

OKTOBER 2011

(:)

JBAN-BRIOUATES MET BERBERSALADE EN VISKEFTA

><

NOORD-AFRIKAANS KIPTULPJE MET GAMBA

><

PASTILLA GEVULD MET KWARTEL

><

LAM MET CREME VAN AUBERGINE EN ABRIKOOS

><

GROENTEDESSERT MET EEN SORBET VAN YOGHURTMUNT

## JBAN-BRIOUATES MET BERBERSALADE EN VISKEFTA

Jban-Briouates			Berbersalade		
200	gram	zwarte olijven z. pit	200	gram	tomaat
1/2	bosje	koriander	1	st	aubergine
300	gr	verse geitenkaas	1	st	courgette
2	st	eieren	½	st	rode paprika
6	vel	filodeeg	½	st	gr. paprika
600	gr	zeebaarsfilet	2	st	uien
2	tl	harissa	½	bosje	peterselie
1/2	bos	koriander	2	st	knoflook
½	st	ingemaakte citroen			
5	dr	saffraan			
2	tl	honing			
1	st	ei			
3	sn	casinobrood			
1		citroen			

### Jban-briouates.

Snijd de zwarte olijven in fijne brunoise. Pluk de blaadjes van de koriander. Zet wat blaadjes apart in een kommetje ijswater voor de garnering. Snijd de rest van de koriander zeer fijn. Verkruimel de geitenkaas en vermeng deze met de olijven en de koriander en breng op smaak met peper. Klop in een kommetje een ei los en roer het ei door het mengsel.

Snijd het filodeeg in 24 repen van ca. 8 cm breed, bedek met een vochtige doek zodat het deeg niet uitdroogt. Schep op elke reep wat vulling, vouw vervolgens een paar keer rechts over links zodat een gesloten driehoek ontstaat. (zie foto). Plak de uiteinden vast met losgeklopt ei. Zet de jban-briouates koel weg.

### Viskefta

Week de saffraandraadjes in een theelepel water. Snijd de koriander fijn. Hak de schil van de ingemaakte citroen fijn. Verdeel de vis in kleine

stukjes en doe in een schaal met de harissa, fijngesneden koriander, citroenschil, saffraan met het water en de honing. Meng het ei erdoor en zoveel broodkruim dat het een gebonden mengsel wordt. Breng op smaak met peper en zout. Kneed met de hand 12 bolletjes ter grootte van een abrikoos. Wentel ze door wat bloem.

Verhit kort voor opdienen wat olie in een koekenpan en bak de balletjes rondom bruin. Laat ze even uitlekken op keukenpapier.

### Berbersalade

De tomaat ontvellen en van zaadlijsten ontdoen. De tomaat vervolgens in dunne reepjes snijden. Snijd de aubergine en courgette in de lengte door midden en verwijder de zaadlijsten. Snijd de aubergine, courgette en paprika's in dunne reepjes. Zorg dat deze reepjes allemaal even dik en lang zijn.

Snijd de ui in dunne ringen, snijd de peterselie fijn, hak de knoflook zeer fijn.

Bak de uienringen in olijfolie glazig, voeg wat paprikapoeder toe. Voeg de courgette, aubergine en paprikareepjes toe, giet er een scheutje water bij en laat ca. 10 minuten zachtjes stoven. Voeg de reepjes tomaat toe, de peterselie en de knoflook en laat nogmaals 5 minuten stoven. Doe de salade in een schaal en zet weg.

### Presentatie.

Neem een rechthoekig bord, plaats daarop twee driehoekjes jban-briouates, garneer deze met wat koriander. Plaats vervolgens m.b.v. een ring een cirkel berbersalade op het bord en leg daar een viskefta naast

Wijnadvies: Revelation Chardonay Pays d'Oc

## NOORD-AFRIKAANS KIPTULPJE MET GAMBA

Kiptulpjes			amandelschuim		
12	st	drumsticks	100	gr	gesch. amandelen
2	st	citroen	100	gr	risottorijst
¼	bosje	koriander	2	dl	room
1	st	flespompoen	2	dl	melk
20	gr	verse gember			
6	st	minipreitjes			
50	gr	gesch. Amandelen			
12	st	gamba's			
12	st	gedr. pruimen			
1	gl	medium sherry			

### **Vorbereiding:**

**Kipmarinade:** Maak een marinade van 1 dl arachideolie, een kwart bosje fijngesneden koriander, geraspte gember, gemalen komijn en wat zwarte peper.

**Drumsticks:** Verwijder de botjes uit de drumsticks. Haal voorzichtig zo veel mogelijk de pezen uit het vlees. Leg de ontbeende drumsticks (per paar) tussen plasticfolie en sla ze plat. Doe dit met de nodige voorzichtigheid om de vorm niet te beschadigen. Leg de ontbeende drumsticks in een schaal, bestrooi met wat zout en giet de marinade er over. "masseer de marinade met de in dunne plakjes gesneden citroen(en) in het vlees. Laat zo lang mogelijk marineren.

**Gamba's:** Pel de gamba's en verwijder het darmkanaal.

**Pompoencrème:** Schil de flespompoen en verwijder de pitten. Snijd de pompoen in kleine dunne stukken. Snijd de gember fijn en doe deze met de pompoen in een pan met een klein laagje water en kook gaar. Giet af en pureer de pompoen in een keukenmachine. Zet afgedekt in een glazen schaal.

**Pruimen:** Leg de ontpitte pruimen met de sherry in een steelpannetje, verwarm ze op een laag vuur. Voor het opdienen laten uitlekken, pruimen halveren en klaarleggen op een bord tot het uitserveren.

**Prei:** Was de prei, verwijder het bovenste gedeelte, blancheer de prei tot beetgaar. Zet afgedekt weg tot uitserveren.

**Amandelen:** rooster de 50 gram amandelen lichtbruin in een droge koekenpan door continue omschudden. Pas op voor verbranden!!

**Amandelschuim:** Doe het amandelschaafsel, de risottorijst, de room en de melk in een pannetje en laat langzaam garen. Laat als het gaar is nog zo lang mogelijk trekken. Voeg zo nodig wat water en/of bouillon toe als de massa te dik is. Doe het geheel in een mengkom en maal fijn met een staafmixer. Druk de saus vervolgens door een fijne zeef.

Klop de saus op met wat koude boter met de staafmixer en breng op smaak met wat zout en peper. Voeg zo nodig vocht toe. Zet in glazen schaal afgedekt weg tot gebruik.

**Tulpje:** Haal de drumsticks uit de marinade en dep droog. Stop een gamba in de drumstick op de plaats waar het bot eruit is gehaald. Steek vast met een prikker(s). Bak de drumsticks rondom goudbruin in wat arachideolie tot ze gaar zijn. Laat ze daarna 5 minuten rusten.

Optioneel: Snijd de kiptulpjes doormidden en zet ze nog 1 minuut onder de salamander.

### **Opmaak**

Maak van de pompoencrème een gladde cirkel in het midden van het bord.

Leg hierop het tulpje van kip.

Drapeer daartegen 2 stukjes miniprei.

Pruimen: leg op elk bord twee stukjes pruim in het pompoengedeelte..

Schep het amandelschuim om de pompoencrème heen en garneer af met wat amandelschaafsel en een takje groen

Wijnadvies: Revelation Chardonay Pays D'oc

## PASTILLA MET KWARTEL

6	st	kwartels	12	st	filovellen
3	el	ras el hanout	2	st	eidooiers
1	st	winterwortel	120	gr	eendenlever
2	st	ui	12	st	kardemompeulen
2	st	tomaten	30	gr	rozijnen
6	st.	saffraansdraadjes			kaneel
1/2	bosje	koriander	1/2	bosje	munt
1/2	st	gezouten citroen			
1	st	marokkaans stokbrood			

### Vulling

Maak de wortel schoon en snijd hem in plakken. Snijd de ui in dunne ringen. Snijdt de borsten en de boutjes van de kwartels en kruid met peper en zout. Verhit een grote pan en braad de kwartelborstjes in wat arachideolie totdat deze rondom goudbruin zijn, zorg dat ze mooi rose blijven. Haal de borstjes uit de pan en zet apart. Braad nu de pootjes rondom aan en doe de karkassen er voor de smaak bij, bestrooi de kwartel met ras al hanout. Doe de ui en wortel bij de kwartel en laat meestoven. Snijd de tomaten in elk 8 partjes en doe deze bij de kwartel, doe de saffraan erbij en roer om. Voeg wat water toe en laat het mengsel, nog 5 minuten stoven tot bijna alle water verdampt is. Breng op smaak met zout. Zet de pan van het vuur, voeg de fijngehakte koriander toe en de in plakjes gesneden zoute citroen. Laat het geheel afkoelen. Haal vervolgens het vlees uit de pan, gooi de karkassen weg en haal het vlees van de pootjes. Snijd ook de borstjes in reepjes.

Meng de overige ingredienten die met de kwartel meestoofden weer met de kwartel.

### Pastilla

Wel de rozijnen in wat water.

Vet de werkbank goed in (of gebruik hiervoor een snijplank) en leg hierop een vel filodeeg. Bestrijk het vel met een kwastje met wat arachideolie en vouw het dubbel. Strijk de luchtballen goed weg. Bestrijk nogmaals met arachideolie. Leg links van het midden van het deeg een ronde steker van

ca. 6cm doorsnede en schep er vulling in. Bestrijk het deeg rondom de steker met wat eigeel en haal de steker eraf. Vouw het overgebleven deeg er overheen en druk goed rondom aan. Steek dit uit met een grotere steker en vouw de rand netjes naar binnen. Zet de pastilla's op een silipatmatje op een bakblik.

Haal de zaadjes uit de kardemompeulen en rooster de kardemomzaadjes kort in een tefalpan en stamp ze fijn in een vijzel. Voeg 2 eetlepels poedersuiker toe.

Prak de eendenlever fijn en vermeng deze met de gewelde rozijnen.

Rooster sneden met knoflook ingesmeerd stokbrood onder de salamander.

### Presentatie:

Bak de pastilla 10 minuten in een oven op 220 graden. Plaats de pastille in het midden van een middelgroot bord en bestrooi de pastilla lichtjes met het poedersuikermengsel. Strooi er met kaneel nog een kruis over.

Besmeer de stokbroodjes met het eendenlevermengsel en garneer af met een takje munt. Leg een stokbroodje naast de pastilla.

Wijnadvies: Minuty Rose

## LAMSVLEES MET CREME VAN AUBERGINE

Lamsvlees			Auberginecreme:		
1	kg	lamsfilet	4	st	aubergines
1	li	lamsfond	2	st	sjalotjes
2	st	laurierblaadjes	1/2	bosje	basilicum
3	st	vanillestokjes			
3	st	sjalotjes			
12	dr	safran	2	st	perzik
2	st	kaneelstokjes	1	st	citroen
1	tl	komijnpoeder	3	st	abrikoos
1	tl	kerriepoeder	6	st	kerstomaatjes
1	st	sinasappel			basilicumolie
1	st	citroen			zonnebloempitten
2	el	tomatenpuree			
3	dl	rode wijn			

### Lamssaus:

Snijd de sjalotjes fijn en stoof glazig in wat boter. Voeg de tomatenpuree toe en laat even meebakken. Blus af met de rode wijn en voeg de lamsfond toe. Schil de sinasappel en citroen zeer dun, bewaar de rest van de citroen voor de auberginecreme. Voeg de schillen en al de overige ingredienten (van laurierblaadjes tot en met kerriepoeder) toe aan de fond en laat inkoken tot ca 1/3.

### Auberginecreme:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Snijdt de aubergines doormidden en besprenkel ze met wat olie. Zet ze in een ovenschaal ca 40 minuten in de oven tot ze zacht zijn. Verwijder het vel van de aubergines en zet het vrucht vlees apart. Snijd de sjalotjes in ringen en fruit de ringetjes kort in wat boter. Haal de blaadjes van de basilicumtakjes af en was de basilicumblaadjes. Draai het auberginevlees samen met de sjalotjes en de basilicum fijn in de blender of keukenmachine en breng op smaak met peper en zout, wat citroensap en wat geraspte nootmuskaat. Laat het geheel goed uitlekken in een fijne zeef.

### Garnituur:

Zet twee pannetjes op met in ieder pannetje 4 dl water, 100 gram suiker en een ¼ bosje basilicum. Doe er twee schijfjes citroen per pannetje bij en breng aan de kook. Was de abrikozen en perziken en snijd ze doormidden, verwijder de pitten. Doe in de ene pan de perzik en in de andere de abrikoos. Breng nogmaals aan de kook en haal van het vuur. Laat afkoelen en verwijder het vel van de vruchten. Snijd ze in mooie partjes. Snijd de onder en bovenkant van de tomaatjes en halveer ze. Leg ze op een ovenplaat op een silpatmatje, bestrooi met wat poedersuiker en fleur de sel. Besprenkel ze met basilicumolie en laat ze een uur in de oven drogen op 60 graden.

### Lamsfilet:

Verwarm de oven op 180 graden. Braad de lamsfilet rondom bruin aan en laat dit in de oven 6 minuten verder garen (kerntemperatuur 56 graden). Verwarm het vlees vlak voor het uitserveren nog even in de oven (of houdt warm in de bordenkast). Snijd het voor het serveren in mooie dunne plakken en bestrooi met wat kruidenzout en wat gemalen komijn.

### Presentatie:

Rooster de zonnebloempitten in een tefalpan.

Verwarm de auberginecreme al roerend in een pannetje en voeg hier op het laatste moment de zonnepitten aan toe.

Maak kleine quenelles van de auberginecreme en leg hier een tomaatje bovenop.

Monteer de saus met wat koude boter.

Verdeel het vlees over de borden, napeer de saus er omheen en garneer met de vruchten.

Wijnadvies: Revelation Chardonay Pays d'oc

## GROENTEDSSERT MET EEN SORBET VAN MUNRYOGHURT

### groentedessert:

3	st.	winterwortel
2	st.	rode biet
6	stengel	bleekselderij
6	st.	truffelaardappel
2	st.	kaneelstokjes
5	st.	kruidnagelen
1/2	st.	citroen
2	st.	vanillestokjes
4	st.	laurierblad
1	st.	pompoen van ±500 gr
6	sch.	verse gember..

### gekonfijte sinasappel

2	st.	sinasappel
6	st.	verse vijgen
2	el	poedersuiker
150	gr	kataifi

### sorbet

1	bosje	mint
300	gr	suiker
1	li	Turkse yoghurt

### Muntyoghurt.

Haal de muntblaadjes van de stengeltjes. Was ze en doe ze in een blender. Voeg hieraan 300 gram suiker aan toe en maal dit fijn tot de suiker groen is. Stop dan direct met blanderen anders gaat de munt verkleuren. Giet er een liter yoghurt bij en roer goed om, maak van dit mengsel de sorbet.

### Presentatie:

Haal de groentes per soort uit het vocht en laat goed uitlekken in een zeef. Meng alle groentes. Verdeel in een grote steker op het bord en garneer met wat blokjes vijg sinaasappel en sinasappel sliertjes en wat kookvocht van de sinaasappelzestes  
Haal de ring eraf. Drapeer in het midden de kataifi en schep hierop een bolletje sorbet, garneer met blaadjes munt.

### Groenten.

Was de groentes en snijd alle groentes in kleine gelijkmatige blokjes van ca ½ bij ½ cm. Doe alle groentes in aparte pannetjes en voeg bij de wortel de kaneelstokjes, bij de truffelaardappelen de kruidnagels, bij de pompoen de schijfjes gember, bij de bleekselderij de citroen en vanillestokjes en bij de rode biet de laurierblaadjes.

Zet een pan op met 700 gram suiker en twee liter water en laat de suiker smelten, verdeel dit vocht over d pannetjes totdat de groenten onderstaan. Kook de groenten beetgaar en laat afkoelen in hun vocht.

### Gekonfijte sinaasappel.

Was de sinasappel en snijd de schil in dunne sliertjes met de zesteur. Laat deze langzaam garen in wat overgebleven suikersiroop en snijd ze vervolgens in kleine stukjes. Snijd de vijgen in kleine blokjes en bestrooi ze met wat poedersuiker.

Snijd de partjes sinaasappel tussen de vliezen uit en gebruik voor garnering.

Maak de kataifi aan met arachideolie en maak er nestjes van. Frituur ze op 170 graden. Bestooi ze met poedersuiker.