

# 2018 mei

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Lente

---

## Kerrieroom

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	1	st
boter	10	gr.
kerriepoeder mild	0.5	tl
witte wijn	0.5	dl
visfond	0.5	dl
slagroom	0.5	dl
arrow root		

Snipper de sjalot en fruit deze in de boter. Laat de kerrie even mee fruiten. Blus af met witte wijn en visfond en laat inkoken tot er nog maar  $\frac{1}{4}$  over is. Pureer de massa in de hoge beker met de staafmixer en passeer door een zeef. Voeg dan de slagroom toe en bind met arrow root tot yoghurt dikte. Bewaar op de werkbank.

## Aspergeroom

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperge	250	gr.
peper en zout		
slagroom	1	dl
arrow root		
poeder van bouillontablet	0.5	mespunt

Was de asperge, verwijder de harde onderkant en snij in kleine stukjes. Bewaar de kopjes voor garnering en kook deze in wat water tot beetgaar en halveer de kopjes in de lengte. Kook de aspergestukjes gaar in water met wat zout, laat daarna de asperges goed uitlekken en pureer ze in de keukenmachine. Druk de asperges door een zeef en voeg de slagroom toe. Breng op smaak met peper, zout en bouillonpoeder. Schud de massa in de kidde en draai de dop goed vast. Zet in de kidde in de warmhoudkast.

## Garnalen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
hollandse garnalen	50	gr.

Controleer de garnalen op ongerechtigheden en bewaar tot gebruik in de koeling.

## Garnering

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum	1	el
bieslook	1	el

Hak de basilicum fijn en snijd de bieslook in fijne ringetjes.

## Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	1	st
witte wijn	1.25	dl
laurierblad	1	groot
room	2	dl
truffeltapenade	15	gr.

Snipper de sjalot en laat samen met de witte wijn en de laurier tot de helft inkoken. Voeg de room en de tapenade toe en laat weer tot de helft inkoken. Zeef de saus en bewaar op de werkbank.

## Crumble

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnoot	20	gr.
boter	20	gr.
panko	20	gr.
parmezaanse kaas	20	gr.

Hak de hazelnoten fijn. Meng voor de crumble de boter, de panko, de fijngehakte hazelnoten en de geraspte Parmezaanse kaas tot een kruimelig deeg. Verdeel het mengsel losjes over een bakplaat (in de kleine oven) en bak (onder regelmatig losroeren) ongeveer 15 min. (blijf erbij !!) op 150°C tot een mooie goudgelige kleur.

## Asperge

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperge aa pp	1	st

Schil de asperges, snijd indien nodig de harde stukjes eraf en snijd in schuine stukjes van 5 cm.

## Eieren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	ruim	st
azijn	1	dl
zout		
ei pp	1	klein

Breng pan met water met azijn en zout aan de kook. Gebruik eieren direct uit de koeling. Breek de eieren een voor een in een kopje en laat in het hete water glijden. Het water mag nu niet meer koken. Pocheer in max. 3 minuten en koel terug in ijs-water. Snijd de eieren eventueel bij. Leg in de warmhoudkast.

## Paddenstoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine kastanje paddenstoelen	15	st
kippenbouillon	1	dl

Gaar de paddenstoelen in kippenbouillon. Giet af en bewaar op werkbank.

## Radijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
radijs	3	st

Was de radijsjes en snij elk radijsje in dunne plakjes.

## Basilicumcracker

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum	25	gr.
teen knoflook	3	st
olijfolie	1	el
bladerdeeg	4	plakken
bloem		
zeezout		

Hak de basilicum en de knoflook fijn. Pureer deze met de olie in een maatbeker tot een gladde puree (met staafmixer). Leg de plakken bladerdeeg iets overlappend op elkaar op een met bloem bestoven werkplank. Rol uit tot een rechthoekige lap van ong. 45 x 30 cm. Bestrijk deze met de basilicumpuree. Rol beide korte zijden tot het midden naar elkaar toe zodat je twee rollen naast en tegen elkaar krijgt. Bestrijk tussentijds met wat extra olijfolie zodat je een stevig geheel krijgt. Druk deze dubbele rol lichtjes aan en leg ze 40 minuten in de diepvries. Haal de deegrol uit de diepvries en snij deze direct in plakken van 0,5 cm dik. Leg deze plat op het bakmatje. Bestrooi met zeezout en druk licht aan met een deegroller. Bak de plakjes in ca 15 minuten goudbruin in de oven op 180°C. Bewaar op werkbank tot gebruik.

## Soep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aspergestukken en restanten van het hoofdgerecht	0.5	kg
gevogeltebouillon	0.5	liter
room	0.75	dl
peper en zout		

Schil de asperge (bewaar de schillen !), verwijder indien nodig de harde onderkant, snijd in kleine stukjes en houdt de kopjes apart. Breng de bouillon met de schillen aan de kook en laat 15 minuten trekken. Zeef de bouillon en kook dan de aspergestukjes gaar in kippenbouillon. Pureer dan in de keukenmachine en druk door een zeef. Voeg de room toe en breng op smaak met peper en zout.

## Tomaat

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pommodore tomaat	2	st

Ontvel de tomaat en snijd in kleine stukjes.

## Stroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	1	st
appelstroop	2	el
witte wijn	1	dl
visbouillon	0.5	dl
sojasaus	0.5	el
gehakte tijm	0.5	tl
gehakte dragon	0.5	tl

Snipper de sjalot. Doe vervolgens voor de saus alle ingrediënten in een pan en breng aan de kook. Laat op een laag vuur 30 minuten trekken. Zeef de saus en laat hem tot stroperig inkoken. Houdt de saus warm in warmhoudkast.

## Asperge

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperge pp	1	st

Schil de asperges, verwijder indien nodig het harde onderstuk en snijd ze af op 12 cm. Gebruik de restanten voor de aspergepuree.

## Asperge puree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
soepasperge en restanten van de andere asperges	250	gr.
water en zout		
aardappelpureemeel		
peper en zout		

Schil de asperges en kook ze gaar in water met zout. Giet het water af en laat goed uitlekken. Pureer in de keukenmachine. Breng op juiste dikte met wat aardappelpuree-meel en breng op smaak met peper en zout. Bewaar tot gebruik.

## Paling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
paling	150	gr.

Snij de paling in stukjes van 10 cm en bewaar tot gebruik.

## Spek

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ontbijtspek pp	1	plak

Bak het ontbijtspek in een droge pan op een laag vuur uit en laat het daarna drogen op keukenpapier.

## Tomaat

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tros cherry tomaatjes	2	st pp
olijfolie		
zeezout		

Knip trosjes van 2 tomaatjes met steel. Besprenkel de tomaatjes met olijfolie en zeezout en gaar ze 7 minuten in een oven van 140°C.

**OVERIG** Ananas sorbet met selderij-citroen pesto

---

## Ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe ananas	1	st
water	1	dl
suiker	150	gr.

Schil de ananas, verwijder de harde kern en snijd het vruchtvlees in stukjes. Pureer in de keukenmachine en druk door een zeef. Verwarm het water met de suiker totdat de suiker is opgelost. Laat afkoelen en voeg de ananas puree toe.

## Pesto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroen	1	st
water	1	dl
rietsuiker	30	gr.
pijnboompitten	50	gr.
selderijblaadjes	3	el
pistache nootjes gepeld, ongezoeten	2	el

Boen de citroenen schoon en maak citroenrasp met behulp van de rasp. Zorg dat je geen wit mee snijdt, want dat is bitter. Blancheer de citroenrasp in kokend water en giet af door een zeef. Verwarm het water en los hierin de rietsuiker op. Doe het gekookte citroenrasp bij de rietsuiker siroop. Voeg daarna het sap van 1 citroen toe. Rooster de pijnboompitten eventjes in een droge pan. Als ze bruin beginnen te worden moet je ze onmiddellijk uit de pan halen. Hak de selderijblaadjes fijn. Rooster de pistache noten goudbruin in een droge pan. Hak de pijnboompitten, de selderij en de pistachenoten fijn, voeg bij de rietsuikersiroop en pureer met de staafmixer.

## Asperge

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperge aaa	2	st pp

Schil de asperge, verwijder indien nodig het harde stukje aan onderkant en snij af op lengte van 20 cm. Geef de restanten direct door aan de makers van de soep.

## Ei en ham

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	75	gr.
ei pp	1	st
zout en azijn		
peper en zout		
gegrilde beenham van 3 mm dikte	1	plak pp
ronde cilinders van 5 cm doorsnee		

Haal direct de boter uit de koeling en bewaar op de werkbank. Doe de eieren in kokend water met een beetje zout en een scheutje azijn. Kook ze in 12 minuten hard en spoel ze daarna koud af. Pel de eieren en scheid het eiwit van het eigeel. Druk zowel het eiwit als ook het eigeel apart door de bolzeef. Meng 1/3 van de boter door het eiwit en 2/3 door het eigeel. Breng beide op smaak met peper en zout. Druk met een ronde steker uit elke plak ham 7 of 8 rondjes van Ø 5 cm. Vul nu de cilinders als volgt: Begin met 1 rondje ham, dan 1 cm eigeel, 1 rondje ham, 1 cm eiwit, 1 rondje ham, 1 cm eigeel, 1 rondje ham, 1 cm eiwit, 1 rondje ham. Bewaar deze op de werkbank.

## Prei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
prei met groen	75	gr.

Snij van prei in de lengte repen van 5 mm en spoel goed schoon. Blancheer deze 1 minuut in kokend water en laat direct afkoelen in ijswater. Neem deze linten om de asperges mee op te binden.

## Puree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappel	50	gr.
broccoli	150	gr.
boter		
peper en zout		

Schil de aardappel. Snij aardappel en broccoli klein en kook gaar in water met zout. Schud water af en pureer met de staafmixer, voeg boter toe en maak een smeugige puree. Breng op smaak met peper en zout.

## Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wortel	1	kleine
prei	1	kleine
sjalot	1	st
peper, zout, suiker		
visbouillon	1.25	dl
witte wijn	1.25	dl
crème fraîche	125	gr.

Maak de wortel, prei en sjalot schoon. Snijd alles in gelijke stukjes. Smelt boter in een pan en fruit hierin de wortel. Voeg na 5 minuten de prei en sjalot toe en fruit nog even mee. Voeg peper, zout en een beetje suiker toe en blus af met visbouillon en wijn. Laat 10 minuten zachtjes koken. Giet het vocht door een zeef in een schone pan. Voeg crème fraîche toe en laat tot de helft inkoken. Bewaar op werkbank. De groenten worden verder niet meer gebruikt.

## Bavarois

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	2	dl
vers limoensap	0.75	dl
gelatine	10	gr.
slagroom	3	dl
rasp van limoen	1	st
suiker	75	gr.

Verwarm het water, de limoensap en de suiker totdat de suiker is opgelost en het vocht ongeveer 80°C is. Week gelatine in koud water. Klop de uitgeknepen gelatine goed los in het vocht. Naar smaak extra limoensap uit fles en limoenrasp toevoegen. Laat compositie afkoelen. Klop intussen de slagroom stijf. Wanneer de compositie gaat hangen, de geklopte slagroom erdoor spatelen. Verdeel de bavarois over cilinders (één pp) bekleed met harde plastic en bewaar deze in de koeling.

## Tuile

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	100	gr.
eiwit	100	gr.
bloem	100	gr.
automatensuiker	100	gr.
kaneel		mespuntje

Laat de boter onmiddellijk bij de aanvang smelten in de warmkast. Meng boter en eiwit goed door elkaar. Voeg de gezeefde bloem toe en meng met een garde. Meng daarna op dezelfde wijze de suiker en kaneel erdoor. Laat even opstijven in de koeling. Strijk daarna met een lepel hele dunne rondjes (één pp) van 12 cm op bakpapier. Bak deze in 7 minuten af in de oven op 180°C. Zodra de randen bruin kleuren zijn de tuiles gaar. Leg de nog warme tuiles in een soufflé bakje en druk iets aan. Zo ontstaat een koekbakje.

## Fruit

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
frambozen	150	gr.
blauwe bessen	150	gr.
aardbeien	150	gr.

Spoel de bessen en de aardbeien voorzichtig schoon in een zeef en laat goed uitlekken. Snij te grote aardbeien in kleine stukjes. Meng de frambozen, de bessen en de aardbeien voorzichtig door elkaar.

## Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe mango	1	st
automatensuiker		
limoensap		

Haal het vruchtvlees uit de mango en pureer het, voeg een beetje automatensuiker en limoensap toe. Als de saus te dik is, beetje water toevoegen. Zeef de saus en bewaar deze in spuitflesje.

## Chocolade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade	50	gr.

Smelt de chocolade 'au bain marie' en doe in een flaconnetje. Spuit willekeurige vormpjes op bakpapier en laat opstijven.