mooie plak van de gevulde kalfslende bij. Giet er wat saus omheen.

**DESSERT** Eigentijds huwelijk: Gekonfijte paprika en frambozensorbet

---

### Gekonfijte paprika en frambozensorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gele paprika	2	stuks
rode paprika (puntpaprika)	2	stuks
water	2,5	dl
kristalsuiker	200	gram
citroen	0,5	stuks
komijn	1	theelepel
frambozen (diepvries)	320	gram
suiker	52	gram
mineraal water	0,8	dl

Vorbereiding: Gekonfijte paprika: Schil de paprika's met de dunschiller en snijd ze in 1 cm dunne repen. Kneus de komijn in de vijzel. Breng het water, de suiker, het citroensap en de komijn aan de kook. Verdeel het mengsel over twee pannetjes. Doe de reepjes gele paprika in de ene pan en de rode in de andere pan. Laat ze ongeveer 10 minuten koken tot ze zacht zijn. Zet het vuur uit en laat ze 2 à 2,5 uur trekken. Laat ze daarna koud worden. Frambozensorbet: Zet een rvs bak in de diepvries. Laat de suiker en het water in een steelpan lauw worden, zodat de suiker oplost. Pureer de frambozen en druk de pulp door een fijne zeef om de pitjes te verwijderen. Voeg aan de afgekoelde siroop de frambozenpulp toe en meng alles goed. Laat het mengsel koud worden en draai het in de ijsmachine tot ijs. Schep het in de ijsskoude rvs bak en zet het in de diepvries. Bereidingswijze: Gekonfijte paprika: Laat de paprikareepjes uitlekken; bewaar het vocht. Snijd de reepjes paprika in blokjes. Meng de frambozen voorzichtig met de paprikablokjes en voeg eventueel wat van het kookvocht toe. Serveren: Verdeel het Frambozen-paprikamengsel met behulp van een bakring (10 cm) in een laagje over de borden. Schep een mooi bolletje ijs in het midden.

**KOFFIE** Mokka

---

### Mokka