

2021 september

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Herfst

Makreel canapé

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------------|-------------|---------|
| kleine verse makreel | 1 | |
| citroen | 0.5 | |
| kleine sjalot | 1 | |
| kappertjes | 1 | tl |
| komkommer | 0.125 | |
| peterselie | 0.5 | bosje |
| dille | 0.5 | bosje |
| cayennepeper | 0.25 | tl |
| zeezout | | |
| zwarte peper | | |
| sneetjes zuurdesembrood | 3 | |
| olijfolie | | |

Fileer en ontvel de makreel en snijd er een fijne tartaar van. Laat 10 minuten marineren in citroensap. Voeg fijngehakte sjalot, kappertjes, komkommer (zonder zaadlijsten) en kruiden toe. Breng op smaak met specerijen en laat minstens 30 minuten marineren. Snijd rondjes of vierkantjes van een aantal cm uit het brood en bestrijk met olijfolie. Rooster licht aan beide kanten. Schep de tartaar vlak voor serveren op de canapés en werk af met wat overgebleven kruiden.

Mierikswortelmousse

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------------------|-------------|---------|
| blaadje gelatine | 1 | |
| citroen | 0.25 | |
| griekse yoghurt | 75 | ml |
| geraspte mierikswortel (potje) | 1 | el |
| slagroom | 65 | ml |
| norivellen | 1 | |
| zonnebloemolie | | |
| zout | | |
| peper | | |

Week de gelatine en laat smelten in citroensap. Meng met yoghurt (op kamertemperatuur), mierikswortel en stijfgeslagen slagroom. Breng op smaak en laat minimaal 1 uur opstijven in een spuitzak. Knip de norivellen in smalle reepjes. Frituur in zonnebloemolie. Serveer de mousse op een amuselepel of -glaasje. Werk af met gefrituurde norireepjes.

Snelle gravlax met mosterd-dillesaus

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------------|-------------|---------|
| verse zalm | 300 | gr. |
| steranijs | 1 | |
| suiker | 1.5 | tl |
| zout | 1.5 | tl |
| wodka | 1 | el |
| dilleblaadjes ter garnering | | |
| gladde mosterd | 2.5 | el |
| mosterdpoeder | 0.375 | el |
| witte wijnazijn | 1.5 | el |
| maisolie | 1.25 | dl |
| dille | | |
| peper | | |

Spoel de vis grondig af in koud water, dep droog en snijd in dunne plakjes. Maal de steranijs tot poeder met suiker en zout. Leg de helft van het suiker-zoutmengsel op een schaal, leg daarop de zalm, en daarop het resterende suiker-zoutmengsel. Bevochtig met wodka, dek af met plasticfolie zet minimaal 30 minuten en maximaal 4 uur koel weg. Meng mosterd, mosterdpoeder, azijn en suiker. Schenk druppelgewijs de olie toe en blijf kloppen. Voeg fijngesneden dille toe en breng op smaak. Zet koel weg. Schraap het teveel aan suiker-zoutmengsel van de gravlax, garneer met dille en mosterd-dillesaus.

Garnalen met zuring en komkommer

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------------------|-------------|---------|
| ongepelde ijslandse garnalen | 750 | gr. |
| dille | 40 | gr. |
| komkommer | 1 | |
| zuring | 30 | gr. |
| chardonnay-azijn | 1 | tl |
| xanthaangom | 1 | mespunt |
| zout | | |
| druivenpitolie | 65 | ml |
| citroen | 1.5 | |
| water | 125 | ml |
| witte basterdsuiker | 1 | tl |
| basterdsuiker | 3 | g |
| griekse yoghurt | 75 | gr. |
| grove mosterd | 1 | tl |
| bruine (riet)suiker | 1 | tl |
| gladde mosterd | 1 | tl |
| mierikswortel (potje) | 2 | tl |
| brabants roggebrood | 1 | |
| olijfolie | 2 | el |
| afrikaantjes | 1 | bakje |
| shiso purple | 1 | bakje |

Pel de garnalen. Koppen en schillen gaan naar de soep. Hak de dille en meng met de garnalen. Zet koel weg. Blender de komkommer, de zuring, de azijn, zout en xanthaangom en passeer door een fijne zeef. Zet koel weg. Meng olie, sap van 1,5 citroen, water, zout, suiker en xanthaangom en meng met de staafmixer. Passeer door een fijne zeef en zet koel weg. Schil de komkommer en snijd in stukjes van gelijke grootte. Marineer 2 uur in azijn, zout en suiker. Roer iedere 20 minuten om. Giet af. Meng de twee soorten mosterd, suiker en mierikswortel. Spatel de yoghurt erdoor, proef op smaak en zet koel weg. Snijd van het roggebrood 12 plakjes van 3-4 mm dik. Bak 30-40 seconden aan elke kant met een beetje olijfolie. Laat afkoelen. Maak van (een deel van) het resterende brood roggechips door plakjes van 1-2 mm te snijden. Bestrijk met olijfolie en zout en bak in de oven op 160 gr C in enkele minuten krokant. Start met de garnalen en werk alle overige elementen daar speels omheen.

Gerookte zalmsoep met citroenroom en gefermenteerde biet

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---|-------------|-------------|
| koppen en schillen van het garnalenrecept | | |
| koppen en graten van witvis | 2 | kg |
| prei | 1 | |
| wortel | 1 | |
| bleekselderij | 1 | stengel |
| peterselie | | paar takjes |
| peperkorrels | | paar |
| laurierbladen | 2 | |
| citroen (sap) | 1 | |
| ongezouten boter | 30 | gr. |
| ui | 1 | |
| sjalotten | 3 | |
| venkelknol | 0.5 | |
| vel en graten van gerookte zalm | 750 | gr. |
| witte kookwijn | 3.75 | dl |
| bouquet garni (tijm, laurier, peterselie) | 1 | |
| witte peperkorrels | 10 | |
| steranijs | 1 | |
| verse kruiden | 1 | el |
| visbouillon | 1.75 | l |
| clotted cream | 1 | dl |
| slagroom | 0.5 | dl |
| citroen (schil) | 1 | |
| gefermenteerde rode biet (potje) | | |
| bieslook | | |

Spoel koppen en schillen van garnalen. Zuiver de koppen en graten van de witvis ca 10 minuten in gezouten water. Maak in 20 minuten een bouillon van alle ingrediënten. Schuim regelmatig af. Levert ca 1,75 liter bouillon op. Snijd ui, sjalotten, venkel, bleekselderij, prei en wortel brunoise. Maak een bouquet garni van het groen van de prei, een laurierblad, een paar takjes tijm, blad van de bleekselderij en peterselie. Fruit de brunoise in boter. Haal de helft van de groenten uit de pan. Voeg de zalmresten toe en bak ca 2 minuten zachtjes mee. Voeg wijn, peperkorrels, anijs, kruiden en bouquet garni toe. Breng aan de kook. Als de helft verdampt is, de visbouillon toevoegen. Vuur temperen en soep ca 25 minuten laten sudderen. Regelmatig vet en schuim afscheppen. Passeer de soep door een fijne zeef en giet in een schone pan. Voeg de helft van de brunoise toe aan de soep. Laat ca 10 minuten op middelhoog vuur koken. Passeer hem nogmaals en gooi de groente weg. Meng clotted cream en slagroom, en voeg toe aan soep. Breng op smaak. Klop de slagroom stijf en spatel de citroenrasp erdoorheen. Serveer de soep met citroenroom, enkele sliertjes rode biet en bieslook.

Ossenhaas in hooi met rode biet en gerookte beenmergsaus

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---|-------------|---------|
| rode bieten | 4 | |
| bloem | 400 | gr. |
| zout | 400 | gr. |
| water | | |
| rode bietensap | 100 | ml |
| appels | 2 | |
| beenmerg, verwijderd uit het bot | 200 | g |
| kippenbouillon van tablet | 200 | ml |
| peper | | |
| azijn | | |
| klein formaat vastkokende aardappels (bv roseval) | 12 | |
| roomboter | 25 | gr. |
| rozemarijn | 1 | el |
| tijm | 1 | el |
| knoflook | 1 | teen |
| bieten | 2 | |
| ossenhaas p.p. | 80 | gr. |
| hooi | 1 | kg |
| grote wegwerp aluminiumbak | 1 | |
| zuring | 1 | handvol |

Verwarm de oven voor op 180°C. Verhit in een pan bloem en zout. Voeg water toe en roer tot er een deeg is gevormd. Dek de rode bieten af in het deeg en bak 1 - 1½ uur in de oven, afhankelijk van de grootte. Verwijder deeg, schil en snijd in blokjes. Giet het bietensap vervolgens over de gekookte rode bieten en houd warm. Maak sap van de appels. Levert ca 100 ml op. Spoel het beenmerg in stromend water totdat de rode (bloed)kleur verdwenen is. Plaats in een hete roker met rookmot gedurende 5-7 minuten. Zet beenmerg en vet opzij. Giet de kippenbouillon in een grote pan en reduceer tot de helft. Voeg het appelsap toe en reduceer tot de helft. Voeg het rode bietensap toe en breng op smaak met zout, peper en azijn. Voeg het gerookte beenmerg en vet toe en kook tot het merg zacht is. Laat de saus niet koken. Verwarm de oven op 200°C. Smelt de boter op laag vuur. Voeg de fijngehakte kruiden en knoflook toe. Laat ca 5-10 minuten op zeer laag vuur staan. Schil de aardappelen. Snijd de onderkant van de aardappelen recht af zodat ze stabiel blijven staan. Maak naast elkaar diepe sneden tot ca 2/3 in de aardappelen en ongeveer 2 mm uit elkaar. Plaats de aardappelen naast elkaar met de snedes omhoog op een bakplaat met bakpapier. Bestrijk de aardappelen met de gesmolten boter. Bak de aardappelen ongeveer 30-45 minuten gaar. Bedruip tijdens het bakken een paar keer met boter. Schil de rauwe biet en snijd met de mandoline in dunne plakjes. Zet weg in koud water. Zout en peper de ossenhaas. Schroei 3-4 minuten in roomboter, en gaar verder af in de oven. Medium-rare is kerntemperatuur van 50-52 gr C. Laat buiten de oven rusten afgedekt met zilverfolie. Ga naar buiten en verbrand het hooi in de wegwerp alubak tot het zwart is. Blender het verbrande hooi tot een fijn poeder. Rol de

ossenhaas in het hooi en snijd in 12 porties. Dep de plakjes rauwe biet droog. Plaats ossenhaas en aardappel op een bord, en werk af met overige elementen. Garneer met zuring.

DESSERT Mousse van pandanrijst met bramen en yoghurt

Mousse van pandanrijst met bramen en yoghurt

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---|-------------|---------|
| pandanrijst | 90 | gr. |
| sojamelk | 700 | gr. |
| room | 300 | gr. |
| vanillestokje | 0.75 | |
| zout | 5 | gr. |
| eiwit | 320 | gr. |
| suiker | 120 | gr. |
| blaadjes gelatine (of equivalent agar agar) | 8 | |
| yoghurt | 1 | kg |
| limoenen (rasp en sap) | 2 | |
| bramenjam | 6 | el |
| bramencoulis | 100 | gr. |
| bramenlikeur | 12 | gr. |
| water | 50 | gr. |
| citroensap | 10 | gr. |
| agar agar | 2 | gr. |
| eidooier | 20 | gr. |
| blad gelatine (of equivalent agar agar) | 0.75 | |
| kruidnagels | 2 | |
| bramen | 1 | bakje |
| overgebleven limoenrasp | | |
| verkruimelde mout koekjes | 3 | el |
| paarse viooltjes | 1 | bakje |

Breng de rijst met sojamelk, 300 gr room, uitgeschaaptje vanille en zout aan de kook. Kook gaar met deksel op de pan. Blender de massa glad. Van de massa wordt 600 gr gebruikt. Sla de eiwitten stijf met de suiker. Week de gelatine in koud water. Verwarm een klein beetje van de massa en los de gelatine erin op. Voeg toe aan de het resterende deel van de 600 gr massa. Sla de room lobbige. Meng een deel van de stijfgeslagen eiwitten door de massa. Voeg dan de rest toe en de lobbige geslagen room. Stort de mousse in vormpjes en bevries. Laat ze na bevroren uit de vorm ontdooien op een bord. Meng de yoghurt met de suiker. Voeg toe de rasp van 1½ limoen (andere ½ naar bramen) en het sap. Draai dit in de ijsmachine. Schep de helft in een bak, schep daarop de bramenjam, en eindig met de andere helft van het ijs. Zet weg in diepvries. Breng alle ingrediënten aan de kook en laat 1 minuut doorkoken. Stort op een plateau en zet koel weg. Wanneer de massa gegeleerd is deze glad draaien in een blender en zeven. In een spuitzak koel wegzetten tot gebruik. Week de gelatine in koud water. Schraap het merg uit de vanille laat samen het stokje en de kruidnagel 5 minuten trekken in de room. Zeef de room. Voeg suiker en eidooier aan de room toe en zet op laag vuur. Gaar op 85 gr C tot de eidooier gebonden is. Voeg de geweekte gelatine en laat afkoelen. Marineer de bramen met iets bramenlikeur en de overgebleven limoenrasp van het ijs. Gebruik koude borden. Leg de rijstmousse en een bolletje ijs op het bord. Verdeel de bramen hiertussen. Spuit dotjes crème en gel ertussen. Werk af met koekkrum en cress of bloemetjes.

Rode biet-meringue

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| rode bietensap | 140 | g |
| suiker | 119 | g |
| glucose | 72 | g |
| eiwitpoeder | 15 | g |

Breng 95 gram rode bietensap aan de kook en koel af. Verwarm het resterende rode bietensap in een andere pan met 112 gram suiker en alle glucose tot het een karamel vormt op 116 gr C. Voeg de resterende suiker en het eiwitpoeder toe aan het koude rode bietensap en klop met de karamel om een Italiaanse meringue te maken.

Rode bietengel

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| pectine | 4 | g |
| suiker | 181 | g |
| rode bietensap | 165 | g |
| glucose | 40 | g |
| citroenzuur | 1 | g |

Meng de pectine met 16 g suiker. Voeg het rode bietensap toe aan de glucose in een pan en los de resterende 165 g suiker op in het mengsel. Voeg het pectine- en suikermengsel toe en kook tot de temperatuur 106 gr C bereikt. Voeg vervolgens het zuur toe. Giet in bakjes, zet koel weg en snijd in dobbelstenen van 2 mm.

Duindoorn-meringue

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------|-------------|---------|
| water | 230 | gr. |
| suiker | 145 | gr. |
| glucose | 85 | gr. |
| duindoornsap | 265 | gr. |
| eiwitpoeder | 35 | gr. |
| blaadjes gelatine | 2 | |

Verwarm 65 gr water, 120 gr suiker en alle glucose tot 121 gr C om een siroop te maken. Week de gelatine in koud water. Verhit het duindoornsap en kook in tot 65 gram overblijft. Laat afkoelen. Klopt het resterende water en de suiker met het eiwitpoeder in een grote kom en klop tot zachte pieken. Klop de siroop erdoor om een Italiaanse meringue te maken. Verwarm enkele eetlepels duindoornsap en smelt de gelatine erin. Voeg dit toe aan de Italiaanse meringue. Voeg als laatste het koude duindoornsap toe.

Moutkoekjes

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---|-------------|---------|
| bloem | 120 | gr. |
| moutmeel | 4 | gr. |
| suiker | 65 | gr. |
| zout | | snufje |
| boter op kamertemperatuur, plus wat extra om in te vetten | 100 | gr. |
| eidooier | 18 | gr. |

Meng bloem, moutmeel, suiker en zout. Kneed blokje boter er snel doorheen (bij voorkeur met de hand). Voeg eidooier toe en meng tot een deeg met een spatel. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad en snijd in rondjes van 2 cm. Bak 10 minuten op 170 gr C.

Chocoladeglazuur

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------------|-------------|---------|
| couverture chocolade | 100 | g |
| cacaoboter in poedervorm | 10 | g |

Smelt de chocolade en cacaoboter au bain marie en breng de temperatuur naar 49 gr C. Temper het tot 26 gr C en breng het weer terug tot 30 gr C. Leg de afgekoelde koekjes op twee roosters. Bietenversie: vouw de gel in de rode bieten-meringue, vul een spuitzak en spuit op de helft van de koekjes een dot die een meringue die de hoogte in gaat. Zet koel weg. Duindoornversie: vul een spuitzak en spuit op de andere helft van de koekjes een dot meringue die de hoogte in gaat. Zet koel weg. Doop de flødeboller in het chocoladeglazuur. Zet koel weg tot serveren.