

2019 april

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Lente

TORTILLAS MET GEHAKT

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zachte maïstortilla	0.5	pp
rundergehakt	130	gr.
olijfolie	1	el
kleine gesnipperde sjalot	1	
gehakt knoflookteentje	0.5	
gepelde tomaten uit blik	135	gr.
kaneelpoeder	0.5	theel
gemalen kruidnagel	0.5	mespuntje
rozijnen	10	gr.
appelazijn	2	theel
peper en zout		
amandelschaafsel gebruint	20	gr.
mascarpone		

Fruit de sjalot en knoflook 2 à 3 min. in de olijfolie, voeg het gehakt toe en bak dit rul. Voeg dan de tomaten, kaneel, kruidnagel, rozijnen, azijn, wat zout en peper toe. Laat ca. 30 min. zacht sudderen. Verwarm de tortillas, vul ze met het gehaktmengsel en rol ze op. Bestrijk ze met mascarpone en bak ze 10 min. in een oven op 180 gr. Bestrooi ze dan met amandelschaafsel. PRESENTATIE: Halveer de tortillas en presenteer een halve tortilla op een side-plate.

TORTILLA VAN AARDAPPEL IN DECONSTRUCTIE

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloemig kokende aardappelen (eigenheimers)	400	g
room	2.5	dl
olijfolie	2	dl
witte peper en zout		
ui	2	
boter		
appelsap	1	scheut
zeer verse eierdooier	60	gr.
sifon of slagroomsput onder druk		

ESPUMA VAN AARDAPPEL: Kook de aardappelen gaar. Giet af en houd het kookvocht bij. Mix de hete aardappelen met 3 dl van het kookvocht tot een lopende puree. Eerst zal de puree slijmerig worden, na voldoende lang mixen wordt hij lopend. Voeg tijdens het mixen geleidelijk eerst de room en nadien de olie toe. Kruid met peper en zout. Doe in de sifon (hogedruk slagroomsput) en zet in een warmwaterbad. **GARNITUUR:** snijd de ui fijn en bak zachtjes in de boter aan, voeg het appelsap toe en laat op een laag vuur caramelliseren. Laat uitlekken op keukenpapier. Kruid met zout. Roer de eierdooier los, giet door een zeef. Kruid met zout. **À LA MINUTE:** Verdeel eerst de warme ui in vier cocktailglazen. Lepel daarop de lopende eierdooier. Zet de sifon onder druk met drie patronen en vul de glazen met aardappel-espuma. **PRESENTATIE:** Serveer meteen, werk eventueel af met een streep olijfolie.

VOORGERECHT TARTAAR VAN DORADE, GEHAKTE AVOCADO, GEFERMENTEERDE TOMAAT,
RADIJS EN GRAPEFRUIT

TARTAAR VAN DORADE, GEHAKTE AVOCADO, GEFERMENTEERDE TOMAAT, RADIJS EN GRAPEFRUIT

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
doradefilet	0.5	pp
himalaya zout		
sjalotten	2	
limoenrasp		
arbequina olijfolie (smaak: groene appeltjes, banaan, mango, jong gras)		
hele avocado, uit de schil zonder pit	1	
limoensap		
chiffonade van munt		
radijs	2	pp
zachte azijn		
sjalotten in ringen, ingelegd in zoet/zuur	2	
zwarte quinoa, gepoft	30	g
limoengel		
grapefruit in segmenten	2	
radijsbloempjes klaverzuring		
bloempje van komkommerkruid		
gangnam tops (smaak: fris, licht, bitter)		
zallotti blossom (smaak: basilicum, munt)		
druivenpitolie		
kervel		
vocht van gefermenteerde tomaat	200	g
kervelolie	60	g

DORADE: Verwijder huid en midden graat van de Dorade, snijd het visvlees in blokjes van een halve cm bij een halve cm. Doe de blokjes in een kleine bekken en bestrooi deze licht met Himalaya zout. Zet koel weg. Snipper de sjalotten en stoof deze op een laag vuur helemaal gaar, laat afkoelen. **GEHAKTE AVOCADO:** Hak de avocado fijn tot dat er net zoveel blokjes als gladde massa ontstaat. Vermeng dit in een kleine bekken naar smaak met limoensap, Himalaya zout en chiffonade van munt (chiffonade = oprollen en tot zeer fijne lintjes snijden). Schaaf de radijs zeer dun, breng ze op smaak met een zachte azijn. Snijd de grapefruit segmenten uit en leg deze gedurende 15 minuten afgedekt in de Arbequina olijfolie. Na 15 minuten kun je de segmentjes plat drukken, deze vallen nu heel gemakkelijk uit elkaar. Vermeng de gefermenteerde tomaat met de kervelolie. **OPMAAK:** Maak de tartaar van Dorade op smaak met de gestoofde sjalot, de rasp van limoenschil en Arbequina olijfolie. Neem een diep bord en schep een paar eetlepels doradetartaar in het midden. Plaats een eetlepel avocadomengsel op de tartaar. Bedek het gerechtje met de dunne plakjes radijs. Dresseer de ingelegde sjalotjes hier bovenop. Bestrooi deze met gepofte zwarte quinoa. Geef het gerecht hier en daar een stipje limoengel. Schep voorzichtig een eetlepel grapefruit op de top van het gerecht. Versier het gerecht met blaadjes en bloemen, gebruik voor de 'houvast' de reeds

eerder aangebrachte stipjes van limoengel. Schep twee eetlepels vinaigrette van tomaat rond het gerechtje.

TUSSENGERECHT EERSTE TUSSENGERECHT: SPAGHETTI CABONARA VAN SNIJBOON

SPAGHETTI CABONARA VAN SNIJBOON

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
snijbonen	800	g
sjalotten (gesnipperd)	2	
picudo olijfolie		
dikke plakken ontbijtbaars in fijne blokjes gesneden	4	
champignons in kleine stukjes gesneden	4	
ocal olijfolie		
zwarte truffel olijfolie	0.4	dl
parmezaanse kaas	30	g
sjalotten kleingesneden	2	
slagroom	250	ml
eieren	4	
himalaya zout		
zwarte peper		
zomertruffel		
cress floregano (smaak: oregano, zomers)		

Maak de snijbonen schoon. Snijd met een scherpe dunschiller de snijbonen tot lange slierten. Fruit de gesnipperde sjalot aan in de Picudo olijfolie en bak de brunoise van baars mee. Drenk de klein gesneden champignons in de Ocal olijfolie, bak op het laatste moment mee. Verwarm de spaghetti van snijboon in dit mengsel tot deze beetbaar is. Draai de spaghetti met behulp van een vork tot een rolletje en dresseer op het bord. Bedruip daarna met de zwarte truffelolie. Bestrooi de spaghetti met Parmezaanse kaas. **ZWARTE TRUFFELSAUS:** Fruit het sjalotje aan. Klop de slagroom, ei, zout en peper door elkaar. Verwarm deze zacht met het sjalotje. Schaaf een deel zomertruffel door de saus. Schuim de saus op m.b.v. een staafmixer. Verdeel het schuim over de spaghetti van snijboon. Leg flinterdunne plakjes zomertruffel op het gerecht, voeg wat extra truffelrasp toe. Besprenkel het gerecht met Ocal olijfolie. Verdeel de prachtige Floregano bloemetjes over het gerecht voor een optimaal mediterraan effect.

TUSSENGERECHT TWEEDE TUSSENGERECHT: GARNALENKROKETJE BIJGESTAAN DOOR GAMBA'S
EN MOSSELEN

GARNALENKROKETJE BIJGESTAAN DOOR GAMBA'S EN MOSSELEN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
klein sjalotje	1	
roomboter	6	g
water	360	g
garnalenpulp	600	g
bloem	60	g
melk	150	g
garnalenbouillon (van hierboven)	150	g
gelatine geweekt in koud water	4	g
eidooier	30	g
slagroom	30	g
witte peper & zout		
cayennepeper		
tabasco		
fijngehakte bladpeterselie	0.5	el
hollandse garnalen	180	gr.
paneermeel, fijn		
eiwitten vd roux	30	g
eiwitten (uit pak)	45	g
paneermeel, grof		
gamba's 16/20	2	pp
mosselen	3	pp
kleine ui	1	
kleine wortel	0.5	
tomaat	300	g
olijfolie	1.5	el
boter	18	g
knoflook	0.5	teen
peterselie	3	takjes
tijm	1	takje
droge witte wijn	0.6	dl
cognac/brandy	2.5	el
gedroogde dragon	0.5	tl
visbouillon (zie boven)	1.5	dl
tomatenpuree	0.5	tl
crème fraîche	1	dl
aardappelzetmeel		
zeekraal	150	g

GARNALENBOUILLON: Fruit het sjalotje in een beetje boter. Roer de soepgarnalen erdoor. Voeg 600 g water toe en breng dit aan de kook. Haal de pan van het vuur en laat afkoelen. Zeef. Er is nu 600 g bouillon over, restant wordt gebruikt voor de saus. **ROUX:** Smelt de boter en laat bruisen, maar laat niet bruin worden. Roer de bloem erdoor. Laat 1 - 2 minuten garen tot het goudgeel van kleur is en de massa de pan loslaat. Giet geleidelijk de bouillon en de melk erbij, steeds wat toevoegen als de vorige hoeveelheid is opgenomen. Blijf roeren en laat even doorkoken tot de bloem gaar is, deze glanst nu en smaakt niet meer melig. Voeg de uitgeknepen gelatine toe. Splits 2 eieren en bewaar het eiwit om te paneren. Klop de eidooiers los met de room. Roer dit door de roux. Maak af met witte peper, zout, cayennepeper en een paar druppels tabasco. Roer de garnalen door de ragout en tot slot de peterselie. Schep de ragout in een ovenschaal en zet deze in de vriezer om op te stijven. **KROKET:** Schep met een ijsbolletjestang bollen ragout van ca. 50 gr. Doe wat fijne paneermeel in een ovenschaal. Rol de bollen door de paneermeel tot een kroketje. Vul de 30 g eiwitten (v.d. roux) aan met 90 g eiwitten uit pak. Klop de eiwitten en roer er de bloem door. Haal de kroketten door het eiwitbloemmengsel. Rol daarna door de grove paneermeel. Frituur 3 minuten in olie van 180°C. **SAUS:** Ui pellen en snipperen. Wortel wassen, schillen en in kleine brunoise snijden. Tomaten ontvellen, halveren, pitjes verwijderen en in brunoise snijden. Maak mosselen schoon. Bak kort de gamba's in de boter. Haal de gamba's uit de pan en bewaar. Fruit in dezelfde pan met het bakvet de ui en wortel 3 minuten fruiten. Knoflook uitpersen en toevoegen, ca een ½ minuut meebakken. Toevoegen: tomaten, 2 takjes peterselie, tijm, laurier, wijn, cognac, dragon cayennepeper en visbouillon. Saus aan de kook brengen en ca. 20 min. zachtjes laten koken. Voeg de mosselen toe, laat 5 minuten zachtjes meestoven en bewaar ze apart. Intussen de rest van de peterselie fijn snijden. Roer de tomatenpuree en crème fraîche door de saus. Nog 1 minuut doorkoken. Op smaak brengen met peper en zout en cayenne peper. Voeg de peterselie als laatste toe. Eventueel een beetje binden met aardappelzetmeel. **PRESENTATIE:** Verdeel de mosselen (3 p.p.) en de saus over de borden. Leg zeekraal in de midden erop. Leg op de zeekraal de kroket. Zet tegen de kroket de gamba's rechtop. (2 p.p.)

ZWEZERIK MET MADEIRA SAUS EN POMMES SOUFLÉES

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfszwezerik, vers	0.5	pp
bospeentjes, in grove stukken	2	
bleekselderij	1	stengel
bladselderij	1	takje
hele peperkorrels	6	
ui, in dikke plakken	1	
witte wijn	1	dl
hele kruidnagels	2	
(gedroogde) laurier	1	blaadje
tijm	1	takje
boter	45	gram
prei	1	st.
room	0.5	dl.
peper en zout		
nootmuskaat		
grote vastkokende aardappelen	300	g
eiwit	30	g
kalfsfond	3	dl
mosterd	0.5	koffielepel
madeira	3	el
zout en witte peper		
ijskoude boter	30	g
affilla cress		

ZWEZERIK: Laat de zwezerik in licht stromend koud water gedurende circa 30 minuten schoonspoelen. Dep deze droog met keukenpapier. **BOUILLON:** Snijd de groente in grove stukken en prik de kruidnagels in de gepelde ui. Bestrooi met peper en zout. Stoof de groenten in de boter tot deze glanzen. Leg vervolgens de kalfszwezerik hier bovenop en giet hier water bij, tot de zwezerik net onderstaat. Breng het geheel langzaam aan de kook en laat de zwezerik 15 minuten trekken op een laag vuur. Draai vervolgens de warmtebron uit en laat de zwezerik in de vloeistof afkoelen. Als de zwezerik is afgekoeld, droogdeppen en de buitenste vliezen verwijderen en verwijder ongerechtigheden met een puntig mesje. Druk de zwezerik vervolgens plat tussen 2 snijplankjes waarop je een gewicht legt (bv pan met 1,5 literwater). **GESMOORDE PREI:** Was de prei, verwijder de onderkanten en het grootste deel van het groen. Verwijder ook de buitenste schil. Snij de prei in zeer dunne schijfjes. Laat de boter smelten en voeg daarna de gesneden prei toe. Laat 5 min. gaan en voeg vervolgens de room toe. Doe de deksel op de pan en smoor de prei op laag vuur gedurende 5 minuten. Breng op smaak met peper, zout en een beetje nootmuskaat. **POMMES SOUFLÉS (3 p.p.):** Verhit de frituurpan tot 180°C. Klop het eiwit goed los. Schil de aardappelen en snijd lange plakken op de snijmachine of mandoline van 1 mm dikte. Leg deze in twee rijen op een schone werkbank. Bestrooi de bovenste rij met aardappelzetmeel, borstel het teveel eraf. Smeer met behulp van een kwast eiwit op de onderste rij. Leg de bovenste rij met aardappelzetmeelkant naar

beneden op de eiwitkant van de onderste rij. Steek rondjes van 3 cm uit. Frituur deze tot goudbruin en knapperig, laat uitlekken op Keukenpapier. KORT VOOR HET UITSERVEREN: Snijd de zwezerik in plakken van circa 1 cm (3 p.p.). Bloem mengen met witte peper en zout, wentel de stukken zwezerik door de bloem, klop de overtollige bloem er af en bak de plakken in boter rondom goudbruin. Houdt dit warm. SAUS: Neem de pan waar de zwezeriken in gebakken zijn en giet het overtollige vet weg. Doe de kalfsfond, mosterd, Madeira en room in de pan en laat inkoken tot een mooi gebonden saus. Breng op smaak met zout en witte peper en monteer de saus met de in blokjes gesneden koude boter. PRESENTATIE: Leg op een bord uit het midden een bedje van de gesmoorde Prei. Plaats hierop de plakken zwezerik en lepel Madeira saus er omheen (niet er over want dan gaat de kroktheid verloren). Leg de pommes soufflés ernaast en garneer met de cress.

BABA MET GIN MARE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	60	gr.
ongezouten boter	20	gr.
suiker	5	gr.
gist	3	gr.
vanillestokje	0.5	
klein snufje zout	1	
eieren	70	gr.
water	1	gr.
passievruchtsap	40	g
limoensap	10	g
gin mare	40	g
citroensap	4	g
glucose	20	g
gelatine	1	blaadje á 1,6 g
passievruchtensap	25	g
mangopuree	150	g
ananaspuree	150	g
siroop 1:1	50	g
mango in fijne brunoise	1	
rasp van limoen		
zeste van limoen		
kokosroom	160	g
witte chocolade	250	g

BABA DEEG: In Mixer met vlinderblad, de bloem, suiker, gist, vanille en boter mengen. Voeg zout toe. Let op: strooi geen zout op de gist, dit zou fataal kunnen zijn voor het resultaat. Meng op lage stand 1. Voeg 55 g ei toe en mix 4 minuten op lage stand 1. Schrap het deeg in de kom naar beneden en op stand 2 nog 6 minuten door mixen. Schrap weer het deeg naar beneden en voeg het restant van de eieren toe met het water. Op stand 2 door kneden tot homogene massa. Plaats een natte theedoek en huishoudfolie over de kom en laat 30 minuten rusten en rijzen. Beboter en bestuif met bloem de gewenste vorm(pjes). Verwarm de oven naar 170 °C. Vul een spuitzak en vul de vorm(pjes) voor 1/3 met het deeg. Laat nogmaals 30 minuten rijzen. Bak ongeveer 20 minuten. Verwijder de vormen en laat de baba's afkoelen op een rooster.

MARINADE: Kook water met de suiker tot een siroop, voeg overige ingrediënten toe. Leg de baba daarin en laat hem doorweken. Prik evt. gaatje in de baba, zodat het vocht goed intrekt. Laat de baba uitlekken en leg even onder de grill.

TOPPING BABA: Verwarm water, suiker en glucose, voeg citroensap en geweekte gelatine toe, als laatste de vruchtensap. Bestrijk de warme baba's ermee.

SAUS: Meng alles.

SORBET PINA COLADA: Meng alles en draai er sorbet van.

PRESENTATIE: Maak een spiegel van de saus in een diepbord, rasp zeste van de limoen erop. Plaats de baba in het midden. Leg een quenelle sorbet ijs op de baba. Garneer met chocoladefiguren van getempereerde chocolade naar behoefte.

WITTE CHOCOLADE TEMPEREREN (of temperen) 45 graden - 27 graden - 31,5 graden: Tempereren

volgens de ent-methode: Smelt twee derde van de chocolade au bain-marie tot 45 graden. Zodra de chocolade is gesmolten, haal je de pan van het vuur en voeg je een derde stukjes ongesmolten chocolade toe. Tot 27 graden. Nu moet je de chocolade stevig doorroeren met een spatel. Blijf de chocolade au bain-marie roeren totdat alle stukjes zijn gesmolten, je voelt dat de chocolade dikker en glanzender wordt. Stop bij 31,5 graden. Temperen is een uiterst secuur werkje. Doop een schoon mes met de punt in de chocolade en leg het mes weg. Het tempereren is goed gelukt als het na circa 4 minuten gestold is. Zorg ervoor dat er geen water bij de chocolade komt, dan stolt de chocolade direct en zal het niet meer smelten. Heb je getempereerde chocolade over? Geen probleem, dit kan je gewoon opnieuw gebruiken. Gewoon uit laten harden en goed bewaren dus. Wanneer je het weer nodig hebt, kan je het prima opnieuw laten smelten en tempereren. Nu komt het creatieve gedeelte. Je kunt naar eigen inzicht figuren, krullen, golfplaten, etc. maken.