

2020 januari

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Winter

Mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooier	1	
neutrale olie	1.5	
snufje zout		
blanke azijn	1	tl
gladde mosterd	1	tl

Met de garde: eidooier met zout, een gedeelte van de azijn of citroensap en een heel klein beetje peper uitroeren, aanvankelijk de olie druppelsgewijs toevoegen en vervolgens als de saus dik begint te worden met kleine scheutjes olie toevoegen. Eventueel nog wat aanleggen met wat azijn of citroensap. Tenslotte 1/2 el warm water toevoegen als je de mayonaise wat langer wilt bewaren. Met de staafmixer: alle ingrediënten in een smalle hoge beker. Zet de staafmixer op de bodem en laat draaien. Zodra de mayonaise zich begint te ontwikkelen, de staafmixer heel langzaam omhoog trekken.

Garnalengougère

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	50	gr.
water	1.3	dl
snufje nootmuskaat		
bloem	70	gr.
ei, losgeklopt	2	
garnalen (gekookt en gepeld)	170	gr.
mayonaise	90	gr.
bieslook	1.4	el
zout		
peper		

Maak een soezendeeg. Breng hiervoor water, boter, nootmuskaat en zout aan de kook. Voeg bloem toe en roer met een houten lepel tot de massa niet meer aan de pan kleeft. Haal van het vuur en laat afkoelen tot lauwwarm. Voeg 2 geklopt ei in 4-6 delen toe. Klop tussendoor de massa goed door. Breng over in een spuitzak met een kleine, gladde spuitmond. Spuit 12 soesjes op een bakplaat met bakpapier ter grootte van een walnoot. Bestrijk bovenop lichtjes met het resterend ei. Bak in de oven bol en goudbruin (ca 30 minuten op 180 gr C). Laat afkoelen op een rooster. Hak de garnalen grof. Voeg mayonaise toe en fijngesneden bieslook. Breng op smaak. Zet koel weg tot gebruik.

Krabballetjes met limoenyoghurtmayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
limoen, schil en sap	1	
griekse yoghurt	90	gr.
mayonaise	90	gr.
zout		
peper		
witvis	165	gr.
eiwit	1	
slagroom	40	ml
gaar krabvlees	165	gr.
gemengde, verse tuinkruiden (bieslook, peterselie, dille, dragon)	2.5	el
panko	160	gr.
zonnebloemolie om te frituren		

Gebruik het eiwit wat over is van de mayonaise. Pureer de witvis in keukenmachine. Voeg eiwit toe, zout en peper. Laat machine nogmaals draaien. Voeg geleidelijk room toe; gebruik de pulseknop. Breng over in een kom op ijs. Roer krabvlees en bieslook erdoorheen. Vorm 16 balletjes van ca 3 cm doorsnede en zet koel weg tot gebruik. Rasp limoen en pers uit. Roer 1,4 tl limoenschil door de yoghurt. Voeg mayonaise toe en naar smaak limoensap, zout en peper. Zet koel weg. Rol de krabballetjes door de panko en frituur 4-6 minuten op 180 gr C. Strooi er zout over. Plaats een kleine dotje limoenyoghurtmayonaise op het bord, plaats daar een balletje op. Spuit een toefje limoen-yoghurtmayonaise op ieder balletje. NA GEBRUIK DE FRITUROLIE ZEVEN VOOR HERGEBRUIK!

Pannenkoekrolletje met gerookte zalm

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	80	gr.
water	60	ml
sesamolie	1.4	el
roomkaas op kamertemperatuur	100	gr.
mierikswortel (potje)	0.5	el
citroensap (van de glühwein)	0.7	tl
gerookte zalm in plakjes	140	gr.

Breng het water aan de kook. Meng van het vuur af met de bloem tot een zacht deeg. Leg op een met bloem bestoven werkblad en kneed ca 5 minuten. Dek af en laat 15 minuten rusten. Maak van het deeg balletjes die, platgedrukt, zo groot zijn als de diameter van een koekenpan met een dikte van 1 mm. Druk een balletje plat, bestrijk aan 1 kant lichtjes met sesamolie, leg op de kant met olie een tweede platgedrukt balletje. Rol het deeg uit tot ronde plakken van 1 mm dikte en passend in een koekenpan. Verhit een droge koekenpan op matig vuur. Leg een pannenkoek in de hete pan ben 50-60 seconden tot hij blaren vertoont en begint te verkleuren. Draai om en bak nog eens 30-40 seconden. Leg op een bord en trek, terwijl de koek nog heet is, de koek in twee laagjes voorzichtig van elkaar. Pas op voor ontsnappende hete stoom. Herhaal voor een tweede koek. Roer de roomkaas los met mierikswortel en citroensap tot een gladde massa. Leg de pannenkoeken op het werkblad. Snijd het bovenste derde deel van de cirkel eraf. Bestrijk met een dunne laag roomkaas en leg hierop een laag zalm. Rol de pannenkoeken zo strak mogelijk op. Wikkel in plasticfolie en leg minstens 1 uur koel weg.

Slakken op een coulis van waterkers met knoflookchips en zoute crumble

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slakken p.p.	2	
waterkers	5	bosjes
peper		
zout		
knoflook	6	tenen
melk	4	scheutjes
zonnebloemolie	125	ml
ui	3/4	
room	25	ml
boter	25	g
harde tarwebloem (rode pak - 5 stagioni)	105	gr.
polenta	52	g
zachte boter	65	g
ei	1.5	
bruine suiker	13	g
zoutvlokken	1	snufje
chilipeper	1	snufje
sjalot	1.5	tl
peterselie	1.5	tl

Maak een coulis van de waterkers. Gebruik hiervoor het blad van de waterkers. De takken gaan naar de waterkersemulsie. Houd een paar bladeren apart voor de presentatie. Het resterend blad 5 minuten koken in gezouten water. In ijswater verfrissen en goed laten uitlekken. De waterkers in de blender tot een glad mengsel pureren, passeren door een fijne zeef en op smaak brengen met zout en peper. Pel de knoflook en snijd in fijne plakjes. Doe een scheutje melk en een gelijke hoeveelheid water in een kleine pan en breng aan de kook. Voeg de knoflook toe en kook de knoflook 1 minuut. Herhaal dit proces nog twee keer met verse melk en water. Giet de knoflook af en droog op keukenpapier. Verhit de olie in een kleine pan tot 140 °C en bak de knoflook goudbruin. Bak de ui en de waterkersstengels zachtjes in 10 gr boter uit. Voeg melk en room toe. Breng aan de kook en haal van het vuur. Laat 1 uur trekken. Zeef de emulsie en breng op smaak met zout en voeg de resterende boter toe. Maak van de harde tarwebloem "grano arso". Verdeel hiervoor de bloem gelijkmatig op een grote bakplaat. Bak in de oven gedurende ongeveer 20-30 minuten tot het donker en verkoold is. Laat afkoelen en zeef het. Neem 80 g van de "grano arso", de polenta, boter, ei, suiker en zout en meng in een keukenmachine. Verspreid het mengsel op een siliconen bakmat. Bestrooi met zoutvlokken en chilipeper en bak gedurende 15 minuten in de voorverwarmde oven. Laat afkoelen en breek zondig het deeg in een fijnere crumble. Hak de sjalot fijn. Hak de peterselie fijn. Hak de knoflook fijn. Zet apart tot vlak voor opdienen. Verwarm de emulsie en schuim op met staafmixer. Maak een beurre noisette. Voeg de waterkerscoulis toe en laat een paar minuten koken tot de coulis iets is ingedikt. Smelt 1 eetl boter in een koekenpan, voeg de slakken toe wanneer de boter begint te schuimen. Bak 2-3 minuten. Werk af met de knoflook,

peterselie, sjalotten, zout en peper. Plaats een lepel van de waterkerscoulis op een bord. Leg de slakken erop en de knoflookchips. Werk af met de emulsie. Garneer met wat achtergehouden waterkersblad en crumble.

Groenteconsommé met saffraan

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	2	l
ui	1.5	
wortel	1.5	
bleekselderij	1.5	stengel
venkelknol	3/4	
prei	1.5	
champignons	100	gr.
rijpe tomaten	2.5	
knoflook	2.5	teentjes
witte peperkorrels	7	
nootmuskaat		mespunt
fijngeraspte sinaasappel (van nagerecht)	1.5	el
bouquet garni		
saffraandraadjes	2.5	mespunten
zout		
rijpe tomaat	1.5	
kleine kipfilet	1.5	
geraspte gember	1.5	tl
sjalot	3/4	
rode peper	3/4	
sherry	1.5	scheutje
peper		
bieslook	1	bosje
kervel	1	bosje

Snijd de ui, wortel en bleekselderij, venkel, prei, champignons, tomaat, knoflook grof. Breng de groenten met water, peperkorrels, nootmuskaat, sinaasappelschil, bouquet garni (tijm, Peterselie en laurier) en zout aan de kook. Laat afgedekt 45 minuten sudderen. Schep zondig het schuim weg. Zeef de bouillon en gooi de groenten en kruiden weg. Meet 1,5 liter bouillon af; vul indien nodig aan met water. Giet in een schone pan en voeg saffraan toe. Dompel de tomaat onder in heet water. Ontvel de tomaat. Verwijder het zaad en snijd in kleine blokjes. Snijd de prei, wortel en bleekselderij julienne. Kook in ca 5 minuten gaar in water. Giet af. Maal de kipfilet en de sjalot fijn in de keukenmachine. Voeg al draaiend de sherry toe. Let op: het mag niet te nat worden. Voeg de geraspte gember toe en de fijngesneden rode peper. Breng op smaak met zout en peper. Draai er hele kleine balletjes van. Snijd de bieslook en kervel fijn. Kook de balletjes in weinig water. Verdeel de tomaat, groentejulienne en balletjes over de borden. Schenk de bouillon erbij en garneer ruim met bieslook en kervel.

Risotto van Alkmaarse gort met wortel en rode biet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wortel	6.5	winterwortelen
rode bieten (ongekookt)	6.5	
melk	390	ml
boter	2.5	klontjes
pompoen	1/2	
olijfolie	2.5	el
zout		
peper		
knoflook	2.5	teentje
bleekselderij	2.5	stengels
sjalotten	4	
alkmaarse gort	400	g
witte wijn (kook- of hijswijn)	260	ml
amandelschaafsel	130	g
parmezaanse kaas	130	g

Schil 5 wortels en haal door de sapcentrifuge. Schil 5 rode bieten en haal door de sapcentrifuge. Houd de 2 sappen gescheiden. Snijd de resterende wortel en biet in blokjes. Houd gescheiden. Verdeel de melk over twee pannen. Voeg aan iedere pan een klontje boter toe. Doe in de ene pan de blokjes wortel. In de andere pan de blokjes biet. Laat zachtjes sudderen tot de groenten gaar zijn. Verwijder de blokjes uit de melk. Voeg de gekookte wortels toe aan de blender met het wortelsap en maak er een puree van. Herhaal dit met de rode biet en het bietensap. Schil de pompoen en snijd in zeer kleine blokjes. Meng met olijfolie, zout en peper. Rooster ongeveer 20-25 minuten in een oven op 180 ° C. Maak twee risotto's. Snijd de knoflook fijn. Snijd de bleekselderij in blokjes. Snijd de sjalot in blokjes. Plaats 2 pannen op middelhoog vuur. Laat in ieder pan een klontje boter smelten en voeg de knoflook, selderij en sjalot toe. Bak glazig. Spoel de gort enkele seconden onder stromend koud water. Lek uit en verdeel gelijkmatig over de 2 pannen. Voeg de witte wijn toe aan beide pannen. Koken tot opgenomen. Voeg 130 g van de wortelpuree toe aan de ene pan en 130 g rode bietenpuree aan de andere pan. Roer voortdurend. Voeg meer puree toe tot de gort gaar is. Rooster ondertussen het amandelschaafsel in een droge koekenpan. Rasp de Parmezaanse kaas. Meng 65 gr Parmezaanse kaas met een beetje water. Spreid het mengsel over bakpapier, druk plat met een lepel of paletmes, en bak 8-10 minuten in de oven op 180 gr C tot de kaas donkergeel is. Laat afkoelen en breek in stukken. Voeg, als beide risotto's gaar zijn, over iedere pan 50 gr amandelschaafsel en 65 gr Parmezaan. Breng op smaak met zout en peper. Plaats in een kookring een laag wortelrisotto en daarop een laag rode bietrisotto. Werk af met blokjes geroosterde pompoen, geroosterde amandelen en een Parmezaanse kaasschots.

HOOFDGERECHT Kalkoen met specerijen-portsaus, puree van rode kool, tarte tatin van peer en gebrande peer

Kalkoen met specerijen-portsaus, puree van rode kool, tarte tatin van peer en gebrande peer

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalkoenfilet p.p.	100	gr.
knoflook	1.5	teen
tijm	2.5	takjes
boter	65	gr.
kipkarkas		
laurier		
prei	1	
ui	1	
winterpeen	1	
peperkorrels	4	
kleine rode kool	1.5	
sjalotten	2.5	
olijfolie	1.5	tl
veenbessen (diepvries)	65	gr.
rode port	130	ml
peren (doyenne)	4	
basterdsuiker	80	g
vanille	2	vanillestokje
bladerdeeg van ca 10 cm diameter	8	cirkels
gevogeltefond zonder zout	500	ml
port ruby	260	ml
kruidnagels	2.5	
steranijs	1.5	
kaneelstokje	1.5	
boter (koud)	65	g
klont boter		
peer	1.5	
cress (artisan)		

Plet de knoflook. Bereid de kalkoenfilet met de knoflook, tijm en boter sous-vide op 68 gr C gedurende 2 uur. Snij ui, knoflook, wit van prei en wortel grof. Plaats in een ruime pan met de karkas, de peperkorrels en laurier. Voeg zoveel water toe tot alles onder staat. Breng aan de kook, draai vuur zacht en schuim regelmatig af. Zeef en filtreer na anderhalf uur. Kook het vocht, op heet vuur, in tot 400 ml. Snijd de kool ragfijn. Snijd de sjalotten fijn. Verhit olijfolie op middelhoog vuur. Bak de kool en sjalot glazig. Voeg de veenbessen en de port toe. Laat sudderen en stoof tot de kool zacht is en de port met $\frac{3}{4}$ verminderd is. Draai het koolmengsel in een keukenmachine tot het glad is. Passeer door een fijne zeef. De consistentie moet als een puree zijn. Breng over in een spuitzak en houd warm (over 50-70 gr C). Schil de peren, snijd ze in de lengte doormidden en verwijder de kern. Schraap de zaadjes uit de vanille.

Neem een pan die in de oven kan. Smelt daarin de boter met de basterdsuiker en de vanille tot de massa gekarameliseerd is. Voeg aan de karamel de perenhelften met de snijkant naar beneden. Rol zonnig de cirkels bladerdeeg iets uit. Bedek elke peer met een bladerdeegcirkel. Schuif pan in de oven en bak op 180 gr C, tot het deeg knapperig en goudbruin is. Schenk de wildfond en port in een pan, voeg de specerijen toe en laat op middelhoog vuur tot $\frac{3}{4}$ inkoken. Passeer de saus door een fijne zeef en schenk in een schone pan. Breng de saus aan de kook. Haal van het vuur. Monteer met blokjes koude boter. Haal de kalkoenfilets uit de sous-vide. Bak de filets in de hete boter. Laat rusten en snijd in dunne plakken. Schil de peer, snijd in kwarten en verwijder de kern. Snijd in dunne plakken en schroei met de creme bruleebranders. Snijd ieder tarte tatin in de lengte door de helft. Leg op ieder bord een paar plakken kalkoen en de tarte tatin. Daar omheen toefjes rode koolpuree. Werk af met saus, gebrande peer en cress.

Gelei van Glühwein met vanille-ijs en speculaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode wijn (merlot, cotes du rhone)	780	ml
suiker	130	gr.
sinaasappels, sap en schil	2.5	
citroenen, sap en schil (delen met trio van garnalen)	2.5	
kaneel	2.5	kaneelstokjes
kruidnagels	2.5	
piment		mespunt
gelatinebladeren (10 gr)	8	
melk	650	ml
vanille	1.5	vanillestokje
eidooiers	6.5	
zachte boter	260	gr.
donkere basterdsuiker	260	gr.
stroop	40	gr.
gemalen amandelen	80	gr.
ei	1.5	
bloem	520	gr.
zout		
bakpoeder	8	gr.
sinaasappels, schil (een deel naar soep)	2.5	
rozijnen	130	gr.
gedroogde cranberries	130	gr.
gedroogde mango	130	gr.
pijnboompitten	50	gr.
poedersuiker		
munt		

Breng rode wijn en suiker aan de kook. Haal van het vuur en voeg sinaasappelsap en -schil toe, citroensap en -schil, kaneelstokjes, kruidnagels en piment. Dek af en laat 30 minuten trekken. Giet door een fijne zeef. Week de gelatine. Gebruik 0,65 liter vocht voor 8 gelatinebladeren. Verhit een beetje glühwein, haal van het vuur en roer de gelatine erdoor. Roer door de inmiddels afgekoelde glühwein. Giet in 16 siliconen vormpjes of in 16 martiniglazen en zet tot gebruik in ijskast. Maak een creme anglaise. Snijd hiervoor het vanillestokje door lengte en schraap de zaden eruit. Breng melk en vanille aan de kook en haal van het vuur. Dek af en laat 30 minuten trekken. Zeef de melk over in een schone pan en verwarm. Klop de eidooiers los met suikers. Schenk al kloppend beetje bij beetje de hete melk bij de eidooiers. Schenk in schone pan zet, al roerend, op zeer laag vuur. Verhit al roerend net zo lang tot een gebonden vla. Breng de creme anglaise over naar de ijsmachine en draai er ijs van. Snijd de mango in kleine stukjes, ongeveer zo groot als de rozijnen. Klop de boter, suiker en stroop luchtig. Spatel het ei, de melk, de gezeefde bloem, zout, bakpoeder en sinaasappelschil er doorheen tot een zacht deeg. Leg het deeg op een stuk bakpapier en rol

het uit tot een dikte van ong 2-3 mm. Koel gedurende 30 minuten. Snijd er 16 lange, rechthoekige koekjes uit en leg op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk met water. Schik de rozijnen, cranberries, mango en pijnboompitten op. Bak de koekjes gaar in een oven op 160 gr C gedurende 6-8 minuten tot ze gaar en lichtbruin zijn. Plaats de gelei van glühwein, een bolletje ijs en een speculaasje. Of plaats een bolletje ijs op de gelei in het martiniglas. Werk af met poedersuiker en munt.