

2023 juni

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Zomer

VOORGERECHT Gegrilde perziken en snijbonen

Gegrilde perziken en snijbonen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
snijbonen	800	gr.
olijfolie	4	el
zeezoutvlokken		
rijpe maar stevige perziken	4	
muntblaadjes	10	gr.
citroensap	2	el
jonge romige geitenkaas zonder korst	160	gr.
geroosterde gezouten amandelen	40	gr.
honing	2	el
zwarte peper		

Uiteinden en eventuele draden van de snijbonen verwijderen. Vervolgens schuin doormidden snijden. Schud de bonen om in een kom met 4 el olijfolie en 1 el zeezoutvlokken. Zet een goed met olie ingevette grillpan op hoog vuur. Grill de bonen zodra de pan goed heet is 3-4 min per kant. Er moeten duidelijke grillstrepen op de bonen ontstaan. Leg de bonen in een schaal en zet afgedekt 5 tot 10 minuten opzij. De bonen zullen iets doorgaren. Perziken ontpitten en in plakken van ½ cm dik snijden. Besprenkel de plakken perzik met de olijfolie en grill ze 1 tot 2 min aan elke kant tot er duidelijk zichtbare grillstrepen ontstaan. Afwerking: Schep de bonen en plakken perzik om in een kom met de munt en schik op een bord. Breng op smaak met citroensap, een snufje zeezoutvlokken en versgemalen zwarte peper. Verdeel de stukjes geitenkaas en de amandelen over de salade en besprenkel hem tot slot met de honing.

Gerookte burrata met tomatensalade, kaaskrokant, appel en dragon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bollen burrata	2	
gele tomaten	2	
groene tomaat	2	
rode tomaat	2	
zwarte tomaat	2	
basilicum	2	takjes
groene appel	½	
sjalot	½	
avocado	1	
amandelschilfers	40	gr.
olijfolie	1	el
witte balsamicoazijn		
eiwit (van ca 1,5 ei -> eigeel naar zeebaarsgerecht)	50	gr.
parmezaanse kaas	75	gr.
bloem	50	gr.
water	40	gr.
zachte boter	40	gr.
zout	1	snufje
rode kleurstof (optioneel)		
dragon	½	bosje
druivenpitolie	1	dl
kervel	12	takjes
zoutvlokken		
peper van de molen		
adji cress		
eetbare bloemen		

Gerookte burrata: Strooi een beetje rookmot in de rookpan. Zet de lekbak met alufolie erin en daarop het rooster met de burrata. Sluit af, en zet de pan 1 minuut op hoog vuur. Zet de hittebron uit en laat de mozzarella in de pan met deksel afkoelen. Tomatensalade: Ontvel de tomaten. Haal de pitjes eruit en snijd in fijne brunoise. Snij de ongeschilde zure appel, sjalot en avocado ook in fijne brunoise. Kleur de amandelen zachtjes goudgeel in een anti-aanbakpan en laat afkoelen op keukenrol. Breng op smaak met zout. Meng de fijngesneden basilicumblaadjes door de tomaten. Werk af met olijfolie en witte balsamicoazijn en kruid stevig. Kaaskrokant: Meng alle benodigdheden met elkaar en mix stevig in de blender. Verdeel het beslag in twee. Meng onder de ene helft de rode kleurstof. Smeer het beslag dun uit in de siliconevormen (tot halweg met het neutrale beslag en de andere helft met het rode beslag) en bak af in de voorverwarmde oven op 170° C gedurende 7 à 8 min. Dragonolie: Verwarm de dragon en olie op 60° C en laat 20 minuten trekken. Mix in de blender en zeef door een doek. Afwerking: Schik de tomatensalade in een uitsteekring en druk goed aan. Schik een plakje

gerookte burrata op de tomaten. Kruid met peper en zoutvlokken. Werk af met een kaaskrokantje. Schik hierop een takje kervel en cress. Druppel rondom wat dragonolie.

TUSSENGERECHT Gepocheerd kiprolletje met sauce vierge

Gepocheerd kiprolletje met sauce vierge

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroen	1	
tomaten	200	gr.
bosui met bol (alternatief: stengelbosui)	100	gr.
venkel	100	gr.
kleine courgette de nice (rond)	100	gr.
ansjovisfilets op olie	2	
zwarte olijven	30	gr.
bieslook	10	gr.
anijszaad (alternatief: venkelzaad)	1	mespunt
extra vierge olijfolie	120	ml
zout		
peper		
spek	8	plakjes
spinazie (diepvries)	350	gr.
crème fraîche	60	ml
kipfilets	4	
basilicum	24	blaadjes

Sauce vierge: Rasp de citroen en pers uit. Ontvel de tomaten, verwijder zaadlijsten, en snijd in kleine brunoise. Snijd de bosui, venkel en courgette in kleine brunoise. Hak ansjovisfilets en olijven fijn. Snijd de bieslook. Vijzel het anijszaad. Meng alle ingredienten en zet weg tot gebruik. Kiprolletje: Bak het fijngehakte spek in een koekenpan gaar, maar niet krokant. Meng in een kom de gehakte spinazie, crème fraîche en spek. Breng op smaak met zout en peper. Snijd de filets in de lengte open, maar zorg ervoor dat het vlees aan de tegenoverliggende kant vast blijft zitten zodat een dunne grote plak verkregen wordt. Hou het haasje apart. Leg de borst tussen twee vellen bakpapier, met de aangesneden kant naar boven. Rol of sla met een deegroller of vleeshamer plat. Verdeel de vulling erover. Leg het haasje evenwijdig aan de lange zijden in het midden, en rol het vlees vanaf de lange zijde stevig op. Pak de kiprol stevig in bakpapier, en de draai de uiteinden in elkaar. Wikkel daarna in zilverfolie en draai ook daarvan de uiteinden in elkaar. Pocheer de rollen in water in ca 15 minuten. Toets met een vleespen of de binnenkant warm is. Neem de rol uit het water, verwijder folie en bakpapier, en snijd in schuine plakken. Afwerking: Serveer de kipplakjes met de sauce vierge, en scheur de basilicumblaadjes erboven.

Asperges in bladerdeeg met saffraansaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	2	
preien	2	
bos bleekselderij		
winterpeen		
peterselie		
tijm		
gekneusde peperkorrels	20	
water	2,5	liter
sjalotje	1	
venkelknol	1	
boter		klontje
pernod	1	el
droge witte kookwijn	2	el
noilly prat	1	el
groentebouillon	6	dl
saffraan (alternatief: helft paprikapoeder, helft kurkumapoeder)	7,5	gr.
room	3	dl
asperges pp	2	
citroensap		
bladerdeeg	1	rol
eidooiers	1-2	
suiker		beetje
tomaten	4	
dille		

Maak in ca 30 minuten groentebouillon. Zeef. Saffraansaus: Snipper de sjalot. Was de venkel en snijd dunne plakken. Smoor de sjalot en de venkel in de boter voeg pernod, witte wijn en noilly prat toe, laat zachtjes inkoken. Voeg groentebouillon toe en roer de saffraan erdoor. Laat alles tot $\frac{1}{4}$ inkoken, voeg de room toe en laat de saus ca 10 minuten verder inkoken.

Asperges: Schil de asperges. Breng water met een beetje suiker en zout aan de kook. Laat ca 10 minuten zachtjes koken en laat in water staan tot ze beetgaar zijn. Haal uit de pan en laat op een droge doek uitlekken. Verwarm de oven op 200 gr C. Rol het bladerdeeg dun uit, snijd in rechthoeken van 8x18 cm. Leg op elk stuk 3 asperges en wikkel in het deeg. Leg de pakketjes op een bakplaat en strijk ze in met de losgeklopte eidooier. Bak ze in 8 min goudbruin. Snijd in stukken van 2-3 cm. Afwerking: Ontvel de tomaten en snijd ze klein. Smoor de tomaten gedurende 1 minuut in de boter. Klop de saffraansaus op met de mixer en voeg zout en citroensap naar smaak toe. Giet een spiegel van de saffraansaus op het bord en leg er de asperge op. Garneer met de tomaat en de dille.

Zeebaars met garnaal-tortellini, venkelpuree en witte wijnsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mascarpone	85	gr.
slagroom	165	gr.
pastameel	500	gr.
eieren	3	
eierdooiers (van burrata-gerecht)	1-2	
gamba's (ongekookt)	12	
paneermeel	30	gr.
zelfgemaakte double cream	50	ml
citroensap	1	scheutje
ei	1	
olijfolie		
zout		
roomboter	30	gr.
venkel	4	bollen
boter	40	gr.
volle melk	400	ml
sjalotten	2	
witte kookwijn	200	ml
witte wijnazijn	50	ml
boter, koud en in blokjes gesneden	360	g
wilde paddenstoelen	400	gr.
baby prei of 24 stengels bosui	12	
ijsklontjes		
zeebaarzen	6	

Double cream: Klop mascarpone luchtig en voeg de ongeklopte slagroom erbij. Tortellini: Doe voor de tortellini de bloem in een keukenmachine, pulseer en voeg één voor één de eieren en dooiers toe. Stop zodra het enigszins een samenhangend deeg wordt. Kneed met de hand op een met bloem bestoven oppervlak gedurende 3-5 minuten of tot het glad is. Verdeel in tweeën, wikkel in vershoudfolie en laat afkoelen in de koelkast. Maak voor de vulling de garnalen schoon en hak in grove stukken. Voeg het paneermeel toe. Voeg de double cream toe en meng tot een goed mengsel. Breng op smaak met zout en een scheutje citroensap. Vorm de mix met je handen in 12 kleine balletjes en zet koel weg. Rol het pastadeeg door een pastamachine, tot het deeg een dikte heeft tussen de 0 en 1 op de machine. Herhaal het walsproces op de laatste instelling om ervoor te zorgen dat er een consistente afwerking is voor de dikte van het deeg. De pasta moet droog zijn, maar zonder scheuren en licht elastisch. Snijd 12 cirkels van de pasta. Bestrijk de rand van de cirkels met losgeklopt ei. Leg een bal van de garnalenvulling in het midden van elke cirkel. Vouw in tweeën tot een halve cirkel te vormen en pers evt lucht eruit. Sluit de randen goed. Druk de rechte kant van de tortellini enigszins plat zodat deze rechtop kan staan bij serveren. Bestrijk met gesmolten boter en leg op een schaal bekleed met bakpapier. Zet koel weg. Venkelpuree: Snijd de venkel

fijn. Zweet de venkel in boter aan in 5 minuten op middelhoog vuur. Voeg de melk en room toe, zet het vuur hoger en breng aan de kook. Laat zachtjes sudderen en kook 10-15 minuten tot de venkel zacht is. Haal de pan van het vuur. Zeef de vloeistof af en houd apart. Doe de venkel in een blender met voldoende kookvocht zodat deze onder staat en mix tot een gladde massa. Passeer door een fijne zeef en voeg zoveel melk-room-mengsel toe zodat de afgewerkte puree glad is maar wel stevig blijft. Witte wijnsaus: Pel de sjalot en houd heel. Breng aan de sjalot aan de kook met wijn en azijn. Laat inkoken tot ongeveer 50 ml. Verwijder de sjalot en zet het vuur op de laagste stand. Voeg langzaam maar krachtig kloppend het grootste deel van de boter toe. Haal de pan van het vuur en klop de laatste blokjes boter erdoor tot de juiste dikte (de saus moet de achterkant van een lepel bedekken). Breng op smaak met zout en houd warm. Groenten: Snijd de paddenstoelen evt in half. Verwarm de boter op een middelhoog tot hoog vuur en bak in ca 5 minuten zodra de boter begint te schuimen. Breng op smaak met zout en houd warm. Was de prei en knip de wortels eraf, maar laat de basis van de prei intact. Snijd evt het donkergroen deel van de bovenkant van de prei af en snijd elke prei doormidden. Breng gezouten water aan de kook en blancheer de prei in 30-45 seconden. Koel direct af in een kom met ijswater. Laat na 5 minuten uitlekken op een theedoek. Zeebaars: Verwarm de oven voor op 200°C. Fileer de zeebaarzen tot 12 filets. Bak de filets in olijfolie met de huid naar beneden. Draai na 2-3 minuten de vis om en voeg een klontje boter en de geblancheerde prei toe aan de pan. Bak nog eens 3 minuten. Zet 3 minuten in de oven om te roosteren. Haal uit de oven, breng op smaak met zout en laat rusten. Afwerking: Kook de tortellini in 2-3 minuten gaar. Besprenkel met een beetje olijfolie. Verdeel de warme venkelpuree over 12 borden en leg de zeebaarsfilets erop. Plaats de tortellini naast de vis toe samen met de warme prei en champignons. Besprenkel met de witte wijnsaus en serveer direct.

DESSERT Frambozentaartje met crème royale en mascarpone mousse

Frambozentaartjes met crème royale en mascarpone mousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zachte boter	210	gr.
bloem	290	gr.
suiker	105	gr.
donkere fijne kandisuiker	105	gr.
bakpoeder	8,5	gr.
zout	2	gr.
vanilleextract	8	druppels
eidooier	1	
baking soda (bicarbonaat)	1	gr.
melk	½	liter
eidooiers	4	
maïzena	40	gr.
vanillestokje	1	
poedersuiker	30	gr.
slagroom	100	gr.
marsepein	30	gr.
water	10	gr.
gelatine (= 2 blaadjes)	3	gr.
fijne suiker	60	gr.
eidooier (ca 2 dooiers)	30	gr.
mascarpone	150	gr.
frambozen (rode e/o roze e/o geel e/o wit)	750	g
pistachenootjes	50	gr.

Bretons zanddeeg: Meng de zachte boter, het zout, het bicarbonaat, de bloem, het vanilleextract, de suiker, kandisuiker, het bakpoeder en de eidooier in een staande mixer met de platte menghaak. Plaats het deeg in de koelkast gedurende 30 minuten onder plasticfolie.

Banketbakkersroom: Breng de melk aan de kook met de in tweeën gesneden vanillestok. Klop de dooiers met de suiker en de maïzena tot een ruban. Giet de kokende melk op de ruban en breng aan de kook op het vuur, terwijl je voortdurend roert zodat de crème niet kan verbranden. De crème moet even doorkoken zodat de bloemsmak verdwijnt. Stort de crème uit in een kom en doe er plasticfolie over om velvorming te vermijden. Zet koel weg. Levert ca 450 gr banketbakkersroom op.

Crème royale: Klop slagroom half op samen met de poedersuiker. Meng met 300 gr afgekoelde en losgeklopte banketbakkersroom.

Marsepein crème: Kneed de marsepein met het water en spatel er 125 gr banketbakkersroom door. Verwarm de oven voor op 180° C. Rol het Bretons zanddeeg 7 mm dik uit. Steek het deeg uit met 7 of 8 cm inox ringen en plaats het met ringen en al op een bakplaat. Spuit met een spuitzak de marsepein crème in het midden op het deeg. Strijk het een beetje uit, maar zorg ervoor dat de crème de randen niet raakt. Bak het deeg in de voorverwarmde oven bij 180° C gedurende 14 min. Haal de zandgebakjes voorzichtig uit de ringen.

Mascarpone mousse: Week de gelatine in een grote hoeveelheid koud water. Doe de suiker, het water en de eidooiers in een bain-marie en breng tot 84° C. Voeg de geweekte en uitgeknepen

gelatine toe. Klop de massa van het vuur met een elektrische mixer tot een bleek mengsel. Voeg de mascarpone toe en klop verder tot een homogeen mengsel. Klop de room op tot een stevige slagroom en meng die voorzichtig door de bereiding. Zet koel weg. Afwerking: Hak de pistachenootjes grof. Spuit de crème royale op de afgekoelde taartbodems en leg er middendoor gesneden frambozen op. Werk af met gehakte pistachenootjes. Maak quenelles van de mascarponemousse en leg die op de frambozen.