

# 2018 december

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Winter

---

### Filodeeg vormpje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vel filodeeg	1	st
gesmolten boter	40	gr.
sesamzaad zwart	0,5	el

Smeer de helft van de bovenkant van een vel filodeeg in met boter en vouw dubbel. Smeer de bovenkant in met boter en bestrooi met sesamzaad. Snijd daarna in 12 (1 pp) rechthoekige stukken van 5 bij 6 cm. Leg een bakmat op een bakblik met onder de bakmat een stok/buis van Ø 2 á 3 cm, zodat een welving ontstaat. Leg hierop, met het zaad naar boven, de repen deeg, waardoor een U-vorm ontstaat. Bak af in een voorverwarmde oven van 200°C gedurende 8 min. Bewaar de vormen na het bakken tussen keukenpapier.

### Sojasaus en tonijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sojasaus less salt, groen	20	gr.
gevogeltesfond	0,8	dl
verse tonijn, plat stuk 1,5 cm dik	80	gr.

Kook de sojasaus met fond in tot 2 el. Pas op voor aanbranden. Maak een pan zeer heet, droog de tonijn met keukenpapier en bak deze 10 sec aan iedere zijde. Haal direct uit de pan. Verdeel de tonijn na afkoelen in 12 (1 pp) langwerpige stukken, die in de filo-vorm passen. Bestrijk de stukken met de ingekookte saus en bewaar onder folie op de werkbank.

### Vitello tonnato rolletje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tonijn op olie (blik)	80	gr.
ansjovis filet	2	kleine st
kappertjes	0,5	el
mayonaise	1	el
peper en zout		
rucola	20	gr.
kalfsmuis	24	(1pp) dunne plakjes

Laat de tonijn goed uitlekken. Verwijder met keukenpapier de olie van de ansjovis filets en maak de kappertjes droog. Hak beide heel fijn. Prak de tonijn met een vork en meng de mayonaise, de ansjovis en de kappertjes erdoor. Breng op smaak met peper en zout. Verwijder van de rucola de steeltjes. Leg 2 plakjes kalfsmuis op een snijplank, iets overlappend. Leg hierop enkele blaadjes rucola, die aan beide zijanten uitsteken, en breng op de plakjes wat tonijn crème aan. Rol ze strak op en bewaar onder plasticfolie in de koeling. Maak 12 (1pp) rolletjes.

## Garnalen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zoetwatergarnaal 21/25 rauw gepeld	12	st (1pp)
teen knoflook	1	st
zonnebloemolie		
peper en zout		

Controleer de garnalen, verwijder eventuele resten van het darmkanaal, spoel de garnalen schoon en droog ze. Wrijf een klein kommetje in met knoflook, doe de resten van de knoflook, de garnalen en een scheut olie in de kom en laat de garnalen in koeling ½ uur marinieren. Roer af en te om. Bak de garnalen zonder knoflook in een droge pan, kruid met peper en zout en laat afkoelen.

## Komkommer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	0,5	st
sushi azijn	0,5	dl
gembersiroop	½	tl
sesamolie	0,5	el
peper en zout		
basilicum	12	bl (1pp)
gemberbolletje	1	st

Schil de komkommer en maak (met mandoline of groentenspaghetti snijder) lange slierten zonder zaad. Leg de slierten in een platte schaal. Meng sushi azijn, gembersiroop en sesamolie in een kom, voeg iets peper en zout toe en giet dit over de komkommerslierten. Laat deze minstens ½ uur afgedekt marinieren. Haal de komkommer uit de marinade en laat uitlekken. Snijd de basilicum in smalle repen en de gember in dunne schijven. Leg 6 slierten komkommer op een snijplank en leg hierop een garnaal. Leg op de garnaal een schijfje gember en wat basilicum reepjes en rol de garnaal in de komkommer. Maak 12 rolletjes.

## Garnering

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oestersaus (donkere, dikke)		
mangochutney, potje	5	el
rucola	12	blok

Leg in het linker vak de garnaal en nappeer met ½ tl oestersaus. Leg in het middelste vak een beetje mangochutney. Doe een stukje tonijn in het filodeeg vormpje, zet dit op het bord in de chutney. Doe nog een beetje chutney op de tonijn. Leg in het rechter vak een rolletje Vitello tonnato.

## Krab

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eigeel	10	gr.
eiwit	20	gr.
mosterd	0,5	tl
rode wijnazijn	0,5	tl
citroensap		
arachideolie	1,5	dl
peper en zout		
krabvlees (poten)	350	gr.
sjalot	1	st
bieslook	¼	bosje

Maak eerst een citroenmayonaise. Meng hiervoor eigeel, eiwit, mosterd, rode wijnazijn en 1 el citroensap met een (staaf)-mixer en meng daarna (roerend) de olie in een dun straaltje erdoor. Breng op smaak met peper, zout en citroensap. Laat het krabvlees uitlekken en druk daarna nog uit om het vocht bijna geheel te verwijderen. Snipper de sjalot ragfijn en snijd bieslook in fijne ringen. Meng sjalot en bieslook door het krabvlees en breng daarna op smaak met citroenmayonaise. Bewaar in twee delen (één voor de eigen avond en één voor donderdag) afgedekt in de koeling tot gebruik.

## Yoghurt en avocado

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
griekse yoghurt	100	gr.
limoen klein	1	st
peper en zout		
avocado	1½	st
teen knoflook	1	st
olijfolie		

Knijp in een neteldoek wat van het vocht uit de yoghurt. Breng de yoghurt op smaak met iets limoenrasp, iets limoensap, peper en zout. Doe in spuitzak zonder spuitmond en bewaar in de koeling. Verwijder van de avocado de schil en de pit; snijd grof. Kneus de knoflook en verwijder de schil. Verwarm de avocado met knoflook en iets limoensap in een scheutje olijfolie. Verwijder de knoflook, pureer de massa, wrijf door een zeef en doe in een spuitzak zonder spuitmond. Bewaar in de koeling tot gebruik.

## Tomaat en zeewier

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vel nori	2	st
eiwit	25	gr.
zout		
rode mini tomaat max ø 1 cm	80	gr.
gele mini tomaat max ø 1 cm	80	gr.
sushi azijn	0,8	dl

Smeer de nori in met eiwit en laat drogen. Frituur de nori daarna 2 minuten in olie van 160°C. Dep droog en bewaar op keukenpapier. Bestrooi licht met zout. Snijd de tomaatjes doormidden en marineer in de sushi azijn. Bewaar afgedekt in de koeling.

## Kerriedressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	1	st
massala kerrie	1	tl
sushi azijn	0,8	dl
mespunt kappa	1	st
olijfolie	1,2	dl

Snipper de sjalot ragfijn en fruit op laag vuur glazig in iets olijfolie. Voeg de kerrie toe en fruit kort mee. Blus af met azijn, voeg mespunt kappa poeder toe en laat tot de helft reduceren. Haal van het vuur, laat afkoelen tot lauwwarm en meng er in een dun straaltje olijfolie door tot een gebonden dressing ontstaat. Bewaar op de werkbank.

## Garnering

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
affilla cress	12	takjes

Leg in het midden een quenelle krab. Laat hier een eetlepel tomaatjes met weinig vocht overheen vallen. Spuit op en tegen de krab 5 nopjes avocado zo groot als een kruidnoot. Spuit ook 5 half zo grote nopjes yoghurt hiertussen. Laat een eetlepel kerriedressing over het gerecht lopen en garneer met een stuk nori en Affilla cress.

## Tomaat

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roma tomaten ø 6cm	4	st
olijfolie (ex vierge)		scheut
peper en zout		
tijm	3	takjes

Ontvel de tomaten, snijd ze doormidden en verwijder de zaadlijsten. Leg de tomaten met de velzijde naar boven in een met olie ingevet bakblik, kruid met peper en zout, verdeel de takjes tijm er over en besprenkel ze met nog iets olijfolie. Laat 2 uur drogen in een oven van 100°C. Bewaar op de werkbank.

## Visfilet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roodbaars filet	550	gr.

Controleer de roodbaars op graten en maak schoon. Portioneer in 12 gelijke stukken. Droog de vis met keukenpapier. Bewaar afgedekt in de koeling tot 15 min voor het bakken.

## Tomatenjus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	2	st
teen knoflook	2	st
zonnebloemolie	2	el
tijm 5 cm	2	takjes
water	2	dl
tomatenblokjes blik	320	gr.
gevogeltefond	3	dl

Maak sjalot en knoflook schoon en snijd klein. Fruit beide in olie. Voeg tijm, 2 dl water en de tomatenblokjes toe. Laat 30 min zachtjes koken; voeg tussendoor eventueel wat water toe. Giet alles in een fijne zeef, druk niet door maar schud af en toe en laat helemaal uitlekken. Doe fond bij het vocht en kook in tot maximaal 1,5 dl.

## Asperge

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperge	12	st

Verwijder indien nodig de onderste harde stukken van de asperges en schil de onderste helft. Breng water aan de kook en blancheer de asperges 2 min. Spoel de asperges koud en verdeel iedere asperge in 3 gelijke stukken. Bewaar op de werkbank.

## Paddenstoelen duchelle

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kast. champignon	160	gr.
sjalot	1	st
teen knoflook	1	st
boter	25	gr.
slagroom	0,8	dl
peper en zout		

Maak de champignons, sjalot en knoflook schoon en snijd heel fijn. Fruit samen in boter, voeg room toe en laat stoven tot room bijna volledig is verdampt. Breng op smaak met peper en zout en bewaar op de werkbank.

## Serrano ham

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
plak serrano ham	6	st
zonnebloemolie		

Snijd de plakken ham doormidden en leg op een bakblik met bakmatje, strijk de bovenzijde licht in met olie en rooster de ham 8 min in oven van 180°C. Bewaar tussen keukenpapier.

## Afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie	0,4	dl
peper en zout		
aardappelmeel		
oude kaas gemalen	20	gr.
boter	25	gr.

Bak de visfilet in de olie. Kruid dan met peper en zout. Verwarm de jus, breng op smaak met peper en zout en bind eventueel licht met aardappelmeel. Bedek de tomaat met wat kaas en verwarm in de oven van 160°C tot de kaas gesmolten is. Verwarm de asperges in een beetje boter tot beetgaar en breng op smaak met peper en zout. Verwarm de paddenstoelen duchelle. Leg 3 stukken asperges op het midden van het bord naast elkaar. Leg op de asperges de visfilet en bedek die met wat paddenstoelen duchelle. Leg hierop een plak ham en daarop een stuk tomaat. Giet wat jus tegen het stapeltje.

## Calvadosjus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	2	st
teen knoflook	2	st
zonnebloemolie		scheut
calvados	0,8	dl
gevogeltesfond	4	dl

Maak de sjalot en knoflook schoon en snipper beide. Fruit beide licht aan in olie, blus af met calvados en laat de calvados verdampen. Voeg daarna het fond toe en kook in tot 2 dl. Giet daarna door zeef, druk goed uit en laat verder inkoken tot 1,5 dl. Bewaar tot gebruik.

## Milde Franse zilveruitjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grelot uien	12	st
boter	25	gr.
basterdsuiker wit	10	el
rozemarijn 3cm	1	tak
laurier blad klein	2	st
balsamico azijn	1½	w.
witte wijn	0,8	dl

Pel de uien maar laat de wortelaanzet zitten. Smelt in een pan met een dikke bodem de boter en fruit de uitjes in ong. 5 min. lichtbruin. Voeg basterdsuiker toe en laat al roerend smelten. Voeg de overige ingrediënten toe en breng onder af en toe roeren aan de kook. Laat afgedekt 10 min. sudderen op de bakplaat van 100°C. Roer af en toe om. Verwijder de laurierbladeren en rozemarijn. Bewaar op de werkbank tot gebruik.

## Zuurkoolrisotto

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gevogelte bouillon	3,5	dl
sjalot	40	gr.
roomboter	30	gr.
carnaroli rijst	120	gr.
zuurkool	120	gr.

Breng de bouillon aan de kook. Snipper het sjalotje heel fijn. Fruit dit daarna in de boter glazig zonder te laten kleuren. Voeg de rijst toe en fruit deze al roerend 2 min. mee. Voeg 2 keer 1/3 van de hete bouillon toe; doe er pas nieuwe bouillon bij als de andere is opgenomen. Haal na 15 min van het vuur en bewaar de rest van de bouillon voor de afwerking. Knijp de zuurkool iets uit en snijd deze in ragfijne stukjes. Bewaar tot gebruik.

## Appel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
elstar ø 6-8cm	3	st
boter		steek
suiker	15	gr.

Schil de appels, snijd in vieren en verwijder het klokhuis. Snijd de kwarten daarna in 3 gelijke stukken en tourneer deze. Bak de appelpartjes beetgaar in boter en voeg de suiker toe. Laat karamelliseren, haal van het vuur en bewaar tot gebruik.

## Bloedworst, patrijs en eend

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gekonfijte eendenbouten	2	st
filet van roodpootpatrijs	12	st
bloedworst 12 cm	1	stuk

Pluk de bouten en maak het vlees los tot 'pulled duck'. Maak de patrijsfilets schoon en bewaar afgedekt in koeling. Steek uit de bloedworst 12 rondjes van 1 cm dik en Ø 5cm. Snijd van de resten vierkante blokjes. Bewaar tot gebruik in koeling.

## Afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parmezaanse kaas geraspt	40	gr.
room		scheutje
ganzenvet	1	el
peper en zout		

Breng de overgebleven bouillon aan de kook en doe deze bij de risottorijst. Warm de rijst even door en meng de zuurkool erdoor. Verhit en meng er daarna de kaas en scheut room door. Laat afgedekt rusten op een warme plaat van 60°C of in de warmhoudkast. Bak de bloedworst plakjes en blokjes gaar en krokant in zonnebloem olie. Droog de patrijsfilets, bak aan iedere zijde 2 min in een hete pan, haal van het vuur, kruid met peper en zout en laat nagaren in de pan. Draai tussendoor een keer om. Verwarm de uitjes op laag vuur en laat daarbij al het vocht inkoken tot een siroop. Verwarm de appelpartjes. Verwarm de calvadosjus en breng op smaak met peper en zout. Verwarm de eend in ganzenvet. Leg iets boven het midden op het bord een hoopje risotto. Leg hier een patrijsfilet en een plak bloedworst tegenaan. Leg op de plak bloedworst en wat eend. Garneer met appel en ui. Giet wat saus tegen de filets en strooi wat bloedworstblokjes om het gerecht.

## Mousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
brie de meaux	220	gr.
slagroom	40	gr.
gelatine	5	gr.
peper en zout		

Verwijder de korst van de brie met zo weinig mogelijk verlies aan brie. Verwarm de brie al roerend op laag vuur met de slagroom tot de brie net gesmolten is. Week de gelatine in koud water. Neem de pan van het vuur, knijp de gelatine goed uit en los op in de kaas. Breng de massa hoog op smaak met peper en zout. Laat daarna afkoelen tot de kaas weer begint te stollen. Klop de rest van de slagroom bijna stijf en spatel dit door de kaasmassa. Verdeel de mousse over 12 flexvormpjes van ongeveer 50 ml inhoud en laat ten minste 1 uur afkoelen in de koelkast.

## Gelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vanille essence		Beetje
zoete witte wijn	0,8	dl
suiker	15	gr.
gelatine, wit	2	gr.

Verwarm de wijn met suiker en voeg ongeveer 5 druppels (naar smaak) vanille essence toe. Laat op laag vuur 15 min trekken. Haal van het vuur en vul het vocht met water aan tot aan tot 1 dl. Week de gelatine 5 min in koud water. Knijp de gelatine goed uit en los op in het vocht. Bekleed een vorm van 10 x 10 cm of van vergelijkbaar oppervlak met plasticfolie. Giet het vocht hierin in een laag van ongeveer 1 cm. Laat opstijven in de koeling.

## Cranberry-portsaus en sinaasappel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
handsinaasappel	1	st
water	1	dl
suiker	50	gr.
rode port	2,5	dl
gedr. cranberry's	50	gr.
citroensap		

Boen de sinaasappel schoon en maak met een zesteur zo lang mogelijke slierten. Kook de slierten 5 min in 1 dl water, giet af en laat uitlekken. Pers de sinaasappel daarna uit. Doe suiker en water in een pan en laat de suiker op laag vuur oplossen. Verwarm de massa daarna tot de suiker licht karamelliseert en lichtbruin is. Voeg van het vuur af de port en 4 el sinaasappelsap toe. Roer de cranberry's erdoor en kook daarna een beetje in tot een stroperige saus. Voeg eventueel wat citroensap toe om het wat minder zoet te maken. Laat afkoelen.

## Garnering

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode druiven	12	st
atsina cress		

Snijd de druiven doormidden en verwijder eventuele pitten. Snijd de gelei in blokjes van 1 x 1 cm. Los de mousse uit de vormen en leg in het midden van het bord. Breng rondom wat cranberry-portsaus aan, 3 blokjes gelei en 3 gehalveerde druiven. Leg op de mousse enkele sinaasappelslierten en garneer verder met Atsina cress.

## Kruidnagelijns

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	2½	dl
slagroom	1½	dl
kruidnagel	24	st
eigeel	145	gr.
suiker	60	gr.
geleisuiker	60	gr.

Breng de melk met de room aan de kook, voeg de kruidnagels toe en laat 30 min op de bakplaat ingesteld op 100°C trekken met de deksel op de pan. Zeef de massa en vul weer met room aan tot 0,5 liter. Klop het eigeel met de beide suikers tot een witte crème. Breng het gezeefde room-melkmengsel opnieuw aan de kook. Doe dit eerst met een dunne straal en daarna wat sneller, onder voortdurend mengen, bij de ei-suiker crème. Laat de massa afkoelen en draai na afkoelen tot ijs in de ijsmachine.

## Oublies

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	95	gr.
poedersuiker	80	gr.
bloem	100	gr.
boter	80	gr.

Klop de eiwitten los, niet schuimig, en meng deze met de poedersuiker. Zeef de bloem en meng deze door de eiwitten. Laat de boter op laag vuur net smelten. Meng deze als laatste onder de massa en laat 30 min. in de koeling rusten. Maak op een bakmat van dit beslag 36 rondjes met Ø 5 cm (met de RVS-mal), ongeveer 1 mm dik. Bak deze in een oven van 200°C ongeveer 8 min tot de randen middel bruin zijn. Haal uit de oven en maak na 5 min de oublies los van de bakmat. Laat verder afkoelen.

## Vijgen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vijgen, vers	12	st
bl laurier (middel)	1	st
rode wijn	2½	dl
rode port	2½	dl
suiker	25	gr.
kaneelstokje klein	1	st
citroen klein	1	st
sinaasappel klein	1	st

Snijd van de vijgen een kapje van de bovenkant en 1 cm van de steelkant. Lepel uit de bovenkant wat vruchtvlees tot een holte van 1 cm diep. Scheur het laurierblad in. Doe de afsnijdsels van de vijgen met het laurierblad, wijn, port, suiker, kaneelstokje en de schillen van citroen en sinaasappel (zonder wit van de schil) in een pan en breng aan de kook. Laat 1 uur trekken op laag vuur. Zeef het vocht. Leg de vijgen in een pan, giet het warme vocht erover en laat de vijgen 1 uur marinieren. Haal dan de vijgen uit het vocht, zeef het vocht en kook dit in tot een siroop.

## Amaretto boter crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amandelen	80	gr.
noga	60	gr.
boter	50	gr.
poedersuiker	70	gr.
appelstroop	1	el
amaretto	2	el

Rooster de amandelen 6 min in oven van 180°C, laat ze iets afkoelen en hak ze fijn. Neem 50 gr voor de garnering en 50 gr voor de crème. Hak de noga fijn. Meng alle ingrediënten voor de crème door elkaar, doe in spuitzak zonder spuitmond en bewaar in de koeling.

## Crème patisserie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	1	dl
suiker	25	gr.
vanille essence		beetje
custard poeder	10	gr.
eigeel	25	gr.

Breng melk, suiker en ongeveer 5 druppels (naar smaak) vanille essence aan de kook en laat van het vuur 15 min trekken. Meng custard met eigeel. Voeg hier al roerend de hete melk aan toe en laat de massa op laag vuur binden. Blijf steeds roeren. Zeef de massa en laat afkoelen. Doe in spuitzak zonder spuitmond.

## **Presentatie**

Maak aan een zijde op het bord, iets uit het midden een torentje van 2 oublies met tussen de oublies boter crème. Zet er rechtop een vijg naast en vul de opening met crème patisserie. Steek hierin een paar stukken gebroken oublie. Maak met de rest van de amandelen op ieder bord een ijsstop en leg hier een bolletje ijs op. Garneer met wat vijgensiroop.