

2017 april

Nijmegen Noviomagum · Lente

Voorjaarsrolletjes met rode kool, citroenschuim en rode peper

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode kool (klein)	0,5	stuk
balsamicoazijn	1,25	dl
rode wijn	1,25	dl
sinaasappelsap	1,25	dl
appel	1	stuk
peer	1	stuk
ui	80	gram
suiker	2	el
laurier	2	blaadjes
jeneverbes	1	theelepel
peperkorrels	1	theelepel
koude boter	50	gram
olijfolie		
bereide rode kool	400	gram
loempiavellen	16	stuks
eierdooiers om te bestrijken		
olie om te frituren		
groentebouillon	2,5	dl
room	2,5	dl
zout		
peper		
groentebouillonpoeder		
citroengras		
witte wijn	1,5	dl
rode peperkorrels		
waterkers	0,5	bosje

Rode kool: Snijd de rode kool op de mandoline of snijmachine zeer fijn. Doe de kool met de balsamicoazijn, rode wijn, sinaasappelsap, laurierblaadjes, jeneverbessen en peperkorrels in een kom en meng goed. Schil de appel en de peer; verwijder het klokhuis. Snijd appel en peer in blokjes van ongeveer 2 cm. Voeg die toe aan de rode kool. Vacumeer de rode kool en leg die 45 minuten in de koeling. Citroenschuim: Snijd voor het citroenschuim de ui in blokjes; zweet die aan in olijfolie. Brus met de witte wijn. Laat het vocht bijna helemaal inkoken. Voeg de groentebouillon toe en laat het mengsel aan de kook komen. Snijd het citroengras in grove stukken en voeg die toe aan het mengsel. Voeg de room toe en laat opnieuw aan de kook komen. Laat het mengsel 10 minuten pruttelen. Verwijder de stukken citroengras en pureer het mengsel met de staafmixer. Zeef het. Breng op smaak met zout, peper en bouillonpoeder. Bereidingswijze: Schil de ui en snijd die in plakken. Verhit in een pan wat olijfolie. Zweet de ui hierin aan. Voeg de suiker toe en laat licht karamelliseren. Doe dit in de snelkookpan. Doe de gemarineerde rode kool erbij en laat 10 minuten koken. Giet het mengsel in een zeef en druk zo veel mogelijk vocht eruit. Koel het mengsel snel af. Verdeel de rode kool over de

loempiavellen en rol strak op. Vouw de uiteinden dicht en plak die dicht met eigeel. Bestrijk de rolletjes met losgeklopt eigeel. Frituur ze goudbruin (190 graden) en laat ze uitlekken op keukenpapier. Serveren: Leg op voorverwarmde borden 2 rolletjes. Leg waterkers hierop. Schuim het citroenschuim op met de staafmixer en schep toefjes schuim op de borden. Bestrooi het gerecht met grof gestampte rode peperkorrels.

SOEP Garnalenconsommé met bladerdeeghoedje

Garnalenconsommé met bladerdeeghoed

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gekookte garnalen	200	gram
kreeftenbouillon	2	liter
boter	60	gram
citroenschil		
garnalenkarkassen	350	gram
tomatenpuree		
cognac	1	eetlepel
bladerdeeg	8	plakken
eiwit	2	stuks
eidooier	2	stuks

Vorbereiding - Garnalenbouillon: Breng de kreeftenbouillon aan de kook. Smelt de boter in een pan en bak de gebroken garnalenkarkassen en de tomatenpuree daarin. Voeg de citroenschil en de kreeftenbouillon toe als de boter bruin begint te worden. Laat alles nog 20 minuten zachtjes koken. Giet alles door een schone, nat gemaakte passeerdoek.

Bereidingswijze - Garnalenbouillon: Kook de garnalenbouillon in tot 1,3 liter (Bij 8 personen). Niet te ver inkoken, anders wordt de bouillon te zout. Breng die verder op smaak met zout, peper en eventueel cognac. Spoel de garnalen af onder koud water. Verdeel de garnalen nu over ovenvaste soepkoppen en schenk de garnalenbouillon erover. Bladerdeeg: Verwarm de oven voor op 225°C. Rol de plakjes bladerdeeg uit tot iets groter dan de doorsnee van de soepkommen. Snijd ze rond. Bestrijk de randen van de soepkommen met eiwit. Leg de plakjes bladerdeeg op de soepkommen en druk de randen aan. Bestrijk het oppervlak met het eigeel. Zet de soepkommen in een oven van 225 °C. Bak het deeg ca. 12 minuten goudbruin. Serveren: Dien de soepkommen direct uit de oven op.

Tongscharfiletrolletjes met limoensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tongscharfilet (elk ca.70 gram)	12	stuks
peper		
zout		
boter om in te vetten		
witte wijn	2	dl
roodbaars	240	gram
slagroom	1	dl
eieren	2	stuks
spinazie	30	gram
kreeftenpasta	20	gram
saffraanpoeder	2	gram
sjalotje	2	stuks
boter	40	gram
sap van limoen	1	stuk
limoenplakjes	24	stuks
cherrytomaat	24	partjes
oestercress en/of blad-/krulpeterselie		

Vorbereiding - Tongsharfilet: Spoel de tongsharfilets af onder de koude kraan en dep ze droog. Bestrooi ze met peper en zout. Leg ze met de velkant naar boven op een werkvlak. Snijd ze in de lengte doormidden. Vulling: Spoel de roodbaars ook af onder de koude kraan en dep die droog. Trek het vel eraf. Draai door de gehaktmolen en wrijf door een zeef. Vermeng deze massa met eieren en slagroom breng die op smaak. Bereidingswijze - Vulling: Verwarm de oven voor op 140 °C met stoom. Maak de spinazie schoon, was hem, blancheer hem 1 minuut in kokend water. Snijd de blaadjes fijn; knijp ze droog. Verdeel de vismassa in drie porties. Vermeng één deel met spinazie. Vermeng een tweede deel met de kreeftenpasta. Vermeng het derde deel met de saffraanpoeder. Besmeer telkens 8 c.q.16 van de filethelften met elk van deze farces en rol ze op. Leg de rolletjes tegen elkaar in een i gevette ovenschaal. Giet de witte wijn erbij en dek de schaal af met aluminiumfolie. Doe de rolletjes in de voorverwarmde oven en stoof ze in ca. 10 minuten gaar. Limoensaus: Smelt ¼ deel van de boter in een pan en fruit hierin de gesnipperde sjalotjes aan. Giet de witte wijn en limoensap erbij en laat de vloeistof sterk inkoken. Haal de pan van het vuur. Monteer de saus met de rest van de ijskoude boter. Zeef de saus. Breng de saus op smaak met peper en zout. Serveren: Leg op een voorverwarmd bord een spiegel van de limoensaus. Leg op elk bord van iedere farce een tongsharrolletje (dus 3 verschillende). Snijd de plakken limoen in tweeën en verdeel deze over de borden. Garneer met blad-/krulpeterselie en oestercress. Snijd de tomaten in plakjes en leg die op de limoen.

HOOFDGERECHT Lamsspareribs met ragout van gedroogde zuidvruchten, lamsrugfilet met yoghurtkorst, meiraap en meiraapsaus

Lamssaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsbotten (van de lamsrug)	1	kg
wortel	1	stuk
uien	2	stuks
bleekselderij	2	stengels
tomatenpuree	2	el
knoflook	5	tenen
tijm	5	takjes
lamsfond	500	ml
lente-uitjes	2	stuks
tomatenazijn	1	el
kappertjes	1	eetlepel

Vorbereiding - Lamssaus: Snijd alle groenten in grove stukjes. Bak de lamsbotten in olie bruin. Giet het vet af; voeg de groenten toe. Laat ze kleuren en voeg dan de tomatenpuree toe. Voeg de knoflook en de tijm toe. Bak alles al omscheppend. Giet de lamsfond in de pan. Laat aan de kook komen en vervolgens 1 uur zachtjes pruttelen. Zeef het mengsel. Laat de saus tot de helft inkoken. Voeg de fijngesneden lente-ui en de kappertjes toe. Breng de saus op smaak met zout, peper en de tomatenazijn.

Lamsspareribs met ragout van gedroogde zuidvruchten, lamsrugfilet met yoghurtkorst, meiraap en meiraapsaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde abrikozen	10	stuks
rozijnen	60	stuks
blanke amandelen (grof gehakt)	100	gram
boter	200	gram
poedersuiker	100	gram
knoflook	2	tenen
lamsfond	100	ml
zout		
witte peper		
dragonazijn		
thee (zwarte)	1	zakjes
platte buikribben	8	stuks
zoete paprikapoeder	8	gram
chilipoeder	5	gram
kummel gemalen	2	theelepels
suiker	10	gram
dijon mosterd	2	theelepels
zwarte peper gemalen	2	theelepels
tijm fijn gehakt	2	el
dragon fijn gehakt	2	el
cayennepeper	2	mespuntjes
olijfolie		
sinaasappelsap		
lamsrug (uitgebeend, botten voor de saus)	2	stuks
zachte boter	100	gram
griekse yoghurt	100	gram
citroensap	0,5	eetlepel
zeste van sinaasappel (geblancheerd)	0,5	stuk
zeste van citroen (geblancheerd)	0,5	stuk
eierdooiers	3	stuks
broodkruim (oud brood)	4	sneetjes
meiraap	500	gram
gevogelte fond	1	liter
boter om te glaceren		
meiraapfond		
nootmuskaat (eventueel)		
afsnijdsel van de meiraapjes		

sjalotjes	2	stuks
bloem	1	eetlepel
laurier	2	blaadjes
sinaasappel	2	schijven
crème fraîche	4	el
mierikswortel, vers geraspt naar smaak		

Vorbereiding - Marinade en spareribs: Hiermee beginnen. Portioneer de ribben. Rook de spareribs ongeveer 10 minuten. Hak de tijm en de dragon fijn. Meng alle ingrediënten, behalve het sap, de olie en de fond. Voeg geleidelijk gelijke delen sap en olie aan het mengsel toe tot er een dik vloeibare pasta ontstaat. Bestrijk de lamsribben met de pasta. Vacumeer ze; laat ze 2 uren marinieren. Ragout van gedroogde zuidvruchten: Leg de rozijnen 1 uur in thee om te weken. Stoom de abrikozen tot ze zacht zijn (magnetron, 6 minuten). Hak ze fijn. Rooster de amandelen in de boter. Blancheer de knoflookteentjes; spoel ze koud af en hak ze fijn. Laat de poedersuiker karamelliseren en voeg de knoflook toe. Roer vervolgens de amandelen, de abrikozen en de rozijnen erdoor. Giet de lamsfond erbij en breng op smaak met zout en peper. Breng de ragout op smaak met wat dragonazijn. Yoghurtkorst (Snel hiermee beginnen): Klop de zachte boter op. Roer de Griekse yoghurt erdoor. Snijd de sinaasappel- en citroenzestes heel fijn. Voeg ze toe aan het mengsel. Breng het mengsel op smaak met sap van citroen en sinaasappel, zout en peper. Roer de eidooiers en het broodkruim erdoor. Voeg eventueel meer broodkruim toe. Het moet een redelijk stevige massa zijn. Breng indien nodig op smaak. Schep de massa op bakpapier. Leg een tweede vel bakpapier erop en rol het mengsel uit tot een grote plak. Leg de plak in de diepvries, zodat hij goed te snijden is. Snijd de plak in stukken ter grootte van de porties lamsrugfilet. Meiraap (groenten): Schil de meiraapjes en snijd ze in plakken van 1 cm dik (Stand 32 snijmachine). Steek uit de plakken rondjes (doorsnee 3,5 cm). 3 per persoon. (Bewaar de afsnijdsels voor de meiraapsaus). Meiraapfond: Snijd de meirapen in grove stukken. Doe de meirapen en de gevogeltefond in een pan. Laat het mengsel aan de kook komen en laat het 20 minuten zachtjes trekken. Zeef de fond. Meiraapsaus: Hak de afsnijdsel grof; hak de sjalot fijn. Zweet de meiraap en de sjalot in de boter aan. Bestuif ze met wat bloem. Roer goed om. Giet de meiraapfond er al roerend bij. Voeg het laurierblad en de schijf sinaasappel toe. Laat het mengsel pruttelen tot de meiraap zacht is. Haal het laurierblad en de sinaasappel eruit; pureer het mengsel met de staafmixer. Wrijf door een fijne zeef en laat weer aan de kook komen. Voeg de crème fraîche en de mierikswortel toe. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Voeg als de saus te dik is, wat meiraapfond toe. Bereidingswijze - Spareribs: Doe de ribjes in een hogedrukpan; voeg wat lamsfond toe zodat ze net onder staan. Gaar de ribben ongeveer 25 minuten (afhankelijk van de dikte). Haal de ribjes uit de pan. Bruin ze kort voor het serveren onder de salamander. Meiraap (groenten): Zweet de meiraapondjes aan in de boter. Laat ze niet kleuren. Breng ze op smaak met zout en peper en nootmuskaat. Voeg wat meiraapfond toe en laat ze met het deksel op de pan gaar worden. Lamsrug: Verdeel de lamsrugfilet in gelijke porties (2 per persoon). Kruid het vlees met zout en peper en bak ze kort rondom bruin. Plaats het vlees 8 minuten in een oven van 120 graden. Laat ze 1 minuut rusten. Beleg ze met de yoghurtkorst. Gratineer ze onder de salamander. Serveren: Schep op de voorverwarmde borden de zuidvruchtenragout. Plaats op de ragout een sparerib rechtop. Schep daarnaast wat lamssaus en leg daarop de twee stukken lamsrug (1 met de yoghurtkorst naar boven en 1 met de korst naar voren gericht). Maak een streep meiraapsaus en leg daarop de meiraapondjes.

Gebakken appelstrudelbuideltjes met vanillesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	1	dl
room	1	dl
suiker	50	gram
vanillestokje	0,5	stuk
eidooiers	1	stuk
aromatische appels (bijv. pink lady)	4	stuks
boter	200	gram
appelsap	6	el
kaneel	1	theelepel
filodeeg	4	vellen
gedroogd broodkruim	8	el
arachideolie om te frituren	10	dl
rozijnen	60	gram
rum	3	el
blanke amandelen	60	gram
poedersuiker		

Vorbereiding - Vanillesaus: Breng de melk, de room, de suiker en het merg uit het vanillestokje aan de kook. Laat het mengsel 15 minuten trekken. Klop de eidooiers au bain marie op. Giet het melkmengsel in een dunne straal erbij terwijl je met de garde blijft kloppen. Giet het mengsel in de pan en laat het op zeer laag vuur binden. Giet de vanillesaus door een fijne zeef en laat die afkoelen. **Appelstrudelbuideltjes:** Schil de appels; verwijder het klokhuis. Snijd de appels in kleine stukjes. Braad de appelstukjes in de helft van de boter aan. Bestrooi ze met de suiker en laat licht karamelliseren. Blus af met het appelsap en laat 5 minuten met het deksel op de pan smoren. Meng de kaneel door het appelmengsel. **Garnering:** Verhit de rum met de suiker en 1 eetlepel water. Giet dit mengsel over de rozijnen; laat afkoelen. **Vacumeer en bewaar tot net voor het gebruik.** Hak de amandelen in grove stukken. Leg ze op een bakblik; bestrooi ze met poedersuiker. Rooster ze onder de grill enkele minuten tot ze goudbruin zijn. **Bereidingswijze - Appelstrudelbuideltjes:** Smelt de rest van de boter, bestrijk een plak van het deeg met gesmolten boter; leg een tweede plak erop. Snijd het deeg in vier plakken van 15 x 15 cm. Bestrijk het midden van de plakken met de rest van de gesmolten boter. Strooi daarop wat broodkruim. Verdeel het appelmengsel over de plakken. Vouw de hoeken omhoog naar het midden en vorm een buidel. Druk goed samen. Bak ze in de oven (190 graden) goudbruin. **Serveren:** Verwarm voor het serveren de vanillesaus. Verdeel de saus over de borden. Verdeel daarover de gewelde rozijnen en de amandelen. Plaats daarop de buideltjes en bestrooi het gerecht met poedersuiker.