

2015 juni

Nijmegen Noviomagum · Zomer

VOORGERECHT Rettich ravioli met Hollandse garnalen

Rettich ravioli met Hollandse garnalen en gele paprikamoussaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gele paprika	2	stuks
eierdooiers	2	stuks
dijonmosterd	0,5	eetlepel
citroen	1	stuks
gembersiroop	2	el
kippenbouillon	50	ml
druivenpitolie	300	ml
bladpeterselie	0,5	bosje
basilicum	1	bosje
olijfolie	150	ml
rettich	0,5	stuks
hollandse garnalen	120	gram
rijpe mango	0,5	stuks
rucola	24	blaadjes

Paprikamoussaise: Verwarm de oven voor op 180° C. Halveer de paprika's. Leg ze op een bakblik in de oven met de schilkant naar boven. Laat ze tot bijna zwart kleuren. Laat ze in een plastic zak afkoelen; trek daarna de schil eraf en verwijder vocht en zaadjes. **Peterselie-basilicumolie:** Verwarm de olijfolie met bladpeterselie en basilicum tot maximaal 40° C. Pureer het mengsel daarna meteen in de blender en schenk door een fijnmazige bolzeef. Breng op smaak met peper en zout en eventueel citroensap. **Rettichravioli:** Schil de rettich en snijd op de snijmachine (stand 10) over de lengte in lange dunne plakken. Maak plakken van 2,5 cm x 15 cm. (24 voor 4 personen; 60 voor 10 personen; 120 voor 20 personen). **Mango:** Schil de mango. Snijd plakken van een halve centimeter dik tot aan de platte pit. (snijmachine stand 24) Snijd de plakken in repen en daarna in gelijkmatige blokjes van een halve centimeter. **Bereidingswijze:** **Paprikamoussaise:** Maak eerst met de eidooiers, de mosterd, citroensap, citroenrasp en olie een mayonaise. Pureer de paprika en spatel die door de mayonaise. Voeg gembersiroop en bouillon toe. Breng op smaak met iets zeezout en zet in de koelkast om op te stijven. **Rettichravioli:** Blancheer de plakken rettich 3 seconden in kokend water met zeezout. Laat de plakken op keukenpapier uitlekken. Meng een aantal eetlepels paprikamoussaise door de garnalen. Zorg ervoor dat elke garnaal bedekt is. Maak per persoon drie rettichravioli. Leg twee plakken rettich kruislings op elkaar. Leg in het midden een eetlepel garnalen en 1 blaadjes rucola. Snijd de rettichplakken op lengte, vouw om en om over elkaar heen zodat er een vierkant raviolipakketje ontstaat. **Serveren:** Leg drie ravioli op het bord. Lepel over elke ravioli paprikamayonaise. Verdeel er blokjes mango over. Druppel de peterselie-basilicum rondom.

Saoto soep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
krachtige kippen bouillon	5	dl
kipfilet	75	gram
laurierblad	1	stuks
madam jeanette	1	stuks
citroengras	1	stengel
gember in plakjes	30	gram
laos in plakjes	20	gram
pimentkorrels	4	stuks
sojaolie	50	ml
sojasaus	50	ml
geschilde aardappels	100	gram
rotisambal	1	theelepels
sjalotten	2	stuks
ketjap	4	el
zonnebloemolie	2	el
glasnoedels	50	gram
zeer verse eieren	4	stuks
azijn		
taugé	24	gram
selderij	4	blaadjes

Vorbereiding: Bouillon: Doe alle ingrediënten behalve de sojasaus en de olie in een pan en breng aan de kook. N.B.: de peper heel laten! Eventueel de peper na een half uur eruit halen. Laat op laag vuur 1 uur trekken. Aardappelsambal: Snijd de aardappels in flinterdunne lucifers. Spoel ze af en droog ze zorgvuldig. Verhit een laag olie tot 140°C En frituur de aardappellucifers gaar. Breng op smaak met de sambal en zout Spreid de aardappellucifers uit op een met bakpapier beklede bakplaat En laat ze 40 minuten drogen in de oven op 85°C tot ze krokant zijn. Gebakken ui: Snijd de sjalotten in brede ringen. Bereidingswijze: Bouillon: Haal na 1 uur de kip uit de bouillon. Schenk de bouillon door een zeef en voeg sojasaus en olie toe. Breng op smaak met zout. Snijd de kip in kleine stukjes. Gebakken ui: Verhit de olie in een pan en bak de ui-ringen Voeg de sojasaus en ketjap toe. Bewaar voor later. Glasnoedels: Laat de glasnoedels wellen in heet water met wat zout. Laat uitlekken en meng ze met een scheutje olie. Gepocheerd ei: Breng in een pan een laag water van 8 cm tegen de kook aan. Voeg een scheut azijn toe. Maak met een lepel een draaikolk en laat voorzichtig een ei erin glijden. Pocheer 3-4 minuten tot het eiwit gaar is en de eierdooier nog zacht. Laat uitlekken op keukenpapier herhaal het met de andere eieren. Serveren: Leg in een kom of bord eerst een plukje gebakken sjalot. Daarop een gepocheerd ei, dan wat kip. Garneer met de glasnoedels, enkele sprietjes taugé en aardappelsambal. Schenk vlak voor het serveren de bouillon erover Garneer met een blaadje selderie.

Kabeljauw gepaneerd met amandelschaafsel op een brandade van couscous

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauwfilet à 70 gram met vel	5	stuks
eiwitten	1	stuk
geschaafde amandelen	100	gram
zout	2	el
peper		
olijfolie	2	el
boter	75	gram
sjalotjes	2	stuks
komijnzaadjes	1	theelepel
couscous	200	gram
melk	0,5	liter
citroensap	1	eetlepel
fijn gesneden citroenschil	1	theelepel
fijn gesneden koriander	1	theelepel
kabeljauw zonder vel	120	gram
nam pla		druppel
groene asperges	4	stuks
wilde spinazie	300	gram
knoflook	2	teentjes
rode paprika	1	stuk
limoen	1	stuk

Vorbereiding: Vis: Verwarm de oven voor op 180°C Verwijder van 1 stuk kabeljauw (bij 4 pers) het vel Snijd het visvlees in kleine stukjes.; voeg zout en peper toe. Bestrooi de witte kant van de andere filets met bloem. Druk de vis met de bebloemde kant in het eiwit en daarna in de helft van de geschaafde amandelen. Gekonfijte paprika's: Snijd de rode paprika in vieren en verwijder zaadlijsten en zaadjes. Verwarm voldoende olijfolie en leg hierin 1 teentje knoflook en de paprika's. Gaar de paprika's in 45 minuten op zacht vuur. Schep ze dan uit de olie, verwijder het vel en bestrooi met zout en peper. Vorbereiding: Couscous: Maak de sjalotjes schoon en snijd ze fijn. Bak de sjalotjes met 50 gram (bij 4 pers) geschaafde amandelen en de komijn. 1 a 2 minuten op een zacht vuur in een beetje olijfolie. Voeg de couscous toe en verwarm dit even mee. Schenk er zoveel melk bij dat de couscous net onderstaat en voeg wat zout en peper toe. Voeg de rasp van 1 citroen toe Breng het geheel aan de kook, roer er de stukjes kabeljauw door en haal de pan van het vuur; voeg een druppeltje nam pla toe. Laat de couscous in afgedekte pan +/- 10 minuten garen. Groente: Maak de asperges schoon Was de spinazie in ruim koud water en laat goed uitlekken. Bereidingswijze: Vis: Bak de kabeljauw in wat olijfolie ongeveer 1 minuut op de amandelkant in een antiaanbakpan. Draai de vis om en laat de filets nog 3-4 minuten verder garen in de oven. Neem de kabeljauw uit de pan houd hem warm. Verwarm het achtergebleven bakvocht in de pan en roer er 2-3 eetlepels (bij 4 personen) amandelen door. Voeg dan 75 gram boter (bij 4 personen) toe en laat deze lichtbruin worden op zacht vuur. Groente: Kook de asperges 3-4 minuten in kokend water met

zout. Bak de spinazie in wat olijfolie al roerend tot hij is geslonken. Voeg tijdens het bakken de knoflook toe. Serveren: Schep de couscous op de voorverwarmde borden. Leg daarop de spinazie en de gekonfijte paprika's. Leg daarop de vis en garneer met de groene asperges, blaadjes koriander, plakjes limoen en schenk de amandelboter erom heen.

HOOFDGERECHT Duif met erwtjes en toast van foie gras

Duif met erwtjes en toast van foie gras

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
duiven van elk ca. 500 gram	2	stuks
sjalotjes	2	stuks
olijfolie		scheutje
suiker	24	gram
port	150	ml
oude basilicumazijn	50	ml
bruine kalfsfond	380	ml
portsaus	2,5	dl
vadouvan kruiden	4	gram
room		scheutje
erwten	200	gram
ui	0,5	stuks
lente uitjes	8	stuks
mint		
duivenlevertjes	2	stuks
ganzenleverterrine	100	gram
sinaasappelconfituur	1	eetlepel
kardemon		snufje
boter		klontje
muntblaadjes		
pijnboompitten	1	eetlepel
gedroogde ham	1	eetlepel
koffie poeder	0,4	gram
gebakken broodcroutons	0,5	sneetje
rondjes brood toast	4	stuks

Vorbereiding: Duif: Verwijder; de borstjes. Kleur aan in boter. Doe de borstjes in een vacuümzak. Breek het karkas doormidden en verwijder het levertje (let op de galblaas). Bak de karkassen aan en voeg de kalfsfond toe. Laat 1,5 uur trekken. Giet wat bouillon van duif in vacuümzak. (Gebruik deze fond verder voor de portosaus.) Portsaus: Stoof de sjalotten aan met een scheutje olijfolie. Voeg de suiker toe en laat karamelliseren. Blus met port en balsamicoazijn. Laat inkoken en voeg de bruine kalfsfond toe. Laat nogmaals zachtjes inkoken. Breng op smaak. Toast van foie gras: Stoof de lever aan in wat boter. Mix fijn met de ganzenleverterrine in de Magimix. Voeg de sinaasappelconfituur en een snufje kardemompoeder toe. Crumble: Maak een crumble van de fijngesneden pijnboompitjes, gedroogde ham, koffiopoeder en gebakken broodcroutons. Bereidingswijze: Duif: Duif voor het serveren gedurende 40 minuten verwarmen in sous vide op 70 °C. Saus: Laat portsaus met vadouvan gedurende een half uur trekken. Passeer door een zeef en werk af met een scheutje room en breng op smaak. Groente wokken: Wok de uitjes.. Voeg de erwtjes en lente-uitjes toe. Voeg de mint toe. Breng op smaak met peper en zout. Serveren: Leg op een warm bord een filet; bedek met wat crumble. Verdeel de levermousse op de rondjes toast; leg bij de filet.

Rangschik de groenten speels op het bord. Nappeer op het bord een beetje saus. Werk af met de rest van de crumble.

Gemarineerde aardbeien met red Bull, Passievruchtendonuts, explosie van aardbeien en Red Bull, mangoroomijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	8	stuks
bloem	225	gram
suiker	25	gram
zout	0,5	theelepel
verse gist	3	gram
melk	50	gram
passievruchtencoulis	50	gram
ei	0,5	stuks
boter	12	gram
arachideolie om te frituren		
rasp van sinaasappel	0,5	stuks
slagroom	1	dl
glucose	35	gram
mangocoulis	1	dl
suikerwater	0,75	dl
eierdooiers	3	stuks
red bull	1,5	blikje
aardbeiencoulis	100	gram
witte chocolade	150	gram
cacaoboter	15	gram

Vorbereiding: Gemarineerde aardbeien: Maak de aardbeien schoon Marineer ze een paar uur van tevoren met de red bull. Passievruchtendonuts: Knead van alle ingrediënten behalve de sinaasappel een deeg. Rol het uit tot ruim 0,5 cm dik. Steek er grote cirkels uit met een kleine cirkel in het midden, zodat je de vorm van een donut krijgt. Laat ze 20 minuten afgedekt met plastic rijzen. Frituur de donuts goudgeel aan beide zijden in olie op 180 °C. Rol ze daarna meteen door de suiker en een beetje sinaasappelrasp. Mangoroomijs: Breng alle ingrediënten behalve de eierdooiers en 1/3 van de suiker aan de kook. Klop onder tussen de eierdooier met de suiker goed los. Voeg nu de iets afgekoelde melk toe en klop dit goed door. Zet even terug op het vuur maar het mag niet meer koken. Laat nu afkoelen en doe het dan in de ijsmachine en draai er ijs van. Red Bull siroop: Breng de 2/3 van de Red Bull met de suiker aan de kook tot 109°C. Voeg de rest van de Red Bull toe en kook opnieuw tot 109°C. Laat de siroop afkoelen en marineer hierin de aardbeien. Explosie van aardbei: Breng de aardbeiencoulis op smaak met Red Bull. Bekleed halve bolletjes met plasticfolie. Vries het mengsel in halve bolletjes in. Steek als ze licht zijn aangevoren, een klein prikkertje erin. Plaats ze weer in de vriezer. Bereidingswijze: Explosie van aardbei: Smelt 2/3 van de chocolade met de cacaoboter au bain-marie al rustig roerend tot maximaal 45 °C. Haal de kom van het vuur en voeg in gedeelten de achtergehouden chocolade toe. Roer goed tot de chocola een temperatuur van 29 °C heeft bereikt. Als de chocola te koud is deze au bain-marie tot de gewenste temperatuur brengen. Zeker niet hoger. Haal de ijsbolletjes uit de vriezer. Haal ze door de gesmolten chocolade. Als de chocola te koud is weer au bain-marie verwarmen tot 29 °C. Leg de ijsbolletjes op een

schaal en plaats in de vriezer. Serveren: Serveer het gerecht in een diep bord. Eerst de passievruchtendonuts in het midden van het bord. Met daarop de aardbeien. Schenk de Red Bull siroop eromheen. Daarop een quenelle van mangoroomijs. Leg op de rand van het bord de explosie van aardbei.

KOFFIE Mokka

Mokka