

2018 januari

Nijmegen Noviomagum · Winter

VOORGERECHT Bietencarpaccio met garnalen

Bietencarpaccio met garnalensalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote aardappel	200	gr.
granny smith appels	1	
sinaasappel	2	
olijfolie	200	ml
gekookte rode biet	500	g
hollandse garnalen	250	g
gedroogde dragon	1	tl
macadamia nootjes	8	

Salade: Schil de aardappel, kook deze, laat afkoelen en snijd deze in kleine blokjes. Was de appel, snijd de appel in vieren, verwijder het klokhuis en snijd blokjes van de appel (even groot als de aardappelblokjes). Dressing: Rasp 1 sinaasappel en pers alle sinaasappels uit (200ml). Meng de olie, sinaasappelsap, rasp, peper en zout tot een dressing. Carpaccio: Schaaf de bieten in dunne plakken op de snijmachine (stand 6). Halveer de dressing. Roer de ene helft van de dressing door de dunne plakjes biet en leg ze in een ronde vorm op een bord. Garnalensalade: Doe de rest van de dressing in een schaal. Voeg de dragon, de appel, de aardappelblokjes en de garnalen toe en meng alles goed door elkaar. Breng op smaak met zout en peper. Afwerking: Leg de bieten in een cirkel op een rond bord. Schep hierop het garnalenmengsel op de bietencarpaccio met behulp van een ring meet een doorsnede van 6 cm. Garneer af met de fijngehakte macadamia nootjes. Serveer de salade op kamertemperatuur. NB. Zet de borden koud!

Stiltonsoep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ui	0.5	
teentje knoflook	0.5	
stengel bleekselderij	1	
boter	25	g
bloem	13	g
droge cider	75	ml
kippenbouillon	450	ml
melk	150	ml
stilton	115	g
koksroom	30	ml
cayennepeper	2	el
nootmuskaat		
bladselderij fijngesneden	1	

Bereiding: Pel de ui en knoflook en hak grof. Haal de stugge draden van de bleekselderij. Snij in grove stukken. Doe alles in de Magimix en maak fijn. Doe boter in de soeppan, verhit en doe er het groenten mengsel bij. Rustig omscheppen, ca 5 min. Doe er de bloem bij en daarna geleidelijk cider, bouillon en melk terwijl je roert. Laat zachtjes koken gedurende 10 min voeg cayennepeper en wat nootmuskaat toe. Snijd de Stilton in kleine blokjes. Zeef de soep. Doe de blokjes Stilton bij de soep en laat ze smelten. Voeg de room toe. Schenk de soep in de kopjes en garneer met fijn gesneden bladselderij.

Kabeljauw met gepocheerd eitje, aardappel, bieslookbotersaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauwfilet met vel	640	g
sjalot	2	
tenen knoflook	2	
takjes tijm	2	
witte wijn (viognier of huiswijn)	100	ml
witte wijnazijn	50	ml
koksroom	100	ml
boter	125	g
vastkokende aardappel bijvb malta	1	kg
bieslook (handje)	8	
klein (henne) eitje	8	
spinazie	100	g
bakje lemon cress	1	

Kabeljauw: Snij filets (met vel) van ca 80 gram. Controleer op graatjes en leg apart.

Bieslookbotersaus: Pel de sjalot en de knoflook. Snij beiden fijn. Doe in een sauspan tezamen met de tijm, wijn en azijn. Laat inkoken tot de helft. Voeg de room toe en verhit tot kookpunt, voeg daarna al roerend boter toe. Zeef en voeg fijn gesneden bieslook toe. Zet apart. Crushed

potatoes: Schil de aardappelen en kook gaar met een beetje zout. Giet af doe eer een klontje boter bij en sprenkel wat citroensap. Maak brokken van de aardappels met een vork. Geen puree!! Schep er wat gesneden bieslook door. Eindbereiding en afwerking: Bak de kabeljauwfilets op de huid totdat de huid bruin en knapperig is. Keer de filets om en laat ze nagaren op zacht vuur. Pocheer de eieren in heet water met azijn. Was de spinazie en scheur de spinazie in kleine stukken zonder de nerf. Verwarm de botersaus. Leg op een bord wat aardappel in een ring van 10 cm, daarboven een paar spinazieblaadjes. Leg de kabeljauw erop, saus erover, eitje er bovenop. Garneer met wat cress.

Beef Wellington, spruitjes, rode wijnsaus, chutney

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ossenhaas of bavette of zijlende	800	gr.
mosterd	400	gr.
kastanje champignons en shiitake	125	gr.
kastanjes	1	
takje tijm blaadjes	12	
plakken parma ham	400	g
bladerdeeg	40	g
eigeel	1	

Vlees: Ossenhaas of alternatief. Snijd wat oneffenheden en vliezen er af. Dit wordt weer in de saus gebruikt. Braad het vlees snel aan in een hete pan met olijfolie. Ook de kopse kant. Alleen het vlees dicht schroeien, niet te donker. Smeer het in met wat mosterd en strooi er zout en peper over. Zet het in de koelkast om af te koelen. Paddenstoelmengsel: Maak de champignons en shiitake schoon. Doe deze en de kastanjes en de tijm in de keukenmachine en hak ze grof. Bak dit met een klein beetje olijfolie zachtjes ca. 20 minuten totdat er geen vocht meer uitkomt. Het moet een pasta worden (Duxelle). Breng op smaak met zout en peper. Zet het weg in de koeling. Vleesrol maken: Neem een groot stuk breed huishoudfolie, 1 meter lang en leg dit op een plank. Leg op het folie 6 plakken ham in het midden en laat het overlappen zodat het helemaal om het vlees heen past. Verdeel de helft van de Duxelle over de ham. Leg het vlees op de Duxelle. Trek de folie en dus ook de ham strak er omheen. Draai alle folie strak om het vlees en draai de uiteinden ook strak tegen het vlees. Leg dit in de koeling. Bladerdeegrol: Maak van het bladerdeeg een plak zodat je deze om de ossenhaas kunt draaien en alles bedekt wordt. Rol het eventueel op een bebloemd werkblad uit met de roller. Leg dit op weer op een groot stuk huishoudfolie. Smeer de helft van het eigeel op het deeg. Haal de folie van het vlees en leg het vlees op het bladerdeeg. Trek het folie en dus ook het deeg strak om het vlees. Te veel deeg wegsnijden. Het mag iets overlappen maar niet te veel. Dit geldt ook voor de kopse kant. Draai de uiteinden van het folie strak op zodat alles een mooie worst/rollade wordt. Overal even dik. Leg het weg in de koeling. Verwarm de over voor op 220 graden. Haal het vlees uit het folie. Smeer het eigeel over het deeg. Je kunt het deeg eventueel kerven met de achterzijde van een mes. Leg de wellingtons op bakpapier ca. 10 minuten in de oven. Daarna verlaag je de temperatuur naar 190 graden. Tot de kerntemperatuur 50-52 graden is. (ongeveer een uur) Haal het uit de oven en laat het rusten op een warme plaats.

Kruidige abrikoos-sinaasappelchutney

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde abrikozen, niet wellen	150	gr.
korianderzaadjes	1	tl
rietsuiker	90	g
appelazijn	160	ml
ui	0.25	
sultanarozijnen	15	gr.
geraspte gember	1	tl
teentjes knoflook	1	
sinaasappel	1	
zout	1	
cayennepeper	1	

Snij de abrikoos in kleine stukjes en doe ineen grote sauspan. Schil de sinaasappel en snij er partjes zonder schil uit, snij deze in stukken en voeg toe. Doe de korianderzaadjes in een kleine sauspan en verhit totdat ze gaan springen. Haal ze uit de pan en maak ze fijn met de vijzel. Strooi ze over de abrikozen. Voeg alle overige ingrediënten toe verhit voorzichtig en roer totdat alle suikerkristallen opgelost zijn. Laat zachtjes sudderen gedurende $\frac{3}{4}$ tot 1 uur. Alles moet zacht zijn, het moeten wel stukjes zijn, geen vloeibare jam. Bedenk dat hij koud dikker wordt. Laat afkoelen.

Spruitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spruitjes	800	g
elstar appels	1	st
gerookt spek	50	g
plakken parma ham	2	st
citroensap	1	st
ui	1	st
kaneelpoeder		
komijnpoeder		

Leg de plakken Parma ham op bakpapier in een oven op ca. 200 graden. Bak ze knapperig maar niet zwart. (ca. 10 minuten.) Haal ze uit de oven en laat ze afkoelen. Als ze koud zijn verkrumel ze met de hand. Maak de spruitjes schoon. Kook ze in 10-15 min beetgaar met wat zout in de pan. Giet ze af. Schil de appels en snijd ze in blokjes. Sprenkel er wat citroensap over om verkleuren tegen te gaan. Snipper de ui grof. Snij het spek in blokjes. Bak het spek in een pan wat aan (zonder boter of heel weinig). Voeg de ui toe en bak goudbruin. Voeg wat kaneel poeder en komijn poeder toe. Na 1 min de appel toevoegen en 3-4 minuten laten sudderen. Voeg de spruitjes hieraan toe en bak ze nog even mee zodat ze warm zijn. Voeg aan het eind nog even een klont boter toe en laat dit er overheen smelten.

Rode wijn saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	4	
afsnijdsel vlees	12	
zwarte peperkorrels	1	
laurierblad	1	
tak tijm blaadjes	1	
rode wijnazijn	40	ml
rode wijn	750	ml
bouillon	400	ml

Hak de sjalot fijn. Braad de afvalstukjes vlees in olijfolie bruin in de pan. Roer de sjalot, peperkorrels en de laurier er door en laat 5 min. sudderen. Af en toe roeren tot de sjalot goudbruin is. Schenk de azijn erbij en laat het sudderen totdat het vocht weg is. Voeg de wijn toe en laat dit inkoken totdat het vocht bijna weg is. Voeg de bouillon toe en laat het inkoken totdat de gewenste dikte is bereikt. Af en toe afschuimen. Doe de saus door de fijne zeef. En zet weg. Eventueel binden.

Caramelised Orange Trifle (makkelijke versie)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
droge cake	0.5	
pot marmelade	0.5	
madeira	8	el
grote sinaasappels	3	
sinaasappelsap (van het parten)	1	el
cognac	1	el
basterdsuiker	2	el
melk	250	ml
slagroom	300	ml
vanillestokje	1	
witte basterdsuiker	40	g
maizena	2	tl
eidooiers	4	
hazelnoten	70	g
slagroom optioneel	250	ml

Trifle basis: Snij de cake in dunne plakken, maak er een sandwich van, bestrijk tussenin en bovenop met de marmelade. Bedek de bodem van de trifle coupe met de cake, door uit de sandwich een rondje uit te steken en besprenkel met Madeira. Sinaasappel karamel: Rasp zeste van 1 sinaasappel. Part de sinaasappels uit. Vang daarbij het vrijkomende sap op. Meng de partjes met de zeste in een kom. Maak een karamel door de basterdsuiker met de sinaasappelsap zachtjes te verhitten. Als het mengsel donkerder en stroopachtig is de pan van het vuur afhaken en de cognac erbij doen. Voorzichtig kan spetteren. Giet daarna dit mengsel over de sinaasappelpartjes. Custard: Meng de melk, slagroom, ½ van de suiker en het vanillestokje in een steelpan. Verhit 10 minuten op laag vuur tegen het kookpunt aan terwijl je af en toe roert. Klop in de tussentijd de eidooiers los met de maizena en de overgebleven suiker in een hittebestendige kom. Gebruik een garde en zorg ervoor dat er geen klontjes meer in het mengsel zitten. (licht geel van kleur) Schenk een beetje van de hete vloeistof in een dunne straal bij de eidooiers terwijl je flink klopt met een garde. Schenk het mengsel weer terug in de steelpan en zet deze weer op laag vuur. Blijf nu constant roeren met een lepel totdat de custard indikt. De custard is goed als deze aan de achterkant van een lepel blijft 'hangen'. Zeef de custard over een natte metalen bakplaat en laat afkoelen. Bedek met plasticfolie om een vel te vermeiden. Trifle opbouwen: Leg de sinaasappelpartjes in de coupes op de cake. Sprenkel de karamel erover. Schenk de custard erover en zet koel weg. Hazelnoten: Rooster ze licht in de oven, 150 graden of in een pan. Hak ze daarna grof. Afwerking: Sla eventueel de slagroom stijf en verdeel over de coupes. Bestrooi met hazelnoten. NB: Dreigen er klontjes te ontstaan in de custard? Je vuur staat dan te hoog en je hebt bijna roerei gemaakt. Haal de steelpan gelijk van het vuur af en klopt als een bezetene met je garde, zo kun je 'm weer redden. De pan kan daarna weer op het vuur, maar zet het vuur dan wel op de laagste stand.

Caramelised Orange Trifle (moeilijke versie)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
droge cake	0.5	
zachte boter	225	gr.
suiker	225	gr.
zelfrijzend bakmeel	225	gr.
eieren	4	
bakpoeder	2	tl
pot marmelade	0.5	
sinaasappels	4	
citroen	1	
water	4	dl
grote sinaasappels	3	
sinaasappelsap (van het parten)	1	el
cognac	1	el
basterdsuiker	2	el
schil v sinaasappels	2	
vanillestokje	1	
kardemompeul	1	
steranijs	1	
korianderzaad	0.5	el
melk	250	ml
slagroom	300	ml
witte basterdsuiker	40	g
maizena	2	el
eidooiers	4	
biologische citroenen	4	
ongezouten boter	125	gr.
limoen	1	
bosje citroentijm	0.5	
geroosterde hazelnoten	70	g
earl greythee (losse blaadjes)	4	gr.
agar agar	5	gr.
madeira	8	tl

Cake: verwarm de oven voor op 180°C. Vet de cakevorm in en bedek de bodem met bakpapier. Doe de boter, suiker, eieren, meel en bakpoeder in een grote kom en klop het geheel goed door elkaar. Giet het mengsel in de cakevorm en bak 30-45 min tot de cake goed gerezen is en een satéprikker droog uit de cake komt. Laat de cake enkele minuten afkoelen voordat je de cake uit de vorm haalt. Laat de cake op een rooster geheel afkoelen. Marmelade (duurt lang): doe de schone sinaasappels en de citroen met het water in een pan en laat zolang mogelijk weken. Kook daarna de vruchten 30 min. Haal de vruchten uit het water, Part

de vruchten uit. Bewaar de schil en het sap. Verwijder de velletjes en de pitten. Snijd de schil in zo dun mogelijke reepjes. Parten, sap, schil en suiker mogen terug bij het kookvocht. Breng aan de kook en laat zolang inkoken totdat de gewenste dikte is bereikt. Sinaasappel karamel: Rasp zeste van 1 sinaasappel. Part de sinaasappels uit. Vang daarbij het vrijkomende sap op. Meng de partjes met de zeste in een kom. Maak een karamel door de basterdsuiker met de sinaasappelsap zachtjes te verhitten. Als het mengsel donkerder en stroopachtig is de pan van het vuur afhalen en de cognac erbij doen. Voorzichtig kan spetteren. Giet daarna dit mengsel over de sinaasappelpartjes. Gekonfijte sinaasappelschil: Pak de schil van twee sinaasappels van de karamel (hierboven). Snijd de schil in repen van 3 millimeter dik. Zet ze op met koud water en breng aan de kook. Herhaal dit proces nog 3 keer. Breng 300 ml water met 300 g suiker aan de kook. Zet het vuur laag. Verwarm de schillen circa een uur in de suikersiroop. Haal ze uit de stroop en laat de suiker afkoelen en hard worden. Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit. Vijzel suiker met de specerijen en vanillemerg fijn. Wentel de helft van de sinaasappelschil door de specerijensuiker. Custard: Meng de melk, slagroom, $\frac{1}{2}$ van de suiker en het vanillestokje in een steelpan. Verhit 10 minuten op laag vuur tegen het kookpunt aan terwijl je af en toe roert. Klop in de tussentijd de eidooiers los met de bloem en de overgebleven suiker in een hittebestendige kom. Gebruik een garde en zorg ervoor dat er geen klontjes meer in het mengsel zitten. (licht geel van kleur) Schenk een beetje van de hete vloeistof in een dunne straal bij de eidooiers terwijl je flink klopt met een garde. Schenk het mengsel weer terug in de steelpan en zet deze weer op laag vuur. Blijf nu constant roeren met een lepel totdat de custard indikt. De custard is goed als deze aan de achterkant van een lepel blijft 'hangen'. Zeef de custard over een natte metalen bakplaat en laat afkoelen. Bedek met plasticfolie om een vel te vermijden. Lemoncurd: Doe het sap en de schil van de 4 citroenen samen met de suiker en boter in een steelpan met dikke bodem. Zet op een laag tot middelmatig vuur totdat de boter is gesmolten en roer af en toe door met een garde. Klop de 4 eieren met de hand in een aparte kom en giet het vervolgens al roerend bij het citroenboter mengsel. Breng het geheel gedurende tien minuten voorzichtig aan de kook op een zacht vuurtje. Pas op dat je het vuur niet te hoog zet anders stolt het ei. Roer het regelmatig door totdat het mengsel dik wordt. Sinaasappelparfait: Ris en hak de citroentijm fijn. Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit. Meng de eidooiers met de hele eieren en voeg de helft van de suiker met het rasp van de limoen toe. Voeg de citroentijm en het vanillemerg toe. Klop met de hand of handmixer de eieren au-bain marie tot circa 55 °C. Deze temperatuur is bereikt als je van de luchtige massa achtjes kan tekenen en deze niet wegzakken. Klop de massa met de handmixer koud op ijswater. Snijd de partjes uit de sinaasappel en vang het vocht op. Voeg vervolgens de sinaasappelpartjes en het sap toe aan de eieren. Klop de slagroom met de resterende suiker lobbige en spatel door de koude eiermassa. Schenk de massa in een bak en zet minstens 2 uur in de vriezer. Gekarameliseerde hazelnoot: Maak een karamel van de suiker. Steek in een hazelnoot een cocktailprikkertje, haal de hazelnoot door de karamel zodat de noot bedekt is en er een staartje ontstaat. Laat afkoelen. max 3 pp. Hak de overgebleven hazelnoten grof. Earl Grey gelei: Breng het water aan de kook en voeg de agar agar toe. Roer goed door en laat iets afkoelen. Voeg de losse thee toe en laat circa 4 minuten trekken. Schenk door een zeef. En laat in een vierkante bak opstijven in de koeling. (voeg suiker aan het water toe als je een zoete variant wil) Trifle opbouwen: Snijd uit de cake plakken van 14cm bij 3cm bij 2cm. Besprenkel de soldaatjes met madeira en besmeer met een dun laagje marmelade. Verdeel op de soldaat sinaasappelpartjes, blokjes earl grey gelei, gekarameliseerde hazelnoot. Spuit er dotten lemon curd en custard bij. Garneer met gesuikerde sinaasappelschil. Serveer naast de soldaat een quenelle parfait op de gehakte hazelnoot.