

# 2022 juni

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Zomer

---

## VOORGERECHT Gevulde prei torentjes

---

### Gevulde Prei torentjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
prei	6	st
roomboter	50	g
tijm	2	takjes
komijn	2	g
ricotta	65	g
witte kookwijn	250	ml
dragon azijn	125	ml
water	125	ml
peperkorrels		halve dop
laurierblad	1	
sjalotjes	50	gr.
groen van de prei	150	g
olijfolie	200	g
eidooiers	5	
castric	75	ml
zonnebloemolie		

Snijd van het witte deel van de prei 12 tonnetjes van ongeveer 3 centimeter. Het groene blad wordt gebruikt voor de saus. Haal het binnenste uit de preitonnetjes en laat de twee buitenste bladeren heel. Blancheer kort in gezouten water en spoel koud in ijswater. Dep de preiringen daarna goed droog. Rooster de komijn en maal fijn in de vijzel. Snijd het binnenste van de prei in dunne ringen. Smoor de ringen gaar in roomboter samen met de tijm en komijn, op zeer lage temperatuur. Breng op smaak met peper en zout, laat goed uitlekken. Maak de gesmoorde prei aan met de ricotta. Vul de preitonnetjes met het prei/ricotta mengsel. Houd warm. Zet voor de castric alles op en laat indampen tot ca 75 ml. Blancheer 150 gr. van het groen van de prei. Blender voor de prei-olie het groen van de prei met de olijfolie. Druk door een fijne zeef. Bewaar de pulp. De castric kloppen met de eidooiers, koud schuimig. Klop verder au bain-marie luchtig en monteer met de preiolie. Vul de kleine ISI-fles. Frituur fijngesneden preiringen in de zonnebloemolie knapperig. FILTER EN BEWAAR DE OLIE VOOR EEN VOLGENDE AVOND. Plaats een gevulde preiring op het bord, vul ruim af met de prei-hollandaise en werkt af met de gefrituurde preiringen. Eventueel de op smaak gemaakte preipulp.

## Vegan pho met shiitake

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
uien	2	
preien	2	
bleekselderij	1	struik
winterpeen	1	
peterselie	1	bos
tijm	1	bos
zout		
zwarte peperkorrels		
gele ui	3	
verse gemberwortel, ongeveer 10-15 cm lang	1	
knoflook	6	tenen
kaneel	3	stokje
steranijs	3	
kruidnagel	3	tl
venkelzaad	3	tl
zelfgemaakte groentebouillon	1800	ml
shiitake	300	g
sojasaus	6	el
paksoi	2	struiken
zilvervlies rijstnoedels	200	g
taugé	100	g

Zet de groenten, kruiden, zout en peper op met 2,5 liter water. Trek in ca 30 minuten een bouillon. Zeef en kook in tot 1,8 liter. Snijd de ui in dikke plakken en de gember door de helft. Doe de steranijs, kruidnagels, venkelzaadjes en kaneelstokje in een grote droge pan en bak even, blijf continue roeren. Voeg ui, gember en knoflook toe en giet de groentebouillon erover. Laat doorkoken, proef en zeef zodra de bouillon kruidig is geworden. Snijd de stammetjes van de shiitake af en voeg deze toe aan de sojasaus. Zet op met een deksel op de pan en laat ongeveer 15 minuten zacht koken. Snijd de hoedjes van de shiitake in plakjes en snijd de paksoi grof. Voeg de shiitake en paksoi toe aan de bouillon en laat nog 5 minuten opwarmen (niet koken!). Bereid de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verdeel de noedels over 12 kommen, schep de paksoi en shiitake erop en giet er vervolgens wat bouillon overheen. Maak af met taugé.



## Zeeduivel op gestoofde paprika

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
afsnijdsels en graten van witvis	500	gr.
ui	1	
winterwortel	0,5	
citroen		sap ½
korianderzaad	1	el
laurierblad	1	
witte peperkorrels	5	
dille		¼ bosje
peterselie		½ bosje
vastkokende aardappels	4	st
zonnebloemolie		
knoflook	2	tenen
zelfgemaakte visbouillon	4	dl
rozemarijn		paar takjes
tijm		paar takjes
rode paprika	1	
groene paprika	1	
rode ui	1	
witte ui	1	
witte kookwijn		
peultjes	400	gr.
zeeduivel filets p.p.	75	gr.
neutrale olijfolie		
zout		
peper		

Spoel afsnijdsels en graten goed af en zet met groenten, specerijen, kruiden en 1 liter water op. Regelmatig afschuimen, en na ca 30 minuten zeven. Verder inkoken tot bouillon op smaak is. Schil de aardappels in schijfjes, kook deze enkele minuten, bak ze daarna ongeveer 5 minuten in de olie en voeg op het eind 2 teentjes fijngesneden knoflook toe. Doe in een ovenschaal, voeg de visbouillon toe zodat de aardappels onder staan en maak af met enkele takjes tijm en rozemarijn. Ze ongeveer 30 minuten in oven op 200°C. Haal een deel van het vocht uit de ovenschaal, zeef dit en kook wat in. Giet in een maatbeker, voeg wat roomboter toe en meng het met de staafmixer zodat er een vissaus ontstaat. Breng op smaak. Snijd de paprika en de ui niet te grof en bak het geheel. Voeg 2 teentjes fijngesneden knoflook toe en blus af met witte kookwijn. Laat maximaal 7 minuten garen (de groente mag een beetje knapperig zijn). Kook de peultjes beetgaar. Controleer of het zwarte vel van de zeeduivel weg is. Dep de zeeduivel goed droog en bestrooi met zout en zwarte peper. Bak de zeeduivel op hoog vuur in de olie om en om in enkele minuten goudbruin, laat daarna nog 5 tot 10 minuten doorgaren op laag vuur met deksel op de pan. Controleer gaarheid door de punt van een mes in het vlees te steken, laat 5 tellen zitten en als de mespunt heet is, is de vis gaar. Indien

nodig voeg nogmaals zout en peper toe. Leg 2 aardappelschijfjes op een bord half op elkaar, schep hier de groente tegenaan en schik de zeeduivel er naast. Maak af met een scheutje vissaus.



## Kalfsvlees met emulsie van abrikoos

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
diepvries erwtjes	250	gr.
room	50	gr.
kalfsfond	25	gr.
ui	0,5	
knoflook	1	teen
olijfolie		scheutje
kruimige aardappel	400	gr.
eiwit	120	gr.
bloem	100	gr.
ei	2	
gehakte peterselie	1	el
gepureerde knoflook	1	tl
serrano ham	50	gr.
gedroogde abrikozen	4	st
verse koriander	0,125	bos
spitskool	1	kleine
boter	75	gr.
kalfslende p.p.	80	gr.
roomboter		klontje
affila cress	1	bakje

Snipper voor de crème van erwtjes de ui samen met de knoflook en zet deze wat aan in wat olijfolie. Voeg de ontdoode erwtjes toe samen met de room en de kippenfond en houd dit 15 minuten onder de kook. Pureer deze massa in de blender tot een gladde puree en passeer het door een fijne zeef. Houd warm. Schil en kook de aardappel, stamp fijn, passeer door een zeef en gebruik 300 gr puree. Meng de puree, bloem, eiwit, ei, gehakte peterselie en de gepureerde knoflook tot een gladde massa. Breng deze op smaak met peper en zout. Bak in een poffertjespan m.b.v. een spuitzak poffertjes. Verwarm vlak voor het opdienen gedurende 4 minuutjes op in een oven van 170 graden. Droog de Serrano ham in een heteluchtoven bij 60/70 graden en verkruimel de ham daarna zéér fijn. Gebruik als garnering. Meng de kalfsfond met de olijfolie in een verhouding 1 op 4 (een deel fond op vier delen olijfolie). Wel de abrikozen en snijd ze in kleine stukjes. Snijd vervolgens de koriander in sliertjes. Voeg beide toe aan de emulsie. Breng op smaak met peper en zout. Zorg dat de emulsie niet te warm wordt (max. 65 graden). Snijd de spitskool in reepjes en braiseer deze in olijfolie met een klontje boter. Laat de kool niet bruin worden! Verdeel de kalfslende in 12 porties en bak deze met een klontje boter en olijfolie bruin. Laat het circa 5 minuten op 170 °C doorgaren in de oven om het vervolgens op een warme plek in de aluminiumfolie 5 minuten te laten rusten. Maak een streep van erwtencreme op het bord. Leg daarnaast in een rondje de spitskool, daarboven de kalfslende en de abrikozen-emulsie. Werk af met Affila Cress Aan de andere kant van de erwtencreme, in een rijtje dakpansgewijs geschikt enkele poffertjes. Met de hamkruimels en saus van de emulsie het bord opleuken.

**Rauwe snijbonen met ijs van zuring**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	240	gr.
suiker	200	gr.
appelpuree (boiron)	120	gr.
citroen		schil van ¼
citroensap	200	gr.
xantaangom	12	gr.
veldzuring	60	gr.
crème fraîche	200	gr.
amandelsiroop	90	gr.
verse snijbonen	100	gr.
kristalsuiker	500	gr.
yuzu sap		
basilicum		bosje
amandelen	100	gr.
vene cress	1	bakje
citra leaves	1	bakje
citroen-olijfolie		

Breng alles aan de kook behalve de zuring, kook gedurende twee minuten door. Laat afkoelen. Blender de massa te samen met de zuring fijn. Zeef en draai in de ijsmachine. Klop de room met de amandelsiroop luchtig. Snijd de snijbonen zeer dun/ragfijn. Maak suikerwater en breng op smaak met het Yuzu sap, vries deze massa aan, roer af en toe door tot een granité. Maak suikerwater en koel dit af. Blender het suikerwater te samen met de basilicum glad in de blender. Zeef de siroop. Breng de siroop op smaak met het citroensap. Rasp de amandelen op een grove rasp. Bruneer de verkregen amandelpoeder in de oven op 175°C. Maak met een behulp van een steker en een tonic stempeltje een mooi rondje van geslagen amandelroom op het bord. Steek de dun gesneden plakjes snijbonen, de Vene Cress en de Citra Leaves hierin. Strooi met een lepel wat amandelpoeder op het gerechtje, plaats een quenelle zuringijs in het midden en maak het af met drupjes citroen-olijfolie.