

2015 maart

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Lente

AMUSE Knoflook peterselie soepje met slakjes

Knoflook peterselie soepje met slakjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peterselie	1	bos
knoflook	2	teen
sjalotten	2	
kippen bouillon	5	dl
room	2.5	dl
mini champignons	1	bakje
kleinste slakjes (8 stuks pp)	1	blikje
sjalot	1	
tramazinibrood (vriezer)	1	plak
roomboter	25	gr.
peper en zout		
hete kopjes		

Soep: Pluk de peterselie. Snijd de stelen van de champignons. Hak de knoflook, sjalot, peterseliestelen en de steeltjes van de champignons fijn. Fruit dit even aan en voeg de kippenbouillon toe. Kook even in en voeg de room en peterselie pluksel toe. Kook door en pureer met de staafmixer. Zeven en op smaak maken met peper en zout. Slakken: Spoel de slakken schoon met water en laat uitlekken. Snij de champignonkopjes in vieren. Fruit de champignonkopjes en een beetje fijn gehakte knoflook en sjalot. Doe de slakken erbij en zet even aan. Crouton: Snij het brood in kleine blokjes. Bak mooi goudbruin in de boter en maak op smaak met peper en zout. Opmaak: Maak een rand op het amuse kopje met fijngehakte peterselieblaadjes. Rand eerst bevochtigen met olijfolie. Verdeel de slakken en champignons over de amuse kopjes. Giet de hete soep er over en strooi er een paar croutons op.

Skrei rug op bloemkoolrisotto en kerrieboterjus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
skrei rug (kabeljauw met zwarte rug, zwemt in een bepaalde tijd van het jaar bij de lofoten en wordt door de noren skrei genoemd)	1	kg
bloemkool	1	
knolselderie	0.5	
olijfolie		
knoflook	1	teen
sjalotten	2	klein
visbouillon	1	liter
risottorijst	250	gr.
witte wijn	2	dl
parmezaan		
gezouten roomboter	250	gr.
kerrie		
warme borden		

Kabeljauw: Verdeel de filets in stukken van 65 gr. Bak de filets voor het doorgeven op de huid tot dat ze beginnen te garen. Indien nodig nog heel even op de vleeskant bakken.

Bloemkoolrisotto: Snij roosjes van ongeveer 1 cm van de bloemkool af. Blancheer deze heel even en hou apart. Snipper de sjalot fijn. Hak de knoflook fijn. Snij de selderieknol fijn brunoise. Zet dit aan in de olijfolie zonder te kleuren. Voeg de rijst toe en fruit nog even tot de rijst glazig wordt. Blus af met witte wijn. Kook de visbouillon en voeg deze steeds beetje bij beetje toe en wacht iedere keer tot het vocht is opgenomen. Als de rijst bijna gaar is de bloemkoolroosjes toevoegen. Op smaak maken met peper en zout en de Parmezaan.

Kerrieboterjus: Smelt 25 gr van de boter en fruit hier de kerrie in aan. Voeg de rest van de boter toe en laat rustig smelten. Draai de kerrieboter vlak voor het doorgeven op met een scheutje witte wijn. Uitserveren: Maak een mooi taartje van risotto m.b.v. een ring en garneer af met wat peterselieblad o.i.d.. Leg daarnaast de moot kabeljauw en geef jus rondom.

Pot au feu van piepkuiken

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
piepkuiken voor 4 p.	1	
ui groot	1	
wortel	1	
prei	1	
tijm	2	takje
rozemarijn	2	takje
knoflook	2	teen
laurierblaadjes	3	
runderbouillon	15	dl
bospeen* bij mini-bospeen een hele bos	0.5	bos
verse doperwten	300	gr.
courgette	1	
lente-ui	2	bosje
banaansjalotten	3	groot
hete soepborden		

Piepkuiken: Maak de piepkuikens 'panklaar'. Verwijder de vleugeltjes, maar laat het botje aan de borst zitten. Schuif het vel en vlees richting borst. Doe dit eveneens met de poten. Rondom het eindgewricht insnijden en het vlees terugduwen tot het gewricht van de dij. Snijd ook het kontje en kopgedeelte bij. Braad de kuikens rondom aan in een beetje olijfolie. Haal de kuikens uit de pan en voeg het bouquet en de afsnijdsels toe. Even flink aanzetten en afblussen met de runderbouillon. Giet de hete bouillon met bouquet in een braadslede en plaats hier de piepkuikens met de borst omhoog. (De kuikens zitten tot de helft in de bouillon). Zet de braadslede in een voorverwarmde oven van 150 °C en braad gedurende 40 minuten. Verdeel de kuikens in vieren. Snijd de poten met de dij van het karkas. Snijd de borsten met het vleugelbeentje van het karkas. Snijd het borstgedeelte in tweeën, zodat er een halve borst en een halve borst met vleugelbeentje ontstaat. Snijd het pootje van de dij door je mes in het gewrichtje te zetten. Maak kant-en-klare porties (vleugeltje met halve borst +dij) (pootje + halve borst) op een rvs-schaaltje. Zet dit vlak voor het uitserveren even in de oven op 180°C gedurende 2 à 3 minuten. Bouillon: Doe de karkassen in de bouillon en laat deze nog een tijdje trekken, zeef de bouillon en maak op smaak. Garnituur (hiermee beginnen): Tourneer het garnituur mooi klein (+/- 3 cm). Blancheer de courgette. Gaar de bospeen gedurende 7 à 8 minuten. Dop de doperwten en blancheer deze en dop ze nog een keer. Snijd de sjalot aan dunne plakken op de snijmachine en droog de buitenste ringen in de droogtrommel op bakpapier (gat in het midden) op 70°C. Snijd de lente-ui in stukken van 6 cm en blancheer deze vrij kort. De prei onder 45 graden in ringen snijden. Blancheren in een koekenpan in een laagje water net onder het oppervlak. Blancheren in gezouten water en terugkoelen in koud water. Opmaak: Doe in het hete soepbord de prei met daarop de wortel en courgette. Plaats de piepkuikenstukken ertussen. Plaats op en over de pootjes de gedroogde uiringen en de lente-ui. Verdeel de doperwten rondom. Verdeel ten slotte de hete bouillon via de dispenser over de borden.

Lamsrug in filodeeg met voorjaarsgroenten en witte bonenpuree

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lamsrug filet pp.	100	gr.
arachideolie		
broodkruim	200	gr.
boter	300	gr.
gehakte basilicum	15	gr.
gehakte peterselie	75	gr.
gehakte tijm	5	gr.
dunne plakken lamsham per filet	10	
filodeeg	1	rol
eidooiers	6	
limabonen (geweekt)	500	gr.
kippenbouillon (aan te passen met groentebouillon voor vegetariërs)	1	l
tijm	1	takje
knoflook	4	teen
room	2.5	dl
lamsfond	400	ml
braadvocht		
port	2	dl
rode wijn	0.5	l
beurre manié		
groene asperges	12	
jonge worteltjes	12	
doperwtten	60	
tuinbonen	60	
shiitakes	200	gr.

BEGIN MET UIT DE VRIEZER HALEN VAN HET FILODEEG! Bak de lamsfilets kort aan in de arachideolie. Laat de filets afkoelen in de koelkast. Bewaar het bakvocht. Kneed het broodkruim, de boter, de gehakte basilicum, peterselie en tijm door elkaar. Snijd de lamsham flinterdun. Leg op plasticfolie dakpansgewijs de plakjes lamsham (lengte 1 lamsfilet, breedte 3 plakjes lamsham). Smeer daarover een dun laagje van het kruidenmengsel. Leg de lamsfilet onderaan de plakjes ham en rol de filets in de ham, maar rol de folie niet mee. Draai de rol strak in de folie. leg de rollen daarna zolang in de koeling. Bestrijk het filodeeg met eidooier. Leg de in de ham gerolde filets onderaan op het filodeeg en rol ze op. Druk de zijkanten aan en leg de rollen op een bakplaat. Verwarm een oven op 200°C. Puree: Kook de bonen zachtjes in 1,5 uur gaar in de kippenbouillon met de grof gesneden knoflook en tijm. Giet de bonen af, pureer ze in de passe vite en werk er de boter en als laatste de lobb ig geslagen room door. Breng op smaak. Groentegarnituur: Blanceren de groenten (behalve de shiitakes) afzonderlijk gaar en koel in ijswater. Snij de asperges en de worteltjes in stukjes. Meng de groenten door elkaar. Bak de gesneden shiitakes kort in boter. Saus: Doe het braadvocht, port, rode wijn en

de lamsfond bij elkaar. Reduceer tot minder dan de helft over is. Breng op smaak met gembersiroop en zout. Bindt met beurre manié. Bak de filets 11 minuten in een oven van 200 graden tot een kerntemperatuur van 50 gr. Laat daarna het vlees 10 min. rusten op 50 graden. Doe de groente in een braadslede met klontjes boter. Zet deze 10 minuten in een oven op 200 graden. Afwerking en presentatie: Snij de uiteinden van de filets en verdeel de rest in 12 gelijke plakken. Leg de gemengde groenten in het midden en leg daarop de plak filet. Daarop wat shiitakes. De saus rondom.

DESSERT Omgekeerde "Dame blanche" met amandeltuille

Omgekeerde "Dame blanche" met amandeltuile

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	5	dl
room	5	dl
suiker	175	gr.
cacaopoeder	20	gr.
dooier	175	gr.
pure couverture	100	gr.
vanillestokje	1	
eidooiers	100	gr.
eiwit	125	gr.
poedersuiker	120	gr.
gesmolten boter	30	gr.
bloem	55	gr.
amandelpoeder	30	gr.
amandelschaafsel	30	gr.
bakpapier		
siliconenmat		
koude borden		

Chocoladeijs: Voeg de dooier en de suiker bij elkaar en klop dit tot een luchtige massa. Maak een papje van wat melk met de cacaopoeder. Voeg dit bij de rest van de melk en de room en breng dit langzaam aan de kook. Als het melkroommengsel gekookt heeft, voeg dan een deel bij het dooiermengsel (familie maken) voeg dit vervolgens terug bij het roommelkmengsel en verwarm terug tot 80°C. Haal van het vuur, giet het warme mengsel gelijk door een zeef, in een andere pan of schaal en laat afkoelen. Draai het mengsel 40 minuten in de ijsmachine. Vanillesaus maak deze vlak voor het uitserveren (duurt ongeveer 15 minuten): Klop de eidooiers en de suiker tot een luchtige gladde massa. Snijd de vanillepeul open, schraap het zaad eruit en kook de melk samen met het zaad en het vanillestokje. Maak familie (zie hierboven) en verwarm tot 85°C. Giet vervolgens over door een zeef in een pan. Slagroom: Klop de room met de suiker op, zodat je er later quenelles van kunt maken. Zet koud weg. Tuille: Doe de poedersuiker en bloem bij elkaar, klop vervolgens het eiwit er doorheen en voeg de gesmolten boter toe. Haal 2 tot 3 eetlepels uit het mengsel, doe dit in een apart schaaltje en voeg daar de cacaopoeder aan toe. Maak van een stukje bakpapier (27 cm bij 18 cm) een cornetje en stop hier het cacaomengsel in. Leg een siliconenmat op een bakplaat en maak van het amandelmengsel met een de achterkant van een lepel gelijke rondjes met een diameter van 10 cm. Zorg dat er geen gaten in zitten en dat het een egaal rondje wordt (ook qua dikte). Spuit hier een spiraal op met het cacaomengsel, maak hier een spinnenweb van door (met een lepel) lijnen vanuit het centrum naar de buitenkant te trekken. Stop de tuillerondjes in de oven op 135°C gedurende ongeveer 15 minuten, totdat ze lichtbruin zijn. Haal ze uit de oven en maak direct een mandje van de tuille door hem in een rvs-bakje te drukken. Als ze te hard geworden zijn, kun je de tuille weer zachter maken door ze weer even in de oven te stoppen. Zet weg in een afgesloten plastic bak. Bruneer het amandelschaafsel in de oven. Opmaak: Leg op elk bord een quenelle van slagroom en een toefje slagroom. Zet op het toefje een

tuillemandje. Schep hierin een bolletje chocolade-ijs, giet hierover de lauwwarme vanillesaus en strooi er wat amandelschaafsel over.