

2023 januari

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Winter

VOORGERECHT Salade Mechouia

Salade Mechouia

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode tomaat	2	
groene tomaat	2	
citroenen	2	
groene tomaten	6	
rode tomaten	6	
gele paprika's	2	
rode paprika's	2	
ingelegde (gekonfijte) citroenen	2	
knoflook	2	tenen
kappertjes op zout	40	
citroen (sap)	1	
olijfolie	1	dl
verse koriander	4	takjes
sherryazijn	40	ml
zout		
peper		

Crisp van tomaat en citroen: Was en droog de tomaten. Snijd ze op de snijmachine in plakjes van 1 mm. Snijd de citroenen op de snijmachine in plakjes van 1 mm. Plaats op een bakplaat in de oven op 60 gr C gedurende 45 minuten, tot de plakjes krokant zijn. Tomaat en citroen mogen niet bruin kleuren. Salade: Blancheer en schil de tomaten, verwijder de zaden. Snijd in vieren. Brand de paprika's op een vuur of vlak onder de grill. Bewaar even in een plastic zak en ontvel. Verwijder de zaadlijsten en snijd in reepjes van 0,5 x 3 cm. Neem alleen de schil van de citroen en snijd in kleine brunoise. Hak de knoflook fijn. Spoel de kappertjes af en hak fijn. Meng alle ingrediënten en zet 20 minuten koel weg. Afwerking: Hak de blaadjes koriander fijn en voeg toe aan de salade. Voeg de azijn toe. Breng op smaak met zout en peper. Maak een torentje van om en om salade en crisp; werk de hoogte in. Gebruik evt een ring. Druppel de dressing van de salade om het torentje.

Couscous met lof, garnalen en grapefruit

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
couscous	300	gr.
kippenbouillon (tablet)	3	dl
noorse garnalen	400	gr.
koriander		takjes
witlof	400	gr.
citroenen	2	
zure room	8	el
pernod		
roze grapefruits	2	
olijfolie		
roze peperkorrels	2	tot 4 el

Couscous: Bereid de couscous volgens verpakking in de bouillon. Laat afkoelen en wrijf tussen de handen zodat ieder korreltje niet meer aan elkaar plakt. Dep de garnalen goed droog, snijd evt wat kleiner en meng met de couscous en fijngesneden koriander. Breng op smaak met zout/peper. Witlof: Was de witlof en snijd in de lengte in zeer dunne reepjes, besprenkel met citroensap om verkleuren te voorkomen. Vermeng met zure room en fijngesneden koriander. Parfumeer met Pernod en breng op smaak met zout/peper. Schil de roze grapefruit met een scherp mes tot op het vruchtvlees. Snijd de partjes tussen de vliesjes uit. Vang het sap op. Snijd de partjes brunoise van 0,5 x 0,5 cm. Meng het grapefruitsap met olijfolie (verhouding 2 op 1). Plet de roze peper en voeg toe aan de dressing. Meng een klein beetje dressing met de grapefruit. Afwerking: Gebruik een ring en maak laagjes. Couscous, witlof, couscous en witlof. Plaats wat grapefruit op het torentje, en daarop wat korianderblad. Plaats rondom het torentje de dressing.

Venkel met sardine en rozenharissa

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	175	gr.
knoflook	4	tenen
komijnzaad	1	tl
korianderzaad	0.5	tl
gerookt paprikapoeder	1	tl
rode pepers	3	
gedroogde rozenblaadjes	2.5	el
rozenwater	1	tot 3 el
honing	1	el
olijfolie	1	el
zout/peper		
venkelknollen	3	
ingelegde (gekonfijte) citroen	1.5	
kleine sardine p.p. (of 0.5 middenmaat sardine p.p.)	1	
borage cress		

Rozenharissa: Halveer de tomaten, ontvel de knoflook. Rooster tomaat met snijkant naar boven en tenen knoflook 40 minuten in een oven op 160 gr C. Week de rozenblaadjes in warm water. Vijzel komijn en koriander. Verwijder zaadlijsten uit rode peper. Blender tomaat, knoflook, rode peper, komijn, koriander, paprikapoeder, honing en olijfolie. Knijp de rozenblaadjes uit, voeg deze toe en blender nogmaals. Breng op smaak met rozenwater; let op dat de harissa niet een zeepsmaak krijgt. Breng op smaak met zout/peper. Zet weg op kamertemperatuur. Venkel: Snijd de venkel brunoise (1x1 cm). Neem alleen de schil van de citroen en snijd brunoise (0,5x0,5 cm). Snijd de knoflook in dunne plakjes. Rooster venkel, citroen en knoflook met olie in een oven op 180 gr C ca 15-20 minuten tot de venkel zacht wordt en net geroosterd is aan de randen. Schep regelmatig om. Houd warm. Sardine: Vijzel komijn- en korianderzaad. Snijd filets van de sardines en wrijf in met komijn en koriander. Bak de filets in weinig olijfolie. Afwerking: Plaats de venkel op een warm bord, daarop de sardine, en rondom de harissa. Werk af met borage cress.

Pastilla van geitenpoulet met abrikozen en amandelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
poulet van geit	400	gr.
roomboter		klontje
knolselderij	25	gr.
winterwortel	25	gr.
ui	25	gr.
tijm		takjes
knoflook	1	teen
laurier	1	blaadje
tomatenpuree (tube)	1	el
droge witte kookwijn	100	ml
bloem	1	el
piment d'espelette	0.5	el
zout/peper		
amandelen zonder vel	80	gr.
gedroogde abrikozen	80	gr.
tarwebloem	300	gr.
maïzena	130	gr.
water	500	ml tot 600 ml
zout		
olijfolie		
boter		klont
poedersuiker		
kaneelpoeder of poedersuiker		
kaneelolie		

Geitenstoof: Snijd de knolselderij, wortel en ui in fijne brunoise. Hak de knoflook fijn. Ris de tijm. Bak de poulet met een klont roomboter aan, zodat alle kanten van het vlees een goudbruin randje krijgen. Voeg de groenten, knoflook, tijm en laurier toe en fruit deze mee. Voeg bloem toe en laat garen. Voeg de tomatenpuree en piment toe en daarna de witte wijn. Laat inkoken tot er weinig wijn over is. Giet er dan zoveel water op dat alles onder staat en laat op laag vuur garen in ongeveer 40 minuten, tot het vlees met een vork los te maken is. Trek het vlees uit elkaar in draadjes (of snijd in kleine stukjes). De stoof mag niet vochtig zijn. Breng op smaak. Rooster de amandelen lichtbruin in een oven op 180 gr C, laat afkoelen en hak fijn (geen poeder). Snij de abrikozen in blokjes. Meng met de geitenstoof. Brickdeeg: Meng bloem, maïzena en zout. Voeg langzaam het water toe, tot een dun beslag is gevormd. Neem een kleine koekenpan (diameter ca 12-15 cm) met antiaanbaklaag en vet licht in met olijfolie. Spreid een beetje beslag met een siliconen keukenkwast in de pan, zo dun mogelijk en zonder gaten. Na een paar minuten droogt het deeg en komen de randen los. Zodra het deeg helemaal los is gekomen uit de pan halen. Het deeg niet aan twee kanten bakken. Brickdeeg heeft de dikte van loempiavellen. Bewaar onder een theedoek om uitdrogen te voorkomen. Bak de rest van het beslag tot er 24 velletjes brickdeeg zijn. Verdeel de geitenstoof in 12

delen. Smelt de boter. Bestrijk een vel brickdeeg met gesmolten boter. Leg een ander velletje er precies boven op. Schep een goede lepel vulling in het midden en vouw het deeg dan stukje voor stukje naar boven dicht. Zorg ervoor dat er geen vulling zichtbaar is. Vijf keer een stukje vouwen levert een ster op. Draai de pastilla's om en leg op een bakplaat met bakpapier. Herhaal tot er 12 pastilla's zijn. Beboter de bovenzijde van de pastilla's, zeef er lichtjes poedersuiker en zet ze ongeveer 20 min op 180 gr C in de oven totdat ze lichtbruin en krokant zijn. Haal uit de oven en laat een paar minuten afkoelen. Afwerking: Strooi met een zeefje kaneelpoeder op een wit bord (of poedersuiker op een zwart bord). Gebruik voor een aantrekkelijke vorm een uit papier geknipt sjabloon. Bestrooi de pastilla licht met poedersuiker. Strooi er met kaneel nog een kruis op. Plaats de pastilla op het bord. Plaats her en der druppels kaneelolie. Zelf kaneelolie maken? Vijzel 6 kaneelstokje en rooster in een antiaanbakpan totdat de geur vrijkomt. Schenk hier 2,5 dl arachideolie op en laat een dag op een warme plek trekken. Giet door een zeef.

Kip met gamba en amandelschuim

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kippendij met vel zonder bot p.p.	1	
zwarte peper	1	tl
komijnzaad	1	tl
gember	1	cm
koriander	1	bosje
saffraan	12	draadjes
knoflook	0.5	teentje
arachideolie	2	dl
citroen	0.5	
zout		
kleine flespompoen	1	
minipreitjes (baby-prei)	12	
boter		klont
gevogeltefond		scheut
geschaafde amandelen	200	gr.
risottorijst	200	gr.
room	4	dl
melk	4	dl
suiker	100	gr.
water	50	ml
natuurazijn	15	ml
gedroogde pruimen	6	
sherry	2.5	dl
karamel	2.5	dl
rauwe gamba p.p.	1	

Marinade en kip: Vijzel peper en komijn. Rasp gember. Hak de knoflook. Neem de blaadjes van de koriander en maal in een kleine keukenmachine/magimix met gember, peper, komijn, saffraan en knoflook tot een fijn geheel. Voeg beetje bij beetje de olie toe. Leg de kip in een braadslee, bestrooi met zout, giet er de marinade overheen en bedek met plakjes citroen. Dek af met plasticfolie en laat zo lang mogelijk marineren. Pompoencrème: Schil de pompoen, verwijder de pitten en snijd in kleine dunne stukken. Snijd de gember fijn en kook met de pompoen in een klein laagje water gaar. Pureer de pompoen in een keukenmachine en passeer door een fijne zeef. Houd warm. Miniprei: Was de miniprei en bak het onderste deel goudbruin. Blus af met een scheutje gevogeltefond. Amandelschuim: Laat amandelschaafsel, risotto, room en melk langzaam garen. Laat na garing nog een half uurtje trekken. Maal fijn met een staafmixer en passeer door een fijne zeef. Klop op met wat klontjes koude boter en breng op smaak met zout. Zet warm weg. Pruimen: Maak van suiker, 10 ml water en azijn een mooie goudbruine karamel. Blus af met resterend water en kook in tot een vloeibare karamel. Laat afkoelen. Plaats de gehalveerde pruimen met een laagje sherry en de karamel in pannetje. Verwarm op laag vuur. Verwarm de oven voor op 180 gr C en rooster de geschaafde

amandelen in 5 minuten goudbruin op een met bakpapier bedekte bakplaat. Houd apart. Pel de gamba's en verwijder het darmkanaal. Haal de kippendijen uit de marinade en plaats de gamba op de plek waar het bot zat. Bak de dijnen eerst op de huidzijde goudbruin, en daarna aan de andere zijde. Totaal ca 15-20 minuten. Plaats in een ovenschaal en zet 2 minuten in de oven op 180 gr C. Laat daarna 5 minuten rusten onder alu-folie. Afwerking: Plaats een cirkel pompoen crème, daarop een in drieën gesneden kippendij. Plaats de miniprei er tegen aan en een gehalveerde pruim. Klop het schuim evt nog op met de staafmixer, en schep om de pompoen crème. Werk af met goudbruine amandelen.

Wafeltje met kardemomcrème en peer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bio citroenen	2	
witte basterdsuiker	80	gr.
geleisuiker	100	gr.
water	100	ml
peren (conference)	3	
kaneelstokje	0.5	
korianderzaad	2	gr.
zwarte peperkorrels	2	gr.
steranijs	1	
bruine basterdsuiker	125	gr.
rode kookwijn	125	ml
gelatineblad	1.5	
eidooier	1.5	
vers gemalen kardemomzaad	6	mespunt
mascarpone	80	gr.
slagroom	125	gr.
ongezouten boter	50	gr.
eiwitten	2	
fijne kristalsuiker	110	gr.
italiaanse '00'-bloem	50	gr.
zonnebloemolie		
kleine muntblaadjes (kleine) eetbare bloemen		
poedersuiker		
pocheersiroop (evt extra indikken)		

Citroenmarmelade: Schil de citroenen met een zesteur. Schil het wit niet mee. Snijd de schil in fijne julienne. In totaal is 30 gram nodig. Pers 1 citroen uit (levert 75 ml citroensap op). Snijd het vruchtvlees van de andere citroen los en haal de witte vliesjes er zoveel mogelijk uit. Breng de citroenzeste, de geleisuiker, suiker, citroensap, vruchtvlees en water langzaam, al roerend, aan de kook. Laat het citroenmengsel 60 minuten pruttelen totdat de marmelade de juiste dikte heeft bereikt. Mocht de jam te dik worden, voeg dan een klein beetje water toe en blijf goed roeren. Laat afkoelen. Peren: Schil de peer, verwijder klokhuis en deel in de lengte in vieren. Vijzel de kruiden. Verwarm de wijn, suiker, 1,5 theelepel gemalen kruiden en 250 ml water tot een dikke siroop. Plaats de perenkwarden in een vacuümzak, voeg de siroop toe en sluit af. Gaar sous vide voor ongeveer 35-40 minuten op 70°C. Kardemomcrème: Verwarm suiker en 100 ml water op 110 ° C tot een suikersiroop. Laat iets inkoken. Week de gelatine in koud water. Klop de eidooiers met de gemalen kardemom en voeg beetje bij beetje de siroop toe. Voeg de gelatine toe en klop tot het mengsel koud wordt. Klop de mascarpone luchtig. Klop de slagroom op tot stijve pieken. Vouw voorzichtig het eimengsel in de mascarpone, spatel dan de slagroom erdoor, breng over in een spuitzak en bewaar minstens een uur in de koeling. Wafeltje: Smelt de boter en laat iets afkoelen. Klop de eiwitten stijf en

spatel de suiker erdoor. Zeef de bloem boven het eimengsel en spatel erdoor. Druppel de boter langs de wanden van de kom en spatel de boter door de massa. Zet het kniepertjesijzer (ijs hoorntjesmaker) aan. Zodra het ijzer warm is, de bodem- en deksel bakplaat goed insmeren met olie. Schep één eetlepel van het mengsel op de onderste bakplaat en sluit het deksel. Laat het beslag 2 minuten bakken of totdat de wafel goudbruin is. Steek een houten paletmes onder de wafel en wikkel die rond een plastic of metalen buis (diameter ca 2 cm). Laat de wafeltjes afkoelen, schuif ze van de vorm en laat ze verder afkoelen op een rooster. Maak op deze manier 12 buisjes. Afwerking: Zet op elk bord een streep citroenmarmelade en daarop kwart warme peer. Vul het wafeltje met de kardemomcrème en leg erbij. Zet puntjes pochersiroop, en werk af met munt en bloemetjes. Strooi poedersuiker lichtjes over het wafeltje.