

# 2018 april

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Lente

---

## Gaspacho espuma

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	2	blaadjes
roma tomaten	240	g
komkommer	80	g
sjalot	1	
olijfolie	2,5	el
sherryazijn	0,75	el
lecithine	3	g
sifon	1	liter
gaspatronen	2	
courgette	1	kleine
aubergine	1	kleine
ui	1,5	
rode paprika	1	kleine
gele paprika	1	kleine
groene paprika	1	kleine
zout en peper		

Laat de gelatine weken in koud water. Dompel de tomaten 1 minuut in kokend water. Giet ze af en pel ze. Snipper de sjalot. Was en snijd de komkommer in blokjes. Draai de tomaten fijn in een keukenmachine met de blokjes gesneden komkommer en de gesnipperde sjalot. Zeef het mengsel (het moet heel vloeibaar zijn) door een met neteldoek beklede zeef. Schep er de olijfolie, azijn en zout en peper door. Verhit in een pan een beetje van de vloeistof, voeg de uitgeknepen gelatine toe en roer tot het is opgelost. Vermeng het met de rest van de vloeistof samen met de lecithine. Giet door een haarzeef in de sifon en breng de gaspatronen aan. Schud de sifon even flink en zet hem minstens 1 uur in de vriezer. Snijd de andere groenten in brunoise. Bak ze beetgaar in de olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Zorg hierbij dat de aubergine gaar is en de rest al dente. Laat afkoelen. Presentatie: Schep een laagje groentemengsel in een glaasje. Houd de sifon ondersteboven en schud hem flink. Vul de glaasjes op met het gaspacho-schuim en herhaal de lagen nog een keer. Dien direct op.

## Krokante eierdooier

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	8	
platte peterselie	1	bosje
panko	160	g
zout		
sous vide bak	1	

Breng het water in de sous vide of roner op 65°C. Gaar de eieren 1 uur in de sous vide. Spoel de eieren koud en verwijder het eiwit. Snij de peterselie fijn. Mix de peterselie met de panko en wat zout en bak dit krokant in olijfolie. Paneer de eidooiers met de krokante panko en serveer op een amuselepel

## Canapé met bugs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
toastjes (melba)	1	pp
roomboter		
gedroogde buffelwormen	12	g
eendenmousse	80	g
slagroom	0,4	dl
gekonfijte vruchten	4	stuks

Besmeer de toastjes heel licht met roomboter. Wok de wormen in wat olijfolie en breng ze op smaak met peper en zout. Roer de eendenmousse luchtig en voeg de lobbige geslagen room toe. Doe een kleine quenelle van de mousse op het toastje. Leg hier overheen wat wormen. Garneer het geheel af met de fijngesneden gekonfijte vruchten.

**Viskroketje met schuim van kokkels**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bacalhau (gedroogde stokvis)	160	g
melk	2	dl
aardappelen, kruimig	120	g
limoen		
sjalotje	1	
knoflookteen	1	
kokkels	120	g
witte wijn		
kookroom		
bloem		
ei		
panko		
frituurolie		
lecithine (poeder)		
borage cress	1	bakje

**Brandade:** Pocheer de vis in de melk. De vis mag volledig gaar zijn en uiteenvallen. Haal de vis uit de melk en bewaar ook de melk. Schil en kook de aardappelen. Maak een puree. Voeg de vis hieraan toe en meng deze er goed doorheen. Breng de puree op smaak met peper en zout en meng er ook wat flinterdunne zestes van de limoen doorheen. Voeg, als het geheel te droog wordt, een beetje melk toe, maar bedenk dat het geheel vast moet blijven. Laat de brandade afkoelen. **Kokkelschuim:** Snij het sjalotje en de knoflookteen fijn. Zet deze aan in wat olijfolie en voeg de kokkels toe. Blus af met wat witte wijn en een scheutje kookroom en laat alles zachtjes sudderen totdat de schelpen open staan. Passeer het geheel door een zeef. Kook de kokkeljus in. Voeg een paar klontjes boter toe en verfris het met wat limoensap.

**Viskroketje:** Haal de kokkels uit de schelpen, snij ze evt. nog kleiner en voeg ze toe aan de brandade. Rol van de brandade één worstjes per persoon en rol deze eerst twee maal door de gezeefde bloem en het opgeklopte ei en vervolgens één maal door de panko. Frituur de kroketjes op 180° C en laat ze op keukenpapier uitlekken. **Presentatie:** Voeg een mespuntje lecithine toe aan de kokkeljus en schuim het geheel op met een staafmixer. Serveer het kroketje met ernaast wat kokkelschuim. Strooi wat cress over het schuim.

**Pastinaakdumplings in groentebouillon**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
winterwortelen	3	kleine
bleekselderij	4	stengels
ui	1	grote
selderijknol	0,5	
olijfolie	3	el
knoflook	6	tenen
tijm	4	takjes
bladpeterselie	1	bosje
zwarte peperkorrels	8	
laurierblaadjes	2	
gedroogde pruimen	6	
bloemige aardappel	160	g
pastinaak	160	g
boter	25	g
zelfrijzend bakmeel	50	g
griesmeel	40	g
ei	1	klein
krulpeterselie	2	takjes

Bouillon: Snijd de groenten fijn. Verhit de olijfolie in een grote pan. Voeg alle groenten en de knoflook toe en roerbak ze een paar minuten totdat ze lichtgekleurd zijn. Doe de kruiden, specerijen en de gedroogde pruimen erbij en overgiet alles met 1,5 l koud water. Laat de bouillon 1,5 uur trekken en schep zondig het schuim eraf. Giet de bouillon door een fijne zeef in een schone pan. Proef en breng op smaak met zout en peper. Dumpling: Schil de aardappel, pastinaak en knoflook en kook alles gaar in royaal water met zout. Giet ze af. Maak de pan droog en doe de groenten er weer in. Voeg de boter toe en verhit alles op een halfhoog vuur tot de groenten droog zijn. Doe ze in de pureeknijper. Voeg bakmeel, griesmeel, het ei en peper en zout toe en roer alles stevig door elkaar. Zet de massa afgedekt met plasticfolie 60 min in de koelkast. Breng in een pan water met zout tot net aan de kook. Dompel een theelepel in het hete water en schep een portie van het aardappel/pastinaakmengsel in het water. Laat de dumpling als ze komen bovendrijven nog 30 sec pocheren en schep ze dan met een schuimspaan uit de pan. Presentatie: Schep de hete bouillon in een kombord. Leg de dumplings erin en garneer met wat fijngesneden peterselie. Dien de soep direct op.

**HOOFDGERECHT** FILET VAN LIVAR, SALSA VERDE, KNOFLOOKZALF EN BROCCOLI MET BEURRE  
NOISETTE

---

## Filet van LIVAR met salsa verde, knoflookzalf en broccoli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsbotten	2	kg
sjalotjes	2	
knoflook	2	teentjes
tijm	2	takjes
rozemarijn	2	takjes
laurierblaadjes	2	
rode wijn	1	dl
boter		
spinazie	40	g
platte peterselie	40	g
basilicum	40	g
kappertjes	1	el
dijonmosterd	1	tl
zonnebloemolie	0,8	dl
peterseliewortels	2	
melk	2,5	dl
zure room	1,5	el
vastkokende aardappelen van gelijk formaat	8	
ganzenvet	0,8	liter
fleur de sel		
broccoli	300	g
hazelnoten	40	g
roomboter	80	g
filet van limburgs varken	1	pp ons

Kalfssaus: Zet de botten in een braadslede gedurende een half uur in de oven op 200° C. Hak de knoflook en de sjalotjes grof en zet aan in wat olijfolie in een grote braadpan. Voeg de kruiden toe en blus af met de rode wijn. Voeg de botten toe en 1 liter water en laat het geheel ongeveer 1,5 uur zachtjes koken. Zeef de bouillon door een natgemaakte passeerdoek en laat inkoken tot de gewenste dikte. Monteer met ijskoude boter. Salsa verde: Snijd het knoflookteentje fijn. Blancheer de spinazie met de peterselie heel kort en doe over in een bak ijswater. Pureer de spinazie, peterselie, basilicum, kappertjes, mosterd, knoflook en de zonnebloemolie tot een gladde saus. Maak eventueel iets dunner met een scheutje water. Knoflookzalf: Schil de peterseliewortel en snijd in grove stukken. Pel de knoflook en snijd in grove stukken. Kook de peterseliewortel met de knoflookteentjes gaar in de melk. Giet door een zeef en vang de melk op. Mix de peterseliewortel en de knoflook met de zure room tot een gladde zalf. Maak eventueel iets smeueriger met de opgevangen knoflookmelk. Gekonfijte aardappel: Boen de aardappelen goed schoon onder de kraan en snijd in gelijke rondjes/kokertjes. Verwarm het ganzenvet tot net onder het kookpunt en voeg hieraan de aardappelen, de geplette teentjes knoflook, rozemarijn en tijm toe. Zet in een oven op 140° C. tot de aardappelen gaar zijn (dit controleer je door erin te prikken). Haal de aardappelschijfjes

uit het ganzenvet en bewaar op een plateau met bakpapier. Bak de aardappelschijfjes op het laatste moment in een hete koekenpan in een beetje boter tot ze goudbruin zijn. Bestrooi vlak voor het uitserveren met een beetje Fleur de Sel. Broccoli met beurre noisette: Snijd de broccoli in kleine roosjes. Breng een pan water met wat zout aan de kook en blancheer de broccoliroosjes hier in ca 3-4 minuten beetgaar. Koel terug op ijswater en laat goed uitlekken in een zeef. Rooster de hazelnoten in een droge koekenpan, laat afkoelen en hak grof. Snijd de boter in blokjes. Doe de boter in een pannetje en laat gelijkmatig smelten op middelhoog vuur. Blijf roeren in de boter tot het een lichtbruine kleur krijgt (= beurre noisette), en schenk in een kommetje. Stoof de broccoli vlak voor het uitserveren in de beurre noisette en bestrooi met de fijngehakte hazelnoten. Filet van LIVAR: Kruid het vlees met peper en zout. Verhit wat olie in een braadpan en voeg zodra de olie heet is een klontje boter toe. Braad het vlees rondom bruin en laat verder garen in een oven op 120° C. tot het vlees een kerntemperatuur heeft van 54° C. (dit duurt ongeveer 5 minuten). Portioneer het vlees zodat je per persoon 3 stukjes vlees hebt. Presentatie: Gebruik een langwerpige bord. Schep aan een kant een flinke lepel van de salsa verde en veeg deze met een spatel naar de andere kant van het bord. Schik op ieder bord 3 stukjes vlees en 2 gekonfijte aardappelen. Garneer met de broccoli, de knoflookzalf en kalfssaus.

## Chocoladegebak met pastinaakijs en limoen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaak	180	g
room	3	dl
volle melk	1,5	dl
eidooier	50	g
suiker	120	g
vanillestokje	1	
sinaasappel	1	
steranijs	1	
kaneelstokje	1	
chocolade	100	g
boter	160	g
eieren	2	
bloem	65	g
slagroom	40	g
pure chocolade	80	g
limoen	1	

**Pastinaakijs:** Schil de pastinaak en snijd in grove stukken. Houd een stuk apart voor de presentatie. Kook de overige stukken in de room met de melk gaar. Schep uit het vocht (bewaars het vocht), pureer tot een gladde massa. Klop de eidooiers schuimig met  $\frac{1}{4}$  deel van de suiker. Voeg dit toe aan het kookvocht van de pastinaak, voeg de rest van de suiker toe en laat al roerende binden op een laag vuur gedurende ca 4 minuten. Roer tenslotte de pastinaakpuree erdoor en doe het geheel over in de ijsmachine om er ijs van te maken.

**Gekonfijte pastinaak:** Schil de pastinaak en snijd in zeer dunne plakjes (stand 3 op de snijmachine). Schraap het merg uit het vanillestokje. Snijd zestes van de sinaasappel. Breng in een pannetje een halve liter water aan de kook en voeg de suiker, de steranijs, sinaasappelzestes, het kaneelstokje, het uitgeschraapte vanillestokje en de merg toe. Voeg de plakjes pastinaak toe en draai het vuur uit. Dek af en laat afkoelen tot kamertemperatuur (reken hierbij op ca 30 minuten).

**Chocoladegebak:** Smelt de chocolade samen met de boter. Klop de eieren los met  $\frac{1}{4}$  deel van de suiker. Meng het mengsel van de chocolade met de eieren en spatel alles goed door elkaar. Voeg de rest van de suiker toe en spatel de bloem erdoor. Bekleed een bakvorm van ca 15 x 20 met een vel bakpapier en spatel hierop de helft van het chocoladebeslag en strijk glad. Schik hierop dakpansgewijs de plakjes gekonfijte pastinaak. Spatel hierop de rest van het chocoladebeslag en strijk glad. Zet het geheel gedurende 35 minuten in de oven op 150° C.

**Chocoladesaus:** Verhit de slagroom en los de chocolade erin op. Laat afkoelen tot het dik en vloeibaar is.

**Presentatie:** Snijd zestes van de limoenen. Rasp het achtergehouden stukje rauwe pastinaak fijn (dit is garnering, klein beetje is genoeg) en meng met de limoenzeste. Snijd het gebak in gelijke stukken en leg op een bord. Schik er een bolletje pastinaakijs naast. Werk af met de zestes van limoen en rasp van pastinaak.

## Île Flottante

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eiwitten	6	
melk	1	liter
suiker	80	g
zout		snufje
eidooiers	6	
vanillestokje, uitgeskraapt	2	
amandelschilfers		

Klop voor de crème anglaise de eidooiers met de suiker luchtig. Breng de melk zachtjes aan de kook. Voeg het merg van het vanillestokje toe en roer goed om. Haal van het vuur. Giet voorzichtig de warme melk al roerend bij het eiermengsel. Breng opnieuw aan de kook zodat de crème kan indikken. Zeef de crème anglaise en laat afkoelen. Verwarm voor de eiwitschuimpjes de melk op een matig vuurtje. Klop de eiwitten stijf met een snufje zout. Doe er lepel per lepel de suiker bij en blijf goed kloppen. Vorm met 2 eetlepels het eiwit tot quenelles. Pocheer ze één voor één enkele minuten gaar in de warme melk. Schep de eiwitschuimpjes eruit met een schuimspaan en verdeel over de borden. Maak een karamelsaus. Doe de suiker met 50 milliliter water in een pan en laat volledig smelten op een zacht vuur. Laat zachtjes walsen en breng aan de kook. Haal de pan van het vuur. Rooster de amandelschilfers lichtjes aan in een pan. Schep de crème anglaise rond de quenelles van eiwitschuim. Werk af met de warme karamelsaus en de amandelschilfers en serveer.