

# 2018 juni

Nijmegen Noviomagum · Zomer

---

**AMUSE** Cipolline Tonnate amuse

---

## Cipolline Tonnate amuse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	3	
dijonmosterd	6	g
citroensap	20	ml
olijfolie	250	ml
tonijn uit blik	500	g
ansjovisjes blik of potje	10	
kappertjes	30	g
zout en peper	50	ml
kalfsbouillon	8	
kleine uitjes (meloes)	8	
ansjovisjes	16	
balsamico azijn	4	
mayonaise (van hierboven)	32	

Tonnate: De hoeveelheid is voldoende voor 16p. Bereid de mayonaise. Let op dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Klop het zout en de mosterd door de eidooiers en giet er onder het kloppen regelmatig een beetje olie bij; giet, als het mengsel dik begint te worden, al kloppend nog wat olie in een straaltje erbij. Voeg het citroensap toe en breng op smaak. Doe de tonijn, ansjovis en kappertjes in een keukenmachine, kies de pulseerstand en voeg steeds enkele eetlepels/ scheutjes kalfsbouillon toe (minimaal de helft). Meng met wat mayonaise. Het tonijnmengsel moet de consistentie van dikke room hebben. Proef en breng op smaak met peper en zout. Cipolline: Pel de uien. Besprenkel met olijfolie en leg ze in een ovenschaal. Gaar ze op 180 graden gaar. Laat afkoelen. Afwerking: Leg een uitje in een amusebakje gevuld met de tonnate. Snijdt 2 ansjovisjes in stukjes en verdeel dat over de amuses. Gebruik 2 kappertjes per amuse. Maak af met een druppel mayonaise en/of een druppel balsamico azijn.

## Ravioli con Sorpresa

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
italiaanse 00-bloem	200	g
eieren (normaal)	2	
zout	1	
verse spinazie	1	kg
ricotta	375	g
parmezaanse kaas geraspt	45	g
eidooiers (klein ei)	8	
nootmuskaat	100	g
boter	10	
salieblaadjes	40	g
parmezaanse kaas	400	g

Pasta: Zeef de bloem, maak met de bloem en eieren en wat zout een deeg en kneed dit 15 minuten. Haal het deeg door de pastamachine tot een dikte van 2mm. Steek uit het deeg 2 cirkels van 11cm per persoon. Laat ze afgedekt met een doek liggen tot je ze gaat vullen. Vul ze vlak voor je ze gaat koken, de vulling kan het deeg te vochtig maken. Vulling: Blancheer de spinazie en koel het op ijswater. Knijp er zoveel mogelijk vocht uit en hak de spinazie fijn. Meng met de ricotta, parmezaan en breng op smaak met nootmuskaat en zout. Leg wat spinazie centraal op het deeg en maak er een kuiltje in. Leg heel voorzichtig een eidooier in het kuiltje. Bestrijk de pasta rondom met water en pak de tweede pastacirkel. Rek die iets op en leg hem er voorzichtig op. Zorg dat je het midden niet plet als je de beide lagen op elkaar drukt. Gebruik een vork om de cirkels te sluiten. Leg ze op aluminiumfolie en afgedekt tot je ze gaat koken. Laat de ravioli rustig in een grote pan met ruim kokend water met zout glijden, een of twee tegelijk. Laat ze ca 5 minuten koken. De pasta is dan gaar en de eidooier nog zacht. Gebruik meerdere pannen voor de snelheid! Salieboter: Doe de boter en de salie in een pannetje en verwarm dit tot de boter schuimt. Afwerking: Leg een ravioli op een bord en giet de hete boter erover. Bestrooi met kaas, zout en peper. Leg er wat salie op.

**Italiaanse schelp- en schaaldieren soep met pesto**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visbouillon	1	l
stengel bleekselderij	3	
ui	1.5	
el boter	5	
bloem	40	g
vongole	1	kg
wortel	0.5	
prei	0.5	
witte wijn	24	
gamba gepeld (31/40)	1	
teentje knoflook	0.5	
citroen	20	
basilicumblaadjes	150	ml
pijnboompitten	2	l
teentjes knoflook	6	
geraspte parmezaanse kaas	3	
olijfolie	10	
slagroom	2	kg

Basis soep: Pel en snipper de ui. Was de bleekselderij en snijdt de selderij in dunne boogjes. Smelt de boter in een diepe pan en bak hierin de ui met de bleekselderij glazig (5 minuten). Roer de bloem erdoor en laat het mengsel 1 minuut zachtjes pruttelen. Voeg er al roerende beetje bij beetje de bouillon toe en breng de soep aan de kook. Schelp- en schaaldieren: Maak de vongole goed schoon. Maak een WUP's van gelijke delen fijngesneden wortel, ui, prei. Zet aan met wat boter en voeg de visbouillon toe en een flinke scheut witte wijn en breng aan de kook. Stoom de vongole er boven tot ze open zijn. Zeef het bouillonmengsel en voeg dit aan de soep toe. Haal de vongole uit de schelp, houdt er een paar achter voor de presentatie. Pel de gamba's en verwijder het darmkanaal. Bak ze heel kort in wat boter met knoflook, zout en een beetje citroensap. Ze moeten nog niet gaar zijn! Zet apart. Pesto: Doe de basilicumblaadjes, pijnboompitten, knoflook en geraspte Parmezaanse kaas in de keukenmachine en maal tot een gladde massa. Doe druppelsgewijs erbij terwijl de machine draait. Afwerking: Snij de basilicum fijn. Zeef zo nodig de soep nog een keer. Klop de slagroom licht op. Verwarm de soep en voeg een paar minuten voor het opdienen de schaal en schelpdieren, de helft van de slagroom en de pesto toe aan de soep. Verdeel de rest van de slagroom over borden, schep de soep erover en strooi de basilicum erover. Decoreer met de achtergehouden schelpen.

**Zonnevis met sinaasappel, en roze peper**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
munt	10	g
dille	10	g
basilicum	10	g
salie	10	g
knoflook	2	teen
sinaasappel	5	st
olijfolie	80	ml
visfilets zonnevis	8	st
zout		
peper		
visbouillon	100	ml
sinaasappelsap	100	ml
citroensap	100	ml
groene peperkorrels	50	st
roze peperkorrels	50	st

Bereiding: Snijd de kruiden fijn en zet opzij. Snij de knoflook in dunne plakjes. Snij dunne plakken van de sinaasappel. Knijp de rest uit en bewaar het sap voor saus. 2 (4) voor het sap en 3 (6) voor de partjes. Pers de sinaasappelen uit voor de hoeveelheid sap. Schenk een flinke scheut olijfolie in een koude pan waar een deksel op past. Snijd het vel van de vis licht in (niet door het vel heen!). Maak de peperkorrels fijn in de vijzel. Leg 8 filets per pan met het vel naar beneden in de koude olie. leg de knoflook, de kruiden, zout en wat gemalen peper op de filets. Zet de pan op matig vuur. Zodra het vocht begint te sissen voeg je de bouillon, sinaasappelsap en citroensap toe. Leg het deksel op de pan. Haal na 4 minuten de filets uit de pan en zet ze warm weg. Zet het vuur hoog en voeg de roze en groene peperkorrels toe. Laat het vocht indikken. Afwerking: Leg de filets op warme borden en schenk het vocht hierover. Garneer met een schijf sinaasappel en wat rode peperkorrels voor de kleur.

**Bavette met Portobello's en Polenta**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bavette (5 cm dik)	1	kg
zoutflakes	16	
zwarte peper	4	
olijfolie	0.5	
portobello's	250	g
tenen knoflook	1	
pakje bladpeterselie	2	el
rucola	250	g
citroen	1.5	liter
polenta	8	
water	1	

**Bavette:** Bestrooi het vlees royaal met peper en zout en gril het op een hete ingevette grillpan aan beide kanten maar niet doorbakken. Gril tot dat het van binnen roze/medium is (ongeveer 11-12 minuten). Laat het vlees zo'n 15 minuten rusten. (kan ook langer in een voorverwarmde oven van maximaal 100/120 graden. En gebruik de kern temperatuurmeter. Zorg ervoor dat de kern niet boven de 52 gr uitkomt. **Portobello's:** Snijd de portobello 's in plakjes. Hak de knoflook fijn. Snijdt de peterselie fijn. Doe 4 eetlepels olijfolie in de pan en bak de plakjes portobello met de fijngehakte knoflook en  $\frac{3}{4}$  van de peterselie. Zet het vuur uit als de paddenstoelen heet en glanzend zijn en zet ze opzij. **Rucola:** Maak de rucola aan met een beetje olijfolie, een snuf zout en een beetje peper. **Citroenolijfolie:** Boen de citroen schoon en rasp de schil. Meng dat met 100 ml olijfolie en zet weg. **Polenta:** Breng in een pan met dikke bodem het water aan de kook. Roer met één hand het water met de klok mee en pak met de andere hand (of een collega) handenvol polentakorrels en laat ze geleidelijk door je vingers vallen terwijl je blijft roeren, met de klok mee. Verander niet van richting. Dit is de enige manier om klonten te voorkomen en een glad en gelijkmatig eindresultaat te verkrijgen. Zet het vuur laag als alle polenta in het water zit. Blijf langzaam roeren en zorg dat het mengsel niet aan de bodem of de zijkant van de pan blijft plakken. Blijf dit 40 minuten doen totdat de polenta van de zijkant loskomt. Dit is totaal niet moeilijk, maar wel saai en tijdrovend! Schenk het polenta mengsel in/op een goed ingevette bakplaat in een laag van ongeveer 2 cm dik. Laat afkoelen en zet weg in de koeling totdat de polenta koud is. Haal eruit en snijd in de gewenste vorm vierkant, rechthoek of driehoekjes (dat is authentiek). Verwarm de oven voor op 180 graden. Zet de grillplan op het vuur. Bestrijk de polenta met olie en leg als eerste met de ruwe kant omlaag op een matig tot hete grillpan tot er een korstje met grillstrepen ontstaat, daarna keren. Als de polenta stukjes aan beide kanten mooi verschroeid zijn leg je ze op een bakplaat en zet ze dan nog 4 a 5 minuten in de voorverwarmde oven. **Afwerking:** Verdeel de rucola over de borden, trancheer de Bavette haaks op de vezel in mooie dunne plakjes. Leg de sappige roze plakjes op de rucola en schep de paddenstoelen er gelijkmatig over. Leg er 1 of 2 plakken Polenta bij en besprenkel met citroenolij olie en de resterende peterselie.

**Limoncellotaart, basilicumijs en aardbeien**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg (6 stuks)	250	g
bloem	300	gr.
koude boter	200	gr.
suiker	100	gr.
ei	1	
zout	0.5	tl
koud water	2	el
citroen, sap en rasp	1.5	
crème fraîche	60	ml
eieren	5	
boter	100	g
limoncello	50	ml
blauwe bessen	250	g
yoghurt	800	g
basilicum	0.5	bos
kleine aardbeien	24	

Limoncellotaart: Verwarm de oven voor 170°C. Ontdooi de plakjes bladerdeeg en leg ze op elkaar. Rol het bladerdeeg in gelijkmatige dikte uit met een deegroller en wat bloem tot een plak van 30 cm doorsnee en vul een ingevette taartvorm (26cm) hiermee (plak eventueel stukjes aan elkaar met wat water). Bedek de bodem en rand met bakpapier en vul met blindbakbonen. Bak de bodem ca. 15 minuten 'blind' in de oven. Verwijder de vulling en laat wat afkoelen. Harde wenerdeeg (ipv bladerdeeg): Maak een kuiltje in de bloem en meng de boter, suiker en ei met elkaar. Kneed beetje bij beetje de bloem en het zout erdoor tot het deeg goed gemengd is. Druk het deeg plat, verpak in plasticfolie en laat het circa 30 minuten rusten in de koelkast. Vet de taartvorm (26cm) in en bekleed de bodem met bakpapier. Bestuif het aanrecht en het deeg met bloem en rol het deeg uit tot een plak van circa 5 mm dikte. Bekleed de vorm met het deeg. Verwarm de oven op 180 °C. Leg een vel bakpapier met blindbakvulling op de taartbodem en bak de bodem ca. 12 minuten in de oven en verwijder het bakpapier en de blindbakvulling. Bak de bodem af voor nogmaals 3 min. Pers de citroen uit. Maal met het stalen mes in de keukenmachine allereerst de suiker met de roomboter, vervolgens met de eieren en daarna citroensap en -rasp, crème fraîche, tot een homogene custard en roer de limoncello erdoor. Vul de deegbodem met blauwe bessen en giet de custard hierop. Bak de taart ca. 30 minuten in de voorverwarmde oven. Verlaag de oventemperatuur naar 160 °C (het deeg moet niet te donker worden). Laat afkoelen. Garneer voor het serveren met poedersuiker. (let op: 1 taart is voor 10 pers) basilicumsorbet (12 personen): Voeg alle ingrediënten in een blender en laat draaien tot een mooi glad, groen mengsel. Opdraaien in de ijsmachine. Afwerking: Serveer op een bordje de taart, ijs en aardbeien. Garneer met wat basilicum en serveer er wat limoncello bij. De aardbeien kan je marinieren door blaadjes basilicum met 1 el suiker te vijzelen. Voeg hieraan 5 el olijfolie.

## **Mokka**