

2015 maart

Nijmegen Noviomagum · Lente

VOORGERECHT Loempia met gamba's en avocado

Loempia met gamba's en avocado

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
avocado (rijpe)	0.5	stuks
gamba's	6	stuks
knoflook	0.5	teentje
brickdeeg	3	vellen
olijfolie		
citroensap		
eiwit		
sesamzaad		
zout en peper		
avocado	0.2	stuks
kerriepoeder	0.2	theelepel
currypasta	0.3	theelepel
wijn (witte)		

Vorbereiding Loempia's: Snijd het vruchtvlees van de avocado in heel kleine blokjes. Pel de gamba's, snijd ze aan de rugkant in en haal het darmkanaal eruit. Spoel ze en dep ze droog. Hak de knoflook fijn. Snijd het brickdeeg in rechthoeken van circa 10 x 10 cm (3 p.p.). Bewaar de restanten voor de garnering. Bereidingswijze Loempia's: Verhit een beetje olijfolie met de knoflook in een pan. Zet de gamba's hierin aan. Haal ze uit de pan, hak ze fijn, kruid ze met zout en peper, schep de stukjes avocado erdoorheen en voeg wat citroensap toe. Verwarm de oven voor op 180°C. Neem de brickdeeg vellen, lepel er een schep gamba-avocadovulling op en sla beide zijanten over de vulling heen. Rol de pakketjes als een loempia op. Plak het deeg vast met eiwit. Frituur de stukjes afsnijdsels van het brickdeeg. Leg de loempia's op een rooster met bakpapier. Bak ze in ± 15 minuten op 180°C goud bruin. Currycrème: Pureer de avocado met een staafmixer fijn. Voeg citroensap en het kerriepoeder en de currypasta toe. Schenk er eventueel wat witte wijn bij wanneer de massa te dik is. Serveren: Schep een laagje zeezout in de glaasjes. Prik ze op een satéstokje. Schep een beetje currycrème bovenop de loempia en garneer met een stukje brickdeeg.

Erwtencrèmesoep met kruiden croutons en munt

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
jonge erwten (diepvries)	200	gram
sjalotje	1	stuks
munt	1	takje
roomboter	20	gram
kippenbouillon	6	dl
slagroom	1	dl
knoflook	1	teen
crème fraîche	100	gram
witbrood	2	sneetjes
kervel peterselie	0.5	eetlepel
olijfolie	1	eetlepel
zout en peper		

Vorbereiding Soep: Maak de sjalotjes schoon en fruit ze glazig in de boter. Voeg de erwten toe (houd wat erwten apart voor de garnering). Voeg de bouillon en de muntsteeltjes toe, laat het geheel 10 minuten koken en haal de muntsteeltjes uit de soep. Roer de crème fraîche erdoor. Pureer de soep met een staafmixer en zeef de soep. Klop de slagroom lobbijg. Pers de knoflook fijn. Snijd de blaadjes munt in smalle reepjes. **Croutons met knoflook en kruiden:** Snijd de korstjes van de sneetjes brood en snijd ze in kleine croutons. Maak de knoflook schoon en hak de kruiden fijn, meng dit met olijfolie en laat even trekken. Haal de croutons door het mengsel. Leg ze op een oven schaal en bak ze mooi krokant in een oven van 200°C. **Bereidingswijze Soep:** Verhit de soep weer. Schep de geklopte slagroom door de soep en breng het geheel op smaak met zout en peper. Let op de soep mag niet meer koken! **Serveren:** Leg wat croutons en de achtergehouden doperwten in de borden. Schep de soep om de croutons en garneer met de muntblaadjes.

Doradefilets met rucola-basmatirijst, courgettekoekjes en gegrilde aubergine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dorades (kleine)	4	stuks
olie	0.25	dl
zout		
basmatirijst	100	gram
kippenbouillon	1.5	dl
laurier	0.2	blaadje
rucola	30	gram
zout en peper		
aubergines	0.4	stuks
olijfolie	0.2	dl
amandelschaafsel	6	gram
zeezout en peper		
tomaten	2	stuks
rode wijnazijn	1.3	el
sjalotjes (fijn gesneden)	3	el
bieslook	3	el
courgette (gele)	0.2	stuks
sjalotjes (banaan, grote)	1	stuks
tijm	0.5	theelepels
tuinkers	0.4	bakje

Vorbereiding Vis: Verwarm de oven voor op 160°C. Bestrijk een ovenplaat met olijfolie. Maak de vissen schoon, haal de graat er uit. Vouw de filets van boven naar onder tot aan de staart. Zet het vast met een cocktailprikker. Leg de vis op de ovenplaat. Strooi wat zout en peper op de filets, vlak voordat ze de oven in gaan. Rucolapuree: Was de rucola en doe die met aanhangend water in de keukenmachine. Pureer de rucola zeer fijn. Rucola-basmatirijst: Was de rijst tot het water helder is. Doe de bouillon met het laurierblaadje in een pan. Breng de bouillon aan de kook, voeg de rijst toe. Leg een deksel op de pan. Draai de vlam laag en laat de rijst circa 8 minuten zachtjes koken totdat de rijst gaar en het vocht opgenomen is. Haal de pan van het vuur en verwijder het laurierblaadje. Schep de rucolapuree door de rijst. Breng het op smaak met zout en peper en schep er wat olijfolie door. Gegrilde aubergine: Snijd de aubergines over de lengte in plakken (snijmachine stand 12). Haal ze door de olijfolie. Bestrooi ze met zout en peper en leg ze op een bakplaat. Plaats ze onder de salamander, keer ze af en toe tot ze beginnen te kleuren. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Rooster de amandelen en hak ze fijn. Courgettekoekjes: Verwarm de oven voor op 160°C. Bekleed een ovenschaal met bakpapier. Rits de blaadjes van de tijm en hak de tijm fijn. Snijd de courgettes in dunne ronde plakken (snijmachine stand 10). Snijd de sjalotjes in dunne ronde plakken (snijmachine stand 8). Leg beurtelings enkele courgette- en sjalottenplakjes enigszins overlappend in de schaal. Maak torentjes naar gelang het aantal personen, courgette als laatste. Bestrooi de plakken met tijm, zout en peper vlak voordat ze in de oven gaan. Besprenkel de groente met olijfolie. Dek de schaal af met aluminiumfolie. Tomatenvinaigrette: Ontvel de tomaten en maak ze

schoon. Snijd de tomaten brunoise. Hak de bieslook fijn. Snij de sjalotjes fijn. Roer de olie en de azijn tot een homogeen mengsel. Schep de tomaten brunoise, sjalotjes en bieslook er door en breng de vinaigrette op smaak met zout en peper. Bereidingswijze Vis: Zet de ovenplaat met de vis in de voorverwarmde oven. Haal de vis na circa 12 minuten uit de oven. Gegrilde aubergines: Rol de plakken op. Bestrooi ze met amandelschaafsel en zet ze onder de salamander tot ze gaan kleuren. Courgettekoekjes: Plaats de schaal 10 minuten in een oven van 160°C. De groente moet nog beetbaar zijn. Haal de schaal uit de oven en verwijder de folie. Serveren: Schep de rucola-basmatirijst met behulp van een ijsknipper in het midden van een bord. Plaats een courgettekoekje op het bord. Leg de auberginerolletjes ernaast, dan de rijst en een doradefilet op de rijst. Nappeer alles met de vinaigrette en garneer met de tuinkers.

Lamsrib met mosterd en kruizemuntsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsribstuk	2	stuks
eiwit	40	gram
peterselie	2	gram
mosterd	20	gram
boter	25	gram
broodkruim	60	gram
lamsjus	1.5	dl
witte droge wijn	1	dl
sherryazijn	0.25	dl
bijenhonig	50	gram
kruizemuntblaadjes	8	gram
peper en zout		
sjalotje	1	stuks
courgette	1	stuks
shii-take	2	stuks
roseval aardappels	0.5	kg
rozemarijn	1	takje
olijfolie		
zeezout		

Vorbereiding Lamsribstuk: Het Lamsribstuk bijsnijden, botjes schoonmaken en van verdere onregelmatigheden en overige botten ontdoen (afsnijdsels bewaren voor later). Vlees weg zetten voor later. Vorbereiding Groente: De courgette wassen en in gewenste vorm snijden in (spaghetti sliertjes). Afgedekt weg zetten. De shii-take met een doekje of keukenpapier schoonwrijven en de steeltjes verwijderen. Ook deze afgedekt weg zetten. Bereidingswijze Lamsribstuk: Oven op 175°C voorverwarmen. Het vlees met zout en peper uit de molen inwrijven. De afsnijdsels in een braadpan leggen en het lamsribstuk erop leggen, met de vette kant omhoog. Met de verhitte boter overgieten. De braadpan in de oven zetten en het lamsribstuk onder regelmatig bedruipen gedurende 10 a 12 minuten braden. Daarna het lamsribstuk met aluminiumfolie afdekken. De oven op 225°C voorverwarmen. Het vrijgekomen braadvet zeven en bewaren. Pan niet schoonmaken is later weer nodig. Saus: Alle ingrediënten, met uitzondering van kruizemuntblaadjes, vermengen en aan de kook laten komen. De kruizemuntblaadjes wassen, hakken en aan de saus toevoegen. De saus op een zacht vuur tot de gewenste hoeveelheid laten inkoken. Roseval aardappels: Roseva aardappels wassen en in 8 partjes snijden. Met olijfolie besprenkelen en de gehakte rozemarijn erop verdelen. Bestrooi met peper en zout. Bak ze af in een oven van 180 °C in ongeveer 30 minuten. Lamsribstuk: De eiwitten goed stijfkloppen. De peterselie hakken en met de mosterd, zout en peper uit de molen aan het eiwit toevoegen. Het lamsribstuk met behulp van een paletmes met de eiwitmassa bestrijken en het geheel met broodkruim bestrooien. 100 gram water in de braadpan schenken hiermee de aangebakken vleessappen losroeren. de jus zeven. De braadpan met braadvet invetten en het lamribstuk terug in de pan of bakblik leggen. Het bewaarde resterende braadvet erover gieten en ca. 10 minuten (tot de eiwittengoudbruin is

geworden) in de oven plaatsen. Courgette spaghetti: De sjalotjes en shiitake fijnsnijden en de courgette spaghetti samen met de shiitake en sjalotjes wokken. Breng op smaak met zout en peper. Serveren: Drie koteletjes van het warme lamsribstuk snijden en op een warm bord leggen. Spaghetti van courgette er bij leggen. De warme kruisemuntsaus op het bord scheppen. Wat Roseval-aardappels met rozemarijn erbij leggen. Garneren met een kruisemunttakje.

Gekonfijte ananas met boerenyoghurt-kardemomijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boerenyoghurt	0.2	l
poedersuiker	160	gram
citroensap	0.4	dl
kardemompeulen	3	stuks
eiwit (1 ei = 33 gram)	0.5	stuks
boter (op kamertemperatuur)	25	gram
bloem	25	gram
zout		mespuntje
slagroom	0.125	dl
gevizelde kardemon		beetje
ananas	1	stuks
suiker	60	gram
sinaasappelsap	1	dl
grand marnier		scheutje
sereh	1	stengel
gember	20	gram
spaanse peper	0.2	stuk
steranijs	2	stuks
mint	4	topjes

Vorbereiding Ijs: Haal de kardemom uit de peul en kneus de kardemom in de vijzel. Verwarm het citroensap met de kardemom. Laat het even trekken en zeef het daarna. Meng met een staafmixer dit mengsel, de yoghurt en de poedersuiker tot een glad mengsel. Doe de massa in de sorbetièrre en draai er ijs van. Vorbereiding Tuilebakjes: Zeef de bloem. Roer boter, poedersuiker en een mespuntje zout door elkaar. Voeg het eiwit toe en daarna de bloem. Laat het even rusten. Verwarm de oven voor op 170°C. Leg wat bakpapier op een bakplaat. Teken wat cirkels op het bakpapier en schep wat van de massa op elke cirkel. Strijk het heel dun uit met de bolle kant van de lepel. Bak ze met 4 à 5 in de oven tot ze goudbruin zijn. Leg de koekjes gelijk over een omgekeerd borrelglaasje en vorm er een bakje van. Klop de slagroom stijf. Vorbereiding Ananas: Schil de ananas en snijd hem in vieren. Verwijder het hart en snijd de ananas in lange plakken. Leg ze op een bakplaat. Maak de Spaanse peper schoon en verwijder de zaaadjes. Schil de gember en snijd ze in kleine stukjes. Maak de sereh schoon en snijd ze in stukjes. Karamelliseer de suiker, blus het af met het sinaasappelsap en de Grand Marnier. Voeg de Spaanse peper, gember, steranijs en sereh toe en laat het koken. Giet de massa door een zeef over de ananas. Laat dit een paar uur marineren. Serveren: Schep een beetje slagroom op het bord. Zet hierop een tuilebakje. Vul het bakje met een bolletje ijs. Leg een plak ananas ernaast en nappeer wat marinadevocht op het bord. Garneer met een topje mint.

Mokka