

2020 april

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Lente

Pakketjes van komkommer gevuld met rivierkreeftjes en bourbon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode ui	1	
rivierkreeftjes	300	gr.
bourbon	8	el
citroensap	8	tl
griekse yoghurt	8	el
peper en zout		
patentbloem	100	gr.
ei, gesplitst	1	
melk	150	ml
boter	25	gr.
peterselie		
zout		
zonnebloemolie		
komkommers	5	

Snipper de rode ui heel fijn. Houd één mooi rivierkreeftje per persoon apart en hak de rest van de rivierkreeftjes grof. Doe de rivierkreeftjes samen met de yoghurt, gesnipperde rode ui, citroen, bourbon, peper en zout in een kommetje en roer goed door. Doe na een minuut of 5 de vulling in een zeef en laat het overvloedige vocht uit de salade lopen. Smelt de boter. Hak de peterselie fijn, ongeveer een eetlepel. Splits het ei. Doe de bloem samen met een snufje zout, de eidooier, de melk en de gesmolten boter in een kom en klop alles door tot je geen klontjes meer hebt. Klop in een andere vetvrije kom het eiwit stijf en spatel dat zachtjes samen met de peterselie door het beslag. Verhit een scheutje olie in een koekenpan en schep met een eetlepel het beslag in de pan. Elke blini is ongeveer 1 eetlepel. Bak een minuut of 3 totdat je ziet dat de onderkant lichtjes gaat kleuren, draai de blini's dan om en bak ook nog 2 minuten aan de andere kant. Schil met een dunschiller repen van 12 cm x 1,5 cm van de komkommer. Maak 4 repen per persoon met niet te veel schil en zaadjes. Vouw voor 1 pakketje 4 repen in elkaar en leg daar 1 eetlepel vulling op. Sla de repen over de vulling heen en maak zo een vierkant pakketje. Knip eventueel een stuk van de repen af.

Cocktail van komkommer en karnemelk

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
karnemelk	2.5	dl
ongezoete slagroom	2.5	dl
suiker	60	gr.
gelatineblaadjes	5	
zonnebloemolie	85	ml
witte wijn	75	ml
witte wijn azijn	80	ml
granny smith	0.5	
sjalot	0.5	
honing	25	gr.
griekse yoghurt	1.5	el
sap van 0.5 limoen		
komkommers	2	
witte peper		
zout		
basilicum cress		

Verwarm de karnemelk met de suiker. Week intussen de gelatine in koud water en voeg deze (uitgeknepen) toe aan de warme karnemelk. Even doorroeren en laten afkoelen. Sla de slagroom tot net niet yoghurtdikte en spatel dit door het gekoelde mengsel. Vul martinglazen met een laagje karnemelkmasa en zet koud zodat de bavaroise kan stollen. Schil de Granny Smith en snijd in stukken. Snijd de sjalot fijn. Doe op de olie na alle ingrediënten in een keukenmachine of blender en draai alles fijn. Voeg terwijl de machine draait druppelsgewijs olie toe. Druk de massa door een fijne zeef en zet apart. Neem een komkommer en snijd de uiteinden er af. Verdeel de komkommer overdwers in vier gelijke delen. Maak met behulp van een parisienneboor van 1cm, balletjes uit twee delen van de komkommer. Snijd het zaad uit de andere 2 delen van de komkommer en snijd het harde deel in een brunoise van 1 cm. Schil de andere komkommer en snij de schil julienne (dunne reepjes). Snij ook het harde deel van de geschilde komkommer julienne. Marineer de komkommer garnituur met de dressing. Maak komkommersap door de resten van de komkommer met een blender fijn te malen. Giet door een kaasdoek in een kom en knijp de kaasdoek uit. Breng het sap op smaak met zout en witte peper.

Bonbon van tonijn met avocado, komkommer en sesamzaad

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tonijn (dik stuk)	200	gr.
rijpe avocado	1	
komkommer	1/3	
crème fraîche	1	el
citroensap		
zout en peper		
wit sesamzaad	30	gr.
limoensap	2	el
geperste knoflook	0.5	teentje
rode peper	0.5	
sesamolie	1	el
honing	1	el
zonnebloemolie	70	ml

Snijd de tonijn in mooie dunne plakjes van een halve centimeter. Leg de plakjes tussen folie en plet ze met de pan flinterdun. Schil de komkommer en haal het zaad er uit. Snijd in brunoise van 0,5 cm. Prak de avocado en roer met de komkommer brunoise, zout, peper, citroensap en crème fraîche door elkaar. Leg een plakje tonijn op een stuk folie en schep hier een lepeltje avocado mengsel op. Draai met behulp van het plastic de tonijn tot een mooie, gevulde bonbon. Leg de bonbon een half uur in de koelkast om op te stijven. Haal de zaadjes uit de rode peper. Meng alle ingrediënten behalve het sesamzaad in de blender tot een gladde massa. Breng de dressing op smaak met peper en zout. Rooster de sesamzaadjes in een pan goudgeel en houd apart. Haal de folie van de bonbon en bestrijk de bonbon met wat dressing en bestrooi met de sesamzaadjes. Serveer de bonbon op een amuselepel.

Asperges flamande met krokantje van rauwe ham

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperge pp	1	
groene asperge pp	0.5	
limoenen	2	
boter	200	gr.
ei pp	1	
witte wijnazijn		
peterselie		
kervel		
serranoham	3	plak

Schil de witte asperges. Snijd de punten er vanaf en kook deze beetgaar. Maak van de rest van de witte asperges een tagliatelle met de dunschiller. Blancheer de asperge tagliatelle en marineer deze in wat gesmolten boter met limoensap. Breek het harde deel van de onderkant van de groene asperges, kook ze beetgaar en snijd ze in de lengte middendoor. Splits de eieren en leg de eigelen 15 minuten in de azijn. Leg ze daarna zo'n 3 minuten in heet water. Klop het eiwit op tot schuim, maak er quenelles van en laat garen in het asperge water. Smelt de rest van de boter. Snipper wat peterselie fijn en maak met de gesmolten boter peterselieboter. Verwarm de oven voor op 140 °C. Snijd de Serranoham in 4 repen. Bedek een bakplaat met bakpapier. Leg daarop de repen Serranoham en bedek met een tweede vel bakpapier. Druk lichtjes aan. Laat de repen Serranoham ongeveer 45 min in de oven drogen tot deze krokant en goudbruin zijn. Laat ze op de bakplaat tot kamertemperatuur afkoelen. Warm de groene asperges en de witte aspergepunten in wat boter. Leg een halve groene asperge op een bord en draai daar een plukje witte asperge tagliatelle op. Leg het eiwitschuim, de eidooier en een reep ham er tegenaan. Plaats een witte aspergepunt op het bord en schep daar wat peterselieboter bij. Werk af met een takje kervel.

Gevulde pijlinktvis met zwarte quinoa en chorizonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte kookwijn	100	ml
natuurazijn	50	ml
sjalot	1	
dragon	5	takjes
peperkorrels	0.5	el
chorizo	100	gr.
knoflooktenen	1	
gemalen piment	0.5	mespunt
pimenton	0.5	mespunt
olijfolie	2	dl
kleine pijlstaartinktvis pp	1	
uien	2	
koolvis	300	gr.
wit brood	200	gr.
melk	0.5	l
eidooiers	6	
peterselie		
ras-el-hanout		
peper en zout		
pruimtomaten	2	
cocktailprikkers		
tuinbonen diepvries	500	gr.
boter		
quinoa	200	gr.
sjalotten	2	
inktvis inkt	12	gr.
honing	2	el
gedroogde tijm		
boter op kamertemperatuur	50	gr.
room	50	ml

Snipper de sjalotten. Kneus de peperkorrels. Doe alle ingrediënten bij elkaar in een pan en laat dit inkoken totdat je (na het zeven) 50 ml gastrique overhoudt. Verwarm een pan water tot 80 °C. Snijd de chorizo in kleine blokjes en hak de knoflooktenen fijn. Doe de chorizo, knoflook, specerijen en de olijfolie in een zak en vacumeer. Leg de zak in de pan water en zet deze 2 uur in de oven op 80 °C. Giet de inhoud in een maatbeker en mix met de staafmixer. Duw door een fijne zeef en bewaar de chorizo-olie. Maak de pijlstaartinktvisen schoon. Houd de lijfjes apart. Hak de tentakels fijn. Snipper de uien. Maal de koolvis fijn. Hak de knoflooktenen en wat peterselie fijn. Haal de korsten van het brood. Laat het brood weken in de melk en knijp daarna goed uit. Zet de ui en de knoflook in wat olijfolie aan. Voeg de tentakels toe en kruid

met peper, zout en ras-el-hanout. Voeg de peterselie toe en laat 1 minuut meestoven. Voeg het witbrood en de witte wijn toe. Neem de pan van het vuur en roer de eidooiers en de gemalen koolvis erdoor. Snipper de uien. Hak de knoflooktenen. Snijd de tomaten in stukken. Vul de inktvislijfjes voor $\frac{3}{4}$ met de vulling en maak ze dicht met een cocktailprikker. De vulling niet te hard aandrukken anders scheurt de inktvis! Verwarm wat olijfolie in een pan en bak de inktvissen zachtjes aan. Voeg de ui, knoflook, tomaat en witte wijn toe en doe een deksel op de pan. Laat een uur garen in de oven op 160 °C. Haal het vlies van de tuinbonen. Snipper de sjalot. Laat de sjalot glazig worden in boter en voeg dan de tuinbonen toe. Verwarm en breng op smaak met peper en zout. Spoel de quinoa goed en droog af. Snipper de sjalotten en hak de knoflooktenen fijn. Bak op zacht vuur glazig en voeg dan de quinoa toe. Voeg 400 ml water en de inktvis inkt toe en laat de quinoa zachtjes gaar worden. Pel de tomaten, snijd ze in kwarten en verwijder de zaden. Leg de tomaten op een bakplaat met bakpapier. Besprenkel de tomaten met wat honing en olijfolie en bestrooi ze met tijm, peper en zout. Gaar de tomaten 25 minuten in de oven op 150 °C. Doe de gastrique en de eidooiers in een sauspan. Klop op een zacht vuur tot een vast schuim. Neem de pan van het vuur en roer eerst de boter en dan de chorizo-olie door het schuim. Zorg dat de room goed koud is. Klop de room half op en meng door de saus. Snijd de inktvis in mooie stukken. Leg de quinoa met een kleine ring op het bord. Leg twee plakken tomaat, de tuinbonen en de inktvis stukken er naast. Werk af met een streep chorizonaise.

HOOFDGERECHT Lamsfilet met tomatenpesto, lasagne van groenten en tempura van zwezerik

Lamsfilet met tomatenpesto, lasagne van groenten en tempura van zwezerik

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pruimtomen	16	
knoflooktenen	2	
tijm		
gedroogde basilicum		
suiker		
olijfolie		
wortel	2	
ui	2	
bleekselderij	2	stengel
droge witte wijn	2	dl
laurierblaadje	2	
verse tijm	4	takjes
peperkorrels	16	
lamszwezerik	250	gr.
paneermeel	150	gr.
zachte boter	150	gr.
basilicum		
parmezaanse kaas (geraspt)	80	gr.
peper en zout		
zongedroogde tomaten	200	gr.
pijnboompitten	100	gr.
rode paprika	0.5	
provençalse kruiden		
sjalotten	4	
rode wijnazijn	1	dl
ketjap manis	2	tl
lamsfond	80	cl
boter		
butternut pompoen	1	
courgettes	2	
knolselderij	0.5	
katenspek	150	gr.
roseval aardappelen	8	
lamsfilet pp	80	gr.
bloem	100	gr.
koud bruisend water	2	dl
ei	1	

zonnebloem olie		
-----------------	--	--

Pel de tomaten, snijd ze middendoor en verwijder de zaadlijsten. Leg de tomaten op een bakplaat met bakpapier. Hak de knoflooktenen fijn. Bestrooi de tomaten met de kruiden, knoflook en wat suiker. Besprenkel met olijfolie en laat de tomaten minstens een uur drogen in de oven op 90 °C. Wortel wassen en in plakjes snijden. Ui pellen en in ringen snijden. Bleekselderij schoonmaken en in stukjes snijden. In pan wortel, ui, bleekselderij, witte wijn, laurier, tijm, peperkorrels en een snufje zout met 2 liter water aan de kook brengen. Bouillon ca. 30 minuten laten trekken. Decorgeer de zwezeriken, zet ze op in koud gezouten water en kook ze kort op. Giet ze af, spoel ze schoon en verwijder de vliezen. Snijd de zwezeriken in kleine stukken en pocheer ze gaar in de court bouillon. Haal ze eruit en laat ze afkoelen. Hak de knoflooktenen fijn. Snijd wat basilicum fijn. Meng de boter met al de ingrediënten tot een homogene massa. Breng wat verder op smaak met peper en zout. Rol het botermengsel uit tussen bakpapier en leg het in de koelkast. Schil de paprika, verwijder de zaadlijsten, en snijd de paprika in stukken. Doe wat olijfolie in een steelpan en laat de paprika op een laag vuur garen. Breng op smaak met wat Provençaalse kruiden. Pel de knoflooktenen en snijd in stukken. Mix de knoflook, pijnboompitten, zongedroogde tomaten, paprika en olijfolie fijn. Voeg de Parmezaanse kaas toe, mix nog even en breng evt. op smaak met zout en peper. Snipper de sjalotten en stoof in wat boter. Blus af met de rode wijnazijn en voeg de ketjap toe. Laat even inkoken. Voeg de lamsfond toe en laat inkoken. Giet de saus door een fijne zeef en breng evt. op smaak met zout en peper. Schil de knolselderij en de pompoen en snijd ze lange repen van ½ cm dik. Blancheer de repen kort beetgaar en maak ze droog. Snijd de courgettes met de mandoline in lange repen, strijk ze in met olie en grill ze kort. Beleg een (cake)vorm in de breedte met de courgettereppen en vul de vorm verder op door er afwisselend een schijf pompoen, knolselderij en katenspek op te leggen. Overgiet de groentelasagne met gesmolten boter en plooi de uiteinden van de courgettereppen naar binnen. Kook de Roseval aardappelen gaar in de schil, snijd ze in 2 schuine stukken en strijk ze in met olijfolie. Kruid het lamsvlees met peper en zout en bak aan beide kanten kort aan in olijfolie. Laat het vlees even afkoelen en snijd in gelijke stukken per persoon. Beleg de stukken lamsfilet met de in de oven gedroogde tomaten en daar bovenop een plakje botermengsel (korst). Leg de stukken lamsfilet op een bakplaat met bakpapier. Bak het vlees in ongeveer 8 minuten rosé in een oven op 220 °C. Haal uit de oven en laat even rusten. Warm de groentelasagne op in een oven op 150 °C. Maak een tempurabeslag van de (gezeefde) bloem, het bruisend water en het ei. Haal de stukken zwezerik door het beslag en frituur in zonnebloem olie op 180 °C. Gril de aardappelstukken op de schuine kant. Snij van de andere kant een stukje af zodat de stukken op een bord kunnen staan. Breng de saus aan de kook en haal van het vuur af. Monteer de saus met koude blokjes boter. Dresseer het vlees op het bord en leg de zwezerik, een stuk groentelasagne en de aardappel er bij. Werk af met de tomatenpesto en een streep saus.

Spies van drie soorten kaas, frisse salade en antiboise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
epoisse	150	gr.
zachte blauwschimmelkaas	150	gr.
zachte geitenkaas	150	gr.
eidooiers	5	
zongedroogde tomaat op olie	15	gr.
tramezzini brood		
peper en zout		
satéprikkers		
sjalotten	3	
knoflooktenen	1.5	
gevogelte bouillon	1.5	dl
tomatensap	1.5	dl
witte wijnazijn	1.5	el
balsamico azijn	1.5	el
pruimtomen	6	
dragon	1	takje
basilicum		
gemengde sla	100	gr.
olijfolie		

Wrijf de kaas, per soort apart, door een zeef. Meng elke soort met 1,5 eidooiers. Voeg alleen bij de geitenkaas wat gehakte zongedroogde tomaat toe. Rol een plak brood nog iets uit met een deegroller en smeer één kaascrème uit over de plak. Rol op tot een lange rol en leg verpakt in plastic in de koelkast om op te stijven. Herhaal dit voor elke soort kaas. Snijd de rollen in kleine rolletjes van ongeveer 2,5 cm en rijg 3 verschillende kleine rolletjes aan een satéprikker. Snipper de sjalotten en hak de knoflooktenen en zweet aan in een beetje olijfolie. Blus af met de witte wijnazijn en de Balsamico azijn en voeg de bouillon en de tomatensap toe. Voeg gesneden basilicum en dragon toe. Laat de dressing even trekken op een vuur maar zorg dat deze niet gaat koken. Ontvel de tomaten, verwijder het zaad, snijd het vruchtvlees in blokjes en voeg deze toe aan de warme dressing. Laat nog 5 minuten op het vuur trekken (niet koken). Laat afkoelen en zet in de koelkast. Roer wanneer de dressing koud is olijfolie naar smaak erdoor. Toast de tramezzini spiesjes in de oven op de grillstand. Meng de sla met wat olijfolie, balsamico azijn, peper en zout. Leg een plukje sla op een bord en daarop het spiesje. Druppel de antiboise-dressing rondom het gerecht.

DESSERT Bladerdeegje met gebakken kaneelappeltjes, crème royale, karamel en mascarpone
ijs

Bladerdeegje met gebakken kaneelappeltjes, crème royale, karamel en mascarpone ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vanillestokje	0.5	
slagroom	1	dl
melk	1.5	dl
honing	50	gr.
eidooiers	2	
suiker	75	gr.
mascarpone	250	gr.
roomboter bladerdeeg (vierkante plakjes, diepvries)	1	pak
fijne kristalsuiker	200	gr.
water	120	gr.
room	320	gr.
boter	30	gr.
gepelde hazelnoten	100	gr.
loempiavellen		pak
ahornsiroop	4	el
maizena	20	gr.
room 40%	100	gr.
golden delicious	6	
kaneelpoeder		

Schraap het merg uit het vanillestokje en doe deze samen met de slagroom, melk en honing in een steelpan. Breng dit aan de kook. Doe de eidooiers met de suiker in een kom en klop dit kort door. Schenk het kokende mengsel al roerend op de eidooiermassa en klop alles goed door. Giet het mengsel terug in de pan. Verwarm het op laag vuur en blijf roeren tot het mengsel dikker begint te worden. Om te controleren of het goed is, doop je een spatel in de custard en trek je er met je vinger een streep doorheen; als de custard niet meer doorloopt, is deze goed. De temperatuur moet ongeveer 80-82 °C zijn, laat het mengsel vooral niet koken. Haal de custard van het vuur en schenk deze (eventueel door een zeef) in een kom. Voeg de mascarpone toe aan het mengsel en meng alles met een staafmixer tot een glad geheel. Dek de ijsbasis af met plasticfolie en laat deze helemaal afkoelen in de koelkast. Draai de ijsbasis in de ijsmachine tot een glad mascarpone ijs. Laat plakken bladerdeeg ontdooien. Als de plakken bijna ontdooid zijn snijd je er 2 rechthoeken van 4 cm bij 10 cm per persoon uit. Uit een plak bladerdeeg haal je 3 rechthoeken. Bedek een bakplaat met bakpapier. Leg daarop rechthoeken, prik ze in met een vork en bedek met een tweede vel bakpapier. Leg daarop een tweede bakplaat en bak af op 200 °C tot het bladerdeeg krokant is. Smelt de suiker in een sauspan op een laag vuur. Voeg het water toe zonder te roeren. Laat de suiker karamelliseren. Wrijf regelmatig met een vochtig kwastje de suiker van de zijkanten af. Warm de room op en giet deze samen met de boter bij de karamel. Laat doorkoken tot een gladde massa, giet door een zeef en laat afkoelen. Hak de hazelnoten fijn. Ontdooi het loempiavellen en snijd in repen van 4 cm bij 10 cm. Bedek een bakplaat met bakpapier. Leg daarop repen loempiavel en strijk ze in met esdoornsiroop. Bestrooi met wat gehakte hazelnoten. Dek af met een bakmatje en

bak af op 180 °C tot de koekjes goudbruin zijn. Schraap het merg uit het vanillestokje. Breng de melk met de vanillemerg en het vanillestokje aan de kook. Klop de eidooiers met de suiker tot een wit schuim. Los de maizena op in wat melk en giet het bij de opgeklopte eidooiers. Haal het vanillestokje uit de melk en giet de hete melk langzaam onder voortdurend roeren bij de eidooiers. Giet alles terug in de pan, breng al roerend aan de kook en laat even doorkoken tot alles mooi gebonden is. Giet de crème op een schoon koud oppervlak om snel af te koelen. Spatel de crème voortdurend om totdat deze afgekoeld is. Je hebt nu banketbakkersroom. Klop de room op tot slagroom en spatel de room door de banketbakkersroom. Let op dat de crème niet te vloeibaar wordt. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in 8 gelijke parten. Laat de boter smelten in een pan met een antiaanbaklaag. Bak de appeltjes, bestrooi ze met suiker en ze goudgeel karamelliseren. Bestrooi ze met wat kaneelpoeder en houd warm. Leg een reepje bladerdeeg op een bord en schik er 4 appelpartjes op. Spuit de crème royale op de randen van een tweede reepje bladerdeeg (1) en spuit wat karamelsaus (2) tussen de crème royale. Leg bovenop de appeltjes. Dek af met het gebakken loempiavelletje. Nappeer wat karamelsaus op het bord en leg daar een bolletje mascarpone ijs in.