

# 2016 februari

Nijmegen Noviomagum · Winter

---



## Gebakken artisjokken met dressing van ratatouille, olijven en basilicum

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
artisjokkenbodems	8	stuks
olijfolie	0,5	dl
knoflook	2	tenen
tijm	2	takjes
zeezout		
zwarte peper		
uien	0,5	stuk
rode paprika	0,5	stuk
groene paprika	0,5	stuk
gele paprika	0,5	stuk
courgette	0,5	stuk
aubergine	0,25	stuk
tomatenpuree	0,5	eetlepel
tomatensap	2,5	dl
groente fumet	2,5	dl
tapenade van groene olijven	1	el
haricote verts	150	gram
auberginekaviaar		
kervel		
bieslook		
basilicumolie		
hartige tuiles		

Artisjokken: Verwarm de oven voor op 175 °C. Bedek een werkblad met een stuk folie dat groot genoeg is om de artisjokkenbodem op te leggen. Snijd de knoflook over de lengte in zes stukken. Leg de artisjokkenbodems met de olie, knoflook, tijm, zout en peper op de folie en vouw er een pakketje van. Sluit het pakketje goed, leg het op een bakplaat en bak het 20 minuten in de oven. Haal ze uit de oven, verwijder de tijm en de knoflook. Houd artisjokkenbodems warm. Dressing: Snijd alle groenten in kleine blokjes. Verhit in een grote steelpan 2 eetlepels olijfolie op een matig vuur. Voeg de ratatouille toe en bak die twee minuten zonder dat ze verkleurt. Roer de tomatenpuree erdoor en bak haar 2 minuten mee. Roer het tomatensap en de fumet erdoor, breng het geheel aan de kook en laat het 10 tot 15 minuten zachtjes koken of totdat het tot de helft is ingedikt. Breng het op smaak met peper en zout en houd het warm. Groente: Zet een pan met water en zout op, breng dit aan de kook. Voeg de haricot verts toe en laat ze in 6 tot 7 minuten beetgaar worden. Verhit intussen in een steelpannetje de auberginekaviaar op een laag vuurtje. Roer voortdurend zodat hij niet aanbrandt. Giet de haricot verts af; breng ze op smaak met peper en zout. Serveren: Verdeel de haricot verts over de borden. Leg de warme artisjokkenbodems erop en vul ze met de auberginekaviaar. Verdeel de kruiden over de borden. Roer de tapenade met een garde door het ratatouillemengsel en schep het op de borden. Garneer het gerecht met de tuiles. Druppel de basilicumolie op de borden.

## Groentefumet, auberginekaviaar, basilicumolie, hartige tuiles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1,5	stuk
bleekselderij	1	stronk
prei	1	stuk
wortel	2	stuks
knoflook	0,5	bol
witte peperkorrels	5	stuks
zwarte peperkorrels	5	stuks
steranijs	1,5	stuk
tijm	1	takje
peterselie	1	takje
kervel	1	takje
dragon	1	takje
droge witte wijn	1	dl
water	1	liter
aubergine	1	stuk
olijfolie	0,75	dl
zout		
peper		
basilicum	25	gram
maïsolie	1,25	dl
spinazie (geblancheerd met peterselie)	75	gram
poedersuiker	30	gram
witte bloem	35	gram
gesmolten boter	15	gram

Groentefumet: Doe alle ingrediënten in een ruime pan, breng aan de kook. Zet het vuur laag en laat ze 25 minuten koken. Zet het vuur uit, plaats een deksel op de pan en laat de bouillon 1 uur trekken. Zeef de bouillon. Aubergine kaviaar: Verwarm de oven voor op 150 C. Leg een groot stuk keukenfolie op het werkblad. Halveer de aubergines in de lengte en snijd het vruchtvlees kruiselings in zonder de schil te raken. Leg de aubergines op de folie en stop de plakjes knoflook in de sneetjes. Besprenkel ze met de olie, leg de tijm erop en breng ze op smaak met peper en zout. Dek ze af met een groot stuk folie. Maak de randen dicht zodat er een zakje ontstaat. Bak ze 50 minuten. Haal de folie voorzichtig van de aubergines af. Gooi de tijm weg en laat de aubergines afkoelen. Schraap het vruchtvlees eruit en pureer het 2 - 3 minuten tot een gladde massa. Breng op smaak met peper en zout. Als de puree te vochtig is, kook het overtollige vocht op een matig vuur eruit. Basilicumolie: Breng een pan met water aan de kook. Blancheer de basilicumblaadjes en de peterselie 2,5 minuut. Dompel ze direct in ijswater. Laat afkoelen en giet ze af. Doe peterselie en basilicum met de olie in de keukenmachine maal tot een vloeibare massa. Zeef de massa door een fijne zeef met daarin een nat gemaakte passeerdoek. Het beste resultaat krijg je als je het basilicummengsel door een schone theedoek filtert. Dit duurt 2 tot 3 uur. Hartige tuiles: Blancheer de spinazie en de

peterselie aflaten koelen in ijswater. Knijp het water er uit, en pureer dit met de gesmolten boter in de kleine keukenmachine. Doe alle ingrediënten in een kom en klop er een glad beslag van. Laat 1 uur rusten. Bekleed een bakplaat met bakpapier en verdeel het beslag hierover in heel dunne koekjes. Bak ze 6 tot 8 minuten bij 160 °C; laat ze afkoelen en bewaar ze luchtdicht tot gebruik.

**SOEP** Kastanje crème soep

## Kastanjecrèmesoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kastanjes voorgedroogd vacuüm	400	gram
sjalotjes (in blokjes)	2	el
boter	20	gram
kippenbouillon	1,2	liter
room	60	cl
riesling sekt	8	cl
noilly prat	4	cl
boter (in blokjes)	40	gram
witte port	4	cl
zout		
peper		
suiker		
crème fraiche	2	el
kastanjes voorgedroogd vacuüm	16	stuks
olijfolie		

Kastanjecrèmesoep: Fruit in een sauteuse de sjalotjes in de boter aan en voeg de kastanjes toe. Voeg de kippenbouillon, Riesling Sekt, Noilly Prat en room toe. Laat alles ongeveer 8 minuten sudderen. Pureer het mengsel in de keukenmachine of met de staafmixer. Meng de boter erdoor en breng op smaak met zout, peper en suiker. Serveren: Verwarm soepkopjes of glazen vooraf. Hak de apart gehouden kastanjes fijn en bak het aan in een beetje olijfolie. Breng de soep opnieuw aan de kook en voeg witte port toe schuim die op met de staafmixer. Schep in de glazen wat geslagen crème fraiche. Schenk daarop de soep in glazen. En strooi de gebakken kastanjes boven de crème fraiche.

**Zalm-prei terrine**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
prei	3	stuks
verse zalm zonder vel	400	gram
eieren	4	stuks
zout		
peper		
verse dille	24	takjes
olijfolie		
wasabi	1	theelepel
olie om in te vetten		
gerookte zalm plakjes a 20 gram	8	stuks

Vorbereiding: Snijd de prei overlans door en maak deze goed schoon. Snijd de prei in halve ringen. Snijd de dille (voor 8 pers. 16 takjes) fijn en houd 8 takjes apart voor garnering. Bereidingswijze: Verwarm de oven op 175°C. Stoof de prei in wat olie tot deze beetgaar is. Giet de prei af en laat deze afkoelen. Controleert de zalm op graatjes en snijd de zalm in stukjes. Meng de prei met de zalm, het zout, de peper, de dille en de wasabi door elkaar. Klop de eieren los en meng deze door het zalm-preimengsel. Vet de terrine in met olie, bekleed deze met bakpapier en vet dit ook nog in. Schep het mengsel met bakpapier beklede terrine vorm en dek dit af met aluminium folie. Zet de terrine au bain marie 20 tot 30 minuten in de oven tot het ei gestold is. Laat iets afkoelen en stort dan de terrine op een plank. Serveren: Neem borden en leg hierop een mooie plak van de terrine. Garneer dat met een plakje gerookte zalm en takje dille.

**Tournedos van ossenhaas met serranoham rode wijnsaus en port-cider saus**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
winterwortel [schoongemaakt]	250	gram
ui [schoon gemaakt]	200	gram
prei	0,5	stuk
knolselderij [schoon gemaakt]	300	gram
knoflook	3	tenen
rode wijn	500	ml
port	500	ml
jus de veau	200	ml
tijm	1	tak
rozemarijn	1	tak
cider	300	ml
suiker	0,5	theelepel
appelsap	2	el
tournedos a 100 gram	8	stuks
serranoham dun gesneden	8	plakken
knoflookolie		
groene asperges	8	stuks
cantharellen	160	gram
shiitake kleintjes	160	gram

Vorbereiding: Rode wijn saus: Maak de wortel, ui prei en knolselderij schoon en snijd ze in stukjes. Bak de wortel, ui, prei en knolselderij kort met de knoflook aan en voeg tijm en rozemarijn toe. Blus af met de rode wijn en de port. Laat het mengsel in koken tot eenderde. Breng op smaak met jus de veau. Laat het oplaag vuur inkoken tot een stroperige massa. Zeef het en bewaar in een spuitflesje voor later. Port-cider saus: Laat voor de port-cider saus de port en de cider met de suiker, knoflook en tijm. Inkoken tot een stroperige massa. Voeg er vervolgens appelsap toe. Kook zo nodig weer tot stroperig. Zeef de saus en bewaar tot gebruik in spuitflesje. Groente: Snijd de onderkanten van de asperges en snijd ze in 3 stukken. Bostel de cantharellen en de shiitake schoon en snijd ze eventueel door midden. Snijd de knoflook fijn. Bereidingswijze: Vlees: Verwarm de oven voor op 125°C. Rol de serranoham om de tournedos (zorg dat de zijkant van de tournedos goed bedekt is). Bak de tournedos rondom aan in de knoflook olie. Zet de tournedos ± 7 minuten in de oven haal ze dan uit de oven en laat ze even rusten tot een kern van 50°C [kerntemperatuur meter]. Groente: Bak de asperges met de knoflook kort in de knoflookolie. Voeg dan de cantharellen en de shiitake toe en bak even mee. Serveren: Spuit op ieder voor verwarmd bord strepen rode wijnsaus en Port-cideraus. Leg de tournedos op het bord. leg de groeten er naast op het bord.

**Dadel & citroen-ricottataart**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	60	gram
ricotta	500	gram
lemonjelly marmelade	170	gram
vanillesuiker	4	gram
raspt van citroen	0,5	stuk
maïzena	25	gram
eieren	3	stuks
medjoul dadel	250	gram
marsala wijn	20	ml
water	1	dl
geleisuiker	150	gram
kaneelstokje	1	stuk
kardemompeulen	3	stuk
gelatine blaadjes	2	stuk

Vorbereiding: Citroen-ricottataart: Verwarm de oven voor op 160°C. Vet de rode siliconenvorm in met bakspray (26cm doorsnee). Mix de suiker, ricotta, lemonjelly, vanillesuiker en citroenrasp tot een glad mengsel. Schep de maïzena erdoor en voeg dan de eieren een voor een toe. Meng tot een glad beslag. Giet het in de vorm. Bak de taart ongeveer 30-35 minuten tot deze mooi gaar en goudkleurig is. Laat de taart in de vorm helemaal afkoelen.

Bereidingswijze: Dadelgelei-laag: Halveer de dadels en verwijder de pitten. Verwarm de Marsala in een steelpan, doe het vuur uit en wel de dadels hierin ongeveer 30 minuten. Breng in een steelpan de geleisuiker met het water, het kaneelstokje en de geplette kardemompeulen aan de kook. Los de suiker op en laat de siroop flink inkoken. Voeg het dadel-Marsala-mengsel toe en laat dit weer inkoken. Week intussen de gelatineblaadjes in ruim koud water. Knijp de gelatine uit en meng door de warme siroop tot het is opgelost. Laat de gelei eerst iets afkoelen. Verwijder de specerijen. Haal de dadels uit de gelei en leg ze mooi naast elkaar op de taart. Giet de rest van de gelei erover en laat het stollen voor je de taart aansnijdt. Serveren: Haal de taart uit de vorm (leg een snijplank op de vorm en draai om, verwijder de vorm en draai de taart mbv de plank weer om). Verdeel de taart in punten! Serveer met koffie of thee. Niet in de siliconen vorm snijden.