

2015 april

Nijmegen Noviomagum · Lente

VOORGERECHT Komkommermousse met zalmeitjes

Komkommermousse met zalmeitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer (geschild en ontpit)	200	gram
olijfolie	1	eetlepel
citroensap	0,5	eetlepel
droge witte wijn	50	ml
groentebouillon	60	ml
gelatine blaadjes	4	stuks
verse geitenkaas	100	gram
yoghurt	100	gram
slagroom	100	gram
foreleitjes	1/8	potje
witbrood	2	sneetjes
knoflook	1	teentje
kervel peterselie	0,5	eetlepel
zout en peper		
takje dille	4	stuks

Vorbereiding: Schil de komkommer snijd ze door midden en haal er de zaadjes uit. Snijd ze in blokjes. Week de gelatine in koud water ongeveer 10 minuten. Meng de geitenkaas met de yoghurt tot een gladde massa. Klop de slagroom stijf. Bereidingswijze: Bak de komkommerblokjes glazig in de warme olie. Giet de gezeefde bouillon en de wijn erbij en laat 5 à 6 minuten sudderen op een zacht vuur. Pureer, giet het citroensap erbij en kruid met peper en zout. Knijp de geweekte gelatineblaadjes goed uit. Los ze op in 3 eetlepels komkommerpuree en meng met de rest van de puree. Voeg hierbij het geitenkaas-yoghurtmengsel. Spatel er de geslagen room door. Verdeel de mousse in de gekoelde glazen en zet ze ongeveer 1,5 uur in de koeling. Serveren: Voor het serveren de glazen uit de koeling halen. Leg de foreleitjes erop met een takje dille.

Velouté van aardperen met Sint-Jacobsschelp

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardperen	400	gram
olie	2	el
lente uien	2	stuks
knoflook	1	teentje
verse gember (geraspt)	1	koffielepel
court-bouillon (uit, wortel, prei, tijm, selderij)	6	dl
kokosmelk	1	dl
kerriepoeder	0,5	theelepels
zeezout		snufje
cayennepeper		snufje
sint jacobsschelp	4	stuks
olijfolie		
kervel peterselie		

Vorbereiding Velouté van aardperen: Schil de aardperen en snijd ze in blokjes. Was de lente-uitjes en snijd ze in ringetjes. Pel de knoflook en hak die fijn. Vorbereiding Sint-jakobsschelp: Maak de Sint Jakobsschelpen schoon was ze en dep ze droog. Bereidingswijze Velouté van aardperen: Fruit de lente-uitjes en de knoflook in wat warme olie zonder ze te laten kleuren. Voeg de gember en de aardperen toe en overgiet met de bouillon. Voeg dan de kokosmelk toe en laat het ongeveer 20 minuten sudderen. Pureer het mengsel tot een mooie gladde velouté. Voeg indien die te dik is nog wat bouillon toe. Kruid de soep met kerriepoeder, zeezout en cayennepeper. Giet door een zeef en maak op smaak af. Sint-Jakobsschelp: Wrijf de sint-jakobsschelpen in met wat olijfolie en rooster ze 2 minuten aan beide kanten in een droge grillpan. Bestrooi ze, indien gewenst, met zout. Serveren: Verwarm de velouté tot ze goed heet is maar niet meer kookt. Schenk in een bord. Leg sint-jakobsschelpen in de soep. Serveer direct.

Twentse couscous

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olie om te fruiten		
piccalilly	80	gram
gepofte quinoa	50	gram
kappertjes	4	el
parelhoenfilet (met vel en klein botje)	2	stuks
knoflook	1	teentje
dijonmosterd	2	theelepels
honing	2	theelepels
ras el hanout	2	theelepels
bloemkool (schoon)	400	gram
boter	100	gram
hazelnoten	100	gram
witte balsamicoazijn	3	el
slagroom	240	ml
cayennepeper	0,5	theelepel
crème fraiche	100	ml
cornichons (kleine augurken)	100	gram
boerenjongens	100	gram
water	600	ml

Vorbereiding Parelhoenfilet: Verwarm de oven voor op 200°C. Meng de honing met de knoflook, mosterd en ras el hanout. Dep de parelhoenfilets met keukenpapier droog en bestrooi ze met zout en versgemalen peper. Bestrijk de filets aan beide zijden met het honingmengsel. Twentse couscous: Verhit de frituurolie tot 150°C. Pureer de piccalilly in de keukenmachine fijn en wrijf die door een zeef. Bak de quinoa in een beetje hete olie knapperig; laat uitlekken op papier. Droog de kappertjes zorgvuldig, frituur ze bij 200°C en laat uitlekken op keukenpapier. Rooster de hazelnoten en maal ze fijn. Rasp 2/3 van de bloemkool tot korreltjes met de structuur van couscous. (dit kan ook in de Magimix met de pulseknop). Verhit wat boter in een pan met antiaanbaklaag en bak de bloemkoolkorrels in 3-4 minuten gaar. Voeg ras el hanout toe. Meng de bloemkoolcouscous met de gefrituurde rijstkorrels en de hazelnoten. Breng op smaak met wat balsamicoazijn, zout en peper. Bereidingswijze Twentse couscous: Verdeel de rest van de bloemkool in twee porties. Kook een portie in water met zout gaar en de andere portie bloemkool in de room met water en zout naar smaak. Verdeel de bloemkool die in water is gegaard in stukken (p.p. een stuk) en kleur die donker met een brander of bak die eventueel in een koekenpan. Pureer de in water en room gekookte bloemkool met cayennepeper, de rest van de balsamicoazijn, de rest van de boter en de crème fraiche. Breng op smaak met zout en peper. Snijd de helft van de cornichons fijn en schep door de bloemkoolcrème. Serveren: Maak op voorverwarmde borden een streep van bloemkoolcrème. Schep de bloemkoolcouscous in een steker van ongeveer 6cm doorsnee. Leg twee tranches parelhoen er tegenaan. Leg het geroosterde stuk bloemkool erop. Garneer met de rest van de cornichons en de boerenjongens. Geef er de fijnngemaakte piccalilly apart erbij.

Gepocheerde grietfilet op linzen met geglaceerde sjalotjes en rode-wijnssaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine rode biet gekookt	120	gram
rode wijn	2	dl
bruine kalfsfond	1	dl
sjalotjes	100	gram
laurier	1	blaadje
boter	200	gram
suiker	12	gram
wijn	2,5	dl
roseval aardappels	4	stuks
linzen	125	gram
court-bouillon	1	liter
peterselie	2	takjes
kervel	¼	bosje
bieslook	¼	bosje
grietfilet (à 125 gram)	4	stuks
grof zeezout		
baconspek (dunne)	4	plakjes

Vorbereiding Saus: Pureer de gepelde rode biet in de keukenmachine en zet de puree op met de wijn. Laat het geheel zachtjes inkoken tot de helft en zeef de puree. Garnering: Laat de plakjes baconspek in het midden van een op 100°C voorverwarmde oven mooi knapperig worden. Court-bouillon: Snijd wortel, ui, prei in stukken en zet op met water. Voeg een takje tijm toe. Breng aan de kook. Laat ongeveer dertig minuten trekken. Geglaceerde sjalotjes: Maak de sjalotjes schoon. Roseval aardappelen: Was de aardappelen grondig. Snijd de aardappelen overlans in vieren. Bereidingswijze Linzen: Kook de linzen in 60 minuten in de courtbouillon en de kalfsfond gaar. (deksel op de pan). Controleer regelmatig en laat de linzen niet kapot koken. Indien nog vocht aanwezig is de linzen afgieten in een zeef. Snijd de bieslook, de kervel en de peterselie fijn. Schep de kruiden door de linzen. Breng op smaak met wat boter, zout en peper. Geglaceerde sjalotjes: Doe de sjalotjes in een pannetje en schenk er zoveel wijn bij tot ze onder staan. Voeg de laurier, 1/4 deel van de boter en de suiker toe. Breng het geheel aan de kook en laat het vocht op een klein vuur bijna geheel verdampen. Schep de sjalotjes af en toe voorzichtig om. Roseval aardappelen: Kook de partjes gaar in ¼ liter court-bouillon met iets zout en wat boter. Vis: Breng de rest van de court-bouillon in een stoompan aan de kook en pocheer de grietfilet ca. 8 minuten. Niet door en door gaar laten worden. Bestrooi de grietfilets licht met grof zeezout. Saus: Breng voor de saus het rodewijn-bietenvocht samen met de rest van de kalfsfond in een sauspan aan de kook en laat het vocht tot de helft inkoken. Voeg 1 eetlepel vocht van de sjalotjes toe en klof de rest van de boter er met een garde door. Laat de saus inkoken tot de gewenste dikte (oppassen voor schiften). Breng op smaak met zout en peper. Serveren: Schep in het midden van een voorverwarmd bord een bodempje linzen. Leg hierop de grietfilet met de baconchip. Schik hieromheen de sjalotjes en de roseval aardappelen. Schep een lepel van de saus hiertussen.

Panna cotta van witte chocolade met lemoncurdsiroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	1,6	dl
volle melk	1,6	dl
vanillestokje	1	stuks
gelatine	4	gram
suiker	16	gram
witte chocolade	120	gram
citroen (rasp van)	0,5	stuks
gele of oranje paprika	0,6	stuks
lemoncurd	64	gram
citroensap	6	ml
grand marnier	30	ml
florentinemix kaneel	0,5	bakplaat

Vorbereiding Panna cotta: Klop de helft van de slagroom tot yoghurtdikte en bewaar in de koeling. Schenk de melk en de rest van de slagroom in een pan. Splits het vanillestokje en schraap het merg eruit voeg toe aan de melk. Doe de citroenrasp erbij; voeg de suiker toe. Breng aan de kook en laat op zeer laag vuur 5 minuten zachtjes koken. Voeg dan de geweekte gelatine toe en laat die goed oplossen. Laat het daarna 5 minuten afkoelen. Schenk het melk-roommengsel door een zeef bij de witte chocolade en roer goed door tot alle chocolade oplost. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Spatel de geklopte slagroom erdoor. Schep het in glazen bakjes of wijnglazen. Bereidingswijze Paprika poffen: Verwarm de oven voor op 175°C. Verpak de paprika in aluminiumfolie en pof in 45 minute gaar. Laat de paprika afkoelen in de folie. Haal daarna de velletjes van de paprika en verwijder de zaadjes. Snijd het vruchtvlees in gelijkmatige blokjes. Lemoncurdsiroop: Roer met een garde de lemoncurd met citroensap en sinaasappellikeur door elkaar. Meng er de paprika door. Florentine: Verwarm de oven voor op 120°C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Strooi de florentinemix door een zeef op het bakpapier. Laat in de oven lichtbruin worden. Haal de bakplaat uit de oven en laat afkoelen; breek de florentine in stukken. Serveren: Leg de lemoncurd-paprika op de panna cotta in het glas. Leg de florentine als garnering op het glas.

Mokka