

Nage



Voorgerecht

soep

4 personen

Land: Italië

Bereidingstijd: 30 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 150 gr kleine coquilles St Jacques
- 2 handen verse ravioli
- 2 kippenbouillon blokjes
- ½ prei
- ½ stengel bleekselderij
- 1 of 2 theelepels saffraandraadjes (afhankelijk van je smaak)
- 1 tl gemberpoeder

- koriander
- zout en peper

Bereidingswijze

1. Was de prei en bleekselderij en snijdt in dunne reepjes.
2. Verhit in een pan met 1 liter water met de kippenbouillonblokjes, gember, roer goed. Wanneer het kookt voeg je de saffraan, groenten toe en kook 2 minuten. Voeg de St Jacques, de ravioli toe en sudder gedurende 3 of 4 minuten op een laag vuur. Doe in borden.
3. Garneer met koriander en een paar draadjes saffraan.

Tenslotte

Iets koken „à la nage” is vrij vertaald uit het Frans "tijdens het zwemmen" en verwijst in de Verenigde staten naar het pocheren van schaal- of schelpdieren in een goed op smaak gebrachte court-bouillon en samen ook geserveerd worden. Uiteindelijk werd de term „à la nage” verkort naar "nage" om te verwijzen naar de bouillon die als een lichte saus met het gerecht zelf geserveerd wordt in tegenstelling tot een court-bouillon die wordt weggelaten. Extra ingrediënten zoals groenten worden soms toegevoegd. Hier een heerlijke **Nage met mosselen en coquilles**. Verhit 2 el olijfolie en stoof hierin 1 gesnipperde ui 3 minuten. Voeg er 1 prei in stukken, 1 stengel bleekselderij in stukken, 2 wortelen, geschraapt en in ringetjes gesneden bij en breng op smaak met peper. Laat alles gedurende 5 minuten op een zacht vuur stoven. Voeg 4 dl visbouillon (blokjes) toe en zet het vuur hoger tot de bouillon gaat koken. Doe er 2 kg mosselen bij en laat ze gedurende 1 minuut op een heet vuur garen. Schud de mosselen op en laat ze nog 2 minuten garen. Haal de pan van het vuur en schep er de mosselen uit. Houd enkele mosselen apart en haal de andere uit de schelp. Zet de bouillon met de groenten opnieuw op het vuur en pocheer er gedurende 2 minuut 8 sint-jakobsvruchten (coquilles) in. Voeg er 2 dl room, 1 el gedroogde roze peperbessen en de mosselen bij en laat alles nog 1 minuut goed doorwarmen. Schep de nage in voorverwarmde borden en versier met 4 el gehakte bieslook. Dien onmiddellijk op. Serveer met stokbrood en aioli. Tot slot een **Nage met kreeft**. Laat 2 kreeften ontdooien en snij ze in twee. Verwijder het darmkanaal. Indien de kreeft kleine rode eitjes (koraal) bevat, houdt u het apart voor de saus. Breek de scharen met een notenkraker. Snij 1 stengel bleekselderij, 2 wortelen, 1 ui en 1 sjalot in blokjes van 1/2 cm. Snipper 1 teentje knoflook fijn. Verhit 3 el olijfolie in een kookpan en stoof de selderij, wortel, ui, sjalot en het knoflook gedurende 3 min. Kruid met 2 tl tijm en 1 laurierblaadje. Leg de halve kreeften in een braadslede. Warm 1 dl cognac eventjes op in een pannetje, giet het over de kreeft en flambeer (weg van de afzuigkap). Voeg 2 takjes selderij en de gestoofde groenten toe. Overgiet met 1 dl witte wijn en 2 dl visfond. Laat 20 min. gaar worden in een op 180 °C voorverwarmde oven. Maak de saus: meng 1 el op kamertemperatuur gebrachte boter met 1 el bloem en eventueel met de koraal van de kreeft. Haal de kreeft uit de braadslede en hou warm. Laat het kookvocht lichtjes inkoken en bind met de botermengeling. Kruid naar smaak met peper en zout