

# 2012 februari

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Winter

---

**VOORGERECHT** Krokant slakje en slakje in paddenstoel

---

## Krokant slakje en slakje in paddenstoel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rauwe zalm zonder huid	500	g
segrijnslakjes	14	st
panko	100	g
eiwit	100	g
shiso purper	1	bak
peper zout		
verse dragon	50	g
olijfolie	1,25	dl
eierdooier	20	g
citroen	0,5	st
medium champignons	14	st
wijngaardslakjes	14	st
sjalot	1	st
knoflook	1	teen
boter	100	g
platte peterselie	0,5	bs
pernod, peper en zout		

1. Dragonsaus. Doe de olie en de dragonblaadjes in de keukenrobot en pureer de blaadjes fijn. Voeg de dooier en het citroensap toe en wrijf door een bolzeef. Breng op smaak met peper en zout. 2. Vries de zalm licht aan en snijd dan in zo dun mogelijke plakjes. Breng op smaak en zet koel weg. 3. Dep de slakjes droog en kruid met peper en zout, haal door de bloem, dan door het eiwit en vervolgens door de panko. Frituur vlak voor uitserveren 2 minuten op 180 graden. 4. Champignons. breek de stelen uit de champignons (en bewaar ze) en doe alle hoeden in een pan met kokend water, zout en sap van een halve citroen. Laat 10 minuten zacht koken. Giet af als de hoeden gaar zijn en bewaar voor later gebruik. 5. Was de champignonstelen en snijd in kleine stukjes. Bak ze in de olijfolie gedurende 3 minuten. Voeg peper en gesnipperde sjalot en knoflook toe. Laat nog 2 minuten zachtjes bakken. Smaak af met wat zout. 6. Meng de gehakte peterselie, de geperste knoflook, de gehakte halve sjalot, een paar druppels Pernod en wat druppels citroensap met de boter. Breng goed op smaak met peper en zout en zet koel weg. 7. Vul de paddenstoelenhoeden met het stelenmengsel, een slakje en wat kruidenboter en doe alle champignons in een ovenschaal met een scheut olijfolie. 8. Laat 10 à 15 minuten garen in een oven van 220 graden. Presentatie: 1. Neem de langwerpige bordjes en leg op ieder bordje 1 à 2 plakjes zalm met daarop een gefrituurd slakje en daarbij een schepje dragonsaus. Garneer met Shiso Purper 2. Leg aan de andere kant een warme gevulde champignon.

**Crème van kastanje**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wortel	100	g
wit van prei	100	g
bleekselderij	1	steel
boter of olie		
gekookte kastanjes (vacuüm verpakt)	500	g
laurier	2	blok
tijm	2	tak
gevogeltebouillon	1,5	l
slagroom	3	dl
peper en zout		
pancetta	6	pl
peterselie		

1. Snijd de groenten fijn en laat ze in de pan met wat boter of olie glazig worden. 2. Voeg de kastanjes, de kruiden en de bouillon toe. 3. Laat gaar koken in ongeveer 30 minuten. 4. Neem de laurier en de tijm uit de pan en pureer het geheel in de keukenmachine en passeer door een zeef. 5. Voeg de slagroom toe en kook even door. Smaak af met peper en zout. 6. Droog de pancetta in de oven op 180°C (10-15 minuten). 7. Laat koud en hard worden en hak heel fijn. 8. Hak de peterselie fijn. Presentatie: 1. Warm voor het serveren de crème op en klop schuimig met de staafmixer. 2. Schenk de crème in de amusekopjes en strooi de pancetta en de peterselie op de soep.

**Cappellini met parelhoen, comtékaas, coppa en prei**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem type 00	150	g
semolina	150	g
grote eieren	3	
parelhoenfilets met vel	1	kg
coppa	14	pl
comtékaas	200	g
prei	4	st
oregano	1	bs
peper, zout, nootmuskaat		
olijfolie		
melk	3	dl
knoflook	2	teen

1. Cappellini. Maak de pasta volgens basisrecept en gebruik de Kitchen-Aid pastakneders. Maak de cappellini met de fijnste vorm. Bestrooi de cappellini met bloem en laat drogen op schone theedoeken tot gebruik. 2. Snijd de donkergroene bladeren van de prei en snijd de rest in fijne ringen en spoel grondig. Laat goed uitlekken. 3. Snijd de comtékaas in hele kleine blokjes. 4. Houd 14 kleine takjes oregano apart en pluk de rest van de stelen. 5. Snijd de coppa in stukjes. 6. Snipper het knoflookteentje en zet aan in wat olijfolie, voeg de melk toe en breng tegen de kook aan. Neem van het vuur en voeg 2/3 van de blokjes comtékaas toe. Meng dit goed en houd voorzichtig warm. 7. Vlak voor uitserveren. Bak de parelhoenfilets op de velkant, draai ze om en laat ze op een klein vuur rustig gaar worden. Breng op smaak met peper en zout. Snijd in plakjes en pak in met aluminiumfolie. Houd warm in een oven van maximaal 70 graden. 8. Bak de preiringen in wat olijfolie en kruid met peper, zout en nootmuskaat. Houd warm. 9. Vlak voor uitserveren. Kook de cappellini gaar, giet af en doe terug in de warme pan en meng met een scheutje olijfolie, de warme kaasmelk, de warme prei, de fijngesneden oregano en de helft van de coppa. Presentatie: 1. Neem warme diepe borden. 2. Draai de pasta op een grote vork en schik midden op een bord. 3. Bestrooi met de rest van de coppa en de comtékaas 4. Leg 3 plakjes parelhoenfilets op de pasta. 5. Leg er een takje oregano op.

**Kangoeroe met puree en shiitake en portsaus**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kangoeroebiefstuk à 100gr	12	st
runderfond	1	l
sjalotten	50	g
tomatenpuree	1	el
rode port	1	dl
tijm	2	tk
sinaasappelen	3	st
allesbinder		
aardappelen	1,5	kg
shiitake	250	g
ontbijtspek	150	g
knoflook	1	teen
eierdooier	60	g
boter	40	g
crème fraîche	1	dl
peper, zout, nootmuskaat		
rode bieten	500	gr.

1. Saus. Sjalotten snipperen en aanzetten in wat boter en dan de tomatenpuree toevoegen. 2. Aflussen met 1dl rode port en de runderfond. Tijm toevoegen en het geheel tot de helft laten inkoken. 3. Zeef de saus, pers de sinaasappelen en voeg het sinaasappelsap en de 3 dl rode port toe en laat inkoken tot de saus mooi indikt. Vak voor uitserveren de saus eventueel wat binden met allesbinder. 4. Puree. Kook de aardappelen gaar. Snijd reepjes van het spek en bak ze in wat boter. Voeg op het laatst de knoflook en de in reepje gesneden shiitake toe. Laat het geheel wat smoren. 5. Pureer de aardappels en meng met de eierdooier, voeg de warme boter en het spek- shiitakemengsel toe. Vlak voor uitserveren de crème-fraîche toevoegen en op smaak brengen met zout, peper en nootmuskaat. 6. Kook de bietjes gaar, schil ze en snijd ze brunoise. 7. Bak de kangoeroebiefstuk vlak voor uitserveren in boter en breng op smaak met peper en zout. Presentatie: 1. Leg op ieder warm bord een ring en vul die met de aardappelpuree. 2. Leg op de puree een kangoeroebiefstuk, nappeer het geheel met de saus en leg hier de in brunoise gesneden rode biet omheen.

**DESSERT** Bananenmousse, chocoladekoekje, chocoladecrème met koffiesiroop, bananen/cornflakeschips en bananenespuma

---

## Bananenmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	6	blok
citroensap	4	el
suiker	160	g
gepureerde rijpe bananen	600	g
slagroom	6	dl

5. Bananenmousse. Pureer de bananen. Week de gelatine in koud water. Verwarm het citroensap en voeg de geweekte gelatineblaadjes toe en laat deze oplossen. Voeg het geheel met de suiker toe aan de bananenpuree. 6. Laat lobbig worden. 7. Klop de slagroom lobbig en schep door de puree. 8. Schep de mousse in de ringen (doorsnede 5 cm) en laat opstijven.

## Chocoladekoekje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	150	g
boter	90	g
eiwit	90	g
bloem	110	g
cacaopoeder	1	el
poedersuiker		

1. Chocoladekoekje. Los de suiker op in de gesmolten boter. Voeg de rest van de ingrediënten toe en meng tot een gladde massa. 2. Laat rusten 1,5 uur rusten in de koelkast. 3. Schep kleine toefjes deeg op een bakmatje en smeer met de bolle kant van een natte warme lepel uit tot een dun koekje. 4. Bak 12 minuten in een oven van 170° C. Laat de koekjes afkoelen en bewaar in een trommel.

## Chocoladecrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	1	dl
slagroom	3	dl
eierdooier	90	g
suiker	80	g
pure chocolade (callebaut)	220	g

9. Chocoladecrème. Laat alle ingrediënten behalve de chocolade in een pan al roerend binden. (au bain marie). Niet koken. 10. Doe de chocolade in een kom, voeg al roerend de crème toe en blijf roeren tot de chocolade is opgelost (au bain marie). Laat afkoelen en licht opstijven. 11. Giet de chocoladecrème in de amuseglaasjes terwijl de crème nog dik vloeibaar is. Zet koel weg.

## Koffiesiroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	200	g
water	1	dl
zoete sherry	1	dl
instant espressokoffie (kleine zakjes)	2	zk

12. Koffiesiroop. Laat alle ingrediënten in een pan indampen tot een stroopje. Laat afkoelen.  
13. Giet een beetje van de siroop op de opgesteven chocoladecrème in de amuseglasjes.  
Laat nog wat siroop over ter garnering van het bord.

## Bananen/cornflakeschips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde banaan (in plakjes)	100	g
cornflakes	50	g
suiker	4	el
eiwit	60	g

14. Bananen/cornflakeschips. Meng alle ingrediënten en schep op een bakmatje op een bakplaat. 15. Laat 50-60 minuten drogen in een oven van 120 graden. 16. Laat afkoelen. Breek in stukjes en schep op de chocoladecrème.

## Bananespuma

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	4	el
water	1,5	dl
gepureerde rijpe banaan	400	g

17. Bananespuma: Los de suiker op in het water en laat even koken. Laat afkoelen. 18. Pureer de rijpe bananen en meng met de suikersiroop. Druk door een zeer fijne zeef. Schep alles in een kigde. Zet er twee patronen op en schud na elke patroon horizontaal. Zet in de koeling.

## Gekarameliseerde bananen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bananen	3	st
rietsuiker		

19. Gekarameliseerde bananen. Snijd de bananen schuin in plakjes.