

2019 maart

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Lente

VOORGERECHT TARTARE VAN EI MET KNOFLOOK, PANGRATTATO, KAPPERTJES,
WATERKERSOLIE

Tartare van ei met knoflook, pangrattato, kappertjes, waterkersolie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
waterkers	75	gr.
olijfolie	50	ml
eieren, half hard gekookt	4	
teentje knoflook, geraspt	1	
paprikapoeder	2	tl
kappertjes	2	el
sjalotjes, in reepjes	4	
oud broodkruim (of panko)	4	el

Snijd het grootste deel van de waterkers grof (houd een paar blaadjes apart voor garnering). Mix de waterkers met de olie in een blender fijn. Hou koel tot gebruik. Kook de eieren half hard. Pel ze, halveer ze en wip het eigeel eruit. Hak het eiwit fijn. Prak het eigeel in een kom met 125 ml olijfolie, de geraspte knoflook, paprikapoeder en zout naar smaak tot een smeugige emulsie. Voeg evt. nog wat extra olie toe als het niet smeugig genoeg is. Hak de kappertjes grof. Bak ze met de sjalotjes en het broodkruim in de olijfolie goudbruin. Leg de tartare van ei m.b.v. een serveerring op het bord. Serveer met de dooierdressing, de pangrattato en wat van de waterkersolie.

Bonbons van ossenhaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
balsamicoazijn	75	ml
rode port	75	ml
rode wijn	25	ml
sjalot	25	gr.
druivenpitolie	175	ml
olijfolie	50	ml
middelgrote aardappels	2	
paar takjes tijm		
kummel	0.5	tl
mager gerookt spek, uitgebakken	50	gr.
bieslook	1	el
creme fraiche		
mayonaise		
citroenazijn		
mosterd		
room		
ossenhaas, in zeer dunne plakken gesneden	150	gr.
rucola		
pijnboompitten		

Kook voor de vinaigrette de rode port, rode wijn en de gesnipperde sjalot in tot het stroperig wordt en zeef. Voeg de balsamicoazijn toe en roer goed door. Voeg de olijfolie, de druivenpitolie en peper en zout toe. Laat afkoelen. Kook de aardappels in de schil in zout water met de tijm en kummel gaar. Pel de aardappels en snijd brunoise. Meng de aardappelblokjes met de azijn, het fijngesneden uitgebakken spek, mosterd, creme fraiche en mayonaise. Laat afkoelen en breng op smaak met p&z. Voeg eventueel wat room toe. Voeg de bieslook toe. Maak per persoon 1 bonbon. Neem een stuk plasticfolie en leg hierop de zeer dingesneden ossenhaas. Bestrijk de ossenhaas met de vinaigrette en bestrooi met peper en zout. Maak met 2 lepeltjes een kleine bolletje aardappelsalade, leg dit op het vlees en vouw de ossenhaas om het bolletje. Breng de vier punten van het plastic bij elkaar en draai rond, zodat een strak bolletje ontstaat. Leg de bolletjes in de koeling. Pak ze vlak voor serveren uit & leg op het bord. Garneer met wat rucola, pijnboompitten. Druppel wat vinaigrette eraan.

Bonbons met tonijn en avocado

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wit sesamzaad	40	gram
limoensap	2.5	el
teentje knoflook	0.5	
spaanse rode peper	0.5	
sesamolie	1	el
zonnebloemolie	85	ml
honing	1	el
mooie verse tonijn	150	gram
rijpe avocado	1	
komkommer	0.25	
creme fraiche	1	el
citroensap		
zout en peper		
sojasaus		

Meng alle ingrediënten behalve het sesamzaad in de blender tot een gladde massa. Rooster de sesamzaadjes in een pan goudgeel en meng ze met de dressing. Breng de dressing op smaak met peper en zout. Snij de tonijn in 12 mooie dunne plakjes van een halve centimeter. Leg de plakjes tussen folie en plet ze met de pan flinterdun. Schil de komkommer en snijd in kleine blokjes. Roer de geprakte avocado met de blokjes komkommer, zout, peper, citroensap en creme fraiche door elkaar. Leg een plakje tonijn op een stuk folie en scherp hierop een lepeltje avocado mengsel. Draai met behulp van het plastic de tonijn tot een mooie, gevulde bonbon. Leg het voor de stevigheid een halfuurtje in de koelkast. Verwijder het folie en bestrijk de bonbon met de dressing.

Bonbon Biet-geitenkaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
honing	1	el
rietsuiker	2	el
rode wijnazijn	8	el
grote rode biet	1	
zeezout		
rode ui	1	
verse geitenkaas	100	g
citroensap		
verse roomkaas	1	el
olijfolie	1	el

Warm de honing even op met rietsuiker en rode wijnazijn. Schil de biet en snij in flinterdunne plakjes met behulp van een groenteschaaf/mandoline. Laat de biet marinieren in de rode wijnazijn met een snuifje zout en peper. Snij de rode ui in heel fijne stukjes. Besprenkel met zeezout en wat rode wijnazijn. Laat even marinieren. Meng de geitenkaas met enkele druppels citroensap, roomkaas, olijfolie en peper en zout. Neem de rode biet uit de marinade. Lepel er telkens wat van de geitenkaas op en vouw dicht zoals een open ravioli. Werk af met de rode ui.

Soep met gort, whiskey, selderij en bloedworstkruiden

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	2	el
flinke ui	1	
parelgort (of alkmaarse gort)	150	gram
kippenbouillon	1.5	liter
boter	150	gram
struik bleekselderij	1	
bloedworst	125	gram
ierse whiskey	3	el
room	100	ml

Verhit de olijfolie in een ruime pan en fruit de gesnipperde ui in ongeveer 5 minuten glazig. Voeg de gort toe en bak even mee, net als bij risotto. Blus af met een flinke scheut bouillon, draai het vuur iets lager en laat de gort zachtjes koken in een klein laagje bouillon. Voeg steeds meer bouillon toe als het te droog wordt. Kook de gort beetgaar en stop wanneer het natter is dan risotto, nog wel 'soepig'. Dit is na \pm 30 minuten. Smelt de boter in een zwaar pannetje op heel laag vuur en laat zachtjes koken tot het heldere deel karamelkleurig is en de vaste bestanddelen in zwarte korreltjes op de bodem liggen. Zeef het en bewaar de bruine geklaarde boter. Hak de zachte stelen en het blad van de bleekselderij in stukken. Verwarm 2 eetlepels van de bruine boter in een koekenpan. Roerbak de selderij op niet al te hoog vuur. Schep het uit de pan en houd warm. Verhoog het vuur zodat de pan goed heet wordt en bak de verkruidde bloedworst krokant in dezelfde pan. Verwarm de gort, voeg wat extra bouillon toe als het nodig is. Het moet geen zwaar gerecht worden, maar een licht tussengerecht. Roer de whiskey erdoor en 1 tot 2 eetlepels gesmolten bruine boter. Breng verder op smaak met eventueel zout en flink wat zwarte peper. Schep de gortsoep in voorverwarmd borden. Verdeel de selderij en de bloedworst over de borden. Druppel er wat room en bruine boter over, maal nog wat peper en serveer direct.

Gebakken lengfilet, knoflookvelouté, koolrabi

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
koolrabi	1.5	
gezouten citroen	1.5	
bosje bieslook	1	
rookolie		
gele ui	0.75	
bollen knoflook	4	
knolselderij (geschild & in blokjes)	250	gr.
takje tijm	1.5	
kippenbouillon	300	ml
knoflookpuree (geraspte verse knoflook)	35	gr.
reepje kombu	1.5	
room	600	ml
melk	600	ml
mosselen	450	gr.
zwarte peper (fijngestampt)	1	gr.
boter, in blokjes	150	gr.
moot leng à 70 gram	1	
bosje krulpeterselie	1.5	
zonnebloemolie	150	ml
paar takjes oost-indische kers		
handje mizuna (mosterdsla) en/of waterkers		

Bestrijk de koolrabi met rookolie & blaker in een hete oven in ca. 30-45 minuten aan alle kanten zwart en gaar. Laat afkoelen, schil met een mes de geblakerde schil eraf en snijd de koolrabi in blokjes. Snijd de schil van de gezouten citroen zeer fijn. Snijd ook de bieslook fijn en meng alles. Snijd voor de velouté de knoflook en ui fijn. Bak op laag vuur zachtjes ± 2 minuten. Voeg de knolselderijblokjes en de tijm toe. Blus af met de kippenbouillon en knoflookpuree. Voeg de kombu, room en melk toe. Breng rustig aan de kook. Zeef daarna door een puntzeef. Was de mosselen. Stamp ze met schelp en al eerst heel fijn in een grote vijzel. Doe ze dan met schelp en al in keukenmachine en mix fijn. Voeg ook de gestampte peper toe. Voeg het mosselschelpmengsel bij de velouté. Laat + - 10 minuten trekken. Zeef de velouté opnieuw door een puntzeef. Breng op smaak. Klop de boterblokjes met een garde door de velouté (monteren). Bestrooi de lengmoten met zout. Verhit een anti-aanbak koekenpan op hoog vuur en bak de lengmoten aan één kant + - 5 minuten. Voeg aan het einde een klontje boter toe en laat bruin worden. Gaar ze in + - 5 minuten. Mix de krulpeterselie met de zonnebloemolie in een blender = - 6 minuten. Zeef door een (kaas)doek. Doe in een bakje en zet in een kom met ijswater (ijs au bain-marie). Leg in elk bord een stukje leng. Schep er wat koolrabi mengsel naast en bedek dat met de kruiden. Giet de olie bij de velouté en meng rustig met een lepel, zodat mooie groene parels ontstaan. Schenk de soep rond de vis.

Rijstebrij, gedroogde pruimen, advocaat, crumble

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde pruimen	3	
melk	400	ml
slagroom	100	ml
vanillepeul	1	
dessertrijst	150	gr.
suiker	50	gr.
bloem	50	gr.
witte basterdsuiker	50	gr.
zachte boter	50	gr.
blaadjes gelatine	2	
vanillelikeur of vanillesiroop	35	ml
eidooier	135	gr.
advocaat	9	el

Snij de pruimen in partjes. Breng de melk en de room met het merg van de vanille en de peul aan de kook en laat op laag vuur even trekken. Voeg de rijst toe, breng al roerend weer aan de kook en laat de rijst onder een deksel van bakpapier (een 'cartouche') zachtjes in \pm 20 minuten gaarkoken. De cartouche zorgt ervoor dat er niet te veel vocht verdampt. Roer regelmatig door en voeg zo nodig extra melk toe. Het geheel moet lekker smeugig zijn. Voeg de suiker toe als de rijst gaar is. Laat afkoelen, afgedekt met plasticfolie. Verwarm de oven voor op 150C. Meng de bloem, witte basterdsuiker en zachte boter met je vingers tot een kruimelig deeg. Verdeel dit op een bakplaat en bak het in de oven goudbruin in \pm 20 minuten. Schep regelmatig om. Week de gelatine in koud water. Kook een beetje van de melk op met de suiker, los de uitgeknepen gelatine erin op en schenk door een zeef. Voeg de slagroom en vanillelikeur (of siroop) toe, meng goed, schenk in een kinde. Laat volledig koud worden en draai er 2 koolzuurpatronen op. Meng de eidooiers met de advocaat. Breng de room en suiker aan de kook. Spatel een kwart van de room door het eidooier-mengsel ('familie maken'). Voeg dan de rest toe en spatel erdoor. Verhit in een pan tot 82C. Laat daarna afkoelen: zet de pan in een kom met koud water (ijs au bain-marie). Schep de warme rijstebrij in een glas. Daarop de crumble. Dan advocaatcrème en de gedroogde pruimen. Tot slot een mooie toef vanilleschuim.

Kaassoesje, kaasmousse, kaaskoekje, dadelchutney

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	40	ml
melk	40	ml
boter	40	g
bloem	40	g
ei	50	gr.
roomkaas	80	g
blauwe kaas	40	g
klein scheutje port		
geraspte kaas	40	g
toefje bieslook		
blaadjes witte gelatine	2	
camembertkaasje (250 g)	1	
slagroom	2	dl
zout (versgemalen)		
witte peper		
sinaasappel	1	
boter of margarine	1	el
suiker	50	g
rode port	2	dl
blauwe druiven	100	g
olie om in te vetten		
parmezaanse kaas	80	gr.
dadels (ontpit)	175	gr.
rozijnen	35	gr.
rode ui	0.5	
gember	2	cm
ciderazijn	120	ml
vloeibare honing	100	gr.
snufje piment		
snufje kaneel		
snufje zout		
witte druif per persoon	1	
rode druif per persoon	1	
halve walnoten per persoon	2	

Verwarm de oven voor op 210 °C. Breng voor het soezenbeslag het water, melk, boter en een snufje zout aan de kook. Voeg in één keer de bloem toe en roer goed door. Gaar de bloem op laag vuur en haal de pan van het vuur. Roer er één voor één de eieren door. Schep het beslag in een spuitzak met glad spuitmondje en spuit soesjes op een met bakpapier beklede

bakplaat. Druk de opstaande puntjes met een natgemaakte vinger plat. Bak de soesjes in circa 20 minuten goudbruin en gaar. Meng de roomkaas met blauwe kaas, port, geraspte kaas en peper. Schep een derde in een spuitzak met een gekarteld spuitmondje en bewaar om te garneren. Snijd de bieslook fijn en meng met de resterende kaasvulling. Schep de kaasvulling in een spuitzak met glad spuitmondje. Prik de soesjes aan de onderkant in met een mesje en spuit de kaas-bieslookvulling erin. Gelatine in ruim koud water ca. 5 minuten weken. Korst van de camembert snijden. In pannetje ½ dl slagroom met de kaas verwarmen tot kaas smelt. Gelatine goed uitknijpen en van vuur af al roerend oplossen in warme kaassaus. Saus iets laten afkoelen. In kom rest van slagroom (1½ dl) stijfkloppen. Kaassaus erdoor spatelen. Op smaak brengen met zout en peper. Kleine timbaaltjes (of silicone halve bol vormpjes) invetten met olie. Kaasmousse in timbaaltjes/vormpjes scheppen en in koelkast in ca. 1 uur laten opstijven. Met zesteur mooie sliertjes van sinaasappel trekken. In steelpan 1 dl water met sinaasappelsliertjes ca. 5 minuten zachtjes koken. Sliertjes in zeef goed laten uitlekken. Halve sinaasappel uitpersen (rest wordt niet gebruikt). In pan met dikke bodem boter en suiker al roerend smelten tot suiker lichtbruin kleurt. Van vuur af sinaasappelsap en port toevoegen. Op zacht vuur hard geworden karamel al roerend opnieuw oplossen. Geheel ca. 5 minuten op matig hoog vuur tot stroperige saus inkoken. Laten afkoelen. Rasp de parmezaan en voeg zoveel water toe dat de kaas vochtig is. Smeer het mengsel uit over een met bakpapier beklede bakplaat. Bak ca 10 minuten op 200 gr C. Laat de chip niet bruin worden. Laat direct afkoelen en breek er schotsen van. Snipper de ui fijn en schil de gember en snijd ook deze zo fijn mogelijk. Doe de ui en gember samen met de ciderazijn in een pan en voeg de rozijnen, piment, kaneel en zout toe. Zet het vuur aan en breng het mengsel aan de kook. Laat het 5 minuten zacht koken op een laag vuurtje. Snijd ondertussen de dadels in fijne stukjes. Voeg deze toe aan het mengsel in de pan samen met de honing. Roer het geheel door en laat het zo'n 8 minuten zacht koken met de deksel erop. Houd het goed in de gaten zodat het niet aanbrandt. Als de chutney mooi ingedikt is, vuur uitzetten en chutney laten afkoelen. Verdeel de kaassoetsjes, de kaasmousse, de dadelchutney en het kaaskoekje over borden. Schep wat van de portsaus over en langs de kaasmousse en verdeel er de sinaasappelsliertjes over. Beetje peper erover malen. Garneer met wat gehalveerde druiven (eventuele pitten verwijderen!) en kort geroosterde walnoten.