

# 2017 april

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Lente

---

## Carpaccio

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
runderzijlende pp	15	gram
olijfolie extra vierge	35	cc
balsamico azijn	7	cc
maille mosterd	10	gram
zout en peper		
rucola	35	gram
grana pardano	15	gram

Snijdt het vlees in zeer dunne lapjes (één lapje per twee personen). Leg een lapje vlees tussen twee stukken plastic folie en klop het heel zacht en gelijkmatig uit tot een zeer dun lapje. Druk met een steker daar twee lapjes uit van ca 4 cm doorsnede. Zet koud weg. De olijfolie en de Balsamico door elkaar mengen, de mosterd toevoegen, goed doorroeren, eventueel afsmaken met peper en zout. Was de sla en droog ze in de centrifuge, pluk de sla van de stelen, gooi de stelen weg. Rasp de kaas grof. Leg de plakjes vlees uit en besprenkel deze met een paar druppels dressing. Leg hier bovenop 4 stukjes Rucola, en garneer af met een snuf geraspte kaas. Rol het plakje vlees stevig op en snijdt het schuin door. Presenteer dit op een amuse bordje met enkele druppels dressing.

## Focaccia

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
00 bloem	150	gram
lauw water	100	ml
zout	3	gr.
olijfolie	1	el
gedroogde gist	0.5	zakje
verse rozemarijn		
zeezout, grof zout		

Los de gist op in het water. Zeef de bloem en doe het een beslagkom, samen met het water, het zout en de olijfolie. Meng goed. Kneed alles op een bestoven werkblad goed door elkaar (minimaal 10 minuten). Laat het deeg afgedekt op een warme plek een half uur rijzen. Kneed het deeg flink door en verdeel het over een bakplaat (in een brede reep). Laat onder een vochtige theedoek op een warme plek nog een half uur rijzen. Verwijder de doek en maak met uw vingers kleine kuiltjes in het deeg (mogen vrij diep zijn). Besprenkel met olie en bestroot royaal met zeezout en rozemarijn. Besprenkel licht met water en bak op 200° C voor ongeveer 20 minuten. Snijd de focaccia in reepjes. Leg per persoon één reepje naast de carpaccio.

## Tomatenjelly

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	2	blaadjes
rijpe tomaten	0.7	kg
snufje zout en peper		

Week alle gelatine in koud water. Ontpit de tomaten, druk ze door een zeef en bewaar het vocht. Verwarm het tomatennat en los hierin de uitgeknepen gelatine op. Breng op smaak met zout en peper. Vul amuseglaasjes tot een derde met de tomatenjelly. Zet koel weg.

## Mozzarellamousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groentebouillon	200	ml
mozzarella	65	gram
volle melk	5	ml
room	70	ml
gelatine	0.5	blaadje
snufje zout		

Kook in een pan de bouillon tot de helft in. Doe de mozzarella en de melk erbij. Laat het mengsel afkoelen, pureer het en zeef het. Klop de room. Verwarm het mengsel opnieuw, voeg de rest van de gelatine toe en daarna de geslagen room. Voeg naar smaak een snufje zout toe. Giet het mengsel op de afgekoelde tomatenjelly en zet koel weg.

## Pesto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pijnboompitten	2	el
basilicum	2	flinke handen
parmezaan, geraspt	2	el
pecorino, geraspt	2	el
knoflook	1	teen
olijfolie extra vergine		

Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan. Mix ze met de basilicum (houd een paar blaadjes achter om te garneren), de parmezaan, de pecorino en de knoflook. Voeg tijdens het mixen een scheutje olijfolie toe. Schep 1 lepel pesto in elk glaasje en decorer met een blaadje basilicum. Plaats het glaasje bij de andere amuses.

## Kreeftenpudding

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
levende kreeft (ca. 450 gr per stuk)	1	stuk
melk	4	dl
eieren	4	stuks
peper en zout		
boter	125	gr.
witte wijn	0.8	dl
vis fond	3	dl
crème fraîche	2.5	dl
haring kaviaar		
kervel		
citroensap naar smaak		

Spoel de kreeft schoon onder koud stromend water. Blancheer de kreeft in kokend water (ca. 1 minuut) het vlees mag niet garen. Koel de kreeft terug op ijswater. Haal het vlees uit de scharen en de staart. Haal het corail uit de kreeft en bewaar dit in de koeling. Verwijder het darmkanaal uit de staart en verwijder de maagzak. Pureer het kreeftenvlees in de magimix. Voeg geleidelijk 4 dl melk toe. Wrijf deze puree door een fijne zeef. Voeg nu de eieren toe en breng het mengsel op smaak met peper en zout. Meng alles goed met een garde. Zet het mengsel koud weg. (20 - 30 minuten voor het serveren) Bestrijk de binnenkant van de soufflébakjes (Ø 6 cm) met boter. Klop het kreeftenmengsel nog even met een garde. Vul de bakjes (tot de onderste rand) met het kreeftenmengsel en zet ze in een passende braadslede, gevuld met een bodem kokend water. Plaat de braadslede in een op 175°C verwarmde oven. Dek de vormpjes halverwege de gaartijd af met alufolie om bruin worden te voorkomen. Controleer de gaarheid van de pudding door er een prikker in te steken (deze moet er schoon uitkomen). Kneus de pantsers van de kreeft, zweet deze aan in wat boter. Giet de wijn en de visfond erbij en breng aan de kook. Laat 20 minuten trekken en passeer door een fijne zeef. Kook het vocht in tot ca. 1/3, voeg de crème fraîche en kook in tot minimaal de helft. Stort de pudding op een warm bord. Warm de saus en klop er 100 gr boter (zeer koude blokjes) door. Klop ook het corail door de saus. Breng op smaak met peper en zout en eventueel citroensap. Werk de borden af met saus. Garneer met wat haring kuit en een takje kervel.

## Venkelmousseline en krokant

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
venkelmousse	1	stuks
droogkokende aardappels	300	gram
room	0.7	dl
olijfolie	0.7	dl
knoflookpuree	10	gr.
koude boter	30	gr.

Snijd de schutbladeren van de venkel halveer in de lengte. Snijd op de snijmachine grote dunne plakken (één pp) (dus van meerdere helften 2-3 plakjes snijden) stand 7/8. Leg deze op vetvrijpapier en droog in een op 80 °C voorverwarmde oven. Kook de rest van de venkel gaar. Druk het vocht er uit en pureer in de blender. Kook de aardappelen gaar en stoom ze droog. Pureer de warme aardappelen. Roer er de room door. Roer vervolgens de olijfolie erdoor. Breng op smaak met wat knoflookpuree. Roer er vervolgens 200 gram venkelpuree door. Roer de koude boter blokje voor blokje door de nog warme massa tot alle boter is opgenomen.

## Knoflookpuree

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	1	bol

Pel de tenen knoflook en kook deze gaar in ruim water. Giet af en maal tot een gladde puree in de keukenmachine.

## Makreelsabayon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gestoomde makreel	125	gram
sjalot	50	gram
visbouillon (pot)	2	dl
eidooier	120	gram
geklaarde boter	80	gram

Hak het de sjalotten fijn. Breng de visbouillon samen met de sjalotten en de makreel aan de kook en laat 15 minuten trekken. Zeef de bouillon. Neem 1,8 dl en voeg dit bij de eidooier. Klop au bain marie tot een luchtige sabayon. Roer er vervolgens de geklaarde boter door. Breng op smaak met peper en zout.

## Visbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vis fond (zie onder)	3	dl
koude boter	30	gram
olijfolie	1.25	dl
sliptong filet pp	2	stuks
lente-uitjes	6	stuks

Breng de fond aan de kook en monteer met boter en vervolgens met olijfolie (rustig toevoegen)

## Visfond

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visgraten	1	kg
champignons	50	gram
prei	40	gram
knoflook	0.5	bol
ui	0.5	stuks
wortel	40	gram
peterselie	2	takjes
tijm	1	takje
dragon	2	takjes
dille	2	takjes
droge witte wijn	1	dl
peperkorrels	4	stuks
water	1.5	l
olijfolie	1	eetlepel

Spoel de graten schoon met koud water. Snijd de groenten in stukken en smoor deze in de olie. Voeg de graten toe. Voeg vervolgens wijn en water toe en breng snel aan de kook. Schuim af en voeg de kruiden toe. Laat 30 minuten zachtjes trekken en passeer door een fijne zeef/passeerdoek. Reduceer dit tot gewenste dikte.

## Flensjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	3	stuks
patentbloem	200	gr.
volle melk	2	dl
fijngesneden bieslook	1	eetlepel
peper en zout		
zonnebloemolie		

Roer in een kom de eieren los met de bloem, klop de melk erdoor tot het een glad mengsel en een dun beslag is. Voeg bieslook en peper en zout toe. Verhit een flensjes / koekenpan van 20-23 cm doorsnee met een scheutje olie en bak per persoon een flensje.

## Wijnsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	60	gr.
patentbloem	40	gr.
rode wijn	0.5	fles
middelgrote ui	0.5	stuks
knoflook	0.5	teen
tijm	5	takjes
suiker	1	el
water	3	el
room	2	el
kalfsfond	1	pot
peper en zout		

Verhit de boter en de bloem in een sauspan, laat licht kleuren. Voeg al roerend de rode wijn toe, voeg de fijn gesneden ui, knoflook en tijm toe en laat 15 minuten zachtjes koken. Zeef de saus door een fijne zeef en houd warm. Laat de suiker karamelliseren, met het water afblussen en de room er door en dit samenvoegen met de saus. Breng op smaak met peper en zout.

## Beef Wellington

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
runderhaas pp (gelijk formaat)	80	gr.
zeezout en peper		
flinke scheut olijfolie		
grote uien	1.5	stuks
knoflook	2	teentjes
tijm	3	takjes
laurierblaadjes	1	stuks
champignons	150	gr.
cantharellen	125	gr.
koks room	3	el
pp parmaham	1	plak
pp bladerdeeg	1	plakje
eierdooiers losgeklopt of vers ei	25	gram
bakpapier		

Bestrooi de biefstukken met zeezout en peper. Bak de stukken in geheel 30 seconden per kant, onder, boven en zijkanten op hoog vuur aan (dichtschroeien). Neem uit de pan en laat afkoelen. Verhit de resterende olijfolie en fruit de fijngesneden ui, knoflook, tijm en laurierblad 3-4 minuten tot de ui licht kleurt. Bak de fijngehakte paddenstoelen kort mee, voeg de koksroom toe en laat iets inkoken. Schud uit de pan, verwijder de laurierblaadjes en laat afkoelen. Leg per persoon 3 velletjes plastic folie over elkaar, leg het flensje erop, met daarop 2 elkaar overlappende plakken ham. Verdeel het paddenstoelen mengsel over de flensjes met de ham, en leg de biefstuk in het midden. Vouw het flensje met de ham naar het midden van de bovenkant en druk de randen als voor een beursje tegen elkaar. (zorg dat het flensje vlak over het biefstukje wordt gevouwen, geen prop aan de bovenkant) Breng de hoeken van de folie in het midden bij elkaar en draai ze zo strak mogelijk om het pakketje. Maak de andere pakjes op dezelfde wijze. Leg ze een uur in de koelkast. Verdeel het bladerdeeg in gelijke porties (2 vellen bladerdeeg per biefstuk) Rol ze uit tot 3 mm dikte en snijd met een omgekeerd bord als mal (van 20- 23 cm doorsnee), cirkels uit het deeg. Verwijder de folie van de plakjes en leg op elke deeglap een verpakte biefstuk. Bestrijk het deeg met ei, vouw de randen naar het midden en snijdt het teveel aan deeg weg. Zorg dat het vlak en strak over de biefstuk gevouwen zit. Druk de naden van het deeg zorgvuldig met water op elkaar, leg de pakjes met de naad naar beneden op velletjes rond geknipt bakpapier en geef ze met de hand een ronde vorm en zet ze 15 minuten in de koeling. Haal de pakketjes uit de koeling en bestrijk ze met eidooier. zet ze nog 15 minuten in de koeling en indien de tijd het toelaat nogmaals insmeren met eidooier. Zet een zware bakplaat in de voorverwarmde oven van 180 graden. Kerf kort voor het bakken met de punt van een mes vanuit het midden tot halverwege de hoogte met gebogen lijnen in het deeg, neem de pakketjes van het bakpapier, zet ze direct op de bakplaat en bak ze ca. 15 minuten.

## Peultjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peultjes	300	gram

Maak de peultjes schoon, blancheer ze in kokend water, breng op smaak met zout. Maak een bedje van de peultjes, snijdt de biefstuk schuin door, leg op de peultjes, serveer er een klein schaaltje rode wijn saus bij. Een halve biefstuk p.p.

## Gekaramelliseerde vanille hazelnoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gepelde hazelnoten	130	gr.
suiker	60	gr.
water	60	ml
vanillesuiker	12	gr.

Verwarm de oven op 180°C. Spreid de hazelnoten op een braadslee uit en grill ze 8 minuten. Doe de suiker, het water en de vanillesuiker in een steelpan. Roer om de suiker op te lossen. Breng de siroop dan aan de kook en laat hem 30 seconden doorkoken. Zet het vuur lager. Doe de hazelnoten in de steelpan en meng alles krachtig tot de suiker wit wordt en kristalliseert. Blijf roeren op laag vuur tot de hazelnoten karamelliseren. Haal de pan van het vuur als ze een mooie donkerbruine kleur hebben. Schenk de inhoud van de pan op een bakplaat. Maak er direct, voor de hazelnoten hard worden, hapklare bergjes van. Laat ze afkoelen en bewaar ze in een jampot.

## Nutella-ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	3.4	dl
nutella	150	gr.
eidooiers	2	stuks

Zet een diepvriesdoos in de diepvries. Breng in een steelpan de melk aan de kook. Schenk hem bij de nutella, klop die erdoor en voeg dan ook de eidooiers al kloppend toe. Schenk het mengsel terug in de pan en verhit het als voor een creme anglaise. Laat het mengsel afkoelen en draai het dan in een ijsmachine tot ijs. Schep het ijs in de ijsskoude doos en zet het in de diepvries.

## Soesjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	90	gr.
melk	60	ml
water	65	ml
zout	0.25	tl
kristalsuiker	0.25	tl
boter	20	gr.
eieren	2	stuks
poedersuiker		

Verwarm de oven voor op 200°C. Zeef de bloem Verhit in een grote steelpan de melk, het water, zout, suiker en boter. Neem zodra het mengsel begint te koken de pan van het vuur en voeg de bloem in één keer toe. Meng dit met een houten spatel krachtig door. Zet de pan weer op het vuur en blijft 2 minuten flink roeren zonder te stoppen; het beslag moet mooi glad worden en van de wanden van de pan loskomen. Haal de pan van het vuur en voeg de eieren een voor een toe, roer steeds krachtig. Voeg pas als het ene ei er helemaal goed door is gemengd het volgende ei toe. Spuit met een spuitzak (of gebruik een theelepeltje) deeg bolletjes in bakringen van 7 cm Ø op een bakplaat, houd hierbij een afstand van een paar centimeter aan. Leg een vel bakpapier en een bakplaat op de ringen en zet het geheel 15 – 20 minuten in de oven. De ovendeur mag tijdens het bakken niet worden geopend. Laat de soesjes afkoelen, snijd de kapjes eraf en schep ze leeg. Bestrooi de kapjes met poedersuiker en vul de soesjes met het nutella-ijs. Leg de kapjes er weer op.

## Melkchocolade-saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melkchocolade met 40% cacao	200	gr.
melk	2.5	dl

Hak de chocolade met een mes of in de keukenmachine fijn. Breng in een steelpan de melk aan de kook. Haal de pan van het vuur en voeg de gehakte chocolade toe. Laat hem al roerend met een garde smelten. Schenk de saus in een kom. Leg een soesje met nutella-ijs erin op een bord en schenk de melkchocoladesaus eromheen. Decoreer het soesje met de karamelliseerde hazelnoten. Rasp een paar hazelnoten boven het dessert.