

2016 maart

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Lente

AMUSE Wassabistamppotje

Wassabi stamppotje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tonijnfilet	400	gram
citroengras, buitenste verwijderd en fijngehakt	1/2	stengel
verse koriander, grof gehakt	30	gram
groene chilipeper, zonder zaadjes, grofgehakt	1	
fijngeraspte schil van 1 limoen		
thaise vissaus	1	eetlepel
panko	40	gram
aardappelen, panklaar	500	gram
boter	50	gram
volle melk		scheutje
wasabipasta	1	theelepel
arachideolie	1	dl
het wit van 1 prei, in julienne		
sesamolie	5	el
sud 'n sol tomaatjes	4	
sojasaus		een paar druppeltjes
klein ei	1	
zout en versgemalen (zwarte) peper		

Snijd de tonijnfilet in stukjes en hak ze fijn. Draai ze in de keukenmachine met korte stootjes samen met het citroengras, de koriander, chilipeper, limoenrasp, Thaise vissaus en het ei tot een niet al te glad mengsel. Laat het mengsel afgedekt rusten in de koeling. Rol 12 balletjes van het mengsel en haal deze door de panko. Kook de aardappelen gaar, stamp ze fijn en breng op smaak met boter, warme melk, wasabi en zout en peper. Verhit telkens 1 eetlepel van de arachideolie in een pan. Bak de tonijnballetjes hierin één voor één goudbruin. Frituur de prei in de sesamolie. Plaats een driehoeksteker op het bord, vul af met de wasabi aardappelstamppot, verwijder de steker en decoreer met de gefrituurde prei en sud 'n sol tomaatjes. Plaats de tonijnballetjes er aan een prikker bij. Giet bij elk tonijnballetje een paar druppels sojasaus op het bord.

Langoustine bouillon met wakamé

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
langoustines per persoon	2	
olijfolie	4	el
wortel	50	gram
wit van prei	50	gram
ui	50	gram
knoflook	2	teentje
laurierblad	1	
tomatenpuree	2	eetlepel
steranijs	2	
witte wijn	2	dl
gevogeltebouillon	8	dl
eiwit	1	dl
witvis gemalen	200	gram
zeer fijn gesneden prei, wortel en ui	100	gram
verse doperwtjes	100	gram
wakamé	100	gram
japanse knooprikkers	1	pp

Pel de langoustines en ontdoe de staartjes van het darmkanaaltje. Houd de staartjes apart. Fruit de schalen aan in de olijfolie. Voeg de prei, wortel, ui en knoflook toe. Stoof het geheel een paar minuten en voeg dan de tomatenpuree en de laurier toe. Aflussen met de wijn en vervolgens de bouillon en steranijs toevoegen. Laat het geheel 20 minuten rustig trekken. Zeef de bouillon en laat deze afkoelen. Sla de koude langoustinebouillon op met de eiwitten, zeer fijne groenten en de gemalen witvis. Breng langzaam al roerend aan de kook en laat dit enkele minuten staan. Schuim het gestolde eiwit af. Haal de bouillon door een kaasdoek en breng deze op smaak met zout en peper. Gaar de langoustinestaartjes één minuut in een beetje bouillon en prik deze per 2 aan een stokje. Leg de wakamé en de geblancheerde doperwtjes in het glas en giet hier de hete bouillon op. Leg de prikker op het glas en serveer direct.

Sorbet van pickles

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kwarteleitje	1	pp
komkommer	1	
limoenen	2	
granny smith appels	2	
augurken	250	gr.
prosorbet	50	gr.
suiker	100	gr.
witte sojasaus		
koriander		enkele takjes
munt	1	takje

Neem de kwarteleitjes uit de vriezer en laat ze ontdooien (desgewenst in wat lauwwarm water). Pel de eitjes en laat het eiwit weglopen. Bewaar de dooiers in een bakje met wat olijfolie. Breng de dooiers op smaak met zout en peper. Schil de komkommer en bewaar de schillen. Doe de sap van 2 limoenen in de bak van de sapcentrifuge. Maak sap van de komkommer en appels. Doe de augurken, sap en prosorbet in de Magimix en pureer. breng op smaak met suiker en enkele druppels sojasaus. Doe de massa in een bekken samen met de komkommerschillen, korianderblaadjes en munt. Laat 30 minuten infuseren en zeef daarna. Draai er sorbet van in de ijsmachine. Maak quenelles van de sorbet en leg ze op een gekoelde plaat en leg in de vriezer tot gebruik.

Gel van passievrucht

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
passievruchtcoulis	4	dl
suiker	45	gr.
water	1	dl
citras	4	gr.
agaragar	5	gr.
komkommerschillen		

Breng passievruchtcoulis, suiker, water en citras aan de kook. Voeg agaragar toe en laat nog 2 minuten doorkoken. Proef of er nog wat suiker of citroensap bij moet. Het moet friszuur zijn. Giet de massa op een plaat en laat in koeling opstijven. Als de gelei stijf is; in de Magimix doen en pureren tot glad. Doe de gel over in een kom samen met de komkommerschillen. Laat 1 uur infuseren. Zeef de gel en doe over in een spuitflesje.

Poeder van augurken

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
augurkvocht	2	dl
panko	100	gr.

Roer augurkvocht en panko door elkaar. Spreid het dun uit over een met bakpapier belegde gastroplaat. Droog het mengsel in een oven van 100°C. Roer af en toe los.

Rode mosterdzaad

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosterdzaad	100	gr.
sushiazijn	1	dl
bietensap	2	dl
limoen	1	

Kook de mosterdzaad 45 minuten in gezouten water. Spoel af en doe in een bekken. Voeg sushiazijn en bietensap toe. Breng op smaak met limoensap en zout. Zeef vlak voor het opdienen de zaadjes uit het vocht.

Gepofte quinoa

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
quinoa	100	gr.
poeder van augurken		

Spoel de quinoa af en kook het in 15 minuten gaar in gezouten water. Dep de quinoa droog en frituur op 180°C in een pannetje met een laag olie tot het poft. Schep de gepofte quinoa uit het pannetje met een zeefje en laat uitlekken op keukenpapier. Meng de gepofte quinoa met de poeder van augurken.

Zoetzuur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	25	gr.
dragonazijn	2,5	dl
water	2,5	dl
korianderzaad	2	gr.
witte peper	2	gr.
tijm	2	takjes
dragon	6	takjes

Breng alle ingrediënten aan de kook en laat even doorkoken. Laat 10 minuten staan en zeef het vocht.

Zoetzuur groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zoetzuur		
komkommer	1	
radijsjes	1	bos
augurken	200	gr.

Schil komkommer en snij samen met de augurk in gelijke blokjes. Snij de radijzen in mooie stukken. Doe de groenten bij de zoetzuur en laat 1 uur infuseren.

Jus van appel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
granny smith	1	kg
limoenen	2	
komkommerschillen	2	
xantana		mespuntje

Rasp de zest van de limoenen en pers het sap in de kom van de sapcentrifuge. Maak sap van de appels en bind met een mespuntje Xantana (met de staafmixer). Voeg komkommerschillen toe en laat 1 uur infuseren. Zeef de sap en doe over in een dispenser.

In olie gegaarde diamanthaas met 'pot au feu' aan groente

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spaanse peper	1	
gember	1	stukje 2x2x2
ui	1	
knoflook	1	teen
kardemom	2	peulen
citroengras	1	stengel
zonnebloemolie	1	liter
steranijs	1	
kruidnagel	1	
sechuanpeperkorrels	10	
citroenblad	3	blaadjes
diamanthaas per persoon	120	gram
olijfolie		
fleur de sel		

Halveer en ontzaad de peper. Snijd de Spaanse peper fijn. Schil de gember en snijd in plakjes, pel de ui en snijd de ui in vieren. Kneus met de platte kant van je mes de knoflook, peuter de kardemom uit de peulen, snijd het citroengras in ringetjes. Meng bovenstaande ingrediënten met steranijs, kruidnagel, sechuanpeperkorrels, citroenblad en zonnebloemolie en verwarm tot 80°C. laat de olie terug koelen tot 60°C. Bak de diamanthaas rondom aan in olijfolie in een hete koekenpan en leg in de warme olie. Zet de pan met diamanthaas en olie in een voorverwarmde oven op 50°C en laat rustig garen tot serveren (minimaal 45 minuten). Verwarm al roerend de mosterdsaus. Haal het vlees uit de olie, dep droog met keukenpapier en trancheer. Verdeel de groente over een warm diep bord, dan het vlees, vervolgens de mosterdsaus over de helft van het vlees en maak af met wat bieslook en fleur de sel.

Mosterdsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grove mosterd	60	gram
boter	100	gram
crème fraîche	100	gram

Verwarm op gematigd vuur de mosterd, boter en crème fraîche en klop tot een luchtige saus. Laat afkoelen.

'pot au feu' van groente

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spaanse peper	1	
kombu	1	vel 10x15 cm
steranijs	2	
kardemom	4	peulen
kruidnagels	3	
sechuanpeperkorrels	10	
gember	1	stukje 2x2x2
citroenblad	4	blaadjes
sojasaus	25	ml
worteltjes, met een beetje loof	10	
knolselderij, in frieten gesneden	300	gram
haricots verts	300	gram
peultjes	100	gram
bieslook, gesneden	20	stengels
doperwtjes (ontdooid)	100	gram
boter	100	gram

Snijd de Spaanse peper fijn, schil de gember en snijd in plakjes. Vul een pan met 3 liter water, leg hier een vel kombu in en breng tegen de kook aan. Breng op smaak met steranijs, kardemompeulen, kruidnagel, sechuanpepers, gember, peper, citroenblad en sojasaus. Laat 45 minuten trekken tot een oosterse bouillon. Snijd al het loof behalve de laatste 5 mm van de worteltjes, schil ze en snijd ze in de gewenste grootte. Schil de knolselderij en snijd in frieten, maak de haricots verts aan één kant schoon, haal de peultjes aan één kant af. Snijd de bieslook fijn. Kook worteltjes, knolselderij, haricots verts, peultjes en doperwtjes in de oosterse bouillon tot beetgaar (begin met de worteltjes, na 2 minuten de knolselderij, na een minuut de haricots verts en de peultjes en na weer 1 minuut de doperwtjes). Giet na de laatste minuut alle groenten af en laat uitdampen. Smelt de boter in een diepe pan en verwarm hier rustig alle groenten in. Roer regelmatig om maar zorg dat de groente niet kapot gaat. Breng op smaak met zout en peper. Serveer met de diamanthaas en mosterdsaus.

Chocoladetraan met frambozencoulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
acetaatfolie	1	vel van 4x25 cm
paperclips		
pure chocolade	500	gr.

Snij de chocolade in blokjes. Smelt 2/3 van de blokjes in een pannetje tot een temperatuur van 40°C. haal het pannetje van het vuur en roer wat blokjes chocolade door de gesmolten chocolade tot het een temperatuur van 32°C heeft. Doop de acetaatfolie in de chocolade en bedek met een schommelbeweging de folie aan een kant met een dun laagje chocolade. Wacht tot de chocolade begint te stollen en vouw dan de twee uiteinden samen met de chocolade aan de binnenkant. Gebruik een paperclip om de uiteinden vast te zetten. Leg de traan op een met bakpapier bedekte gastroplaat. Maak per persoon één traan en zet in de koeling.

Chocolademousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	150	gr.
suiker	100	gr.
water	20	gr.
witte chocolade	300	gr.
boter	75	gr.
slagroom	6	dl
frambozen	1	bakje

Breng water met suiker aan de kook. Maak de randen van de pan schoon met een natte kwast. Lat de siroop flink opkoken en daarna iets afkoelen. Klop de eiwitten helemaal stijf en giet in een dun straaltje de warme siroop al kloppend in de eiwit. Blijf kloppen tot een dik vast schuim ontstaat. Laat de meringue afkoelen. Smelt de chocolade maar laat het niet boven de 40°C komen. Snij de boter in kleine blokjes en roer door de gesmolten chocolade. Niet te veel roeren! Klop de slagroom tot yoghurt dikte. Vouw een derde van de slagroom door de chocolade. Vouw de meringue door de chocolade mengsel en ten slotte de rest van de slagroom. Spatel tot een mousse homogene is. Doe de mousse over in een spuitzak. Haal de chocoladetranen uit de koeling en spuit ze halfvol met chocolademousse. Leg twee frambozen in de mousse en vul de tranen verder met mousse. Strijk de bovenkant glad.

Frambozencoulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
frambozencoulis	500	gr.
water		scheut
poedersuiker		
frambozen likeur		
xantana		mespuntje

Breng frambozencoulis met een beetje water aan de kook. Breng op smaak met poedersuiker en frambozen likeur. Bind eventueel met een mespuntje Xantana. Zeef de coulis en doe over in een dispenser.

Chocolade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade		
mint		
frambozen	1	bakje

Neem de overgebleven chocolade van de tranen en vul eventueel aan met wat meer getempereerde chocolade en doe het in een spuitzak. Spuit een dun randje chocolade op het bord in de vorm van een plas. Vul de "plas" met frambozencoulis. Haal de acetaat van de tranen. Leg een traan half in de plas frambozencoulis. Versier met een blaadje mint en wat frambozen.