

2018 februari

Nijmegen Noviomagum · Winter

VOORGERECHT Bloedworstpakketje met gekarameliseerde appel

Aardappel-bloedworst pakketjes met gekarameliseerde appel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen	150	g
fijne bloedworst/livar bloedworst	250	g
loempiavellen	1	
ei	3	
appels	50	g
gehakte walnoten	50	g
boter	2	
honing	1	el
kaneel	3	tl
radicchio sla	2	
walnootolie	2	el
koolzaadolie	3	el
witte balsamico	2	el
walnoten	300	g

Vulling: Schil de aardappelen, kook ze gaar. Verwijder het vel van de bloedworst en snijd in kleine stukjes. Maak de aardappelen klein (prakken met vork) en meng met de bloedworst. Maak op smaak met Kalahari-zout of vergelijkbaar en peper. Eventueel te gebruiken kruiden om meer op smaak te maken: korianderpoeder, piment, mosterdzaad.

Driehoekjes maken: Snij repen van ca 8 x 24 cm van het loempiavel (1 reep = 1 pakketje). Houd de vellen goed vochtig onder een natte theedoek. Smeer de repen in met losgeklopt ei. Vouw er driehoekjes van. Maak 2 pakketjes per persoon.

Gekarameliseerde appel: Meng de kaneel door de honing. Was de appels, steek het klokhuis eruit en snijd er dunne partjes van (snijmachine stand 15). De appel met de boter zachtjes laten bakken en de honing toevoegen. De gehakte walnoten erbij voegen. Laten glaceren.

Afwerking: De pakketjes kunnen gefrituurd worden of op een bakplaat in de oven (200 gr), baktijd ca 20 min. Maak een dressing van de oliën en azijn. Dresseer wat sla op het bord en garneer met appel en nog wat losse walnoten.

Kastanjesoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	1	el
teen knoflook	1	
uien	2	
bleekselderij	2	stengels
grote aardappels	2	
laurierblad	1	
kastanjes	500	gr.
groentebouillon	1.5	liter
kookroom	200	ml
plakken bladerdeeg	3	
eieren	1	
geraspte kaas	2	el
provinciale kruiden	2	

Soep: Snipper de ui, snijdt de bleekselderij in stukjes en de knoflook in plakjes. Fruit deze in de boter tot ze zacht zijn maar nog net niet verkleurd. Schil de aardappels en snijd ze in blokjes, voeg deze toe. Voeg de kastanjes toe, houd er 8 apart! Voeg de bouillon toe. Voeg het laurierblad toe. Laat dit 30 minuten zachtjes koken. De aardappelblokjes moeten nu zacht zijn. Haal het laurierblad eruit en pureer de soep met de staafmixer. Roer de kookroom erdoor en breng op smaak met zout en/of peper. Verkruiemel de bewaarde kastanjes en strooi deze over de soep bij het presenteren.

Stengels: Verwarm de oven voor op 180 graden. Ontdooi de plakjes bladerdeeg op het aanrecht. Snijd elk plakje bladerdeeg in 8 stroken en leg die op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk iedere strook met losgeklopt ei en strooi er naar smaak kruiden, zaden (karwijzaad en korianderzaad, net wat je in huis hebt), een beetje grof zout of kaas over. Zet het bakblik in de oven en bak ze in 12-15 minuten gaar en krokant.

Gerookte vismousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte forel	250	g
citroen	1	st
koude boter klontjes	25	g
cognac	25	ml
blad gelatine	2	st
slagroom	125	ml
zout		
witte peper		

Week de gelatine in koud water. Snijd de forel in stukken. Neem de zeste van één citroen. De forel met de citroenzeste en de boter in de keukenmachine mixen. Op smaak brengen. Citroensap en de Cognac in een pan verwarmen. De gelatine er in oplossen. Snel koelen in koud water. Klop de slagroom stijf en op smaak brengen met zout en peper. N.B. neem hiervan ½ / 1 eetlepel voor de zalm-tartaar bereiding. Meng de vismassa door de slagroom en voeg er het koude gelatinemengsel aan toe. Bekleed de vorm met keukenfolie. Vul de vorm met de mousse en zet deze weg in de koeling (2 uur)

Zalmtartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte zalm	200	gr.
creme fraiche	40	gr.
dille gehakt	1	tl
ui fijn gehakt	1.5	el
augurk brunoise	1.5	el
geklopte slagroom	0.5	el
zout		
witte peper		

Snijd de zalm in kleine stukjes. Alle ingrediënten toevoegen en voorzichtig mengen. Breng op smaak.

Mosterdhoningsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dragon mosterd	1	el
dijon mosterd	0.5	el
water	1	el
honing	1	el
witte wijnazijn	0.5	el
olie extra virgine	50	ml
takjes dille		

Alle ingrediënten mengen BEHALVE de olie. Voeg tijdens hard kloppen langzaam de olie toe totdat een mooie saus ontstaat.

HOOFDGERECHT Gevulde schweinebraten, mierikswortel-pruimensaus, canederli,
sperziebonen

Gevulde schweinebraten met mierikswortel-pruimensaus, canederli en sperzieboontjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
varkensrug	1	kg
licht zure appel (elstar)	1	
gedroogde pruimen (gereed voor gebruik)	125	g
grof paneermeel	2	el
witte port	4	el
ui	1	
mosterd	1	el
olie	3	el
vleesbouillon	250	ml
aardappelmeel	1	el
melk	4	el
gedroogde pruimen (zonder wellen)	70	g
stuk mierikswortel	3	cm
sperziebonen	400	g
katenspek plakjes	16	
oud wit brood	250	g
italiaans spek (plak)	100	g
eieren	2	
ui, gesnipperd	1	el
boter	4	el
peterselie	2	el
bloem	30	g
geraspte parmezaan	50	g

Varkensvlees: Verhit de oven op 180 graden. Maak een opening om de varkensrug te vullen. (vlinder) Snij de pruimen in stukjes. Schil de appels en snij er stukjes van. Meng de pruimen en appels met paneermeel, witte port en peper en zout. Gebruik dit mengsel om de rug te vullen. Zorg dat het vlees goed dichtgebonden wordt met slagerstouw. Verwarm de bouillon. Bestrijk het vlees, binnen en buitenkant ruim met mosterd. Snij de ui in stukjes en bak het vlees en de ui aan in een pan, zet deze in de oven of neem een ovenschaal. Giet de bouillon erover.

Bedruip het stuk vlees regelmatig en gaar het tot een kerntemperatuur van 56 graden (steek de thermometer in het vlees en niet in de vulling!). Dit zal ca 1,5 uur duren. Zet na 15 minuten de oventemperatuur terug naar 100°C. Het braadvocht gebruiken voor de saus.

Pruimen-mierikswortelsaus: Maak een pruimenmoes door de pruimen met wat water (alles moet onder staan), kaneel, citroenschil en 1 el honing aan de kook te brengen. Laat 10 min zachtjes trekken. Verwijder de kruiden en pureer met een staafmixer. Kook het braadvocht iets in, rasp de mierikswortel er boven. Roer vervolgens de pruimenmoes erdoor.

Sperziebonen in spek: Maak de sperziebonen schoon en kook ze kort. Omwikkel ze met 2 plakjes katenspek en leg ze in een ovenschaal. Ca. 10 min voor uitserveren in de oven (180 graden) warm maken en spek knapperig laten worden.

Canederli: Snij het brood in blokjes van ½ cm. Snipper de ui en hak de peterselie fijn. Snij het spek in blokje van 2-3 mm. Bak de ui met de boter glazig. Voeg dan de spek toe bak 2 min en zet apart om af te koelen. Doe het brood in een kom, voeg spek en uien toe. Klop de eieren en voeg eveneens toe. Daarna de melk, peterselie en wat zout en peper. Meng het door elkaar en laat 15-20 min rusten. Voeg de bloem toe en meng er doorheen. Nu moet je er ballen van kunnen maken (2pp, middelste ijsknijper). Laat de ballen 15 minuten drogen in de oven op 100°C. Kook water met zout. Pocheer de ballen 15 min in zeer zacht kokend water. Uit het water halen en warm door de geraspte Parmezaan rollen.

Afwerking: Snij plakken Schweinebraten, garneer met de saus, canederli en bundeltje sperziebonen.

Glühweintaart met rozemarijn- of kruidnagelij's

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte basterdsuiker	150	g
boter	200	ml
bloem	300	ml
ei	180	g
bakpoeder	20	
zout	2	
citroenrasp	50	g
rode wijn	250	ml
kaneelstok	1	
steranijs	2	
vanillestok gespleten	1	
kruidnagel	3	
sinaasappel	1	
cranberry's	400	g
lichtbruine basterdsuiker	300	g
rodebessengelei	250	g
suiker	150	g
slagroom	200	ml
melk	300	ml
eidooier	180	g
kruidnagels of takjes rozemarijn	20	

Deeg: Van dit deeg maak je 1 taart van 26 cm! Voldoende voor 16p tenzij je grotere stukken wil, dan 2 taarten maken! Meng basterdsuiker, ei, citroenrasp en zout. Meng vervolgens de bloem en bakpoeder erdoor. Wikkel het deeg in plasticfolie en laat in de koelkast ca. 45 min rusten.

Cranberryvulling: Verwarm de wijn met het kaneelstokje, de steranijs, vanille, kruidnagels en de rasp en het sap (180 ml) van de sinaasappel. Laat dit 15 minuten zachtjes koken. Verwijder de specerijen. Voeg de cranberry's, de suiker en de gelei toe. Laat 45 minuten zachtjes koken onder af en toe roeren tot je een dik mengsel hebt en de cranberry's uiteen vallen.

Kruimellaag: Wrijf bloem en boter in een kom tot het op fijn broodkruim lijkt. Spatel de suiker erdoor en zet koel weg tot gebruik.

Afwerken taart: Rol het deeg uit tot een lap van 5 mm dik en bekleed de springvorm (26 cm doorsnee). Prik gaatjes en zet terug in de koelkast. Verwarm de oven op 180 C. Bekleed het deeg in de taartbodem met bakpapier en vul met bakbonen en bak dit 12 minuten. Verwijder bonen en papier en bak de taart nog 10 minuten. Schenk de cranberrysaus op de bodem en strooi de kruimeltopping op de taart. Bak de taart 20 minuten en laat afkoelen.

Rozemarijn- of kruidnagelij's: Breng room, melk, naar keuze rozemarijn of kruidnagels aan de kook. Laat dit op laag vuur met deksel op de pan trekken. Rozemarijn 10 minuten. Kruidnagels 15 minuten. Roer de eidooiers met de suiker in wat koude melk los. Breng het melkmengsel weer aan de kook en giet dit al roerend bij de eiermassa. Verwarm dit onder voortdurend

roeren tot 82 graden. Zeef het en koel snel terug. Bij het rozemarijnijns kan wat zeer fijn gesneden rozemarijn worden toegevoegd. Draai dit tot ijs