

2014 maart

Nijmegen Noviomagum · Lente

VOORGERECHT Taartje van avocado en gemarineerde zalm

Taartje van avocado en gemarineerde zalm

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gevogeltebouillon	50	ml
avocado	1	stuks
gelatine	4	gram
zout		
peper		
suiker		
citroensap		
halfdroge tomaat in kruidenolie	4	partjes
kervel, dille, platte peterselie (fijn gehakt)	2	theelepels
gemarineerde zalm	280	gram
kruiden takje		
tomaat	1	stuk

Avocado taartje: Week de gelatine in koud water. Verhit de bouillon en los daarin de goed uitgeknepen gelatine op. Laat het mengsel tot kamertemperatuur afkoelen. Schil de avocado, snijd hem doormidden en verwijder de pit. Prak het vruchtvlees met een vork. Breng op smaak met zout, peper, suiker en citroensap. Snijd de gedroogde tomaat in kleine blokjes en voeg die toe aan de avocado. Voeg de fijn gehakte kruiden toe. Meng de afgekoelde bouillon erdoor en plaats afgedekt in de koeling. Zalm: Snijd de zalm in kleine blokjes. Breng de in blokjes gesneden zalm op smaak met peper en citroensap. Vet ringen in met zonnebloemolie. Serveren: Plaats de ringen in het midden van gekoelde borden. Schep een laagje zalm in de ringen; druk de laag aan. Schep hierop een laagje avocadomengsel; druk aan. Schep een tweede laagje zalm en avocado in de ringen. Til de ringen er voorzichtig af. Garneer met een takje kruiden en een klein reepje tomaat. Maak eventueel naar eigen keuze druppels van wat balsamicocrème of mayonaise.

Tomatenessence

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	1,3	kg
groentebouillon	2	dl
knoflook	1	teentje
basilicum	6	blaadjes
tijm	1	takje
zout		
peper		
suiker		
eiwitten	2	stuks

Halveer de tomaten. Doe ze met de bouillon, knoflook, kruiden, zout, peper en suiker in de mixer en mix goed. Giet het mengsel in een zeef en laat uitlekken. Doe de verkregen vloeistof in een pan; roer het eiwit er goed door. Breng onder goed roeren aan de kook. Schenk de geklaarde essence door een zeef met nat gemaakte kaasdoek. Breng op smaak met peper en zout.

Tomaten-ricotta-ravioli

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
half gedroogde tomaten in kruidenolie	40	gram
olijfolie	5	ml
gehakte basilicum	2	el
ricotta	20	gram
zout		
witte peper		
raviolideeg	200	gram

Meng de fijngesneden tomaten met de olijfolie en de basilicum; roer er de ricotta door. Breng het mengsel op smaak met peper en zout. Doe het mengsel in een spuitzak. Rol het deeg dun uit; snijd het doormidden en bestrijk het met water. Spuit hoopjes ricottamengsel op een van de deeg plakken. Zorg voor voldoende afstand tussen de hoopjes. Leg de tweede deegplak erop en druk goed aan rondom de ricottahoopjes. Steek met een raviolisteker uit. Breng water met zout aan de kook en kook daarin de ravioli al dente. Haal ze uit het kookvocht en schrik ze kort af; laat ze uitlekken.

Toast met scampi's

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wit brood, dunne plakjes	4	stuk
shi-take	100	gram
scampi's	8	stuks
melkschuim		
magere melk	2	dl
pesto	2	theelepels
tomaten(geplisseerd en in blokjes)	0,5	stuks

Bak de broodplakjes in een beetje olijfolie aan beide zijden knapperig. (evt. oven) Bak de cantharellen in de olijfolie breng op smaak en houd warm. Doe hetzelfde met de scampi's en rijg ze aan een stokje. Verwarm kort voor het serveren de ravioli en de tomatenessence. Schuim de melk heet op. Schep in voorverwarmde cocktailglazen wat pesto. Verdeel daarover de tomatenblokjes. Leg daarop een ravioli en giet de tomatenessence erbij. Schep de cantharellen in de glazen; schep wat melkschuim op de soep. Plaats de glaasjes op een klein bordje. Leg op ieder plakje brood twee scampi's en serveer erbij (op het glas of ernaast).

Doperwtengnocchi

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	250	gram
olijfolie	2	el
knoflook	1	teentje
citroen geraspt en geperst	0,5	stuks
tabasco		
doperwten (diepvries)	100	gram
eidooiers	1	stuks
parmezaanse kaas geraspt	35	gram
bloem	40	gram
buffel mozzarella	0,5	bol
basilicum	0,25	bosje

Saus: Verwarm de oven voor op 180°C. Leg de tomaten in een ovenschaal, besprenkel ze met olie. Pers de helft van de knoflook uit boven de tomaten en schep ze om. Strooi wat zout en peper erover. Gaar de tomaten 25 minuten in de oven. Haal het vel van de tomaten. Pureer de tomaten met de staafmixer of in de keukenmachine. En wrijf ze door een fijne zeef. Kook de saus in tot de helft. Breng de saus op smaak met zout, peper, citroensap, citroenrasp en tabasco. Gnocchi: Meng de doperwten in de keukenmachine met de eidooiers, de ander helft van de knoflook en de kaas. Meng daarna de bloem erdoor en breng op smaak met zout en peper. Vul een spuitzak met het mengsel. Span een touwtje over een pan; breng hierin water aan de kook. Spuit met de spuitzak een kleine hoeveelheid doperwtenmengsel in het kokende water. Snijd telkens het mengsel eraf over het touwtje. Zodra de gnocchi boven komen drijven zijn ze gaar. Serveren: Scheur de basilicum in grove stukken. Scheur de mozzarella in grove stukken. Besprenkel de mozzarella met olie, zout en peper. Serveer de gnocchi met de tomatensaus en mozzarella. Garneer met de basilicum.

Lamsrack met gekruide aubergine en voorjaarsgroenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsrack met drie ribjes	4	stuks
olijfolie		
meiraapjes, kleine	4	stuks
kleine worteltjes	4	stuks
groene asperges	40	gram
haricot verts	30	gram
doperwten	30	gram
spinazie	80	gram
cherrytomaatjes	8	stuks
kruidenvinaigrette	3	el
aubergine	240	gram
mangochutney	24	gram
spaanse peper	0,25	stuks
komijnzaad (gemalen)	0,25	theelepel
korianderzaad (gemalen)	0,25	theelepel
korianderblaadjes (gehakt)	0,5	eetlepel
ui	20	gram
knoflook	0,25	teentje
wortel	20	gram
champignons	20	gram
tomaat in blokjes	0,5	stuks
droge witte wijn	0,5	dl
kippenbouillon	1,2	dl

Gekruide aubergine: Verwarm de oven voor op 190 °C. Prik gaatjes met een vork in de aubergine; leg ze op een bakblik bekleed met bakpapier en bak ze tot ze heel zacht zijn. (ongeveer 40 minuten) Schep ze in een schaal en dek ze af met plastic folie en laat ze enkele minuten staan. Haal ze uit de schaal, snijd ze over de lengte door midden en laat ze uitlekken. Schep alle vruchtvlies uit de aubergine, maar maak er geen prutje van. Schep de specerijen, de mangochutney, Spaanse peper en fijngehakte korianderblaadjes door het auberginevruchtvlies. Breng op smaak met peper en zout. Voorjaarsgroenten: Maak de groenten schoon en snijd ze in gelijke delen. Kook de meiraapjes, asperges, worteltjes, haricot verts en de erwten beetgaar in kokend water met zout (elk apart). Laat de groenten uitlekken. Lamsrack: Kruid de lamsracks met zout en peper en bak ze in een koekenpan rondom bruin in wat olijfolie. Leg ze in een ovenschaal en laat ze 5 tot 8 minuten garen in een oven van 200°C. Haal ze daarna uit de oven en laat ze op een warm bord nog 15 minuten rusten. Saus: Maak de groenten schoon, snijd ze fijn en de snijd de tomaat in blokjes. Bak de ui, wortel, knoflook en champignons zachtjes bruin in de pan waarin het vlees is gebakken. Verwijder overtollig vet; zet het vuur hoger en voeg de tomatenblokjes toe. Schep goed om en blus met de witte wijn; schraap alle aanbaksels van de bodem, roer goed en laat de saus wat inkoken. Voeg de kippenbouillon toe en breng aan de kook. Laat de saus tot ongeveer 1/3 inkoken; pureer de saus en wrijf die door een fijne zeef. Breng op smaak met peper en zout. Groente: Blancheer

de spinazie kort, laat goed uit lekken en breng op smaak met zout en peper. Verwarm de gekruide aubergine voorzichtig. Verwarm de voorjaarsgroenten, doe ze in een kom. Voeg de tomaten toe en schep ze om met de kruidenvinaigrette. Verwarm de aubergine puree. Serveren: Schep in het midden van warme borden wat spinazie; schep daarop de geruide aubergine. Verdeel de groenten over de aubergine. Snijd het lamsrack in drie koteletjes en rangschik die op de groenten. Schep de saus erom heen. Druppel wat vinaigrette op het gerecht.

Kruidenvinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
arachideolie	10	el
olijfolie	10	el
basilicum, fijn gehakt	15	gram
peterselie, fijn gehakt	15	gram
chardonnay	2	el
champagneazijn	2	el
citroensap	1	eetlepel

Meng de arachideolie, olijfolie, de fijn gehakte basilicum en de fijn gehakte peterselie. Laat een uur staan zodat de smaken in de olie trekken. Wrijf daarna door een zeef. Doe de kruiden weg. Klop de wijnazijn en het citroensap door de kruidenolie.

Tiramisu

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	18	gram
poedersuiker	24	gram
eiwitten	27	gram
suiker volle lepel	0,6	stuks
bloem	30	gram
eierdooiers	2	stuks
suiker	60	gram
vanillestokje	1	stuks
mascarpone	240	gram
zout		
koude espresso	0,25	dl
amaretto	0,1	dl
cacaopoeder		

Biscuit: Verwarm de oven voor op 160°C. Klop de eidooiers met 2/3 van de poedersuiker witachtig. Klop de eiwitten stijf; voeg geleidelijk de suiker toe. Spatel om beurten het eiwit en de bloem door de eierdooiers. Bekleed een bakplaat met bakpapier en verdeel het deeg in een laag van ½ cm over de plaat. Bak het deeg in de oven 10 minuten op 160°C. Haal het uit de oven en laat iets afkoelen. Steek uit het deeg 2 rondjes per persoon ter grote van het glaasje dat je gebruikt. (Uit de bakplaat van de kleine oven krijg je 30 rondjes.) Mascarponecrème: Meng de eidooiers met de helft van de suiker en het merg uit het vanillestokje. Klop de eierdooiers au bain marie tot een dikke crème.(ongeveer 5 minuten) Roer van het vuur af de mascarpone erdoor. Klop de eiwitten met wat zout met de handmixer stijf. Voeg geleidelijk de rest van de suiker toe. Spatel de eiwitmassa door de mascarponecrème. Doe de crème in een spuitzak. Espresso-amaretto-mengsel: Meng de espresso met de amaretto. Tiramisu: Verdeel 1/3 deel van de mascarponecrème over de glaasjes. Leg op de crème een rondje biscuit en bedruppel dat met wat espresso-amaretto-mengsel. Laat het even in trekken. Verdeel nogmaals 1/3 deel van de mascarponecrème over de glaasjes. Leg hier weer een biscuitrondje op en bedruppel ook dit met het espressomengsel. Verdeel de resterende crème over de glaasjes. Plaats de Tiramisu anderhalf uur in de koeling. Serveren: Haal de glaasjes uit de koeling. Bestuif ze met cacaopoeder. Zet ze op een klein bordje.

Mokka