

2018 oktober

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Herfst

AMUSE GEVULDE WIJNBLADEREN (DOLMADÁKIA AVGOLÉMONO)

Gevulde wijnbladeren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wijnblad (uit een pot of vers)	1	pp
gehakt halfom	275	g
rijst	40	g
middelgrote ui gesnipperd	½	
peper en zout		
peterselie fijngesneden	½	el
dille fijngesneden	¼	el
olijfolie	½	el
heet water	0,4	l
boter	20	g

Blancheer de verse wijnbladeren, koel kort in ijswater, laat uitlekken en dep droog. Bladeren uit een blik of pot alleen spoelen en droogdeppen. Verwarm de oven op 150°C voor. Let op met zout, de wijnbladeren kunnen al zout zijn, wanneer ze uit een pot komen, dus controleer dit en houd daar rekening mee. Mix het gehakt met de ongekookte rijst, gesnipperde ui, peper, zout, peterselie, dille, olijfolie en ½ tot 1 el water. Leg de wijnbladeren uitgevouwen met de glimmendekant naar beneden op een snijplank. Leg 1 eetlepel van het gehaktmengsel op het blad. Vouw de zijden van het blad naar binnen en rol het blad op. Leg de opgerolde wijnbladeren in een ovenschaal. Leg vlokjes boter op. Giet het hete water erop. Plaats de ovenschaal, met daarop een schaal om de rolletjes naar beneden te houden, in de oven gedurende ± 1 uur.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	1 ½	
citroen sap	¼	
warm water	0,13	l
peterselie fijngesneden		
peper en zout		

Klop de eieren met het citroensap licht en schuimig. Voeg langzaam warm water toe. Verwarm langzaam en al kloppend tot 80°C en de gewenste dikte is bereikt. Voeg de Fijngesneden peterselie toe. Breng op smaak met peper en zout.

Kreeftenbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
soepkreeft	½	
garnalenpulp	500	gr.
olijfolie	½	el
kleine ui, kleingesneden	1	
kleine wortel	1	
kleine stengel bleekselderij	1	
peterseliestengel	1	
tijm	½	takje
kleine tomaat	1	
tom puree	1	el
cayennepeper	0,5	tl
brandy	½	el
droge witte wijn	750	ml
visfond	½	l
kalfsfond	½	l
zeezout		

Omdat de schaal en de poten weinig smaak afgeven, worden de koppen gebruikt. Is er ruimte voor in de pan, dan kan men ze erbij doen. Men kan gerust, garnalen en/of langoustinekoppen toevoegen. Knus en hak de koppen totdat ze goed gebroken zijn. Verhit de olijfolie en een grote pan en zweet de ui, wortel en selderij. Als de groenten licht verkleuren, voeg dan de kruiden en kreeftenkoppen toe. Blijf roeren om aanbakken aan de pan te voorkomen. Voeg na ongeveer 5 minuten, de tomaten, tomatenpuree en cayennepeper toe. Voeg de brandy toe, en roer enkel minuten. Voeg de wijn toe en kook nog 3 minuten. Voeg de fonds toe en breng aan de kook met een beetje zeezout. Sudder ongeveer 30 minuten. Roer regelmatig en schuim af, als zich schuim vormt op de oppervlakte. Zeef door een vergiet en druk de koppen goed uit, voor alle smaken. Zeef dan door een fijne zeef. Breng aan de kook en reduceer tot 0,75 ml.

Gevulde inktvis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen	2	pp
witte wijn	2	dl
kreeftenfond	0,75	dl
ongezouten boter	150	g
ui, gesnipperd	1	
rode peper, zonder zaadjes, fijngesneden	½	
groene peper, zonder zaadjes, fijngesneden	½	
zwarte rijst	150	g
enkele draadjes saffraan		
eidooiers uit pak	60	gr.
sepia inktvis	1	pp
knoflooktenen, fijngesneden	7	g
sjalot, gesnipperd	1	
platte peterselie, fijngesneden	10	g
plantaardige olie		
peper en zout		

Maak de mosselen schoon en doe ze in een pan met de witte wijn. Doe de deksel erop en kook ze kort. Schep de mosselen uit het kookvocht en zeef het kookvocht (i.v.m zand). Voeg het kookvocht toe aan de kreeftenbouillon. Verwijder de mosselen, die niet opengegaan zijn. Haal de mosselen uit de schelpen en bewaar ze. Fruit de fijngesneden uien en pepers in watboter (eerst proeven houdt wat achter voor later). Voeg de rijst toe. Giet 3 dl kreeftenbouillon erbij. Doe enkele draadjes saffraan, peper en zout erbij. Dek de pan af, laat 20 minuten zachtjes koken tot gaar en laat afkoelen. Als de rijst is afgekoeld, roer er dan de eidooiers door om te binden. Vul voorzichtig de schoongemaakte inktvis met de rijst, zonder dat deze stukgaan. Breng de rest van de kreeftenbouillon tegen de kook aan in een wijde pan. Kook rustig de gevulde inktvis in de bouillon gaar in 4 - 5 minuten. Schep enkele soeplepels bouillon in een kleine pan en reduceer tot saus. Verhit ondertussen de resterende boter met de knoflook, sjalot en peterselie. Verwarm de mosselen hierin. Bak in een andere pan de inktvis-tentakels krokant in een beetje olie. Gebruik een zeer scherp mes en snijd de gevulde inktvis in plakken en serveer met de gebakken tentakels en mosselen. Schep er wat saus bij.

Muntkristallen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
munt	12	gr.
water	0,75	dl
poedersuiker	12	gr.

Pureer muntblad met poedersuiker en water. Doe over een bakje en zet in de vriezer. Schep na een uurtje om tot mooie ijskristallen. Bewaar in de vriezer tot gebruik. Schep zo nu en dan om.

Komkommersoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommers	3	
hot mustard	½	tl
peper, zout		
flinke scheut pastis		

Schil de komkommers en pureer in de Magimix. Leg een natte keukendoek (zonder zeepresten!) in een vergiet en zeef de komkommersoep. Breng de soep op smaak met ½ tl hot mustard, peper en zout en een scheut pastis. Zet de komkommersoep in de koelkast tot gebruik.

Fetajoghurt

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
griekse schapenjoghurt	1	dl
feta	75	gr.
witte peper		

Klop de feta los met de schapenjoghurt. Breng op smaak met wat witte peper. Vul een kleine spuitzak met het mengsel en bewaar tot gebruik in de koelkast.

Preicreme

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
niet te dikke preistokken	1	
scheutje slagroom		
blaadje gelatine	1	
teentje knoflook	½	
peper, zout, kerrie		

Week de gelatine. Snij het preiwit en kook gaar. Pureer de prei met een scheutje slagroom en een teentje uitgeperste knoflook. Los de geweekte gelatine op in de warme puree. Breng op smaak met witte peper, zout en kerrie. Laat opstijven in de koelkast. Klop voor gebruik nog even goed door en doe over in een spuitzak.

Hamwokkel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde ham (ardenner)	75	gr.
plakjes bladerdeeg	4	
eigeel		

Bak de ham in een droge koekenpan en verkruimel. Verwarm de oven voor op 200 C. Besmeer 2 plakjes bladerdeeg met eigeel en strooi er de gedroogde ham tussen. Leg de andere plakjes erop en snijd in repen. Pak elke reep bij het uiteinde en draai tot een wokkel. Bestrijk de wokkels met losgeklopt ei. Leg op een bakplaat met bakpapier en bak in de oven goudbruin en knapperig. Neem een kombord en schep er een soeplepel komkommersoep in. Spuit op de rand van het bord een dot preicreme en een dot fetajoghurt. Leg er een hamwokkel bij. Schep net voor het opdienen een klein bergje muntkristallen in het midden van de soep.

Bloemkool met beurre noisette en crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine primeurbloemkolen	3	
boter	75	g
bloemkoolroosjes		
room	1	liter
kurkuma		
nootmuskaat		
peper		
zout		
lente uitjes	15	
zwarte kalamata olijven	8	
kappertjes in vocht	½	el
paneermeel	40	g

Maak de bloemkolen schoon. Snij de onderkant eraf. Snij vervolgens de buitenste roosjes eraf en snij met een klein mesje alle resterende restjes van de roosjes eruit. Je houdt dan het bloemkoolhart over. Snij het hart kruisgewijs langs in vier delen. Stoom het in ongeveer 8 minuten (100°C/100% stoom) beetgaar. Smelt de boter in blokjes in een steelpan. Laat de boter op middelhoog vuur borrelen, terwijl je af en toe roert, tot je bruine spikkeltjes ziet, de boter goudbruin is en hij een zoetige geur van geroosterde nootjes afgeeft. Pas op dat de boter niet verbrandt. Haal van het vuur, schuim af, en giet voorzichtig af. Zet het vet apart. Kook de room in tot een derde. Stoom de bloemkoolroosjes gaar. Bewaar twee tot drie roosjes per persoon. Draai de resterende roosjes in de blender fijn. Voeg de kruiden toe zodat je een gele puree krijgt. Roer ingekookte room eronder. Bak het geheel in een braadpan om vocht te verwijderen en je een dikke puree overhoudt die je goed kunt spuiten. Vul in een spuitzak en bewaar in de warmhoudkast. Snij de lente-uitjes langs kruisgewijs in en vervolgens in piepkleine blokjes. Hak olijven en kappertjes met een mes in piepkleine blokjes. Smelt de boter en bak uitjes, olijven en kappertjes aan, Voeg paneermeel toe en bak roerend gaar. Laat het geheel niet aanbranden!

HOOFDGERECHT RILETTE VAN KALKOEN MET MOSTERD, GEROOKTE AARDPEER IN HOOI GEGAARD EN WARME ESPUMA MET AMANDELEN

Kalkoen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalkoenborst filet pp	70	gr.
laurierblad	5	
noilly prat	1,5	dl
eenden of ganzenvet pp	30	g

Snijd de kalkoen in gelijke delen. Vacumeer de kalkoenborst met helft van de laurier en 0,8 dl noilly prat. Bewaar koel voor 30 min. Vacumeer opnieuw zonder de laurier maar met ganzen of eendenvet. Gaar 1,5 uur sous vide op 90 graden. Pluk het vlees met 2 vorken en doe alles in een schaal. Voeg zout en peper toe en koel terug.

Krokante Kippenvelletjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenvelletjes		
paprika poeder		
cayennepeper		
mosterdpoeder		
zout		
knoflook		

Spoel de kippenvellen in gezouten water en dep droog. Kruid met de poeders en bak krokant in de oven op 200 graden tussen twee siliconen matjes. Zodra deze krokant zijn af laten koelen. Hierna met de deegroller het kippenvel tot kleine stukjes rollen.

Warme espuma van bloemkool en amandelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkool	500	gram
olijfolie	3	el
rode wijn azijn	1 ½	el
kip bouillon	4	dl
amandelen	40	gr.
eiwit	120	gr.

Draai de bloemkool, olijfolie, azijn en het bouillon in een keukenmachine tot een gladde soep. Rooster de amandelen en pureer het door de soep. Breng de soep aan de kook en haal gelijk van het vuur. Giet de soep door een fijne zeef en breng op smaak met zout en peper. Meng 280 ml soep met het eiwit en giet het nog warm in de sifon. Plaats een patroon en serveer direct of houd warm in een au bain-marie van maximaal 70°C.

Aardpeer gerookt en gegaard in hooi

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardperen	1	pp
hooi	200	gr.
grof zout	16	gr.
boter	8	gr.

Leg het grove zout in een bak, leg hier hooi op, vervolgens de aardperen en dek weer af met hooi. Dek de bak af met aluminiumfolie en plaats in een oven van 200°C. De tijdsduur hangt af van de grootte van de aardperen. Het duurt ongeveer 1,5 tot 2 uur. Als ze mooi gegaard zijn haal je ze uit de bak en steek je de rookoven aan. Leg op het rookmot hooi en steek het aan, als het flink rookt plaats je de aardperen hier op en laat ze een half uur roken. Portioneer de aardpeer in de gewenste grootte en stooft kort voor uitgifte in de boter voor extra smaak.

Koekje van mosterd en polenta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	32	gr.
poedersuiker	60	gr.
polenta	160	gr.
eiwit	320	gr.
zachte boter	240	gr.
mosterdpoeder	16	gr.
zout	4	gr.
gladde mosterd	40	gr.

Maal voor de mosterdpoeder het mosterdzaad fijn. Meng alle ingrediënten met elkaar tot een glad beslag. Strijk het beslag redelijk dik uit op een bakmatje. Bestrooi met peper en zout en bak het in de oven op 160°C tot een mooi krokant. Steek het koekje uit en plaats deze op het midden van een bord en leg hierop de rillette. Leg de aardpeer hierbij en een toef warme espuma. Strooi de kleine stukje kippenvel erover en voeg eventueel nog wat bieslook toe.

Hangop

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
volle yoghurt	2½	dl
poedersuiker	½	el
yuzu sap	1	el

Spoel een theedoek en wring goed uit. Leg de doek in een zeef en giet de yoghurt erin. Laat in de koeling zo lang mogelijk uitlekken. Af en toe door roeren over de bodem bevordert het uitlekken. Doe over in een bakje en meng naar smaak poedersuiker en yuzusap door. Bewaar in een spuitzak in de koeling.

Komkommer appelsorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	50	gr.
water	75	gr.
rozemarijn	¼	takje
granny smith	1½	
kleine komkommer	1	
citroen	½	
gin	1	eetlepel

Kook een siroop van de suiker, water en rozemarijn. Na 10 minuten trekken terug koelen. Draai sap van de appel en komkommer (beide met schil). Meng dit door de afgekoelde siroop. Breng op smaak met citroensap en Gin. Draai in de ijsmachine tot sorbet.

Yuzu-curd

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
yuzu sap	50	ml
witte basterdsuiker	50	gr.
boter	60	gr.
ei	1	
eigeel	2	

Smelt de boter en meng in een bekken alle ingrediënten door elkaar. Klop het mengsel, au bain-marie, tot een zalfvige consistentie. Bewaar in een spuitzak in de koeling.

Komkommer-appelsalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine komkommer	1	
appel (jona gold)	½	
citroen	½	
poedersuiker		
sushiazijn		

Schil de appel, verwijder klokhuis en snij brunoise. Besprenkel met citroensap. Meng naar smaak de komkommer en appel tot een salade.

Komkommersap

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine komkommer	1	
gin		
citroen		
poedersuiker		
xantana		

Draai de komkommers tot sap. Naar smaak wat Gin en poedersuiker toevoegen. Verfris met wat citroensap. Bind een met klein beetje xantana. Mespunt xantana uitstrooien over het sap, door mengen en even laten rusten. Zonodig herhalen. Bewaar in de koeling.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
limoncress	1	
honeycress	1	

Schep speels wat salade in een diepbord of kom. Leg een klein bolletje ijs tegen salade aan. Spuit wat dotjes hangop en yuzu curd erbij. Werk de salade af met beide cressen. Verdeel wat komkommersap rondom.

Amandelcrumble

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
meel	32	g
boter	32	g
poedersuiker	32	g
amandelpoeder	24	g

Kneed alle ingrediënten kruimelig. Bak lichtbruin op 180 °C.

Crème met Appelstroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	160	ml
luikse stroop	32	ml
eieren	2	
blaadje gelatine	½	

Splits de eieren en reserveer de eiwitten voor stap 9 en 25. Breng de room en de appelstroop aan de kook. Giet dit mengsel op de eigelen en klop alles luchtig. Voeg het voorgeweekte blaadje gelatine toe. Al kloppend laten afkoelen. Doe het mengsel in een spuitzak en laat zo lang mogelijk opstijven.

Merenque

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwitten	100	gr.
kristalsuiker	105	g
poedersuiker	105	g
maïzena	8	g

Klop het eiwit los in een vetvrije RVS bak. Voeg gelijkmatig en al kloppend de kristalsuiker toe. Spatel er vervolgens de poedersuiker en maïzena door. Neem een bakplaat met siliconen mat en spuit hierop per persoon een grote cirkel. Neem tweede bakplaat met bakpapier en spuit voor ieder 3 toefjes. Brand de toefjes licht met de brander. Droog de beide bakplaten in de een oven van 90°C.

Ganache

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
donkere chocolade	120	g
slagroom	120	ml
perensap	80	ml
blaadje gelatine	2½	

Warm 120 ml slagroom op zonder te laten koken en giet over de chocolade, die in kleine stukjes gebroken werd, tot het een homogene massa vormt. Maak sap van de peer. Laat het perensap koken en voeg de voor-geweekte blaadjes gelatine toe. Giet dit mengsel op de chocoladecrème en laat afkoelen. Klop 60 ml slagroom tot yoghurt dikte en voeg die voorzichtig toe.

Perensorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	80	g
water	240	ml
citroensap	9	ml
peren	3	
eiwit	24	gr.

Maak een suikersiroop met het water, de suiker en het citroensap. Schil de peren. Kook de peren in de suikersiroop. Pureer de peer met de suikerstroop en laat afkoelen. Draai er sorbetijs van in de ijsmachine. Klop het eiwit met de suiker stijf en voeg op het laatste moment toe aan de ijsmassa.

Bavarois van perenyoghurt

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eigeel	80	gr.
suiker	40	g
melk	65	ml
blaadje gelatine	2½	
yoghurt	110	g
perensap	80	ml
slagroom	105	g
muntblaadjes	8	

Laat de blaadjes gelatine weken. De suiker met de eigelen tot een lint opkloppen. Voeg dan de melk toe. Verwarm al kloppend tot 85°C, voeg de geweekte gelatine toe. Maak sap van de peer en meng deze met de yoghurt. Voeg de perenyoghurt toe en laat afkoelen. Klop de slagroom en spatel erdoor. Giet in vormpjes die gemakkelijk gelost worden en laat opstijven.

Presentatie

Begin met een merenque cirkel. Dresseer de bavarois en ganache er omheen. Strooi wat crumble erbij. Leg een grote bol sorbet in de merenque. Garneer met gebrande toefjes en enkele blaadjes mint.