

2022 februari

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Winter

VOORGERECHT Zalmkoekje met limoenmayonaise

Zalmkoekje met limoenmayo

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
roze zalm (à ca. 200 g)	2	blikjes
rode peper	1	
ei	1	
verse gemberwortel, geraspt	2	cm
limoen, sap en rasp	½	
gemalen kokos	2,5	el
bosuitje, in ringetjes	1	
verse koriander, fijngesneden	1,5	el
olie		
zout		
witte azijn	1,5	el
mosterd	½	el
zonnebloemolie	200	ml
limoen, rasp	1	
takjes koriander		

Laat de zalm in een zeef goed uitlekken. Verwijder de zaadjes uit de rode peper en snijd de helft van de peper in flinterdunne ringetjes en hak de rest van de rode peper heel fijn. Houd de ringetjes apart voor de garnering. Pureer de zalm in de keukenmachine en meng het ei, de geraspte gember, fijngehakte rode peper, 1 theelepel limoenrasp en 1 theelepel zout erdoor. Roer vervolgens de kokos, bosui en koriander erdoor en vorm van dit mengsel kleine burgertjes. Verhit de olie in een hapjespan en bak de zalmkoekjes op hoog vuur in 4 minuten mooi bruin en gaar, keer ze halverwege met een spatel. Laat ze op keukenpapier uitlekken. Doe alle ingrediënten, behalve de olie in het bakje van de staafmixer. Draai even door. Voeg dan een klein scheutje olie toe, draai weer en herhaal dit tot je ziet dat de olie gaat binden. Voeg nu een grotere hoeveelheid olie toe en draai tot het de goede dikte heeft. Wil je het dikker, voeg meer olie toe. Meng 6 eetlepels mayonaise met 1 eetlepel limoensap en 1 eetlepel limoenrasp. Bewaar in een spuitzak. Afwerking: Spuit op ieder zalmkoekjes een toefje mayonaise. Garneer met rode peperringetjes, korianderblaadjes en limoenrasp.

Velouté van pastinaak met side salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	4	
knoflook	4	tenen
pastinaken	800	gram
olijfolie	4	el
kippenbouillon (tablet)	1,5	liter
komkommer	1	
witte balsamicoazijn		
gekookte achterham	200	gr.
stronkje roodlof	1	
gele cherry tomaatjes	8	
ontdooide tuinerwtjes	2	el
radijsjes	4	
rode bietenkiemen	12	gr.

Fruit de gesnipperde sjalotten en de knoflook in de olie. Voeg de geschilde en in blokjes gesneden pastinaak toe en bak deze even mee. Giet er de bouillon bij en laat het 10 minuten koken. Pureer de soep met een staafmixer. Laat door een fijne bolzeef passeren. Schaaf lange linten van een halve komkommer, besprenkel ze met een beetje witte balsamicoazijn en maak er rolletjes van. Snijd in dezelfde maat, linten van de gekookte ham en maak er ook rolletjes van. Leg in een diep bord tegen de rand een blaadje roodlof. Verdeel hierover kwartjes cherytomaatjes, tuinerwtjes, met een mandoline geschaafde radijs, komkommer- en hamrolletjes. Garneer de side salade feestelijk met een plukje rodebietenkiemen. Schenk/giet de hete soep in het bord aan tafel om te voorkomen dat de side-salade gaat glijden of wegdrijven tijdens het uitserveren.

Skrei op roggebrood

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	30	g
zoete ui	2	stuks
diepvries doperwten	200	g
kippenbouillon (tablet)	40	g
gekneusde witte peperkorrels	2	stuks
dungesneden gerookt buikspek	80	g
verkruid frites roggebrood	500	g
peper		
melk	350	g
yoghurt	350	g
zout		
agar agar	3,5	g
geraspte mierikswortel (potje)	55	g
druivenpitolie-uit de diepvries		
skrei p.p.	60-70	gr.

Zet direct bij start van de avond de druivenpitolie in de diepvries. Snijd de ui in stukken, bak deze rustig gaar en bestrooi met zout. Voeg de doperwten bij de ui in de pan en verwarm deze mee. Schenk de kippenbouillon erbij en bestrooi met witte peper. Laat voorzichtig inkoken. Pureer de doperwten in de keukenmachine en zeef de massa. Houd warm in een spuitzak. Bak ondertussen in een aparte pan het buikspek in de olijfolie volledig bruin en al het vocht is verdampt. Cutter met de staafmixer het spek tezamen met de gebruikte olie in de pan. Verkruid vervolgens het roggebrood en vermeng dit met de spekolie, breng op smaak met witte peper. Los de agar agar en het zout op in de koude melk en yoghurt. Breng aan de kook met de mierikswortel. Zeef de massa en houd deze warm. Zuig met een spuit (zonder naald) de massa op en druppel in een bakje met koude druivenpitolie (uit de vriezer). Vanzelf ontstaan nu parels, zeef de parels vervolgens uit de olie. Bewaar de olie voor de volgende avond. Bak de skrei eerst knapperig op de huid, omkeren en andere zijde licht garen. De skrei afmaken met een beetje olijfolie. Afwerking: Schep een eetlepel snert op het midden van het bord. Dresseer de skrei hierop. Strooi het roggebroodmengsel over de skrei en nog een flinke eetlepel ernaast. Schep pareltjes over de skrei met het roggebrood en garneer zo nodig over het bord. Maak het geheel af met een paar takjes Affilla Cress.

Westlandse tomaat

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ijsblokjes		
groentenbouillon (tablet)	500	ml
pelati tomaat uit blik	125	ml
verse tomaat	1	
rozemarijn	1	takje
tijm	1	takje
eiwit	30	gram
tomatenpuree	1	eetlepel
agar agar	7	gram
tomatensap	250	ml
procrema	1	eetlepel
tabasco		
worcestershire saus		
zout		
tomaten vocht (afkomstig van tomatenkruim)	150	ml
karnemelk	250	ml
room	75	gram
citroen, het sap	1	
sushi azijn	10	ml
olijfolie	200	ml
basilicumbladeren	35	gram
yoghurt		
citroensap		
gele tomaten, de vellen	15	
cherry trostomaten	350	gr.

Zorg ervoor dat er bij de start van de avond ijsblokjes zijn. Bouillon, pelati tomaat, verse tomaat, rozemarijn, tijm, eiwit en tomatenpuree opzetten en langzaam aan de kook brengen. Langzaam laten inkoken tot ½ liter. Vervolgens zeven door een fijne zeef. De bouillon verder zachtjes laten inkoken met het agar agar poeder. Storten op een ondiep lang plateau/bakplaat (evt met plastic folie). Massa mag een paar millimeter dik zijn tot maximaal 5 millimeter. Zodra dit koud en gestold is, 12 rondjes uitsteken. Gekoeld bewaren. Tomatensap verwarmen. Daarna alle ingrediënten in het warme tomatensap oplossen. Eenmaal opgelost, alles in de keukenmachine luchtig koud slaan. Massa storten op een diep lang plateau, zodra dit koud en gestold is, uitsnijden in blokjes van 1,5 cm bij 1,5 cm. Gekoeld bewaren. Ingrediënten inkoken, dan storten op een diep lang plateau, zodra dit koud en gestold is fijn draaien in blender. Bewaren in een spuitzak. Ingrediënten inkoken, dan storten op een diep lang plateau, zodra dit koud en gestold is fijn draaien in blender. In een spuitzak bewaren. Eerst basilicumolie maken: Blaadjes in een pan. Voeg 1 liter kokend water toe. Na tien seconden blaadjes direct weer uithalen (blancheren). Blaadjes in een ijsbad koelen en droogdeppen. Giet de olijfolie bij de blaadjes en mix met staafmixer goed door elkaar. Laat het dan een half uurtje staan zodat de

smaak van de basilicum goed in de olie trekt. Snufje zout om op smaak te brengen. Daarna filter je de olie door een fijne kaasdoek. Bewaar de olie. Verwarm het eiwit met het zout tot onder het kookpunt en voeg langzaam de basilicumolie toe, al roerend, tot het een geheel wordt. Niet aan de kook brengen! Voeg hierna een beetje yoghurt en citroensap naar smaak toe. Laat op kamertemperatuur en bewaar in een spuitzak. Ontvel de tomaten door middel van het blancheren van de tomaten voor 18 seconden in kokend water. Nadien direct koelen in een bak ijswater. Ontvellen en velletjes apart houden. Vruchtvlees snijden en zaadlijsten eruit halen. Gebruik de tomaten voor je tomatengel (zie hierboven). Laat de vellen drogen in de oven op 100 graden voor 15 minuten, of zoveel langer als nodig. Ontvel de cherry tomaten en snij het vruchtvlees in dunne plakjes. Afwerking: Gebruik een metalen ring in het midden van het bord van ongeveer 10 cm doorsnede. Bedenk de bodem van de ring met 1 laag cherry tomaat plakjes door de plakjes tegen elkaar aan te zetten. Dek deze af met de plakjes tomatengelei. Dresseer alle garnituren netjes op het gelei. Breng het geheel op smaak met peper en zout.

Poussin met een rouleau van zuurkool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
poussins	4	
water	½	liter
zeezout	50	g
ganzenvet	3	dl
ganzenlever	150	g
zout/peper		
ontbijtspek	200	g
zuurkool	200	g
witte kookwijn	3	el
wijnazijn	1,5	el
laurierblad	½	blad
jeneverbes	3	stuks
peperkorrel	7	stuks
witte koolbladeren	4	
kruimige aardappelen	200	g
melk	20	ml
room	20	ml
olijfolie	20	gr.
zout		
violette aardappelen (vastkokend)	3	stuks
aardappelzetmeel	30	gram
eiwit	1	
al het kuikenkarkas en vliezen		
prei	1	dikke
winterwortel	1	
knolselderie	50	gr.
tomatenpuree	1	klein blikje
zwarte peper		
foelieblaadjes		wat
laurierblaadjes	4	
tijm	1	takje
mosterdzaad	50	g
rijstazijn	175	ml
suiker	50	g
bloem	30	g
boter	30	g
sjalotje	1	stuks
knoflook	2	teentjes

kippenfond	2	dl
gelatine	2	blaadjes
geplukt gegaard kuikenboutvlees	150	gr.
blokjes ganzenlever	25	g
gekonfijte zuurkool	50	g
zout en peper		
eiwitten	2	
broodkruim	200	g
zonnebloemolie		
parelgort	100	gr.
sherry azijn	1	dl
extra vierge olijfolie	1	dl
kleine cantharellen	250	g
baby paksoi	12	stuks
truffeltapenade (voor de opmaak)	100	g

Maak pekelwater van ½ liter water en zeezout. Snijd de boutjes van 4 piepkuikens en leg deze in het pekelwater. Laat de bouten ca. ½ uur pekelen en gaar ze daarna op 80°C in het ganzenvet. Deze boutjes worden later gebruikt voor de bitterballen. Snijd de borstfilets van het kuiken en leg de filets iets overlappend tegen elkaar aan op huishoudfolie. Maak de filets plat onder slagervolie met behulp van een pannetje en bestrooi de filets met zout en peper. Snijd de ganzenlever in repen en leg deze op de middenlijn. Rol de filets strak in met behulp van het folie. Gaar de rouleau sous vide op 70°C gedurende 50 minuten. Omwikkel de kuikenfilets met het ontbijtspek. In een hete pan met een beetje olie het spek snel aanbakken. Houd warm. Gaar de zuurkool op 80°C in ganzenvet met de specerijen, kookwijn en azijn. (het ganzenvet bewaren voor de volgende kookavond ter bereiding van de zuurkool) Zuurkool uit laten lekken. Houd 50 gr zuurkool apart voor de bitterballetjes. Pel de bladeren van de witte kool blancheer ze. Witte kool ook uit laten lekken. Rol vervolgens de zuurkool in witte kool bladeren. Voor het opmaken van je bord snijd je er plakken/stronkjes af van ongeveer 4cm. Je hebt 12 stuks nodig in totaal. Schil de aardappel en kook ze gaar. Klop de aardappels samen met de melk tot een smeùige puree. Passeer door een zeef. Klop de olie erdoorheen tot een luchtige massa. Schil de aardappel en snijd deze in zeer dunne plakjes. Steek er rechthoekjes uit (1,5x3 cm) en smeer de ene plak in met zetmeel en een andere plak met eiwit. Plak deze zijden op elkaar en frituur deze op 180°C tot knapperige kussentjes. Verwarm de oven voor tot 250 °C. Laat de botten in een braadslee in de oven bruin worden. Was de groenten, maak ze schoon en snijd ze in stukken. Doe de botten in een soeppan, met het water. Breng aan de kook en schep het bovendrijvende schuim eraf. Doe dan de groenten, tomatenpuree en kruiden erbij. Laat de bouillon minstens 2,5 uur op een laag vuur staan (mag langer maar hangt af hoeveel tijd je nog meer hebt/hoe langer hoe beter). Zeef de bouillon, en kook in met ruim driekwart. Je houdt ongeveer ½ liter over. Let vooral tegen het einde goed op, want het kan snel gaan als er nog weinig in de pan zit. Straks heb je alleen maar een verbrande bodem. Marineer de mosterdzaden in de rijstazijn, water en het suiker en zout. Breng dit aan de kook gedurende 45 minuten. Voeg deze vlak voor het opdienen toe aan de jus. Snipper het sjalotje en de knoflook en smoor deze in de boter. Voeg de bloem toe en laat de massa op een laag vuur gaar worden. Voeg de kippenfond in 3 delen toe laat steeds na elk deel even koken. Laat de massa even doorkoken en breng het op smaak. Roer de geweekte gelatine door de massa.

Laat afkoelen. Pluk de in ganzenvet gegaarde kuikenbouten en vermeng deze met de salpicon. Voeg ganzenlever en gekonfijte zuurkool toe. Laten afkoelen en zo lang mogelijk opstijven in de koeling. Draai mooie bolletjes tussen de handpalmen. Paneren met ei en bloem en nogmaals met ei en broodkruim. Steek het botje van de kuikenbout in de bitterbal en frituur het geheel op 180°C. Zeef en bewaar de zonnebloemolie voor de volgende avond. Kook de parelgort gaar en laat deze goed drogen. Frituur in zonnebloemolie de parelgort op 200°C. Zeef en bewaar de zonnebloemolie voor de volgende avond. Maak een vinaigrette van de azijn en de olijfolie. Breng de vinaigrette op smaak met zout en peper. Zet de cantharellen aan in de olie. Blancheer de baby paksoi, halveer en haal deze vlak voor het serveren even door de vinaigrette. Afwerking: Maak een mooie excentrische veeg aardappelmousseline op het bord. Over de aardappelmousseline een laagje truffeltapenade smeren. Leg de parelgort in het verlengde van de truffel op de aardappelmousseline. Snijd de kuikenrouleau in delen van circa 3 a 4 cm en leg twee delen in het midden van het bord. Haal de paksoi door de vinaigrette en zet deze in het tuintje van de truffelaardappel als een boompje. Plant het tuintje vol met de cantharellen. Leg tussen de cantharellen de aardappelsouffle. Plaats één stuk van de zuurkoolrouleau, circa 4 cm, in het verlengde van de twee delen kuikenrouleau. Smit een toefje aardappelmousseline op de zuurkoolrouleau en zet hierop een bitterbal vast. Serveer de mosterdzaadjes separaat.

Pompoen met mandarijn & speculaasijis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ijsblokjes		
pompoen	1	fles
kristalsuiker	500	g
nootmuskaat	1	tl
all spice kruiden	1	tl
kaneel	1	tl
vanille stokje	1	
honing	2	el
zelfrijzend bakmeel	300	g
roomboter	175	g
kandijstroop	100	ml
eidooiers	3	
koekkruiden	2	el
zout naar smaak		
kandijsuiker	75	g
zelfgemaakte bastognekoeken	300	gr.
melk	250	ml
room	250	ml
bruine basterdsuiker	85	gr.
speculaaskruiden	1	tl
vanille extract	½	tl
zout	¼	tl
mandarijnen	6	
dille	1	bosje
overgebleven bastognekoekkruid		

Zorg ervoor dat er bij de start van de avond ijsblokjes zijn. Schil de pompoen en verwijder de zaden. Schaaf met een dunschiller mooie lange slingers. Verwarm 500 ml water in een steelpannetje, laat hier de kristalsuiker in oplossen en laat afkoelen tot lauwwarm. Neem de slingers van de pompoen en schenk er het suikerwater over en laat staan. Schil de pompoen en verwijder de zaden. Combineer nootmuskaat, all spice en kaneel en sprenkel dit over de pompoent. Wikkel de pompoen in zilverfolie en bak in de oven op 180 graden tot hij zacht is. Laat de pompoen afkoelen en maal in een keukenmachine tot een fijne puree. Voeg de vanille en honing toe. Meng in een grote kom het bakmeel, boter, kandijstroop en eidooiers door elkaar tot het een gladde massa vormt. Voeg het zout, kaneel en koekkruiden toe en roer dit door de massa heen. Maal de kandijsuiker fijn en meng door de massa. Dek de kom af met een theedoek en zet het minimaal een uur in de koelkast. Verwarm de oven voor op 175 graden. Leg een vel bakpapier op een bakplaat en verdeel hier platte hoopjes deeg over. Hou er rekening mee dat het deeg in de oven nog een beetje uitloopt. Doe de bakplaat met de deeghoopjes voor ongeveer 20 tot 25 minuten in de oven. Laat de koek afkoelen. Neem 300 gr bastognekoek en verkruidel deze. Smelt de boter langzaam in een pannetje. Giet de boter bij

de koekkrumels en roer alles goed door elkaar. Vul een taartvorm (24 cm) met een vel bakpapier en druk met de bolle kant van een lepel het mengsel op de bodem. Zet het geheel minimaal 15 minuten in de koelkast. Breng al roerend de melk, slagroom, basterdsuiker, speculaaskruiden, het zout en vanille-extract in een pannetje op middelhoog vuur tot net tegen de kook aan. Klop de eidooiers los in een hittebestendige kom. Giet de warme melk al roerend beetje bij beetje bij de eidooiers om deze te temperen. Schenk alles terug in de pan en zet het vuur laag. Blijf roeren met een spatel tot de room 80 °C is, of dikker wordt. Giet door een zeef in een kom. Leg blokjes ijs in een grote kom en giet er koud water bij tot het ijs bijna onder staat. Zet de kom met room op het ijsbad. Blijf regelmatig roeren tot de ijsbasis is afgekoeld. Giet het ijsmengsel in de ijsmachine en laat deze draaien. Opmaak: Schil en ontvlies de mandarijnen. Snijd een mooie plak van de bastognekoekbodem en leg deze op het midden van het bord. Plaats een mooi bolletje van de pompoenpuree op de bodem. Drapeer de pompoenslingers hierover. Leg de mandarijnpartjes hier omheen en plaats een bolletje ijs hiernaast. Bestrooi met wat koekkrumel en dille.