

# 2011 november

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Herfst

---

**Almogrote de la gomera (knoflookspread met kaas en peper)**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde rode spaanse pepers van zaadlijsten ontdaan	4	
gedroogde chili peper van zaad ontdaan en verkruimeld	2.5	cm
teentjes knoflook gepeld	2	
zout		snufje
geraspte oude manchego kaas	6	el
olijfolie	4	el
gehakte koriander ter garnering		

Week de gedroogde pepers een half uur in warm water. Laat ze uitlekken en hak ze fijn. Doe de chilipeper, gehakte peper, knoflook en zout in een vijzel of de keukenmachine en maak het fijn. Doe het mengsel in een schaal en roer de kaas erdoor. Schenk langzaam de olie erbij blijf kloppen met een vork tot het een glad geheel is. Schenk in schaaltjes, strijk glad en bestrooi met koriander.

**Crema de cabrales (Blauwe-kaas spread met noten)**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rozijnen	2	el
oloroso sherry	1	el
cabrales of andere blauwe kaas	225	gr.
room	1	el
fijngehakte appel	2	el
fijngehakte walnoten	1	el
fijngehakte pijnpitten	1	el
verse tijmblaadjes		tl

Week de rozijnen 20 minuten in de sherry; laat uitlekken bewaar de sherry. Prak kaas, room en achtergehouden sherry in een kom tot een gladde massa. Roer de andere ingrediënten erdoor.

## Bunuelos de queso y sesamo (kaasbeignets met sesam)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sesamzaad	2	el
bloem	65	gr.
bakpoeder		beetje
pimenton	0.25	tl
zout		snufje
versgemalen peper		
eieren gescheiden	2	
spaansetetilla of fontini geraspt	85	gr.
geraspte gedroogde manchego kaas	2	el
olijfolie om in te frituren		
ongeroosterd sesamzaad om de beignets door te halen		

Rooster het sesam zaad ongeveer 5 minuten licht in een oven op 175 graden op een met folie bedekt bakblik. Meng bloem bakpoeder pimenton zout en peper naar smaak door elkaar. Klop in een andere schaal de eiwitten stijf, roer hier de kaassoorten, eierdooiers en de geroosterde sesamzaadjes en het bloemmengsel door. Maak van dit beslag met twee eetlepels bergjes op een bakblik bekleed met folie en laat de bergjes afkoelen tot ze stevig zijn. Schenk een laagje olie van minstens 2,5 cm verhit tot 180 gr. Haal de beignets door het ongeroosterde sesamzaad, bak goudbruin. Laat uitdrogen op keukenpapier.

## Championnes y gambas a la plancha (champignons met garnalen)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	2	el
teentjes knoflook gehakt	2	
middelgrote champignons zonder steeltje schoongeborsteld	12	
zout, peper		
middelgrote garnalen gepeld	12	
gehakte peterselie	2	el

Verhit olie in een koekenpan en fruit de knoflook aan. Neem knoflook eruit en verdeel dit over de champignonhoedjes goed de holte indrukken. Bak de champignons met het hoedje naar beneden enkele minuten tot ze goudbruin zij, bak ze daarna aan de andere kant tot ze gaar zijn. Draai ze om maar zorg dat de knoflook er niet uit valt. Leg de champignons op een verwarmd bord en doe de in de pan achtergebleven knoflook in de hoedjes. Draai gas hoger bestrooi de garnalen met zout en bak ze in twee minuten op hoog vuur gaar. Leg de garnaal op het hoedje, zet eventueel vast met een cocktail prikker bestrooi met peterselie.

## Tortilla a la Navarra (tortilla met ham en munt)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uitjes zeer fijn gehakt	2	
middelgrote bakaardappelen geschild in plakjes van 3 mm	8	
olijfolie	24	el
eieren	10	
zout		
gedroogde spaanse ham	120	gr.
teentjes knoflook fijngehakt	4	
fijngehakte peterselie	4	el
fijngehakte munt	3	tl

Verhit olie in de koekenpan en laat de ui langzaam 20 minuten garen, schep ui eruit en gooi weg. Doe een voor een de stukjes aardappel plakjes erin, vorm laagjes en strooi er zout naar smaak over en laat deze langzaam garen tot ze zacht maar niet bruin zijn. Draai ze tijdens het proces wel met enige regelmaat om. Laat uitlekken in een vergiet en droog ze op keukenpapier. Houdt ongeveer 4 eetlepels olie achter maak de pan schoon. Klop de eieren met zout in een grote kom los. Voeg de uitgelekte aardappelen, ham, knoflook, peterselie en munt toe. Dompel de aardappelen onderin het mengsel en laat 15 minuten staan. Verhit de helft van de achtergehouden olie in de pan tot deze damp. Doe het aardappel mengsel er in een keer in, spreidt het met de achterkant van een mes over de bodem van de pan temper het vuur en laat de tortilla zover garen dat de onderkant lichtbruin is. Schud de pan steeds heen en weer. Doe de tortilla op een bord doe daar overheen een bord en keer de Tortilla om. Doe de ander helft van de olie in de pan en laat de tortilla erin glijden. Schud de pan weer voortdurend tot de andere kant lichtbruin is. Strijk eventuele ongelijkheden glad draai de tortilla om, om de vorm bij te werken laat nog een halve minuut garen. Snijdt in vierkantjes of punten en dien warm op.

**Zeeduivel in amandel-pijnpittensaus**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gepelde teentjes knoflook	6	
fijngehakte peterselie	2	el
zout		snufje
geblancheerde amandelen	8	el
visbouillon	0.6	liter
tomaten	2	
zeeduivel filet in 12 stukken gesneden	1	kg
bloem om te bestuiven		
olijfolie	6	el
eieren losgeklopt met wat water	2	
uien fijngehakt	2	
teentjes knoflook fijn gehakt	2	
piment poeder	0.5	tl
droge witte wijn	8	el
pijnpitten	4	el
venusschelpen	36	
peterselie ter garnering		

Doe de teentjes knoflook peterselie en snufje zout in een vijzel of maak fijn met de staafmixer. Voeg de amandelen toe en ga door tot het zo fijn mogelijk is. Voeg 4 theelepels vis bouillon toe en ga nog even door met fijnmaken. Plisseer de tomaten en rasp of snij het in kleine stukjes laat het vocht weglopen. Bestrooi de vis met zout en bloem. Verhit olie in een pan. Haal de vis door het losgeklopt ei en bak op matig tot hoog vuur tot lichtbruin en half gaar. Leg op een voorverwarmd bord. Veeg de pan schoon verhit de olie bak hierin de ui en de fijngehakte knoflook een minuut of twee. Leg de deksel op de pan en laat zachtjes doorpruttelen tot de ui zacht is. Roer de piment erdoor schenk de rest van de visbouillon en de wijn erbij en voeg tenslotte de tomaat en het mengsel uit de vijzel toe. Kook in tot de helft. Voeg zout naar smaak toe. Leg de vis in de pan of casserole schep er wat saus over en doe in de oven op 200 gr ongeveer 15 minuten tot een kerntemperatuur van 60 gr. Stoom ondertussen de venusschelpen. Dien op een bordje met wat saus en peterselie en de venusschelpen.

**Haas van het Iberico varken a la Granada**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
haas van het iberico varken	1	kg
spekjes	3	ons
uien in kleine stukken gesneden	3	
teentjes knoflook tot pulp gemaakt	4	
teentjes knoflook heel wel gepeld	2	
rode paprika's in repen gesneden	3	
paprikapoeder	3	el
zilveruitjes uit een pot afgespoeld of vers	1	pond
droge sherry	2	dl
bloem		
olijfolie	4	el
runderbouillon	0.5	liter
zout en peper		
rijst	1	pond
saffraan		
groenten bouillon		

Wrijf varkenshaasjes in met zout, peper, knoflookpulp en bloem. Bak het spek langzaam en zachtjes uit in de olie. Schep de spekjes eruit en braad de haasjes aan. Haal eruit en daarna ui, knoflook, zilveruitjes, spek en paprika bakken en even laten sudderen, voeg de paprikapoeder toe, daarna de sherry en de bouillon, aan de kook brengen en de haas toevoegen. De haas een kwartier laten meekoken tot een kern temperatuur van 65 gr. Leg weg op 50 graden. De rest nog even laten sudderen, met de staafmixer fijnmaken. De bouillon door een fijne zeef drukken en inkoken tot gewenst dikte en smaak. Kook in de tussentijd de rijst met de saffraan in de groenten bouillon. Opmaak: Druk uit in een steekronde de gare rijst. Snijd de varkens haas dikke plakken heb twee plakken p.p dresseer de saus rondom.

**Gebakken appel met Catelaanse vla**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
maizena	2	el
melk	6	dl
eierdooiers	6	
suiker	150	gr.
schil van een halve citroen in kleine stukjes		
kaneelstokje	1	
kleine stevige appels	12	
citroensap		
water	6	el
witte wijn	6	el

Los in een kommetje Maizena op in 2 eetlepels melk, roer de eierdooiers erdoor en zet apart. Breng de rest van de melk aan de kook in een pan met 8 eetlepels suiker citroenschil en kaneelstokje, laat 15 minuten trekken. Schenk dan langzaam het hete melkmengsel bij de opgeloste maizena. Doe terug in de pan en breng het langzaam aan de kook onder voortdurend roeren tot de vla begint te borrelen. Verwijder citroenschillen kaneelstokje en laat afkoelen. Schil appels wrijf in met citroensap tegen verkleuring, hol uit. Leg de appels in een ondiepe braadslee wel zo dat er weinig ruimte over is. Voeg water wijnkaneelstokje en citroensap toe. Bestrooi de appels met suiker bak ze 30 tot 40 minuten in de oven op 175gr of zo lang tot ze zacht zijn. Bestrijk regelmatig met de siroop en voeg indien nodig water toe. Dek de schaal met alufolie en bak nog 10 minuten laat de appels afkoelen. Karameliseer de suiker door de suiker met twee eetlepels water door elkaar te roeren en daarna koken met roeren tot het goudgeel van kleur is. Roer dan langzaam en voorzichtig de rest van het water erdoor heen. Opdienen wat van het stoofvocht in een dessertschaaltje Vul elke appel met de vla, ongeveer twee eetlepels en schenk er de stroop overheen.

## Pasteitjes met marmelade en amandelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
droge witte wijn	8	el
sinaasappel sap	8	el
suiker	100	gr.
nootmuskaat	0.25	tl
kruidnagels	4	
kaneelstokje	1	
gemalen kardamon	0.25	tl
schil sinaasappel julienne gesneden en dan fijngehakt	0.25	
verse perzik of abrikoos geschild en ontpit in partjes van 5mm gesneden	225	gr.
bloem	275	gr.
eierdooier	1	
reuzel of plantaardig vet	110	gr.
water	4	el
milde olijfolie	4	el
geblancheerde amandelen	50	gr.

Vermeng in een pannetje de wijn, sinaasappelsap, suiker en nootmuskaat, kruidnagels kaneelstokjes kardamon en sinaasappelschil. Breng aan de kook en laat het 10 minuten zachtjes sudderen tot het iets ingedikt is. Doe de perziken of abrikoos en laat flink pruttelen tot de vruchten zacht zijn en de consistentie van marmelade is bereikt reken op ongeveer 30 minuten. Doe de bloem in een kom en voeg eierdooier suiker reuzel, water en olie toe. Werk het luchtig met de hand tot een glad deeg. Wikkel in plastic folie en laat het een uur rusten. Rooster ondertussen de amandelen in een bakblik bij 175gr in de over 3 a 4 minuten, Laat ze afkoelen rasp ze of hak ze fijn in de keukenmachine en vermeng ze met de marmelade. Rol het deeg op een met bloem bestoven werkblad uit tot 3 mm dikte en snijd hier rondjes van ongeveer 10 cm doorsnee. Leg ongeveer een eetlepel van het marmelade mengsel in het midden van de halve cirkel en sla de andere helft eroverheen. Druk de kanten op elkaar, zet ze omhoog en druk vast. Bestrijk het deeg met de eierdooier en bak ze in de oven bij 170 gr in 25 tot 30 minuten goudgeel.

## Bevroren amandelroom met amandelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geblancheerde amandelen	80	gr.
suiker	6	el
eiwitten	6	
dikke room	1	dl
zout		snufje
vanillesuiker	0.5	tl
water	2	dl
honing	6	el
geraspte citroenschil	1	tl
kaneel	0.5	tl
eierdooiers	3	

Rooster de amandelen op een bakblik voor 3 a 4 minuten bij 175 gr laat afkoelen en maal met 3 eetlepels suiker zo fijn mogelijk. Klop de eiwitten schuimig, klop de resterende suiker erdoor en blijf kloppen tot de eiwitten stijf maar niet droog is. Klop in een andere kom de room, zout en vanille suiker. Roer het amandelmengsel op twee eetlepels na door het roommengsel en schep dan de eiwitten erdoor. Vet een broodvorm in en strooi er de resterende amandelmengsel in, schenk het eiwit/roommengsel erin dek af met folie en laat het bevriezen. Voor het serveren in plakjes snijden. Maal de amandelen en de suiker zo fijn mogelijk, doe dit mengsel in een pan samen met water honinggeraspte citroenschil en kaneel. Breng aan de kook en lat het ongeveer 15 minuten onder roeren zachtjes pruttelen tot het gebonden is, laat iets afkoelen. Klop de eierdooiers los in een kommetje voeg al kloppend een paar eetlepels van het amandelmengsel toe. Doe dit ook in de pan en verwarm het zodanig dat het gaat binden onder voortdurend roeren. Koel af tot kamertemperatuur. Voor opdienen maak een spiegel van de amandelsaus en leg daar de bevroren amandelroom op.