

2009 februari

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Winter

AMUSE SpringBite van Zalm met Kwartelei

SpringBite van Zalm met Kwartelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote aardappels (vastkoekers)	2	
kwarteleitjes	10	
gerookte zalm	125	g

1. Was de aardappels en droog ze goed af (niet afspoelen, zetmeel bindt). 2. Rasp de geschilde aardappels op de grove rasp (geen mandoline), voeg iets peper en zout toe en bak hiervan in de koekenpan met wat olie een goudbruine koek. 3. Steek hiervan met een ronde uitsteker 10 rondjes uit. Laat afkoelen. 4. Bak alle kwarteleitjes in een pan (of in tweeën), (niet te knapperig, ze moeten net even stollen) en steek ze dan uit op een snijplank. Presentatie: 1. Steek met dezelfde uitsteker 10 rondjes uit de gerookte zalm en leg die op de aardappelkoekjes. Leg hier bovenop een gebakken kwarteleitje. 2. Serveer de amuse op een amuselepel. De amuse wordt niet aan tafel genuttigd, kies voor een moment aan de bar of tijdens het koken.

VISGERECHT Tonijnsteak in een Jasje op een Bed van Peulen en Gember, Vergezeld met Wasabi-Mosterd Mayonaise en met WakaméSalade

Groene Wasabi Mosterd Mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	2	
groene mosterd	2	el
rijstazijn	5	cl
wasabi		
zonnebloemolie		

1. Maak een mayonaise van 2 eierdooier, groene mosterd, rijstazijn en zonnebloemolie. 2. Maak op smaak met wasabi evt. groene mosterd zout en peper. 3. Vullen in een garneerfles.

Peultjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peultjes	300	g
gemberwortel	5	cm

4. Snijd de peultjes in dunne julienne en de gember in staafjes julienne. 5. Roerbak ze kort.

Tonijnsteaks in een Jasje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tonijnsteaks à 160 g (6 cmø en 6 cm hg)	5	
sjalot	1	
teen knoflook	1	
gemberwortel	3	cm
sesamzaad (licht)		

6. Snijd de tonijn in gelijke dikke steaks, 1 voor 2 pers. 7. Snijd sjalot zeer fijn en plet de knoflook tot 'pasta', rasp de gemberwortel. 8. Marineer / wrijf de steaks hier mee in en peper ze. 9. Rooster sesamzaad. 10. Na het marinieren vlak voor het door halen, rol de steaks door het sesamzaad en druk goed vast (houd een beetje sesamzaad achter voor over de Wakamésalade).

Tempurabeslag

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tempurameel	300	g
rode spa (ijskoud)	10	cl
japanse soja saus		

11. Doe in een kom het meel en voeg al roerend de ijskoude spa toe. Beslag mag/moet met klontjes en moet iets dikker dan normaal zijn. Voeg als laatste de soja saus naar smaak en kleur toe.

Wakamé Salade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wakamé salade	1	zakje

12. Week de wakamé salade volgens gebruiksaanwijzing in ruim water 13. Maak een dressing en besprenkel de wakamé salade hiermee. 14. Bestrooi c.q. vermeng de salade met wat geroosterd sesamzaad.

Eend in Sojasaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tamme eendenborsten à 300 gr. per stuk	5	
maïsmeeel	5	el
dashi-bouillon	1	l
sojasaus	250	ml
mirin	250	ml
suiker	9	el
japanse mierikswortelpasta	10	tl

1. Halveer de eendenborstjes in 2 gelijke stukken. 2. Snijd de eend in stukjes van 4 bij 4 cm en 1 cm dik. Maak een paar inkepingen in het vet. Bepoeder uitsluitend de vleeszijde van de eendenstukjes met maïsmeeel en zet apart. 3. Bak de eendenborst op het vet zonder boter aan tot het vel knapperig is en draai ze daarna nog even kort om. 4. Breng de bouillon, sojasaus en mirin aan de kook, voeg de eend toe doe het geheel over een in braadslee. 5. Plaats de braadslee in een voorverwarmde oven en laat zachtjes gaar sudderen in ongeveer 20 minuten. Leg de eendenstukjes in 10 kommetjes en garneer elke portie met een theelepel mierikswortel.

Japanse Aardappel (Sato-imo)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sato-imo of roseval aardappels	1	kg
water waar rijst in is gewassen	10	kopjes
dashi-bouillon	10	kopjes
suiker	7,5	el
zout	1,5	tl
lichte sojasaus	10	tl
julienne van sinaasappelschil	5	el

6. Schil de sato-imo, snijd een dun plakje van de boven- en onderkant af en snijd de zijkanten van elke aardappel tot een regelmatig zeshoek. Sudder de aardappels in het rijstwater gaar. Giet de aardappels af, laten uitlekken en doe de dashi in de pan. Breng aan de kook, voeg suiker, zout en sojasaus toe en sudder de aardappels 5 minuten. Doe de aardappels in 10 kommen, voeg wat kookvocht en garneer met julienne van sinaasappelschil.

Broccoli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
broccoliroosjes (zonder steel)	10	
dashi-bouillon	0,8	kopje
lichte sojasaus	5	tl
mirin	2,5	tl
zout	1,5	tl

7. Sudder de broccoli in het licht gezouten kokend water. Afgieten en kort in ijswater afkoelen. Doe de dashi in een pan en breng aan de kook. Voeg sojasaus, mirin en zout toe en haal de pan van het vuur. Doe de raapbloesem in deze bouillon en laat 30 seconden staan. Afgieten en als garnering bij de eend serveren.

Suddergroenten in Sojasaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bamboescheuten, wortel, klis, lotuswortel, konnyuaku (duivelstong)	200	gr.
verse shiitake	10	
peultjes	30	
olie	5	tl
witte rijst	250	gram
dashi-bouillon	7,5	kopjes
donkere sojasaus	250	ml
suiker	125	gr.
sake	150	ml

1. Schil en snijd alle groenten in blokjes. Verwijder de duivelstong met een lepel. Kook de groenten en de duivelstong, een voor een, 5 minuten in licht gezouten water. 2. Verhit de olie en roerbak de groenten in 2 minuten. 3. Kook de witte rijst. Bouillon: 4. De dashi in een pan doen en de geroerbakte groenten toevoegen. Het schuim afscheppen en de andere bouillonrediënten toevoegen. Aan de kook brengen in een gesloten pan laten sudderen tot de ingrediënten gaar zijn. Presentatie: 5. Doe de witte rijst in een apart kommetje. 6. Leg de groenten in kommetjes, voeg een beetje kookvocht toe en dien op.

Koffiestroop

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	2,5	liter
gemalen koffie	70	gram
suiker	550	gr.

1. Kook het water. Voeg dit toe aan de gemalen koffie. Doorroeren. Laat het geheel maximaal 10 minuten trekken. Zeef de vloeistof (doek in de zeef leggen). Kook de koffie met de suiker tot een dikke siroop in (je hebt uiteindelijk 1,25 liter nodig).

Parfait

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	125	gr.
suiker	65	gr.
slagroom	500	ml

2. Klop voor de parfait in een grote beslagkom de eierdooiers tot 70°C au-bain marie op. Voeg daarna de suiker toe, klop de massa licht en luchtig. Voeg 750 ml van de nog warme koffiesiroop toe. Blijf kloppen tot het mengsel is afgekoeld. Spatel de lobbige geklopte room door de koffiecème. Vul 10 koffiekopjes voor ongeveer tweederde met het mengsel en zet 2 uur in de vriezer. Verdeel dan over de kopjes en vries in.

Crème brûlée

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	440	ml
suiker	150	gr.
eierdooiers	125	gr.

3. Verwarm de oven voor op 160°C. Klop de room met 250 ml van de koffiesiroop, de suiker en de eierdooiers tot de suiker is opgelost. 4. Schenk het mengsel in 10 ramekins (ovenbestendige bakjes). Plaats de bakjes in de zwarte slede, voeg heet water toe laat op het vuur totdat het water begint te koken. 5. Dek af met alu-folie (glimmende zijde naar beneden), zet het in de oven op de bodem (contactwarmte) voor ca. 45 min. Laat even afkoelen en zet ze in de koelkast.

Smoothy

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bananen	3	
volle melk	625	ml
suiker	125	gr.
vanillestokjes	2	
sinaasappelschil		

6. Meng voor de smoothy de banaan met de melk, suiker, het merg uit de vanillestokjes en 250 ml van de koffiesiroop in de keukenmachine. 7. Zeef de smoothy en schenk in 10 glaasjes. Garneer af met een gedraaide sinaasappelschil (over van de court bouillon)

Presentatie Trio

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rietsuiker	100	gr.
slagroom	250	ml
suiker	50	gr.
rietjes		
koffieboontjes puur		

8. Strooi een laagje rietsuiker over de crème brûlée en karameliseer dat met de gasbrander. 9. Klop de slagroom lobbig. Neem de kopjes met de parfait uit de vriezer en schenk hier op een dun laagje koffiestroop en schep er een quenelle van slagroom op. 10. Neem een langwerpige bord plaats daarop het kopje, de ramekin en er tussen in het glaasje met een lang rietje.