

# 2022 mei

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Lente

---



## Trio van amuses op basis van komkommer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine rode ui	1	
rivierkreeftjes	200	gr.
bourbon whisky	6	el
citroensap	6	tl
griekse yoghurt	6	el
peper en zout		
patentbloem	100	gr.
ei, gesplitst	1	
melk	150	ml
boter	25	gr.
gehakte platte peterselie	1	el
zout		
zonnebloemolie		
rechte komkommers	5	
karnemelk	2,5	dl
slagroom	2,5	dl
suiker	60	gr.
gelatineblaadjes	5	
witte kookwijn	75	ml
witte wijn azijn	80	ml
granny smith	0,5	
sjalot	0,5	
honing	25	gr.
limoen (sap)	0,5	
komkommers	2	
witte peper		
basilicum cress		
tonijn (dik stuk)	150	gr.
rijpe avocado	1	
komkommer	1/3	
crème fraîche	1	el
wit sesamzaad	30	gr.
limoensap	2	el
teentje geperste knoflook	0,5	
rode peper	0,5	
sesamolie	1	el

Pakketjes van komkommer gevuld met rivierkreeftjes en bourbon: Snipper de rode ui heel fijn. Houd één mooi rivierkreeftje per persoon apart en hak de rest van de rivierkreeftjes grof. Doe

de rivierkreeftjes samen met de yoghurt, gesnipperde rode ui, citroen, bourbon, peper en zout in een kommetje en roer goed door. Doe na een minuut of 5 de vulling in een zeef en laat het overtollige vocht uit de salade lopen. Smelt de boter. Hak de peterselie fijn, ongeveer een eetlepel. Splits het ei. Doe de bloem samen met een snufje zout, de eidooier, de melk en de gesmolten boter in een kom en klop alles door tot je geen klontjes meer hebt. Klop in een andere vetvrije kom het eiwit stijf en spatel dat zachtjes samen met de peterselie door het beslag. Verhit een scheutje olie in een koekenpan en schep met een eetlepel het beslag in de pan. Of gebruik de poffertjespan. Elke blini is ongeveer 1 eetlepel. Bak een minuut of 3 totdat je ziet dat de onderkant lichtjes gaat kleuren, draai de blini's dan om en bak ook nog 2 minuten aan de andere kant. Schil met een dunschiller repen van 10 cm x 1 cm van de komkommer. Maak 4 repen per persoon met niet te veel schil en zaadjes. Vouw voor 1 pakketje 4 repen in elkaar en leg daar 1 eetlepel vulling op. Sla de repen over de vulling heen en maak zo een vierkant pakketje. Knip eventueel een stuk van de repen af. Cocktail van komkommer en karnemelk: Verwarm de karnemelk met de suiker. Week intussen de gelatine in koud water en voeg deze (uitgeknepen) toe aan de warme karnemelk. Even doorroeren en laten afkoelen. Sla de slagroom tot net niet yoghurt dikte en spatel dit door het gekoelde mengsel. Vul martiniglazen met een laagje karnemelk massa en zet koud zodat de bavaroise kan stollen. Schil de Granny Smith en snijd in stukken. Snijd de sjalot fijn. Doe op de olie na alle ingrediënten in een keukenmachine of blender en draai alles fijn. Voeg terwijl de machine draait druppelsgewijs olie toe. Druk de massa door een fijne zeef en zet apart. Neem een komkommer en snijd de uiteinden er af. Verdeel de komkommer overdwers in vier gelijke delen. Maak met behulp van een parisienneboor van 1 cm, balletjes uit twee delen van de komkommer. Snijd het zaad uit de andere 2 delen van de komkommer en snijd het harde deel in een brunoise van 1 cm. Schil de andere komkommer en snij de schil julienne (dunne reepjes). Snij ook het harde deel van de geschilde komkommer julienne. Marineer de komkommer garnituur met de dressing. Maak komkommersap door de resten van de komkommer met een blender fijn te malen. Giet door een kaasdoek in een kom en knijp de kaasdoek uit. Breng het sap op smaak met zout en witte peper. Bonbon van tonijn met avocado, komkommer en sesamzaad: Snijd de tonijn in mooie dunne plakjes van een halve centimeter. Leg de plakjes tussen folie en plet ze met de pan flinterdun. Schil de komkommer en haal het zaad er uit. Snijd in brunoise van 0,5 cm. Prak de avocado en roer met de komkommer brunoise, zout, peper, citroensap en crème fraîche door elkaar. Leg een plakje tonijn op een stuk folie en schep hier een lepeltje avocado mengsel op. Draai met behulp van het plastic de tonijn tot een mooie, gevulde bonbon. Leg de bonbon een half uur in de koelkast om op te stijven. Haal de zaadjes uit de rode peper. Meng alle ingrediënten behalve het sesamzaad in de blender tot een gladde massa. Breng de dressing op smaak met peper en zout. Rooster de sesamzaadjes in een pan goudgeel en houd apart. Afwerking: Leg een blini op een bord en leg daarop het pakketje met de mooie kant boven. Bestrijk de bovenkant van het pakketje lichtjes met een drupje goede olijfolie. Leg een klein dotje vulling op het pakketje en daarop een rivierkreeftje. Haal de glazen uit de koelkast en leg de verschillende komkommerngarnituren op de mousse. Giet er voorzichtig wat komkommersap langs. Garneer met de basilicumcress. Haal de folie van de bonbon en bestrijk de bonbon met wat dressing en bestrooi met de sesamzaadjes. Serveer de bonbon op een amuselepel.

**Asperges flamande met krokantje van rauwe ham**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperge pp	1	
groene asperge pp	0,5	
limoenen	2	
boter	200	gr.
kwartelei pp	1	
witte wijnazijn		
takjes platte peterselie		
serranoham	3	plak

Schil de witte asperges. Snijd de punten er vanaf en kook deze beetgaar. Bewaar het kookvocht. Maak van de rest van de witte asperges een tagliatelle met de dunschiller. Blancheer de asperge tagliatelle en marineer deze in wat gesmolten boter met limoensap. Breek het harde deel van de onderkant van de groene asperges, kook de groene asperges beetgaar en snijd ze in de lengte middendoor. Splits de eieren en leg de eigelen 15 minuten in de azijn. Leg ze daarna zo'n 3 minuten in heet, niet kokend water. Klop het eiwit op tot schuim, maak er quenelles van en laat garen in het witte asperge water. Smelt de rest van de boter. Snipper wat peterselie fijn en maak met de gesmolten boter peterselieboter. Verwarm de oven voor op 140 °C. Snijd de Serranoham in 4 repen. Bedek een bakplaat met bakpapier. Leg daarop de repen Serranoham en bedek met een tweede vel bakpapier. Druk lichtjes aan. Laat de repen Serranoham ongeveer 45 min in de oven drogen tot deze krokant en goudbruin zijn. Laat ze op de bakplaat tot kamertemperatuur afkoelen. Afwerking: Warm de groene asperges en de witte aspergepunten in wat boter. Leg een halve groene asperge op een bord en draai daar een plukje witte asperge tagliatelle op. Leg het eiwitschuim, de eidooier en een reep ham er tegenaan. Plaats een witte aspergepunt op het bord en schep daar wat peterselieboter bij. Werk af met een takje peterselie.



## Gevulde pijlinktvis met zwarte quinoa en chorizonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte kookwijn	100	ml
natuurazijn	50	ml
sjalot	1	
dragon	5	takjes
zwarte peperkorrels	0,5	el
droge chorizo worst	50	gr.
knoflookteen	1	
gemalen piment	0,5	mespunt
pimenton	0,5	mespunt
olijfolie	1	dl
kleine (40 gr) pijlstaartinktvis pp	1	
uien	2	
knoflooktenen	2	
koolvis	200	gr.
wit brood	130	gr.
melk	0,4	l
eidooiers	3	
platte peterselie		takjes
ras-el-hanout		
peper en zout		
pruimtomaten	2	
cocktailprikkers		
tuinbonen in de peul	500	gr.
boter		
quinoa	200	gr.
sjalotten	2	
inktvis inkt	12	gr.
honing	2	el
verse tijm		takjes
boter op kamertemperatuur	50	gr.
chorizo-olie	50	ml
room	50	ml

Gastrique: Snipper de sjalotten. Kneus de peperkorrels. Doe alle ingrediënten bij elkaar in een pan en laat dit inkoken totdat je (na het zeven) 50 ml gastrique overhoudt. Saus: Verwarm een pan water tot 80 °C. Snijd de chorizo in kleine blokjes en hak de knoflooktenen fijn. Doe de chorizo, knoflook, specerijen en de olijfolie in een zak en vacumeer. Leg de zak in de pan water en zet deze 2 uur in de oven op 80 °C. Giet de inhoud in een maatbeker en mix met de staafmixer. Duw door een fijne zeef en bewaar de chorizo-olie. Vulling: Maak de pijlstaartinktvis schoon. Houd de lijfjes apart. Hak de tentakels fijn. Snipper de uien. Maal

de koolvis fijn. Hak de knoflooktenen en wat peterselie fijn. Haal de korsten van het brood. Laat het brood weken in de melk en knijp daarna goed uit. Zet de ui en de knoflook in wat olijfolie aan. Voeg de tentakels toe en kruid met peper, zout en ras-el-hanout. Voeg de peterselie toe en laat 1 minuut meestoven. Voeg het witbrood en de witte wijn toe. Neem de pan van het vuur en roer de eidooiers en de gemalen koolvis erdoor. Inktvis: Snipper de uien. Hak de knoflooktenen. Snijd de tomaten in stukken. Vul de inktvislijfjes voor  $\frac{3}{4}$  met de vulling en maak ze dicht met een cocktailprikker. De vulling niet te hard aandrukken anders scheurt de inktvis! Verwarm wat olijfolie in een pan en bak de inktvissen zachtjes aan. Voeg de ui, knoflook, tomaat en witte wijn toe en doe een deksel op de pan. Laat een uur garen in de oven op 160 °C. Tuinbonen: Haal het vlies van de tuinbonen (dubbeldoppen). Snipper de sjalot. Laat de sjalot glazig worden in boter en voeg dan de tuinbonen toe. Verwarm en breng op smaak met peper en zout. Quinoa: Spoel de quinoa goed en droog af. Snipper de sjalotten en hak de knoflooktenen fijn. Bak op zacht vuur glazig en voeg dan de quinoa toe. Voeg 400 ml water en de inktvis inkt toe en laat de quinoa zachtjes gaar worden. Tomaten: Pel de tomaten, snijd ze in kwarten en verwijder de zaden. Leg de tomaten op een bakplaat met bakpapier. Besprenkel de tomaten met wat honing en olijfolie en bestrooi ze met tijm, peper en zout. Gaar de tomaten 25 minuten in de oven op 150 °C. Afwerking: Doe de gastrique en de eidooiers in een sauspan. Klop op een zacht vuur tot een vast schuim. Neem de pan van het vuur en roer eerst de boter en dan de chorizo-olie door het schuim. Zorg dat de room goed koud is. Klop de room half op en meng door de saus. Snijd de inktvis in mooie stukken. Leg de quinoa met een kleine ring op het bord. Leg twee plakken tomaat, de tuinbonen en de inktvis stukken er naast. Werk af met een streep chorizonaise.

**HOOFDGERECHT** Lamsfilet met tomatenpesto en lasagne van groenten

---

## Lamsfilet met tomatenpesto en lasagne van groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pruimtomaten	8	
knoflookteen	1	
verse tijm		takjes
basilicum		
suiker		
olijfolie		
wortel	2	
ui	2	
bleekselderij	2	stengel
droge witte kookwijn	2	dl
laurierblaadje	2	
peperkorrels	16	
paneermeel	150	gr.
zachte boter	150	gr.
knoflooktenen	2	
parmezaanse kaas (geraspt)	80	gr.
peper en zout		
zongedroogde tomaten (potje)	200	gr.
pijnboompitten	100	gr.
rode paprika	0,5	
provençaalse kruiden		
sjalot	1	
rode wijnazijn	25	ml
lamsfond	2	dl
ketjap manis		druppels
butternut pompoen	0,5	
courgettes	1	
knolselderij	0,25	
boter	25	gr.
kleine roseval aardappelen	6	
lamsfilet pp	50	gr.

Tomaten: Pel de tomaten, snijd ze middendoor en verwijder de zaadlijsten. Leg de tomaten op een bakplaat met bakpapier. Hak de knoflooktenen fijn. Bestrooi de tomaten met de kruiden, knoflook en wat suiker. Besprenkel met olijfolie en laat de tomaten minstens een uur drogen in de oven op 90 °C. Court bouillon: Wortel wassen en in plakjes snijden. Ui pellen en in ringen snijden. Bleekselderij schoonmaken en in stukjes snijden. In pan wortel, ui, bleekselderij, witte wijn, laurier, tijm, peperkorrels en een snufje zout met 2 liter water aan de kook brengen. Bouillon ca. 30 minuten laten trekken. Korst: Hak de knoflooktenen fijn. Snijd wat basilicum fijn. Meng de boter met al de ingrediënten tot een homogene massa. Breng wat verder op

smaak met peper en zout. Rol het botermengsel uit tussen bakpapier en leg het in de koelkast. Pesto: Schil de paprika, verwijder de zaadlijsten, en snijd de paprika in stukken. Doe wat olijfolie in een steelpan en laat de paprika op een laag vuur garen. Breng op smaak met wat Provençaalse kruiden. Pel de knoflooktenen en snijd in stukken. Mix de knoflook, pijnboompitten, zongedroogde tomaten, paprika en olijfolie fijn. Voeg de Parmezaanse kaas toe, mix nog even en breng evt. op smaak met zout en peper. Saus: Snipper de sjalot en stoof in wat boter. Blus af met de rode wijnazijn en voeg de ketjap toe. Laat even inkoken. Voeg de lamsfond toe en laat inkoken tot ongeveer de helft. Giet de saus door een fijne zeef en breng evt. op smaak met zout en peper. Groentenlasagna: Schil de knolselderij en de pompoen en snijd ze lange repen van ½ cm dik. Blancheer de repen kort beetgaar en maak ze droog. Snijd de courgettes met de mandoline in lange repen, strijk ze in met olie en grill ze kort. Beleg een (cake)vorm in de breedte met de courgettereppen en vul de vorm verder op door er afwisselend een schijf pompoen en knolselderij op te leggen. Overgiet de groentelasagne met gesmolten boter en plooi de uiteinden van de courgettereppen naar binnen. Aardappelen: Kook de Roseval aardappelen gaar in de schil, snijd ze in 2 schuine stukken en strijk ze in met olijfolie. Lamsvlees: Kruid het lamsvlees met peper en zout en bak aan beide kanten kort aan in olijfolie. Laat het vlees even afkoelen en snijd in gelijke stukken per persoon. Beleg de stukken lamsfilet met de in de oven gedroogde tomaten en daar bovenop een plakje botermengsel (korst). Leg de stukken lamsfilet op een bakplaat met bakpapier. Afwerking: Bak het vlees in ongeveer 8 minuten rosé in een oven op 220 °C. Haal uit de oven en laat even rusten. Warm de groentelasagne op in een oven op 150 °C. Gril de aardappelstukken op de schuine kant. Snij van de andere kant een stukje af zodat de stukken op een bord kunnen staan. Breng de saus aan de kook en haal van het vuur af. Monteer de saus met koude blokjes boter tot je tevreden bent met de dikte van de saus. Dresseer het vlees op het bord en leg een stuk groentelasagne en de aardappel erbij. Werk af met de tomatenpesto en een streep saus.

**Spies van drie soorten kaas, frisse salade en antiboise**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
epoisse	100	gr.
zachte blauwschimmelkaas	100	gr.
zachte geitenkaas	100	gr.
eidooiers	3	
zongedroogde tomaat op olie	15	gr.
tramezzini brood	3	plakken
peper en zout		
satéprikkers		
sjalotten	3	
knoflooktenen	1,5	
groente bouillon van tablet	1,5	dl
tomatensap	1,5	dl
witte wijnazijn	1,5	el
balsamico azijn	1,5	el
pruimtomen	6	
basilicum		takjes
gemengde sla	100	gr.
olijfolie		

Tramezzini kaascrème: Wrijf de kaas, per soort apart, door een zeef. Meng elke soort met 1 eidooiers. Voeg alleen bij de geitenkaas wat gehakte zongedroogde tomaat toe. Rol een plak brood nog iets uit met een deegroller en smeer één kaascrème uit over de plak. Rol op tot een lange rol en leg verpakt in plastic in de koelkast om op te stijven. Herhaal dit voor elke soort kaas. Snijd de rollen in kleine rolletjes van ongeveer 2 cm en rijg 3 verschillende kleine rolletjes aan een satéprikker. Antiboise: Snipper de sjalotten en hak de knoflooktenen en zweet aan in een beetje olijfolie. Blus af met de witte wijnazijn en de Balsamico azijn en voeg de bouillon en de tomatensap toe. Voeg gesneden basilicum en dragon toe. Laat de dressing even trekken op een vuur maar zorg dat deze niet gaat koken. Ontvel de tomaten, verwijder het zaad, snijd het vruchtvlees in blokjes en voeg deze toe aan de warme dressing. Laat nog 5 minuten op het vuur trekken (niet koken). Laat afkoelen en zet in de koelkast. Roer wanneer de dressing koud is olijfolie naar smaak erdoor. Afwerking: Toast de Tramezzini spiesjes in de oven op de grillstand. Meng de sla met wat olijfolie, balsamico azijn, peper en zout. Leg een plukje sla op een bord en daarop het spiesje. Druppel de antiboise-dressing rondom het gerecht.

**Rabarber met crumble, biet- en wortelchips en yoghurtijs**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rabarber	750	gr.
suiker	150	gr.
water	750	ml
grenadine	375	ml
limoen (sap naar amuse)	1	
boter	100	gr.
bloem	100	gr.
amandelmeel	100	gr.
nootmuskaat	0,5	tl
geitenyoghurt	0,5	l
witte basterdsuiker	150	gr.
citroensap		
rauwe biet	1	
winterwortel	1	grote
limon cress		

Rabarber: Snijd de rabarber in ruiten van 3 cm (Chinoise). Breng water, suiker, grenadine en limoenrasp aan de kook. Doe de rabarber erbij en pocheer de rabarber gaar. Zorg dat de rabarber stevig blijft. Haal de rabarber uit de saus en houd warm. Zeef de saus en doe in een schenkan. Crumble: Zorg dat de boter koud is en snijd in stukjes. Doe alle ingrediënten in een kom bij elkaar en meng even goed door. Wrijf tussen je vingers de boter door de rest van de ingrediënten, net zolang totdat er een kruimelig deeg is ontstaan. Strooi het deeg uit op een bakplaat met bakpapier en bak het in ca 10-15 minuten op 180 °C totdat de crumble bruin en krokant is. Laat afkoelen. Yoghurtijs: Meng de yoghurt met naar smaak basterdsuiker en citroensap. Draai er ijs van in de ijsmachine. Schep bolletjes van het ijs en laat deze verder opstijven in de vriezer. Biet- en wortelchips: Breng water en suiker aan de kook en laat doorkoken tot helder. Snijd flinterdunne plakjes van de biet en wortel met de mandoline. Streek rondjes van 3-4 cm van de plakjes en haal door de siroop. Let de gesuikerde plakjes op bakpapier en droog ze in een oven van 95 °C tot ze krokant zijn. Afwerking: Verdeel de crumble in hoopjes over de borden. Verdeel hiernaast de stukken warme rabarber. Leg een bolletje yoghurtijs op de crumble en steek er wat limon cress in. Schenk de saus rondom en versier met bieten- en wortelplakjes.