

# 2018 januari

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Winter

---

**AMUSE** Waldorfstick

---

## Waldorfstick

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	1	
granny smiths appels	4	
ei	1	
griekse yoghurt	30	g
walnotenolie	150	ml
walnoten	13	
blaadjes gelatine	6	

Walnootcrème: 1. Scheid het ei. 2. Mix yoghurt en eiwit in een maatbeker met de staafmixer. 3. Voeg de walnotenolie druppelsgewijs toe tot er een dikke massa ontstaat. 4. Vul er een spuitzak mee en reserveer koel. Appelgelei: 5. Voor punt 12 reserveer 1,5 appels. 6. Maak 250 ml ( $\pm$  2,5 appels) vers appelsap van appels met schil, vervolgens zeven. 7. Week gelatine in koud water. 8. Breng de appelsap aan de kook en roer er van het vuur af de uitgeknepen gelatine door; Laat de appelgelei staan, niet koelen, het moet nog een beetje vloeibaar blijven. Walnoten: 9. Warm de oven voor op 180 °C. 10. Verdeel de walnoten op een bakplaat en rooster ze in een paar minuten goudbruin. 11. Laat iets afkoelen en hak ze fijn met een snufje zout. Waldorf: 12. Schaaf op een mandoline dunne plakjes van 1,5 appel op stand 4 en van een 1/2 knolselderij op stand 3. Bewaar de andere halve knolselderij. 13. Steek de plakjes uit met een steekring. 14. Blancheer appel en selderij apart van elkaar kort in flink! gezouten water en dompel direct kort in ijswater. 15. Maak stapeltjes van de plakjes: neem eerst een plakje selderij, dan een plakje appel, herhaal dit 5x. 16. Prik er een cocktailprikker in en haal de stick 3 maal door de appelgelei. 17. Rol of besprenkel de sticks vervolgens door de gehakte walnoten (bij voorkeur in 2 delen).

**Cassavekooltjes met Rode Biet & Gele-Bietenjus**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode bieten	4	
olijfolie	6	el
kleine aubergines	2	
cassave	1	kg
visbouillon (fond)	600	ml
inktvisinkt	30	g
zwarte bonen	400	g
truffeltapenade	1	tl
truffelolie	1	el
gele biet	1	kg
ongezouten boter, in blokjes	100	g

1. Schil de rode bieten en snijd in partjes van 1 centimeter dik. Hussel in een kom met 1 eetlepel olijfolie en wat versgemalen peper en zout. Rooster 30 minuten in een oven van 200°C. 2. Snijd de aubergine in blokjes van 2 centimeter. Hussel met de rest van de olijfolie en wat versgemalen peper en zout. Rooster 20 minuten bij de bietjes in de oven. 3. Snijd de cassave in plakken van circa 5 centimeter. Snijd de plakken in kwarten. Meng de bouillon met de inktvisinkt en stoof de cassave hierin tot deze gaar is in circa 35 minuten. Laat de 'cassavekooltjes' goed uitlekken. 4. Verwarm de bonen. Laat uitlekken en breng op smaak met truffeltapenade en truffelolie en blokjes aubergine. 5. Snijd de bieten in parten en haal ze door de sapcentrifuge. Breng het bietensap aan de kook en laat op matig vuur inkoken tot siroop. Haal de siroop van het vuur en roer de blokjes boter er met een garde door. 6. Verdeel de zwarte bonen over borden en steek er partjes rode biet in. Leg er wat cassavekooltjes omheen en serveer met de gele-bietenjus.

## Panna cotta van wasabi

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	0,8	dl
blaadjes gelatine	2	
melk	200	ml
wasabipasta (uit tube)	1	afgestreken tl

Sla de slagroom half stijf. Laat de gelatine weken in koud water. Verwarm de melk en roer de wasabi erdoor. Blijf kloppen totdat de wasabi helemaal is opgelost. Los de gelatine hierin op en laat afkoelen. Spatel de lobbige slagroom erdoor. Doe over in een bakje zodanig dat als het is opgesteven je dobbelsteentjes van 1x1x1 cm (bakje moet dus niet te groot zijn) kunt snijden. Laat opstijven in de koeling. Snijd in blokjes van 1x1 cm.

## Vitello Tonato

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse tonijn aan een stuk	400	g
goede olijfolie	1	el
citroensap		scheutje
kalfsmuis, dik stuk	160	g

Vries de tonijn licht aan. Snijd mooie plakken van 1/3 van het stuk. Doe dit op de snijmachine, stand 8. Snijd 1/3 deel van de tonijnmoot in gelijke rechthoekjes per persoon (zie plaatje). Snijd een fijne tartaar van de rest van de tonijn. Meng 1 el goede olijfolie met een beetje citroensap en roer dit door de tartaar om verkleuren te voorkomen. Bestrooi de kalfsmuis met peper en zout en braad rondom aan in de hete olie. Zet 5 minuten in een oven op 120° C. Laat afkoelen. Snijd op de snijmachine (stand 4) dunne plakjes.

## Tonijnmayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	2	
tonijn uit blik in olie	100	g
witte wijn azijn	3	el
kappertjes	1	el
ansjovisfilet (uit potje)	1	

Laat de tonijn uitlekken en vang de olie op. Doe de eidooiers met de azijn in een hoge maatbeker en maak de mayonaise m.b.v. de staafmixer (ronde schijfje) door deze op de bodem van de maatbeker te zetten en langzaam omhoog te trekken. Voeg druppelsgewijs de olie toe. Voeg de ansjovisfilet, de tonijn uit blik en de kappertjes toe en pureer. Breng op smaak met peper en zout. De tonijnmayonaise gebruik je voor het tonijnrolletje en voor de garnering van het bord.

## Tonijnrolletje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
plakjes van 1/3 van de tonijnmoot		
slagersfolie		

Rol drie lagen slagersfolie uit en leg deze op elkaar op het werkblad. Leg hierop strak tegen elkaar in de lengte de plakjes tonijn. Bedek opnieuw met slagersfolie en sla voorzichtig iets platter. Verwijder het bovenste vel slagersfolie en smeer wat tonijnmayonaise op de tonijn. Leg hierop dakpansgewijs de plakjes kalfsmuis. Bestrooi met versgemalen peper uit de molen. Rol het geheel voorzichtig en strak op. Draai de uiteinden dicht zodat er een worstvorm ontstaat. Laat een beetje aanvriezen in de vriezer. Snijd het rolletje met folie en al in 1 mooi plakje per persoon en verwijder daarna pas de folie.

## Gebakken tonijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rechthoekje van 1/3 van de tonijnmoot	1	per persoon

Bestrooi de rechthoekjes met wat peper en zout. Verhit wat olijfolie en een klontje roomboter in een koekenpan en bak hierin de tonijnrechthoekjes aan de vier lange zijden, overal even lang (een paar seconden). De binnenzijde moet rood blijven! Het gaat snel dus bak de rechthoekjes een voor een. Laat afkoelen.

## Tonijntartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tartaar van 1/3 deel van de tonijnmoot		
sjalotje	1	
goede olijfolie	3	el
kappertjes	1	el

Snipper het sjalotje ragfijn en hak de kappertjes fijn. Roer in een kommetje de olijfolie, het sjalotje en de kappertjes door elkaar. Roer hier voorzichtig de tonijntartaar door en breng op smaak met peper en zout. Doe over in een siliconenmatje (kleine halve rondjes), dek af met plastic en zet koel weg.

## Gefrituurde kappertjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kappertjes	5	el

Laat de kappertjes uitlekken in een zeef en dep ze droog. Verhit een laagje arachideolie in een steelpannetje. Frituur hierin de kappertjes en laat uitlekken op keukenpapier.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sprietje bieslook	1	per persoon

Gebruik een langwerpige bord. Leg aan een kant een flinke eetlepel tonijnmayonaise. Veeg de mayonaise met een spatel of brede kwast uit naar de andere kant. Snijd een plakje van de korte uiteinden van het tonijnblokje en zet dit blokje in het midden van het bord. Smeer in met een beetje olijfolie voor de glans. Leg aan de andere kant een tonijnrolletje en smeer hier ook een beetje olijfolie op. Plaats aan de andere kant een half rondje tonijntartaar. Garneer met de wasabi-blokjes en de gefrituurde kappertjes. Schik een takje bieslook op het tonijnblokje in het midden.

## Tamme Duif met Studentenhaver

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
duif	1	per 2 personen
zout		
peper		
ganzenvet		
cornicabra olijfolie (smaak: groen gras, grapefruit, citroen en een pepertje)		

Meteen beginnen met boutjes i.v.m. bereidingstijd. Maak de duif schoon, verwijder de boutjes voorzichtig, laat het vel zitten, bewaar de levertjes, bestrooi de boutjes met zout en peper. Laat de boutjes in drie uur in ganzenvet op 80°C zacht worden. Bak het karkas en de boutjes rondom krokant in de Cornicabra olijfolie. Verwarm het karkas in de oven op 200°C gedurende 10 minuten. Laat daarna minimaal 10 minuten rusten op een warme plaats.

## Crème van Amorenekers

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gepureerde zure kers	200	g
agar agar	2	g
arachide olie	20	g

Breng de kerspuree samen met de agar agar aan de kook, laten helemaal afkoelen. Draai m.b.v. een staafmixer tot een gladde massa, voeg de arachide olie druppelsgewijs toe, bewaar in een spuitzak. Laat opstijven in de koeling en steek rondjes uit.

## Crème van duivenlever

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
duivenlevertje	1	per 2 personen
kippenlevertjes	2	per persoon
tijm		
rozemarijnnaaldjes	6	stuks
laurier		stukjes
knoflook	1	teen
vieux cognac	50	g
room		
peper		

Bak de levertjes zachtjes aan, voeg de tijm, rozemarijn, laurier en knoflook toe. Blus het geheel met de vieux. Pureer het mengsel met behulp van een staafmixer in een klein kommetje. Maak het mengsel smeug met de room (niet te dun), zeef door een fijne zeef. Schep kleine bergjes op een plastic folie. Dek af met een tweede folie, druk plat m.b.v. de bodem van een pannetje.

## Studentenhaver

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde abrikoos	15	gr.
krenten	15	gr.
rozijnen	15	gr.
pistachenoten	15	gr.
hazelnoten	15	gr.
sinaasappels	1	
arachide olie		
zeezout		

Meng de gesneden gedroogde abrikoos, de krenten, de rozijnen, de pistachenootjes en de halve hazelnoten met sinaasappelrasp, arachide olie en wat zeezout.

## Aubergine tartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergine	4	stuks
hojiblanca olijfolie (valderrama) (smaak: zachte tonen van jong groen hout, liguster, tomaat en rucola)		
geraspte knoflook	2	tenen
tijm		
rozemarijn		
laurier		
arachide olie		

Halveer de aubergine in de lengte. Smeer de bakplaat in met twee eetlepels Hojiblanca olijfolie, verdeel de geraspte knoflook, tijm, rozemarijn en laurierblad over de bakplaat. Leg de aubergine met de snijkant op de kruiden. Pof de aubergine in de oven op 180°C gedurende 25 à 30 minuten, totdat het velletje gemakkelijk loslaat. Snijd het vruchtvlees daarna in blokjes, stoof in de arachide olie, totdat het vocht verdampt is, breng op smaak met zout en peper en maak een beetje smeug met een scheutje arachide olie.

## Duivenjus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
duiven- of kipkarkassen	1	kg
hojiblanca olijfolie		
droge witte wijn	2	glazen
kippenbouillon van 2 bouillonblokjes	1	liter
knoflook		
tijm		
laurier		
salie		

Bak de klein gehakte karkassen rondom aan. Blus deze af met de witte wijn, laat de wijn droog koken. Voeg de kippenbouillon toe, kook opnieuw in gedurende 30 minuten. Voeg de knoflook, tijm, laurier, en salie toe, laten trekken gedurende 15 minuten. Passeer de jus, bewaar 1 dl voor de gelei, kook de rest in tot een dikke saus.

## Duivengelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sake	20	g
duivenjus	2	dl
miso	40	g
sojasaus	20	g
agar agar	3	g

Laat de alcohol van de sake verdampen. Voeg de duivenjus, de miso, de sojasaus en de agar agar toe. Breng het geheel aan de kook. Giet dit mengsel in een plaat, laten afkoelen in de koeling. Steek rondjes uit.

## Spitskool rolletjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
spitskool	2	stuks
boter		
peper		
zout		
cantharellen	50	gr.
bieslook		

Snijd de stonk van de spitskool, hierdoor kun je de bladen afhaken zonder, dat ze kapot gaan, blancheer de bladen in water met zout. Laat de grote bladen afkoelen, snijd de rest in dunne repen. Stoof de reepjes in de boter, breng op smaak met zout en peper. Laat afkoelen op kamertemperatuur. Leg de grote bladen in een rechthoek op folie, leg een vulling van gestoofde spitskool in het midden over de lengte. Rol het blad strak op, laat afkoelen. Snijd de rol in delen van 2,5 cm en zet warm. Bak de cantharellen in boter, bestrooi met wat peper, zout en klein gesneden bieslook.

## Afwerking

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
cress, bij voorkeur syrha leaves en accla cress		

Leg het plakje levercrème aan de bovenkant van het bord, dek het af met het uitgestoken rondje van de duivengelei. Maak een mooie quenelle van de auberginetartaar, leg deze naast het plakje crème met gelei. Verwarm de spitskool rolletjes, leg hierop de cantharellen, probeer een licht gebogen lijn met de quenelle aubergine. te creëren. Dresseer in dezelfde gebogen lijn de spitskoolrolletjes en een mooie toef kersencrème. Snijd een mooie filet uit de duivenkarkas. Leg deze in het centrum van de gebogen lijn met het boutje er tegenaan. Plaats wat studentenhaver op de duivengelei. Bedruip het vlees met de duivenjus en eindig met een omtrekkende beweging. Garneer tenslotte het gerecht met bij voorkeur Syrha Leaves tegen het vlees en de Accla Cress over de andere onderdelen van het gerecht.

**Zwarte-Truffelmacarons met Cranberrysaus & Bramen**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zwart sesamzaad	250	g
automatensuiker	200	g
fijne kristalsuiker	200	g
water	50	g
gepasteuriseerd eiwit	140	g
inktvissinkt	16	g
zwarte sesamzaadjes	2	el
boter	150	g
zwart sesamzaadpoeder	80	g
zwarte truffelolie	4	tl
(verse) cranberry's	200	g
suiker	100	g
balsamicoazijn	200	ml
bramen	200	g
viooltjes ter garnering		

1. Maal de sesamzaadjes fijn. Zeef het sesampoeder samen met de suiker boven een kom. 2. Kook de suiker met het water in een kleine steelpan tot een siroop van 118°C. Start bij circa 113°C met het opkloppen van het eiwit in een staande mixer. 3. Giet de hete suikersiroop er langzaam, al kloppende bij. Klop het warme schuim (meringue) nog een paar minuten rustig door tot het is afgekoeld tot circa 50°C. 4. Spatel de meringue in delen door het suiker-sesampoeder en meng vervolgens de inktvissinkt erdoor. 5. Vul een spuitzak met een gladde spuitmond van 1 centimeter met de zwarte meringue. Spuit het beslag op een bakplaat bekleed met bakpapier in per persoon 3 kleine ronde dopjes van 3 centimeter. Houd de spuit haaks op de bakplaat en het mondje iets boven de bakplaat. 6. Bestrooi de koekjes met wat zwarte sesamzaadjes. 7. Bak de koekjes 15 minuten in de oven op 150°C. Zet de deur vervolgens op een kier, zodat de waterdamp kan ontsnappen en bak nog 3 minuten. 8. Trek het bakpapier met de macarons voorzichtig van de plaat op een rooster en laat 15 - 20 minuten afkoelen. 9. Roer voor de vulling de boter zacht en meng de poedersuiker, het sesamzaadpoeder en de truffelolie erdoor. Doe het mengsel in een spuitzak met een gladde spuitmond van een ½ centimeter. Spuit bij de helft van de koekjes een dun laagje op de platte kanten. Druk de andere helft van de koekjes ertegenaan. 10. Breng voor de cranberrysaus de cranberry's met de suiker aan de kook en laat 5 minuten zachtjes koken tot de bessen gesprongen zijn. Pureer in een blender en passeer door een fijne zeef. Laat afkoelen. 11. Kook de balsamicoazijn in tot siroop. Laat afkoelen. 12. Serveer 2 zwarte macarons per persoon met verse bramen, wat cranberrysaus en enkele druppels balsamicoreductie. Garneer met de viooltjes.

**Fried Ice**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
blaadjes gelatine	2	
kokosmelk	320	ml
suiker	160	g
mangovlees, gepureerd	400	g
kokosrasp	80	g
eiwit	80	g
(citroen) muntblaadjes	40	g
gecondenseerde melk	80	ml
verse ananas, in blokjes	1	
witte wijn	160	ml
gembersiroop	120	ml
kruidnagel	1	
gemberwortel, geraspt	3	cm
limoenblaadje	3	
sereh, gekneusd, in stukjes	1	
verse kokosnoot, in krullen geschaafd (bij voorkeur)	80	g
atsina cress		
rum	80	ml

1. Week de gelatine in koud water. Verhit de kokosmelk met de suiker en roer zodat de suiker oplost. Meng de gelatine erdoor en laat afkoelen naar 40°C. Schep de mangopuree erdoor en draai tot smeug ijs in de ijsmachine. 2. Vorm bollen of schijven van het ijs en wentel ze door de kokosrasp. Vries een uur in, klopt het eiwit los en wentel het ijs achtereenvolgens door eiwit en kokosrasp. Herhaal nogmaals voor een derde paneerlaag. 3. Bewaar de bollen/schijven in de vriezer tot serveren. 4. Blancheer de muntblaadjes. Laat goed uitlekken en pureer met de gecondenseerde melk tot een zeer fijne puree. Passeer door een fijne zeef. 5. Zet voor de ananascompote de blokjes ananas met de rest van de compote-ingredienten op in een pannetje en laat ongeveer een uur sudderen. 6. Verwijder de sereh en citroenblaadjes. 7. Schep wat ananascompote in een glas. Frituur een ijsbol/-schijf goudbruin in de zonnebloemolie, vlak voor het serveren. Zet op de compote en lepel er wat muntsaus bij. Garneer met kokoskrullen en blaadjes (Atsina Cress). Overgiet het gefrituurde ijs met de rum en flambeer tijdens het uitserveren.