

# 2006 juni

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Zomer

---

**Rode en Groene sla met Ceasar dressing en kwartelei**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	2	
rijstazijn	2	el
olijfolie	6	el
mierikswortel (geraspt)	200	g
geraspte parmezaanse kaas	5	el
groene romain sla	30	blaadjes
rode sla	30	blaadjes
lente uitjes	5	
brioche	20	schijven
boter	150	g
kwarteleitjes	20	
parmezaanse kaas	100	g

Dressing: 1. Doe het eigeel en de azijn in een kom en klof er één voor één zes eetlepels olijfolie door. 2. Voeg de mierikswortel en de geraspte kaas toe. 3. Meng en breng op smaak met zout en peper. Bereiding: 1. Doe de sla in een bak en besprenkel met 3 eetlepels olijfolie. Breng op smaak met zout en peper. 2. Snij de lente-uitjes in dunne rondjes. 3. Snij rondjes van 5 cm uit de brioche en snij uit het midden van elke cirkel een gat van 2½ cm Ø. 4. Doe boter in de pan en bak elk rondje 1 minuut op een matig vuur tot goudbruin aan één kant. 5. Draai om en breek een kwartelei in het midden van elke schijf. 6. Laat op laag vuur nog 3-4 minuten bakken tot het eitje net gaar is. Presentatie: Doe 6 blaadjes sla (3 groen en 3 rood) op een bord. Zet aan het voeteneinde twee brioche/ei-rondjes. Schep er wat mieriksworteldressing over. Strooi de lente-uitjes erover en maal er verse peper over. Garneer met vlokken parmesaan (gebruik een dunschiller).

## Brioche

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
droge gist	3	tl
suiker	150	g
warm water	1	dl
eieren	15	
zout	1	el
bloem	1	kg
zachte boter	1	kg

1. Los de gist op in het warme water met 75 gram suiker. 2. In een andere kom de eieren met 75 gram suiker en een eetlepel zout kloppen. 3. Maak een bergje van de bloem met een kuil in het midden. Doe de gist en de eieren in het midden. Meng met de vingertoppen. 4. Kneed nog enkele minuten. Meng de boter er door. 5. Doe in een ingevette kom en laat 1 uur rijzen. Stomp terug. 6. Doe de helft op een ingevette plaat. (Geef de andere helft door aan het nagerecht). 7. Bak 20 minuten op 160°. Zet de oven dan op 190° en bak nog 5 minuten tot goudbruin.

**Koude komkommersoep met meloen en appel**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommers	6	
dille	1	bos
druivenpitolie	1	dl
olijfolie	0,5	dl
dikke yoghurt	5	el
citroensap	1	el
togarashi	1	tl
groene appels	2	
watermeloen	0,5	
gele meloen	0,5	
avocado	1	
tomaten	2	
pepertje	1	

Dille-olie: 1. Hou wat dille apart voor de garnering. Kook de rest 15 seconden. 2. Laat schrikken in ijswater. 3. Knijp het vocht eruit. Maal in de blender met de oliën. 4. Bewaar in de koelkast. Zeef vlak voor het gebruik. Bereiding: 1. Schil 2 of 3 komkommers. Snij ze in stukken van 2½ cm hoog. Er zijn er 20 nodig. 2. Hol ze met een parisienneboortje uit. Bewaar het afsnijdsel. 3. Snij ½ komkommer in julienne (met de mandoline). 4. Doe de overgebleven komkommer(s) en afsnijdsel in de keukenmachine. Pureer met wat zout. 5. Zeef en laat in de koeling uitlekken. Maak eventueel nog verder op smaak. Garnering: 1. Doe de komkommerbakjes in een pan voeg ¾ liter water toe. 2. Breng aan de kook en laat afkoelen. 3. Meng de yoghurt, het citroensap en de togarashi in een kom. 4. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snij in lucifers (mandoline). 5. Meng de appel- en komkommerjulienne door de yoghurt. 6. Verwijder van de meloenen, avocado en de tomaat - eerst even in kokend water houden - de schil en (eventueel) de pit(jes). Snij in kleine blokjes. 7. Snijd een rood pepertje heel fijn. Presentatie: 1. Vul de komkommerbakjes met het mengsel van yoghurt en de julienne van komkommer en appel. 2. Plaats twee komkommerbakjes in een soepbord. 3. Verdeel de vruchtblokjes er rondom. 4. Schenk er komkommervocht over. 5. Druppel er dille-olie rond de bakjes. 6. Garneer met de dille. 7. Strooi er wat fijngesneden rode peper over.

**Italiaanse zomersteak met rucola en grano pardano**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
entrecote	1200	g
boter om te bakken		
rucola	500	g
grano pardano of pecorino	300	g
pijnboompitten	300	g
balsamico	50	ml
walnootolie	50	ml
olijfolie	150	ml
zout en peper		
aardappelen (vastkokend)	1400	g
rozemarijn	4	takjes
zout		
knoflook	6	teen
verse eieren (dooiers)	3	
mosterd	3	tl
citroensap	2	el
zonnebloemolie	375	ml

Salade en dressing: Azijn, zout, peper en olie goed met elkaar mengen. Zet apart. Van de rucola de verlepte blaadjes weggooien en de dikke steeltjes afsnijden. De rucola wassen, droogslaan en grof hakken. De pijnboompitten korte tijd droog in de koekenpan roosteren. De kaas grof schaven. Entrecote: Verwarm de oven voor tot 160 C°. Bak de met zout en peper ingewreven entrecote in de boter rondom bruin aan en zet dan in de voorverwarmde oven tot ze een kerntemperatuur heeft bereikt van 55 C° (ca 12 min). Laat de entrecote dan ingepakt in aluminiumfolie ca 15 min staan. Rozemarijnaardappelen: Aardappelen wassen en in ca 15 min niet te gaar koken. Kort laten afkoelen en als ze nog warm zijn de schil verwijderen. Nu goed laten afkoelen. De aardappelen in de lengte in vieren snijden. De naaldjes van de rozemarijn rissen. De aardappelen in de olie (bij voorkeur naast elkaar) op een middelhoog vuur bruin bakken. Tot slot rozemarijn, zout en peper erover strooien en nog ca 5 min bakken. Aioli: Zorg dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn! Klop de geperste knoflook, eidooiers, zout, peper, mosterd en citroensap door elkaar. Druppel onder voortdurend kloppen daar geleidelijk de olijfolie bij tot een dikke glanzende saus ontstaat. Zonodig op smaak brengen met extra citroensap. Serveren: Snijd de entrecote eerst in 12 tranches en daarna in kleine stukjes Verdeel nu snel over de zeer goed voorverwarmde borden. Bedek het vlees met de rucola, kaas en pijnboompitten en schenk de dressing er rijkelijk overheen. Verdeel de rozemarijnaardappelen en serveer de knoflookmayonaise apart.

## Kaneelcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
room	3,75	dl
melk	1,25	dl
suiker	50	g
eidooiers	100	g
kaneelstokjes	5	

Breng de melk, room, suiker en kaneelstokjes aan de kook, laat het mengsel afkoelen. Roer de eidooiers door het mengsel en zeef het. Giet de massa in beboterde platte vormpjes en pocheer ze au bain-marie in een oven van 130<sup>o</sup>, circa 25 minuten tot ze opgesteven zijn. Laat ze daarna volledig afkoelen.

## Kaneelschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	100	g
suiker		
kaneelpoeder		

De eiwitten stijfkloppen met suiker en kaneelpoeder. Maak met behulp van twee lepels quenelles, plaats de quenelles op een bakplaat met bakpapier en laat ze in de oven op 130<sup>o</sup> drogen.

## Rabarbercompote

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rabarber	1	kg
witte wijn	3	dl
suiker	250	g
vanillestokjes	2	
agar-agar		

Schil de rabarber. Kook de schillen zachtjes gedurende 10 minuten met de witte wijn en het gespleten vanillestokje. Snijd de geschilde rabarber in stukjes van 1 cm. Voeg ze samen met de suiker aan het gebonden kookvocht toe en laat dit even doorkoken. Bind met agar-agar, zodanig dat de massa gelei-achtig wordt. Laat daarna de compote afkoelen en vul de soufflébakjes hiermee tot de helft.

## Rabarberijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	90	g
melk	1,75	dl
room	1	dl
suiker	100	g
rabarbercompote	150	g

Pureer 150 gram van de uitgelekte rabarbercompote. Meng de melk, suiker en eidooier en verhit het mengsel al roerend tot het aan de spatel blijft 'hangen'. Laat de massa daarna snel en volledig afkoelen, voeg de room en de eveneens koude rabarberpuree toe en draai er ijs van in de ijsmachine.

## Witte-wijsabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	65	g
suiker	85	g
witte wijn	0,25	dl
room	2,5	dl

Klop de eidooiers, suiker en witte wijn au bain-marie (het water moet koken) tot de massa als een lint van de garde loopt. Klop daarna de sabayon tot deze koud is en spatel er de stijfgeslagen room door. Als de rabarbercompote in de soufflébakjes is afgekoeld, vul ze af met de sabayon en brand de oppervlakte van de sabayon met de hobbybrander.

## Kaneelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kaneelpoeder		
suikerstroop: 2 delen water en 1 deel suiker		
rietsuiker		

Afwerking en presentatie: Plaats op ieder bord het uit het vormpje genomen kaneelcrème, bestrooi met rietsuiker en laat de rietsuiker karameliseren met de brander. Breng hier naast een spiegeltje kaneelsaus aan en plaats hierop een bol rabarberijs. Plaats eveneens een soufflébakje met de compote en de sabayon. Garneer de borden met kaneelschuimpjes.