

2017 februari

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Winter

AMUSE BALLETJES VAN GEBAKKEN SARDIENTJES MET EEN PREI-EMULSIE

Sardineballetjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
filets van verse sardines	300	g
bloem		
knoflookteen	1	
bladpeterselie	½	bosje
eierdooier	2	
paneermeel		
olijfolie		

Zout de sardines en haal ze door de bloem. Bak ze in olijfolie gaar. Hak de sardines in zo klein mogelijke stukjes. Hak de knoflook en de peterselie fijn en voeg toe aan de sardines samen met de eidooiers. Voeg het paneermeel naar smaak toe. Maak er pp 1 balletje van en bak deze in de olijfolie lichtbruin.

Prei-emulsie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
prei	1	½
kookroom	0,25	dl
boter	25	g

Maak de preien schoon en snijd ze in ringetjes. Doe de prei in een pan en zorg dat de prei onder water staat. Laat hem 45 minuten koken en dek hem af. Zeef alles en maak van het preivocht een emulsie met de room. Klop er de boter door en schuim de emulsie op met de staafmixer.

Presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
groene aspergepunt	1	pp
olijfolie (extra vierge)		
pipet		

Blancheer de aspergepunten en grill ze kort op de grillplaat. Verwarm de balletjes licht in de oven. Schenk de emulsie uit op een klein amusebordje en drapeer er een balletje op. Leg hiernaast een aspergepuntje. Druppel met een pipet enkele druppels olie in de emulsie.

VOORGERECHT TWEE BEREIDINGEN VAN COQUILLE EN SCHEERMES, PAPIER VAN KOOLSELDERIJ, TWEEKLEURENMAYO EN KROKANTJE VAN CHORIZO

Voor de twee bereidingen van coquille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	2	pp
fijngemalen gedroogde chorizo		
fleur de sel		

Schelpen openen, coquilles verwijderen en schoonmaken. Bewaar het oranje/rode koraal voor het papier van knolselderij.

Voor de gegrilde coquille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
coquille	1	

1 coquille overlans halveren. Vlak voor serveren grillen in een droge hete grillpan. Op het bord bestrooien met fijngemalen gedroogde chorizo.

Voor de carpaccio

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
coquille	1	

1 coquille in de vriezer tegen bevroren aanbrengen. Kort voor serveren met een zeer scherp mes in zo dun mogelijke plakjes snijden. Koud houden. Op het bord aanbranden met een gasbrander. Zouten met een flinter fleur-de sel. (Eventuele afsnijsels bij de scheermes tartaar toevoegen.)

Voor de twee bereidingen van scheermes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
scheermessen	2	pp
olie		
gepofte knoflook		
sap van een limoen	1	
peterselie		
limoenpress		
peper		
zout		

Scheermessen zeer kort grillen in een droge hete grillpan, tot ze opengaan. Meteen koel leggen in een bak op ijs. Scheermessen schoonmaken. Pp 2 schelphelften bewaren en blancheren, drogen.

Scheermes ceviche

De stevige lijven in kleine gelijkmatige stukjes snijden. Wegzetten in kom met het sap van een limoen, peper, zout en wat olijfolie. Kort voor serveren op kamertemperatuur laten komen. Serveer in een schelp op wat groene mayonaise en werk af met limoencress.

Scheermes tartaar

De afsnijsels van de scheermessen en de coquilles fijnsnijden en mengen met gepofte knoflook, olijfolie, peper, zout een paar druppels limoensap en fijngesneden bladpeterselie.

Papier van knolselderij

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij		
koraal van coquille		
maizena		

Pureer knolselderij met water, een mespunt maizena en koraal van de coquille (indien aanwezig) tot een dunne gladde massa. Strijk uit op een siliconen mat. Droog bij 100 graden in de hete lucht oven.

Gepofte knoflook

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	8	tenen

Pof de tenen knoflook ingewikkeld in aluminiumfolie voor 30-45 minuten in een oven van 170 graden.

Artisjokken

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
artisjok	1	pp
olijfolie		
zout/groentebouillon		

Breng zoutwater/bouillon aan de kook en knijp wat citroensap erin. Schil de steel van de artisjok. Snijd het bovenste gedeelte van de artisjok af. Kook de artisjokken zo'n 30-45 minuten (afhankelijk van de grootte). Trek de blaadjes ervan af. Verwijder het hooi. Bewaar de bodem en borstel er iets olijfolie overheen.

Twee kleuren Mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eigeel	100	gr.
mosterd	60	gr.
zout	9	gr.
een paar druppels tabasco		
witte wijn azijn	45	gr.
zonnebloemolie	90	cl
groene paprika	1	
bladpeterselie	2	bos

Alle ingrediënten op kamertemperatuur laten komen. Alles behalve de olie onderin de kom van een staafmixer doen. Bamix er inzetten, olie toevoegen en de mixer aanzetten en langzaam omhoog trekken. De paprika met wat geblancheerde peterselie en olie tot een groene olie draaien. Passeren door een fijne zeef. Breng de helft van de mayonaise op kleur. De tweede helft eventueel aankleuren met kurkuma.

Grapefruitsegmenten in olie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grapefruit		
olijfolie		

Ontvlies de grapefruit. Leg twee stukken in olijfolie. Pluk na 60 min m.b.v. een vork in kleine segmenten. Laat uitlekken in een vergiet.

Groente spaghetti

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	60	g

Draai m.b.v. een spiraal snijder spaghetti. Blancheer apart. Maak aan met olijfolie, zout en peper. Glaceer voor uitserveren in wat olijfolie.

Wortelplakjes

Snij met mandoline 2 plakjes pp van de geschilde wortel. Blancheer, glaceer en droog in de oven. Gebruik ter garnering van het voorgerecht.

Krokantje van Chorizo

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
chorizo	100	g
room		
melk		

Chorizo afspoelen en ontvellen. Snijd Chorizo in kleine stukken. Proef Chorizo. Was af met water. Droog op keukenpapier. Bak vervolgens in anti-aanbakpan krokant. Laat uitlekken in een vergiet en vervolgens op keukenpapier. Maal in een bamix blender tot poeder. Bewaar bakvet.

Voor de 'uienwaaier'

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stevige sjalotten	3	

Verwijder buitenste vel van de ui. Verwijder net de wortels van de ui maar laat de wortelaanzet heel. Snij de ui doormidden en snij met mandoline een dun plakje er van. Frituur deze enkele seconden voor. Laat uitlekken op papier. Vlak voor uitserveren in enkele seconden krokant frituren op 180 graden.

Spekbokkingroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte spekbokking	110	g
volle melk	200	g
slagroom	70	ml
kippenbouillon	70	ml

Snij de spekbokking in stukjes. Voeg spekbokking toe aan de melk en de room en reserveer tot de kippenbouillon klaar is. Verwarm dan alle ingrediënten tot kookpunt en laat zachtjes trekken. Maal dit zeer fijn met staafmixer en zeef de massa.

Spekbokkingmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mayonaise	40	ml
gelatine	5	blaadjes
slagroom	80	g
spekbokkingroom	320	g

Maak een stevige mayonaise. Gebruik hiervan 50 g. Reserveer de rest van de mayonaise voor de kalfstartaar. Week de blaadjes gelatine in water. Meng de spekbokkingroom met de mayonaise. Verwarm de ongezoete room en los hier de uitgeknepen blaadjes gelatine in op. Koel direct terug op ijswater. Meng daarna beide mengsels rustig door elkaar tot een mousse. Doe de mousse over in een spuitzak en reserveer in de koeling.

Zure bomgelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote zure bommen	2	½
zure bom vocht	160	g
gelatine	6,5	blaadjes

Blender de zure bommen met het vocht zeer fijn en passer door een fijne zeef (evt. een doek). Er moet groen sap over blijven! Verwarm het vocht, voeg de uitgeknepen blaadjes gelatine toe. Schenk uit op een blad, ca. 7 mm dik en koel snel terug. Als het goed opgesteven is, snij dan met een kleine steker rondjes.

Tartaaraanmaak

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kappertjes	40	g
gladde mosterd	50	g
olijfolie	40	g
ansjovis	1,2	blikje g
kleine zure bom	1	

Doe alle ingrediënten in een blender en mix het tot een gladde massa. Zet koel weg.

Kalfstartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsezel	65	g

Snij de kalfsezel in kleine stukken en haal deze door de gehaktmolen. Eerst door de midden plaat en dan nogmaals door de fijne plaat. Meng de tartaar met de mayonaise en de aanmaak van hierboven. Beide op gevoel en smaak, proef en breng op smaak met zout en peper. Doe de tartaar in een spuitzak, bewaar in de koeling.

Kappertjes en gepofte rijst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kappers op zout	65	g
kappertjes op vocht	65	g
canadese wilde rijst	2	el
arachideolie		
olie		
zeezout		

Verwarm de zoute kappers in een oven of warmhoudkast of in een droge koekenpan op ca. 80 graden. Schud al het zout van de kappers af. Maal de gedroogde kappers fijn, of vijzel ze. Droog de kappertjes op vocht en frituur ze op 180°C, laat goed uitlekken op papier. Verwarm in een pan met dikke bodem 2 -3 cm olie tot 180 °C. Houd de deksel op de pan. Doe de rijst er in en snel de deksel erop. Pof de rijst in de olie en laat uitlekken op keukenpapier, strooi er direct wat zeezout over.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amsterdamse uien	2	
asanga cress		
red chili cress		

Pel de Amsterdamse uien. Neem een langwerpige bord en maak van de Kalfstartaar een slang op het bord. Leg hier strak tegen aan een slang van de spekbokkingmayonaise. Garneer met blokjes zure bom gelei, de blaadjes Cress, schilletjes A'dam ui en de kappertjes en plaats de gepofte rijst ernaast.

Rozenwaterijs met kardemom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene, hele kardemompeulen	½	el
dl melk	1	½
dl kookroom	1	½
kaneelstokje	½	
fijne suiker	40	g
rozenwater	60	ml
gecondenseerde melk	1	dl
gedroogde rozenblaadjes		

Kneus de kardemom in een vijzel. Verwijder het groen van de peulen zo veel mogelijk en houd de zwarte zaden over. Stamp de zaden fijn tot poeder. Giet de melk en de room in een ruime steelpan en voeg de kardemompoeder en het kaneelstokje toe. Breng aan de kook en laat op een laag vuur zacht doorkoken, onder voortdurend roeren, totdat de vloeistof tot driekwart van zijn volume is ingekookt en romig van kleur is geworden, vergelijkbaar met de kleur van gecondenseerde melk (in ongeveer 20 minuten). Los de suiker op in het rozenwater en laat het zacht sudderen, tot zich een dunne siroop heeft gevormd. Neem van het vuur en laat afkoelen. Als het melk-roommengsel klaar is, neem het dan van het vuur en verwijder het kaneelstokje. Laat het 10 tot 15 minuten afkoelen. Voeg de gecondenseerde melk toe en vervolgens de rozenwatersiroop. Maak er ijs van in een ijsmachine. Serveer het ijs in een glas.

Kwartelhammetje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwarteltje per persoon	1	
peper en zout		
bloem om te paneren		
ei losgeklopt	3	
paneermeel	300	g

Ontbeen de kwartels, verwijder het vlees aan de onderkant van het kwartelpootje en schraap het botje mooi schoon; bewaar de karkassen voor de glacé; Maak mooie kleine hammetjes van het ontbeende vlees, leg deze strak op een rooster en bestrooi met peper en zout; Rook de kwartelhammetjes circa 3-5 minuten in het rookoventje; Bak ze vervolgens afgedekt in een voorverwarmde oven van 180 °C gaar; laat bekoelen; Haal vervolgens de hammetjes door de bloem en de losgeklopte eieren en paneer ze.

Kwartelglacé

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1	
st winterwortel	1	½
gevogeltesfond	6	dl
peperkorrels		
zeezout		

Neem ui, snijd winterwortel in stukjes, Doe ontbeende en in kleine stukken gehakte karkassen van de kwartel met alle ingrediënten in een klein steelpannetje en giet er net zoveel gevogeltesfond bij tot het ruim onder staat. Breng het fond net aan de kook. Zet het vuur dan zo hoog dat er af en toe kleine belletjes naar boven komen. Doe geen deksel op de pan. Verwijder de eerste 15 minuten het schuim van de bouillon met een schuimspaan of zeefje. Herhaal deze werkwijze zo nodig; Laat de bouillon zo lang mogelijk trekken. Maar let op de rest van de bereiding van de glace, die ook de nodige tijd vergt Controleer regelmatig of het vlees met de groenten nog onder water staat en voeg indien nodig nog wat heet water toe. Er moeten nog steeds alleen af en toe wat belletjes naar boven komen. Filter de bouillon door een schone doek in een zeef te leggen en kook vervolgens in tot een stroperige massa: de glacé (maak op smaak met pezo, honing, balsamico)

Aardappelsoufflé

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen	600	gr.
eiwit	2	
eidooier	2	
room	1	dl
roomboter	70	gr.
peterselie		
nootmuskaat		
peper en zout		

vet een bakvorm in met olie. Verwarm de oven voor op 200 graden celsius. Verwarm boter met room en nootmuskaat (boter smelten). hak de peterselie fijn. kook de aardappelen gaar in de schil. Schil de aardappelen en pers ze door een pureeknijper. meng de puree met de room/ boter/nootmuskaat/ peper en zout. klop de puree stevig op. meng er een eidooier onder. voeg peterselie toe en meng goed. klop het eiwit stijf en meng dit voorzichtig door de puree. vul de bakvorm en bak in 25 minuten gaar (ovendeur dichtlaten!!!!!!)

Courgettes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgettes groen	2	st
iets zout		

Steek pp 3 rondjes met een diameter van ca. 3 cm en dikte van 1,5 cm uit de groene courgette en blancheer ze met wat zout in ruim water; koel terug en zet afgedekt weg tot gebruik.

Zalf van spinazie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	3	teen
veldsla	100	g
slagroom	30	g
klontje boter		

blancheer eveneens de tenen look; Breng de spinazie met de slagroom aan de kook met iets peper en zout en blender met de knoflook in Thermomix of Bamix tot een mooie zalf en zeef zo nodig; monteer met een klontje boter en houd warm;

Gebakken appeltjes met calvados

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
appels	6	stevige
suiker	75	gr.
calvados	150	ml
balsamico	6	el
boter	100	gr.

Snij de appels in partjes en verwijder het klokhuis. Laat de schil er aan! Smelt een klontje boter in een steelpan op een zacht vuurtje. Laat de appels mooi aanbakken. Blus met een scheut Calvados en flambeer. Strooi suiker over de appeltjes en karameliseer ze. Voeg de balsamico en een beetje water toe. Voeg klontjes boter toe om de saus af te werken en te binden.

Tomaat

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kerstomaatjes	3	pp

Ontvel de tomaatjes, plisseer en maak een ragfijne brunoise;

Ontbijtspek

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
plak ontbijtspek	2	pp

Leg de plakjes ontbijtspek op bakpapier en bak ze in een oven krokant

Uitserveren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
shiso purple		

Schik de hammetjes, courgette, appel en spek mooi op een bord. Trek een dikke druppel zelf van de veldsla etc. tussen de hammetjes en de courgette. Besprenkel met de calvados/appel saus. bestrooi ze met de ragfijne brunoise van tomaten; en garneer met shiso purple. Serveer aan tafel in een apart sauskannetje de glacé. Hammetjes: bak de licht gerookte en in de oven verder gegaarde gepaneerde hammetjes in de hete olijfolie mooi bruin; Groene courgette rondjes: besprenkel ze met wat gesmolten boter, breng op smaak met wat peper en zout en houd ze lauwwarm; Verwarm de appeltjes. Zet alle overige ingrediënten klaar;

Chocolademousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade	100	gr.
melkchocolade	100	gr.
dl sinaasappelsap	1	½
cointreau	¼	DL

Snijd de chocolade in stukjes. Doe de sinaasappelsap met de stukjes chocolade in een pan. Verwarm al roerend tot de chocolade is gesmolten. Voeg de Cointreau toe. Doe de pan in een bak met ijswater en klop het mengsel tot yoghurtdikte. Dek af en zet in de koeling.

Fruit

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ananas	½	
mango	1	
kiwi	2	½

Snijd het fruit in dobbelsteentjes van 1x1x1 cm. Maak pp 1 mozaïek van 5x5 blokjes fruit op een siliconenmatje. Laat wat ruimte tussen de mozaïeken.

Gelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	¼	liter
suiker	25	gr.
agar-agar	3	gr.
rozenwater	1	EL

Breng water met suiker en agar-agar aan de kook. Laat even flink doorkoken. Haal van het vuur af en voeg rozenwater toe. Laat even afkoelen tot enigszins lobbige. Lepel het over de mozaïeken zodat de fruitblokjes aan elkaar blijven plakken.

Passievruchtschuim

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
passievrucht puree	85	gr.
water	85	gr.
suiker	40	gr.
blaadjes gelatine	1	½
isi fles met 2 patronen		

Laat de gelatineblaadjes in koud water wellen. Breng passievruchtpuree met water en suiker aan de kook. Los de uitgeknepen blaadjes gelatine er in op. Zeef het vocht en breng in de ISI fles. Breng op druk met 2 patronen en zet zo lang mogelijk in de koeling.

Filodeegbakjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
filodeegvellen		
gesmolten boter		
oploskoffie	1	EL
poedersuiker	25	gr.

Snijd pp 1 rondje van 8 cm doorsnede uit het filodeeg. Kwast ze aan beide zijden in met gesmolten boter. Meng de koffie en poedersuiker door elkaar. Strooi het mengsel over het filodeeg. Duw de rondjes in een bakje en bak af in een oven van 175°C tot krokant (+/- 8 minuten). Leg een quenelle chocolademousse op een bord. Haal de mozaïeken voorzichtig van de siliconenmat met een spatel. Schik ze naast de mousse. Leg een filodeegbakje op het bord en vul het met passievruchtschuim.