

2014 juni

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Zomer

AMUSE GARNALEN MET PITTIGE FRUITSALSA

FRUITSALSA

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mango	1	
papaja	1	
ananas	1/2	
sinaasappel	1/2	sap van
citroen	1/2	sap van
koriander	4	el
olijfolie	1	dl
groen (thais) pepertje	1	

1. Snijd de vruchten in grove brunoise en doe ze in een kom. 2. Snijd het pepertje zeer fijn. 3. Hak de koriander. 4. Klop de 2 soorten sap, het pepertje en de koriander door elkaar. N.B. de pepersmaak moet iets boven de fruitsmaak uitkomen. 5. Giet over het fruit en meng door elkaar.

GARNALEN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote garnalen, gepeld	24	
zout en peper		
neutrale olie		

6. Breng de garnalen op smaak met zout en peper en bak ze in wat olie in een hete pan 1 à 2 minuten aan elke kant.

TOMATENDIP

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1	
knoflook	1	teen
olijfolie	1	el
bruine suiker	2	el
tomatenpuree	1	tl
rodewijn azijn	4-5	el
tomaten	3	
zout		
versgemalen peper		
verse basilicum	5	el

1. Pliseer de tomaten en snijd deze brunoise. 2. Snipper de ui fijn, en fruit de ui in hete olijfolie, op het laatst de fijngesneden knoflook erbij, pas op niet laten verbranden! 3. Bestrooi met suiker en laat karamelliseren. 4. Roer de tomatenpuree erdoor, blus het geheel af met de azijn, roer de tomatenblokjes erdoor en laat ze 4-5 minuten meekoken op laag vuur. 5. Breng de dip op smaak met zout en peper, neem de pan van het vuur en laat afkoelen. Evt. de staafmixer nog even gebruiken. 6. Meng dan de gesneden basilicum erdoor.

KAASASPERGE PAKKETJE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	12	
roomkaas	200	g
parmezaanse kaas	50	g
paneermeel	2	el
zout		
versgemalen peper		
citroen	1	
loempiavelletjes (toko)	12	
eiwitten	2	
geklaarde boter	125	g

7. Verwijder de harde uiteinden van de asperges. 8. Kook de asperges 5 minuten in gezouten water, giet ze af en laat ze schrikken in koud water. 9. Snijd de asperges in stukken van circa 1 cm. 10. Rasp de Parmezaanse kaas. 11. Meng de Parmezaanse kaas met de roomkaas en het paneermeel, breng op smaak met zout, peper en citroensap en schep het mengsel in een spuitzak. 12. Bestrijk de randen van het deeg met wat losgeklopt eiwit. 13. Spuit net iets onder het midden 5 toefjes kaasroom op het deeg. Leg er stukjes asperge tussen. Rol het deeg op en druk de uiteinden stevig op elkaar. 14. Bak de pakketjes goudbruin en krokant in een grote koekenpan met geklaarde boter, laat ze uitlekken op keukenpapier en serveer ze heet met de dip.

KIPROLLETJES

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
maiskipbouten	8	st
paprikapoeder		
koriander (ketoembar)		
uienpoeder		
zwarte peper		
gedroogde tijm		
zout		

1. Leg de kippenbouten op de snijplank, haal het vel eraf. 2. Haal voorzichtig de botten uit de bouten. 3. Sla het vlees goed plat en kruid ze met het kruidenmengsel. Leg een sushimatje neer, neem een vel aluminiumfolie en leg er het vlees van een bout op en rol zo strak mogelijk op, draai de uiteinden zo strak mogelijk aan. 4. Doe dit voor alle bouten. 5. Plaats de rolletjes op een ovenrek en gaar ze gedurende 40 minuten in een oven van 140°C. Controleer op gaarheid. 6. Haal ze uit de oven en verwijder de folie als ze afgekoeld zijn. 7. Laat afgedekt op de werkbank staan.

TOMATENGELEI

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	1	blik
gevogeltefond	200	ml
ui	1	st
knoflook	1	teentje
gelatine (of agar agar)	9	blaadjes
tijm	3	takjes

8. Snipper de ui en knoflook zeer fijn. 9. Warm wat olijfolie in een steelpan en stoof de ui en knoflook aan zonder ze te laten kleuren. 10. Voeg de tomaten toe, pureer dit en voeg de takjes tijm en de gevogeltebouillon erbij. 11. Laat dit alles zachtjes gedurende 10 minuten sudderen. Breng op smaak met peper en zout. 12. Laat intussen de gelatine weken in ruim koud water. 13. Zeef voorzichtig door een fijne zeef, niet doordrukken, het moet helder blijven. 14. Knijp de gelatine uit en los de blaadjes al roerende op in het tomatenmengsel. 15. Giet de puree in een schaal, de puree moet ongeveer 2 cm hoog zijn. 16. Laat opstijven in de vriezer en daarna in de koelkast.

VINAIGRETTE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
maïsolie	90	ml
azijn	30	ml
mosterd	10	g
knoflook	1	teentje
peterselie	3	takjes

17. Was en droog de peterselie en hak hem grof. 18. Versnipper de knoflook. Snij de sjalotten fijn. Laat beide zachtjes aanzweten in 20 ml maïsolie. 19. Doe mosterd en azijn in een mengkom en voeg er al roerende met een garde de olie druppelsgewijs aan toe. 20. Doe ook de aangezweten knoflook, sjalot en de peterselie erbij en breng op smaak met peper en zout.

GROENTESLIERTEN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wortel	200	g
courgettes	2	st
knolselderij	200	g

21. Schil de wortels, was de courgettes. 22. Verwijder de schil van de knolselderij. 23. Snij al de groenten op de mandoline in dunne slierten. 24. Blancheer de groenteslierten, iedere soort apart, tot ze beetgaar zijn. 25. Haal de groenten uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. 26. Meng de slierten een half uur voor opdienen door de vinaigrette. 27. De groentes mogen lauw zijn, niet ijskoud.

PRESENTEREN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sesamzaad	100	g
pijnboompitten	50	g
platte peterselie		el
tijm		el

28. Borden op kamertemperatuur. 29. Hak de pijnboompitjes grof. 30. Haal de rolletjes door de pijnboompitjes en bak de kiprolletjes in een droge pan goudbruin. 31. Verdeel de kiprolletjes in porties of trancheer ze (naar eigen keus). 32. Schik de groenten slierten op koude borden en leg de kippenrolletjes er tegen aan. 33. Snijd de gelei in rechthoekjes of steek rondjes uit en plaats ze ook op de borden. 34. Werk het geheel af met platte peterselie en wat tijm.

PASTADEEG

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
patentbloem (tipo 00)	400	g
eieren	4	
eierdooiers	4	

1. Diepe borden warm zetten. 2. Maak het pastadeeg. 3. Zeef de bloem met een flinke mespunt zout. Doe de bloem, de eierdooiers en de eieren in de keukenmachine en laat hem draaien tot het mengsel op grof paneermeel lijkt. Leg het deeg op een met bloem bestoven werkblad en kneed het tot het glad en droog is. Wikkel het in folie en laat het 1 uur rusten in de koelkast.

VULLING

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kreeften	2	
witbrood, ongeveer 100 g zonder korst	4	zachte sneetjes
visbouillon, gemaakt met de kreeftenschalen	400	ml
eieren	2	
room	400	ml
verse bieslook, fijngeknipt, plus wat extra voor de garnering	2	el
verse kervel, fijngehakt	2	el
zout		
witte peper		
verse bieslook voor de garnering		

4. Kook de kreeften en haal het kreeftenvlees uit de schaal. Snijd het kreeftenvlees in grote stukken en leg ze in een kom. Scheur het brood in stukjes en laat het in 10 el visbouillon weken. (Van de makers van de bisque). Doe het brood in de keukenmachine met de helft van het ei en 10 el room en maal het tot het glad is. 5. Roer het mengsel door het kreeftenvlees en voeg de kervel en het bieslook toe. Voeg naar smaak zout en peper toe. 6. Rol het raviolideeg met een pastamachine uit tot een dikte van 1 à 1,5 mm. Verdeel het deeg in vier rechthoeken en bestuif elk stuk licht met bloem. 7. Schep zes gelijk hoopjes vulling op een strook pasta; laat tussen elke vulling 3 cm. open. Klop de rest van het ei even los met wat water en bestrijk hiermee de pasta tussen de vullingen. Bedek het geheel met een tweede pastastrook. Herhaal dit met de andere twee stroken en de rest van de vulling. 8. Druk met de vingertoppen de bovenste laag deeg tussen de vullingen goed aan. Snijd het deeg tussen de vulling door met een pastasnijder van 7½ cm. of een deegradertje zodat u 20 ravioli hebt. 9. Leg de ravioli in één laag op een bakplaat, bedek ze met folie of een vochtige doek en zet ze in de koeling weg terwijl u de saus maakt.

CHAMPIGNONSAUS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	50	g
sjalotjes fijnggehakt	2	
champignons fijnggehakt	150	g
citroen	1	sap van
noilly prat		scheutje
room	150	ml

10. Smelt de boter in een pan en fruit de sjalotjes op een laag vuur tot ze zacht zijn maar niet verkleurd zijn. 11. Voeg de gehakte champignons en het citroensap naar smaak toe en smoor deze op laag vuur tot bijna al het vocht verdampt is. 12. Roer de saffraan met het weekvocht en de room erdoor en kook de saus zachtjes tot hij dik is. 13. Roer af en toe. Houd hem warm terwijl u de ravioli kookt (zie punt 15).

VISSAUS

14. Breng in een andere pan de rest van de visbouillon aan de kook, roer de rest van de room erdoor en laat dit borrelen tot het enigszins dikke saus is. Voeg naar smaak zout en peper toe en houd de saus warm.

AFWERKING

15. Breng een ruime hoeveelheid water met zout net aan de kook. Laat de ravioli er voorzichtig in zakken en kook ze 3 à 4 minuten tot de pasta net gaar is. 16. Leg twee ravioli in het midden van het bord. Schep er wat champignonsaus over en schenk een streep vissaus langs de rand van het bord. 17. Garneer de ravioli met bieslook en serveer direct.

VANILLEBISCUIT

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	5	
lichte rietsuiker	125	g
vanillepoeder	3	zakjes
boter	40	g
quinoameel	75	g
rijstbloem	75	g

1. Verhit de oven tot 180°. 2. Vet een springvorm van 22 cm doorsnee in en bekleed hem met een passende cirkel bakpapier. 3. Smelt de boter. 4. Klop de eieren met de suiker en een snufje zout, au bain-marie, tot een bleke luchtige massa die warm aanvoelt en zachte pieken vormt (circa 4 minuten). 5. Haal de kom van de pan en klop nog 2 -3 minuten. 6. Roer de vanille en de gesmolten boter erdoor. 7. Strooi de meelsoorten erop en spatel alles luchtig door elkaar. 8. Giet het beslag in de vorm en strijk het glad. Bak de biscuitbodem 12 minuten in de oven tot de bovenkant terugveert als je erop drukt. 9. Haal hem uit de oven, laat 5 minuten staan en haal hem dan uit de vorm. 10. Trek voorzichtig het bakpapier eraf en laat het gebak op een taartrooster koud worden. 11. Steek er met de ringvormpjes 4 cirkels uit. Zet het gebak in de ringvorm en zet opzij.

AARDBEIENSIROOP

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	150	ml
lichte rietsuiker	80	g
aardbeien	8	
citroensap	30	ml

12. Breng in een pan het water met de suiker aan de kook en laat 1 minuut koken. 13. Pureer de aardbeien tezamen met de siroop. 14. Zeef in een fijne zeef of chinois de pitjes eruit. 15. Roer het citroensap door de aardbeienpuree en zet opzij.

RABARBERMOUSSE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rabarber	500	g
water	60	ml
lichte rietsuiker	100	g
citroensap	30	ml
gelatine (4,5 blaadjes)	8	g
slagroom	240	ml
mascarpone	250	g
poedersuiker	60	g
vanillestokje	1	
eiwitten	4	

16. Schil de rabarber en snijd in blokjes van 2½ cm. 17. Breng de rabarberstukjes met het water en de suiker in een pan aan de kook en laat hem op halfhoog tot laag vuur in circa 5 minuten gaar worden. 18. Roer het citroensap erdoor en pureer de rabarber glad. Laat afkoelen en zet opzij. 19. Week de gelatineblaadjes 5-10 minuten in koud water. 20. Verwarm in een pan 30 ml slagroom, knijp de gelatineblaadjes uit en roer ze door de warme slagroom tot ze zijn opgelost. 21. Klop in een kom de mascarpone met de poedersuiker en vanillezaadjes glad. 22. Roer de rabarberpuree en de gelatineslagroom erdoor. 23. Klop in een vetvrije kom de eiwitten met een snuf zout tot schuim dat in zachte pieken blijft staan. Spatel het eiwitschuim door de rabarbermousse. 24. Klop in een andere kom de rest van de slagroom met een mixer tot er zachte pieken ontstaan. Spatel hem luchtig door de mousse.

OPBOUW

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	1000	g

25. Bestrijk elke biscuitbodem met aardbeiensiroop. 26. Schik op elke bodem halve aardbeien met de snijkant tegen de rand van de vorm en de punten naar boven. Vul het midden van de bodems op dezelfde manier met aardbeien. 27. Schep rabarbermousse in een spuitzak en spuit hem over de aardbeien (of schep de mousse erop als je geen spuitzak hebt). Strijk de mousse met een paletmes glad. 28. Zet de taartjes afgedekt met plasticfolie een paar uur in de koelkast tot de mousse is opgestijfd.

PRESENTEREN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
muntblaadjes		

29. Zet de taartjes op dessertbordjes en haal voorzichtig de ringvormen en plastic eraf. 30. Garneer met wat plakjes aardbei en muntblaadjes en bestui ze met poedersuiker.