

# 2022 april

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Lente

---

**VOORGERECHT** Tonijn met soja-shiitake en tijgermelk

---

## Tonijn met soja-shiitake en tijgermelk

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rauwe tonijn pp	50	gr.
bieslook	1	bosje
sojasaus		
olijfolie		
shiitake	500	gr.
kikoman soja saus		
gemberwortel	2	cm
knoflook	1	teen
rode peper	1	
kokosmelk (ca 250 ml)	1	blikje/pak
limoen	0.5	
sesamzaadjes		
paksoi / mini paksoi	1	klein stronkje
koriander	1	klein bosje

Snijd de tonijn tot fijne tartaar. Meng de tonijn met een scheutje olijfolie, een beetje sojasaus en fijngesneden bieslook. Voeg naar smaak peper en zout toe. Snijd de shiitake in fijne reepjes en doe ze in een pannetje. Giet er soja saus over zodat ze net onder staan. Voeg gember, knoflook en 1 fijngesneden rode peper toe (zonder zaden). Breng aan de kook en laat afkoelen in de saus. Verwijder gember en knoflook. Voeg sap van de limoen toe aan de kokosmelk (pas op dat de kokosmelk niet te zuur wordt) en het zeer fijn gesneden rode pepertje. Breng op smaak met zout en peper. Bak de sesamzaadjes even aan in een droge pan. Neem een stekertje, doe de tonijn erin en stamp aan. Leg hierop de shiitake. Werk af met blaadjes paksoi, sesamzaadjes en korianderblaadjes en steeltjes bieslook. Giet er de tijgermelk omheen.

**Gebakken rijstsinaasappelen met tomatensaus**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
neutrale olijfolie	1	el
groentebouillon van tablet	1	liter
sjalotjes	2	
risottorijst	200	gr.
droge witte kookwijn	20	ml
geraspte parmezaan	25	gr.
zwitserse kaas (gruyere, emmentaler of soortgelijk)	50	gr.
rijpe tomaten	800	gr.
boter	160	gr.
slagroom	2	dl
peper		
zout		
beetje suiker		
a 2 eieren	1	
paneermeel	200	gr.
zonnebloemolie		
basilicumblaadjes		

Verhit olie en smoor de fijngesneden sjalotjes tot ze glazig zijn. Voeg rijst toe en roer met een houten lepel tot alle korrels glazig zijn. Giet een klein deel van de warme groentebouillon op de rijst. Laat verdampen. Herhaal totdat de rijst gaar is na ca 20 minuten. Roer vlak voor het einde van de kooktijd de wijn en de parmezaanse kaas erdoor. Laat afkoelen. Snijd de zwitserse kaas in zeer kleine blokjes. Maak in de handpalm kleine balletjes van de risotto, druk in ieder bolletje een paar kleine stukjes kaas en vouw de risotto om de kaas. Maak 1 a 2 balletjes p.p. Zet koel weg. Ontvel de tomaten in heet water. Snijd in vieren en verwijder de pitten. Doe de helft van de boter in pan en smoor de tomaten 4 min. Druk tomaten door een zeef. Verwerk de resterende boter erdoor. Roer de slagroom erdoor. Breng op smaak met peper en zout, eventueel wat suiker. Klop eieren los, wentel de balletjes door het ei daarna door de paneermeel. Bak de rijstsinaasappeltjes in frituurolie van 160 gr. Verdeel de tomatensaus over borden, plaats de balletjes erin en garneer met basilicumblaadjes.



## Rogvleugel met granité van Granny Smith

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ei	1	
mosterd	1	tl
azijn	1	el
zonnebloemolie	150	ml
zout		
granny smith	2	
rode bieten	6	
mayonaise	2	el
wasabipasta	3	theelepels
limoensap	2	el
kappertjes	2	el
rode ui fijn gehakt	0.5	
rozemarijn	6	takken
knoflook	6	tenen
rogfilet pp (alternatief: victoriabaarsfilet)	80	gr.
witte wijnazijn	200	ml
water	200	ml
witte kookwijn	200	ml
paar takjes tijm		
laurier	2	blaadjes
rode wijnazijn	100	gr.
bietensap	200	gr.
olijfolie	1	el
sap van 2 granny smith appels		
granny smith appel	1	
handje pijnboompitten		
borage cress		
eetbare bloemen		

Maak mayonaise. Gebruik 2 eetlepels voor tartaar. Rest naar kaasterrine. Snijd de 1,5 granny smith appel in zeer kleine blokjes. Wikkel iedere biet afzonderlijk in alu folie met een teen knoflook en een takje rozemarijn. Overgiet iedere biet met een beetje olijfolie en vouw dicht. Zet ze circa 1 uur in de oven op 180 gr C. Vermeng de fijn gesneden biet met de mayonaise. Maak een saus met olijfolie en wasabi breng op smaak met limoensap. Meng de bieten met de appel en de wasabisaus. En werk verder af zoals een steak tartaar met de kappertjes en de rode ui. Breng water, witte wijn en witte wijnazijn aan de kook. Voeg tijm, laurierblad en knoflook toe. Pocheer de vis gaar (85gr). Houd warm. Kook bietensap in met de rode wijnazijn tot de helft van de hoeveelheid. Breng op smaak met olijfolie. Maak sap van 2 appels. Giet in een lage bak en laten invriezen. Roer regelmatig los met een vork. Snijd de appel in dunne schijfjes. Drenk ze even in een mengsel van rode wijnazijn en bietensap. Droog de schijfjes in

de oven op 70 gr gedurende 2 uur. Bak de pijnboompitten in een droge koekenpan. Schep de tartaar in een ring en druk aan. Schik hierop een stuk visfilet. Garneer met gedroogde appel, pijnboompitten, bloemen en cress. Druppel de rode-biet-dressing bij het gerecht, en lepel de granité erbij.

**HOOFDGERECHT** Boerderijduif met crème van pistache, spitskoolcannelloni en jeneverjus

---

## Boerderijduif met crème van pistache, spitskoolcannelloni en jeneverjus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenkarkassen	1	kg
winterpeen	100	gr.
prei	50	g
knolselderij	80	g
bleekselderij	20	g
uien	2	
tijm	3	takjes
rozemarijn	1	takje
knoflook	4	tenen
rode kookwijn	3	dl
gevogeltebouillon van tablet	1	liter
jenever, naar smaak		
spitskool	1	
boter		
gevogeltebouillon van saus		beetje
grove mosterd		
room	250	ml
volle melk	250	ml
pistachenoten	100	gr.
olijfolie		
zout		
bospeen	4	stuks
witlof	2	stronkjes
boerderijduiven (anjou)	6	stuks
rookmot		
jeneverbessen	1	klein handje
ganzenvet		
laurierbladen		enkele
gepofte quinoa		een paar handjes
bladpeterselie		paar takjes
vene cress		

Verwarm een oven voor op 220°C en bruneer hierin de duivenkarkassen totdat ze goudbruin zijn. Snijd ondertussen de peen, prei, knolselderij, bleekselderij en ui fijn. Zet de karkassen op in een ruime pan met de fijngesneden groenten, kruiden, rode wijn en gevogeltebouillon. Laat deze gedurende 3 uur langzaam trekken. Zeef de fond en reduceer de massa tot een mooie, krachtige saus. Breng deze op het laatste moment op smaak met een paar druppels jenever. Snijd de bladeren los van de spitskool en snij de harde nerf eruit. Blancheer de buitenste bladeren en leg deze op een theedoek weg. Laat goed drogen en druk plat. Snijd de binnenste bladeren in julienne en smoor deze gaar in een klontje boter en wat gevogeltebouillon. Breng

op smaak met grove mosterd en laat het wat afkoelen. Rol deze massa in de buitenste bladeren tot een strakke cannelloni. Dit gaat het beste met plastic folie. Maak de knolselderij schoon en snijd deze in kleine, gelijkmatige brunoise. Zet deze op in een pan met 50% room en 50% melk (vul evt aan met water) totdat de knolselderij gaar is. Rooster 50 g van de pistache in een droge koekenpan. Doe de gezeefde knolselderij in een blender en draai deze tot een mooie gladde puree met de geroosterde en niet geroosterde pistachepitten en een goede scheut olijfolie. Breng op smaak met wat zout. Plaats in een spuitzak, en houd warm in kokend water. Tourneer de bospeen in mooie 'kleine worteltjes' en blancheer deze. Zet op kamertemperatuur weg. Snijd de witlof in mooie puntjes en marineer deze met wat olijfolie. Zet op kamertemperatuur weg. Snijd de vleugels en poten van de duiven en maak de duifjes schoon (of laat de poelier dit doen). Laat de borstjes aan het bot zitten. Konfijt in ganzenvet met laurier, 90 minuten op 90 graden, de vleugels en pootjes. Braad de borstjes in een scheut olijfolie rondom aan, totdat de duiven een mooie, goudbruine kleur hebben. Stook een rookoven op met mot en de jeneverbessen. Plaats er een rooster in met alu-folie, en laat de borstjes 1 a 2 minuten roken. Peper en zout, ook de binnenkant. Zet in de oven op 180 gr C, ca 8 tot 10 minuten, totdat de juiste gaarheid is bereikt. Laat de borstjes daarna ongeveer 10 minuten rusten op een warme plek of bedek ze met aluminiumfolie. Snijd daarna de filets van het karkas af. Glaceer de duivenborstjes met hun eigen jus en bestrooi royaal met gepofte quinoa. Glaceer de vleugels en pootjes met hun eigen jus. Stoof de worteltje even op met een klontje boter en wat gehakte peterselie. Snijd strakke rondjes van de koude spitskoolcannelloni. Plaats spitskoolcannelloni, getourneerde worteltjes, witlof en Vene Cress op een bord. Spuit toefjes pistachepuree op en om de groentegarnituur en garneer het geheel met blaadjes Vene Cress. Leg de duivenborstjes, het duivenpootje of vleugeltje in het midden van het bord. Werk af met de saus.

## Terrine van 5 Hollandse kazen ingelegd met rookvlees en mosterddillesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
port	3	dl
runderbouillon van tablet	2	dl
gelatine	6	blaadjes
loempiavellen	3	
cassavewortel	1	
zonnebloemolie		
droge chorizoworst	100	gr.
olijfolie		
panko		
tijm		paar takjes
rozemarijn		paar takjes
hollandse kazen (verschillend van kleur) plakken van 8mm dik, 12-15 cm lang en ca 3-5 cm breed	5	
rookvlees	4	plakjes
mayonaise		
gladde mosterd		
dille	0.5	bosje
pedro jimenez sherryazijn	1	dl
mustard cress		

Verwarm de port en de bouillon, los er de geweekte gelatine in op. Laat afkoelen. Snijd de ontdooide loempiavellen in repen van 4 mm. Schil de cassavewortel, snijd in dunne repen. Frituur beiden in de zonnebloemolie op 160 gr. Filter en bewaar de zonnebloemolie in een schone fles voor de volgende avond. Snijd de worst in kleine brunoise, bak uit in een beetje olijfolie. Voeg panko en kruiden toe. Leg plastic folie op werkblad. Leg plak 1 op het folie haal een plakje rookvlees door de afgekoelde portgelei leg op de plak kaas, haal volgende plak kaas door de gelei en leg op rookvlees, etc. Laatste plak kaas (de stevige boerenkaas) maar aan één kant met gelei bedruipen. Trek de folie strak om de terrine, plaats tussen twee planken en zet koel weg. Meng mayonaise met gladde mosterd naar smaak, en voeg fijngesneden dille toe. Kook de azijn in tot siroop. Snijd plakken van 8 mm van de terrine. Trek een lijn van crumble. Trek ernaast een lijn van mosterddillesaus en strooi de cress erover. Plaats de cassave krullen en loempiavel-krokantjes op de kaas. Bedruppel met de ingekookte azijn.

## Soufflé met frambozen en witte chocoladeijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	400	ml
suiker	100	gr.
vanillestokje	1	
eidooiers	2	
witte chocolade	200	gr.
slagroom	300	ml
frambozenpuree	200	gr.
citroensap	5	gr.
eierdooiers op kamertemperatuur	6	
magere kwark	130	gr.
eiwit (ca 8 eiwitten)	240	gr.
kwarkmassa	100	gr.
mandarijnlikeur of soortgelijk	30	gr.
boter		
frambozen	1	bakje
poedersuiker		

Verwarm 400 ml melk met de suiker en het opgesneden vanillestokje. Draai het vuur uit als de melk warm is en laat het vanillestokje minimaal 15 minuten trekken. Verwijder het stokje uit de melk, schraap het verder leeg en voeg de vanillemerg weer toe aan de melk. Koel de melk terug naar 4 gr C. Klop de eidooiers met 2 eetlepels melk au bain marie schuimig. Laat afkoelen. Verwarm au bain marie 100 ml melk en 200 gr witte chocolade, verwarm net zo lang tot de chocolade is opgelost. Koel terug tot handwarm. Meng de koude vanille-melk, de schuimig geklopte eidooiers, de vloeibare witte chocolade en de slagroom. Klop alles even goed door. Schenk het mengsel de ijsmachine en draai er ijs van. Breng alle ingrediënten aan de kook en roer goed door. Proef op smaak. Passeer evt het mengsel zet op kamertemperatuur weg. Meng de eidooiers en suiker; voeg de kwark toe en zet koel weg. Klop de eiwitten op en voeg langzaam de suiker toe tot stijve pieken. Spatel de kwarkmassa en mandarijnlikeur erdoor tot een glanzende massa. Verwarm de oven voor op 210°C (of 190°C bij gebruik van een heteluchtoven). Beboter individuele soufflevormpjes royaal inclusief de randen. Vul de vormpjes tot de rand met de soufflémassa. Leg een opgevouwen theedoek op het aanrecht en tik de gevulde vormpjes een paar keer stevig naar beneden om de luchtbubbels naar boven te halen. Bak de souffles in 10 minuten gaar; open de oven tussendoor niet. Haal de soufflé uit de oven en uit de vorm. Bestrooi met poedersuiker. Serveer direct met frambozensaus, witte chocoladeijs en verse frambozen.