

2020 maart

Nijmegen Noviomagum · Lente

Springrolls gevuld met kip en gamba

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
japanse sojasaus	6	el
mirin	6	el
knoflookteen	1	
gember	1	el
sesamolie	1	el
sesamzaad	1	el
komkommer	0.5	
wortel	0.5	
stevige sla (ijsberg)	0.5	st
lente ui	4	st
koriander	8	tak
munt	4	tak
gamba	8	
kipfilet (dubbele)	0.5	
shichimi (kruiden)	16	
pindakaas	4	el
ketjap manis	4	el
water	8	el
kokosmelk	2	el
shichimi	1	el
rijstvellen	16	

Saus bij springrol gamba: Pers de knoflook. Rasp de gember. Meng alle ingrediënten. Maak de saus tijdig klaar zodat de smaken goed mengen. Vulling springrolls: Maak de gamba's schoon, bak ze en laat afkoelen. Snijd de kipfilet in kleine reepjes (shoarma grootte) kruid ze met de Shichimi, bak ze en laat afkoelen. Snijd de komkommer over de lengte door en haal de zaadlijsten er met een theelepel uit. Snijd er 10 cm lange reepjes van. Snijd de wortel, lenteui en de sla ook in dunne reepjes van 10 cm lengte. Snijd de koriander en munt grof. Snijd de gamba over de lengte doormidden. Loempia's vouwen: Maak een rijstvel nat door het snel door een bakje water te halen. Leg het vel op een plank (telkens 1 stuk). Leg net onder de helft van het vel de groenten en kruiden, ongeveer duimdikte. Leg hier de kip of 2 stukken gamba op. Daarover de munt en koriander. Nog wat Shichimi er over. Vouw het onderste deel van het vel naar boven over de vulling heen. Vouw de zijkant naar binnen en rol het vel strak op. Voor elk persoon 1 rol met kip en 1 rol met gamba. Saus bij springrol kip: Meng alle ingrediënten. Maak het even warm om de pindakaas op te nemen. Breng het op smaak met peper en zout. Serveren: Drapeer nog wat koriander/munt en shichimi over de rollen. Shichimi Togarashi is een kant-en-klaar kruidenmengsel.

Bouillon met tortellini

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
soepvlees rund	500	g
wortels	2	
uien	1	
prei	0.5	
stengels bleekselderij	2	
laurierblaadjes	4	
zwarte peperkorrels	2	el
water	1.5	l
eiwitten	4	
rundertartaar (rundergehakt)	225	g
italiaanse 00 bloem	300	g
grote eieren	3	
soepvlees	200	g
spruitjes	10	
nootmuskaat	1	tl
kaneel	1	tl
parmezaanse kaas	30	g
eieren	1	
parmezaanse kaas geraspt	50	g

Bouillon: Snij het vlees in dobbelstenen. (2 bij 2 cm). Schil de wortels en snij in plakken. Snij de uien met schil. Snij de bleekselderij en prei grof. Doe alle ingrediënten in een snelkookpan en reken 25 minuten kooktijd als de pan onder druk is. Koel de pan onder de kraan. Zeef de inhoud en laat de soep snel afkoelen in een platte bak. Hou 200g cq 400g vlees apart voor de tortellini. Bouillon klaren: Ontvet de bouillon. Hak de prei fijn en meng dit met de tartaar. Klop de eiwitten wat los en meng met de tartaar. Doe de bouillon in een pan en voeg het vleesmengsel toe. Roer dit door en verwarm de bouillon langzaam. De soep mag niet koken. De gestolde eiwitten komen langzaam bovendrijven en binden alle zwevende deeltjes die de soep troebel maken. Verwijder de dikke koek met een schuimspaan en giet de bouillon eventueel nog door een passeerdoek. Breng de bouillon op smaak, bijvoorbeeld met nam pla. (let op peper lost niet op, dan is je soep niet helder meer). Tortellini: Knead een deeg van de bloem en de eieren. Het deeg moet na 10 a 15 minuten kneden glad en elastisch zijn. Laat het een half uurtje rusten in plasticfolie en rol het uit met de pastamachine tot 1mm dikte. (dunste stand). Snij de deeglap in vierkanten van 7 bij 7 cm. Maal het soepvlees fijn. Kook de spruitjes beetgaar en hak ragfijn. Rasp de kaas. Meng de ingrediënten voor de vulling en breng op smaak. Schep een beetje vulling in het midden van een deeglapje. Vouw de onderste punt over de vulling heen naar de bovenste punt zodat er een driehoekje ontstaat en druk de randen stevig op elkaar. Vouw nu de andere 2 punten rond je pink op elkaar en druk ze vast. Het is nu een ronde vorm met een dik buikje. Afwerking: Breng de bouillon aan de kook en kook de tortellini 5 minuten mee. Wil je de bouillon helder houden kook de tortellini dan in gezouten water. Serveer de bouillon met de tortellini met wat geraspte kaas.

Doradefilet gebakken groene asperges en notenolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hele dorades geschubt	4	
groene asperges	40	
zout	250	g
olijfolie	8	
gemengde pitten en zaden	8	
teentjes knoflook	1	
takjes tijm	8	
notenolie	80	
boter	500	g
citroen	16	
versgemalen peper	16	

Dorade fileren: Het gerecht is simpel, maar de tijd spandeer je aan goed fileren. Kijk daarvoor ook naar deze video. <https://www.youtube.com/watch?v=N9fvVHXYfIE>. Gebruik een hard fileermes hiervoor. Asperges: Pel en snijd de knoflook in fijne stukken en ris de tijm. Meng deze en zet aan de kant. Schil de asperges met een dunschiller vanaf 4 cm onder de kop naar beneden en snijd 2 cm van de onderkant. Kook de asperges in ruim water met zout in circa 3 minuten gaar. Laat ze schrikken in koud water en dep ze droog. Verhit een scheut olijfolie in een koekenpan en rooster de asperges op hoog vuur circa 2 minuten. Voeg de pitten en zaden toe en rooster ze circa 1 minuut mee. Draai het vuur laag, voeg notenolie, het tijm en knoflook mengsel toe en warm kort door. Dorade: Verhit olie en boter in een koekenpan en bak de doradefilet op hoge temperatuur op de huid kant. Zet het vuur laag en draai de dorade om. Beng op smaak met zout en peper en besprenkel met citroensap. Opmaak: Verdeel de asperges over borden en leg de doradefilet erop. Serveer met de pitten en zaden en notenolie.

Wildzwijnrollade met truffel op rode zuurkool

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
paddenstoelen (cantharellen, trompettes de la mort, pied de mouton)	500	g
tijmblaadjes	1	el
boter	25	g
truffelsaus	2	el
wildzwijnbout voor rollade	1	kg
wildfond	500	ml
krumige aardappelen, geschild, in blokjes	500	g
knolselderij, geschild en in blokjes	500	g
slagroom	200	ml
zuurkool	400	g
bietensap	2	el

Paddenstoelen: Snijd de paddenstoelen in kleine stukken en bak ze zonder olie of boter op hoog vuur tot ze hun vocht loslaten. Laat het vocht verdampen, voeg de tijm en 25/50 gram boter toe en bak nog een paar minuten door. Breng op smaak met peper en laat afkoelen. Verdeel de paddenstoelen in 2 delen en meng 2 eetlepels truffelsaus door de ene helft. Deze helft gaat in de rollade en het andere deel is voor de garnering.

Wildzwijnrollade: Dep het wildzwijnvlees goed droog en snijdt het vlees plat open om te vullen als rollade. Bestrooi met zout en peper, bedek met de truffelpaddenstoelen en rol op tot een rollade. Bind op met bindtouw. zie <https://www.youtube.com/watch?v=ZD9SyiE1Qhs>. Braad de rollade aan in de geklaarde boter. Doe de rollade over in een bakblik en schenk de wildfond erbij. Gaar de rollade in een oven van 180°C naar een kerntemperatuur van circa 55°C. Keer af en toe. Houdt de rollade warm en kook de wildfond in.

Aardappelmousseline: Breng intussen de aardappelen en knolselderij met de slagroom aan de kook. Laat 20 minuten zachtjes koken onder voortdurend roeren en pureer tot een fijne mousseline. Breng op smaak met zout en peper.

Rode zuurkool: Spoel de zuurkool even onder de kraan, droog goed en kleur met bietensap. Warm de zuurkool later op in wat van de fond.

Afwerking: Schuim de rest van de ingekookte fond op met een staafmixer(eventueel met wat Xantana) en meng er de truffelsaus door. Warm de rest van de paddenstoelen op en snijd de rollade in plakken. Verdeel de aardappelmousseline en rodekool over borden. Serveer de plakken rollade met saus en gebakken paddenstoelen.

DESSERT Bavarois van ricotta en appelcalvadossaus

Bavarois van ricotta en appelcalvadossaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gelatineblaadjes	6	
rozijnen	150	g
calvados	45	ml
slagroom	450	ml
suiker	150	g
ricotta	300	g
neutrale olie	3	
(grote)goudreinetten	90	g
citroensap	30	ml
witte chocolade	2	cup
druppel kleurstof rood		
munt	1	blad
appelbloesem	1	takje
thee doek & ijsblokjes		

Bavarois: Laat de gelatineblaadjes zacht worden in koud water. Was de rozijnen en doe ze samen met de calvados in een pannetje en verwarm tot lauwwarm en laat het geheel ruim 15 min intrekken van het vuur af. Klop de slagroom (450 ml) met de suiker tot een wolkige massa. Breng de slagroom (300ml) aan de kook. Draai het vuur uit, voeg de goed uitgeknepen gelatine toe en roer totdat de gelatine is opgelost. Voeg dan de ricotta toe en roer tot het mengsel glad is. Giet het mengsel in een grote kom en laat het afkoelen tot lauw; roer af en toe. Bestrijk de binnenkant van 8/16 timbaaltjes met olie. Roer de in calvados gedrenkte rozijnen (zonder het vocht) door het afgekoelde ricotta-mengsel en spatel er vervolgens met kleine hoeveelheden tegelijk zo luchtig mogelijk de geklopte slagroom door. Verdeel de massa over de vormpjes. Dek de vormpjes af met folie en zet ze minstens 2 uur in de koelkast.

Appelcalvadossaus: Maak intussen de saus. Schil de appel, verwijder het klokhuis en snijd het vruchtvlees in stukjes. Doe de appelstukjes in een pan, voeg de suiker, het citroensap en 100ml water toe en breng het geheel aan de kook. Laat het geheel ca. 10 minuten zachtjes pruttelen tot de appel zacht is. Pureer het mengsel in een blender en wrijf de massa door een fijne zeef. Vang de puree op in een kom, voeg de calvados en de slagroom (150 ml) toe en breng de saus, indien nodig, verder op smaak met een beetje suiker en/of citroensap of Calvados. Opmaak: Smelt de helft van de witte chocolade en laat deze NIET boven de 40 graden komen bij het verwarmen. Wanneer de chocolade gesmolten is voeg rode kleurstof toe zodat het roze chocolade wordt. Vervolgens de tweede cup chocolade toevoegen en roer deze door de verwarmde chocolade (Temp mag nu niet meer boven de 37 graden komen i.v.m. de glans van de chocolade) zodat deze geheel gesmolten is. Voeg meer kleurstof toe om ongeveer gelijke kleur roze te krijgen als de appelbloesem. Stort vervolgens de (roze) chocolade op bakpapier en maak met een kam gelijkmatige lijnen. Druk aan elk einde een muntblaadje. Laat het geheel rustig afkoelen (niet perse in de koeling dat maakt de chocolade vaak dof). Stort de inhoud van de vormpjes vlak voor het opdienen op een bord en lepel er een beetje saus omheen en garneer met een staafje verse munt of citroenmelisse en/of wat appelbloesem. Op foto staat een schaalte in een diep bord. Diep bord is gevuld met crushed ice. Crushed Ice kan men maken door een ruime hoeveelheid ijs in een theedoek te leggen

punten bij elkaar te leggen zodat men een knapzak krijgt met ijs. Dit vervolgens enkele malen hard tegen de grond te slaan en men heeft crushed Ice. Veel plezier met slaan ;-)