

2024 februari

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Winter

VOORGERECHT Salade met papaja en passievrucht

Salade met papaja en passievrucht

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sperziebonen	200	gr.
roze radijs	200	gr.
groene papaja	200	gr.
sojascheuten	300	gr.
granny smith appel	2	
kleine wortelen	200	gr.
kleine courgette	200	gr.
sinaasappel	2	
citroenen	2	
olijfolie	30	ml
passievrucht	2	
kervel	12	takjes

Kook de sperziebonen in kokend gezouten water tot ze gaar zijn. Verfris onmiddellijk in ijswater, giet af en plaats op een schone handdoek om uit te lekken. Snijd in julienne. Snijd de radijs in dunne rondjes. Snij de papaja, appel, wortels en courgette in julienne. Meng alle ingrediënten en zet koel weg. Snij de papaja in brunoise. Pers de sinasappel en de citroen uit. Klop het sinaasappel- en citroensap in een kom. Klop geleidelijk de olie erdoor. Snij de passievrucht doormidden. Verwijder het vruchtvlees en de zaden met een lepel en voeg toe aan de vinaigrette met de papjabrunoise. Meng de salade met een beetje papajavinaigrette en leg op een bord. Besprenkel met de resterende papajavinaigrette. Garneer met kervel.

Kreeft-kokos-tempura met rum-ananas-salsa en Piña Coladasaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	15	ml
rode ui	1	
rode paprika	1	
rode peper	1	
kleine ananas	1	
gouden rum	125	ml
kokosroom	175	ml
ananassap	175	ml
knoflook	1	teen
slagroom	45	ml
bloem	250	gr.
maizena	150	gr.
eieren	2	
gekoeld sodawater	400	ml
kreeftenstaarten	12	
geraspte kokosnoot	300	gr.
zonnebloemolie	500	ml
thaise basilicum	3	takjes

Snipper de ui fijn. Snijd de paprika brunoise. Schil de ananas en snijd deze brunoise. Verhit de olie in een grote sauteerpan op hoog vuur, voeg de rode ui toe en bak 2-3 minuten onder voortdurend roeren. Voeg de rode peper toe en bak nog 1-2 minuten. Voeg de ananas toe, zorg ervoor dat deze niet aan de bodem blijft kleven, en kook nog 3-4 minuten, onder voortdurend roeren en omscheppen, en haal van het vuur. Blus de pan met de gouden rum en flambeer om de alcohol te verbranden. Zet de pan terug op het vuur en laat inkoken tot het een beetje plakkerig is, haal dan van het vuur en zet opzij. Halveer de peper. Plet de knoflook. Combineer alle ingrediënten in een kleine pan, breng aan de kook en blijf koken tot ze iets ingedikt is. Haal van het vuur en zet opzij tot serveren. Maak tempurabeslag door bloem, maizena, ei en gekoeld sodawater in een grote kom te mengen. Halveer de kreeftenstaarten en haal door het beslag. Schud het overtollige beslag eraf en rol de kreeftenstaarten in de gedroogde kokosnoot. Schenk 4 cm zonnebloemolie in een diepe pan, en zet op middelhoog vuur. Frituur de kreeftenstaarten en laat uitlekken op keukenpapier. **FILTER EN BEWAAR DE OLIE.** Schep voor het serveren de ananassalsa over de lengte van een lang bord. Snijd de Thaise basilicum grof en meng door de piña colada-saus. Sprenkel de saus over en rond de ananassalsa en leg de krokante kreeftenstaartjes er bovenop.

Taco's met geroosterde chipotlewortels, avocadoroom en venkelsla

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	450	gr.
zout	5	gr.
bakpoeder	5	gr.
olijfolie	50	ml
lauwwarm water	250	ml
bospeen	750	gr.
chipotle pepers	30	gr.
komijn	15	gr.
rode ui	1	
rodewijn azijn	15	ml
venkelknol	1	
limoen	0,5	
avocado's	3	
zure room	125	gr.
koriander	30	gr.

Doe alle ingrediënten in een kom en kneed met een mixer in een paar minuten tot een mooie bal. Verdeel het deeg in 16 stukken, maak er mooie balletjes en leg ze op een bebloemd oppervlak. Druk ze met de hand wat platter en dek ze af met een schone theedoek. Laat minimaal 15-20 minuten rusten. Pak steeds een bolletje deeg. Bestuif je werkblad goed met bloem en rol het deeg zeer dun uit. Maak tortilla's van ongeveer 20 centimeter in doorsnede. Verhit een pan op hoog vuur (er is geen olie nodig). Bak de tortilla's ongeveer 1 minuut, draai dan om en haal na zo'n 20 seconden uit de pan. Het kan per pan iets verschillen, de kenmerkende bruine plekkjes zijn een goede indicatie om te zien of je tortilla gaar is. Verwarm de oven tot 200°C. Snij de bospeen over de lengte doormidden en vervolgens in stukjes van circa 3 cm (heel dunne wortels hoeft je niet eerst te halveren). Meng in een grote schaal de fijngehakte chipotlepepers met de komijn en olie. Voeg de wortels toe en meng alles goed, zodat de wortels met het mengsel zijn bedekt. Voeg wat zout toe. Verdeel de wortels over een grote bakplaat en rooster ze circa 30 min tot ze zacht zijn; schep ze tussentijds twee keer om. Snijd de rode ui in dunne halve ringen. Marineer de halve ringen in een schaaltje met een scheutje azijn en wat zout. Laat even marinieren. Snijd de onderkant en stengels van de venkel, houd eventueel wat venkelgroen achter voor de garnering. Snij de knol(len) in de lengte doormidden en snij de harde kern eruit. Schaaf de venkelhelften op een mandoline in flinterdunne plakjes. Meng er 2-3 el olijfolie en limoensap naar smaak door. Breng op smaak met zout en peper. Snijd de avocado in stukjes en pureer deze samen met de zure room en flink wat limoensap in de beker van de staafmixer. Breng op smaak met zout en peper. Verwarm de tortilla's kort aan twee kanten in een hete koekenpan zonder olie en houd ze warm in een theedoek. Beleg de tortilla's met de chipotlewortels, avocadoroom, venkelsla en tot slot wat rode ui. Strooi er wat koriander en eventueel wat venkelgroen over. Serveer met partjes limoen.

Caribische vissoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visgraten	500	gr.
ui	1	
winterwortel	1	
bleekselderij	2	stengel
prei	1	
citroen (sap)	0,5	
korianderzaad	5	gr.
laurierblaadje	1	
witte peperkorrels	5	
dille	10	gr.
platte peterselie	20	gr.
warm water	1000	ml
olijfolie	20	ml
zonnebloemolie	20	ml
knoflook	2	teen
kerriepoeder	6	gr.
zelfgemaakte visbouillon	1000	ml
tomatenblokjes	400	gr.
kokosmelk	400	ml
aardappelen	350	gr.
peultjes	200	gr.
mais (blik)	150	gr.
witvis	300	gr.
gemengde zeevruchten	300	gr.

Hak de ui, wortel, bleekselderij en prei grof. Bak de groenten met de visgraten 5 minuten in de olijfolie. Schenk het warme water en citroensap erbij en roer korianderzaad, witte peperkorrels, dille en peterselie erdoor. Breng aan de kook en laat 30 minuten op laag vuur pruttelen. Haal tussentijds het schuim dat komt bovendrijven weg met een schuimspaan. Passeer door een zeef en zet weg tot gebruik. Snipper ui en knoflook. Schil de aardappelen en snijd in blokjes. Halveer de peultjes. Laat de mais uitlekken. Verhit de olie in een soeppan en fruit hierin de ui, knoflook en kerrie circa 3 minuten. Voeg de bouillon, tomatenblokjes en kokosmelk toe en breng op smaak met zout en peper. Voeg de aardappelblokjes toe en kook deze circa 15 minuten mee. Voeg vervolgens de peultjes, mais, witvis in stukken en zeevruchten toe en laat de soep nog 5 minuten pruttelen op een lage stand. Bestrooi de soep met grofgehakte peterselie.

HOOFDGERECHT Damhert met pompoen, passievrucht en sauce Grand Veneur met gerookte chocola

Damhart met pompoen, passievrucht en sauce Grand Veneur met gerookte chocola

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade 75%	70	gr.
hertenbotten, gehakt	1500	gr.
sjalot	2	
tijm	1	takje
zwarte peper	15	gr.
olijfolie	15	ml
kippenbouillon	1200	ml
sjalotten	3	
knoflook	1	teen
zwarte peperkorrels	3	
madeira	375	ml
port	375	ml
grote aardappelen	4	
zonnebloemolie	1000	ml
zout		
pompoen, variëteit delica	1500	gr.
boter	300	gr.
passievruchten	9	
hertenhaas	1200	gr.
roomboter	50	gr.
pompoenpitten	150	gr.
bieslook	15	gr.

Maak een hertenjus voor de saus grand veneur. Zet een grote pan op hoog vuur met een scheutje olie, voeg de gehakte hertenbotten toe en kook tot ze gekaramelliseerd zijn. Snijd de sjalotten fijn en voeg toe, samen de tijm en zwarte peper. Laat de sjalotten karameliseren. Blus de pan af met 400 ml kippenbouillon en kook tot driekwart in. Voeg nog eens 400 ml bouillon toe, laat opnieuw inkoken en herhaal dit nogmaals met de resterende 400 ml bouillon. Doe het over in een snelkookpan, vul aan met voldoende warm water om af te dekken en kook gedurende 45 minuten. Of kook in een normale pan twee uur. Giet de jus door een fijne zeef in een schone pan en laat inkoken tot een sausachtige consistentie. Voor de saus is 400 ml nodig. Plaats de chocola op zilverfolie. Neem bij voorkeur een coldsmoker (koude roker). Indien een warme roker gebruikt wordt, deze dan van het vuur halen zodra de rook zich ontwikkelt. Rook de chocola 2 uur. Snijd de sjalotten fijn. Hak de knoflook fijn. Fruit sjalot en knoflook aan in olijfolie met de tijm en peperkorrels. Giet de Madeira erbij en laat inkoken tot een glazuur, voeg dan de port toe en laat opnieuw inkoken. Voeg 400 ml van de jus toe aan de saus en giet het vocht door een fijne zeef in een schone pan. Reduceer tot een sausachtige consistentie en roer de gerookte chocolade erdoor tot deze gesmolten is. Zet opzij en houd warm tot klaar om te serveren. Schil de pompoen en snijd doormidden. Schep de zaden en pezen eruit, snijd twaalf kleine gebogen partjes en bewaar de rest van het vruchtvlees voor de puree. Voeg de boter met zout toe aan een diepe pan en zet op een matig vuur om te

smelten. Voeg de pompoenpartjes toe aan de pan en bak ze in de hete boter gedurende 20-30 minuten tot ze zacht en fondantachtig zijn. Laat vervolgens afkoelen en afkoelen tot ze klaar zijn om te serveren. Snijd ca 900 gr van het resterende pompoenvlees in kleine stukjes en doe het in een vacuümzak met de boter en het zout. Plaats het in de stoomoven en kook tot het zacht is. Eenmaal gekookt, doe de zachte pompoen in een blender en mix tot een gladde massa. Passeer eventueel. Schep de pitjes uit de passievrucht, voeg toe aan de puree en meng opnieuw. Breng op smaak en zet opzij. Verwarm een waterbad voor op 65°C. Verwijder alle pezen uit de hertenhaas, snijd in 12 porties en breng goed op smaak met zout. Sluit de porties in vacuümzakken en kook 20-30 minuten in een waterbad, afhankelijk van de grootte van de porties. Doe een paar klontjes boter in een grote koekenpan en zet op een matig vuur tot de boter begint te schuimen. Haal de stukken hertenvlees uit de vacuümzakken en braad ze in de hete boter tot ze gekaramelliseerd zijn. Zet opzij om te rusten en bewaar de sappen uit de pan. Was en schil de aardappelen. Snijd ze in de lengte in 6 gelijke plakjes van ongeveer 6 mm dik. Dep de plakjes droog met keukenpapier. Vul een pan voor een kwart met olie en verwarm tot 110°C. Vul een andere pan bijna tot de bovenkant met plantaardige olie en verwarm voorzichtig tot 200°C. Doe de aardappelschijfjes in de pan met de olie van 110°C en schud voortdurend tot ze lichtjes beginnen op te zwellen. Doe de plakjes één voor één in de olie van 200°C met behulp van een lepel of een tang, en bak tot ze gepoft en goudbruin zijn. Haal ze eruit en leg ze op vetvrij papier om af te koelen, wikkel vervolgens in huishoudfolie en plaats het in de koelkast tot verder gebruik. Verwarm voor de pomme soufflé de eerder gebruikte olie tot 210°C. Haal de aardappelschijfjes uit de koelkast en bak ze in de hete olie, bedruip ze in de pan tot ze opgezwollen en knapperig zijn aan de buitenkant. Haal ze uit de pan en laat ze snel uitlekken op keukenpapier, royaal op smaak brengen met zout. Verwarm de gekonfijte pompoenpartjes in boter. Rooster de pompoenpitten in een droge pan en hak grof samen met de bieslook. Haal de pompoenpartjes uit de pan en rol ze door het kruimelmengsel zodat ze bedekt zijn. Snijd de hertenvleesporties doormidden en bedruppel met wat bakvocht. Serveer met pompoenpartjes, een quenelle puree, pomme soufflé en saus.

DESSERT Mango met citroen en Blue Curaçao

Mango met citroen en Blue Curaçao

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mangopuree	250	gr.
passiefruitsap	250	ml
espuma cold	4,5	gr.
suiker	100	gr.
water	100	gr.
citroenen - schil (sap naar de gel)	2	
volle yoghurt	500	ml
witte basterdsuiker	150	gr.
citroen - rasp	1	
grote gele biet	1	
citroen - rasp en sap	1	
citroenen - sap (rasp naar spongecake)	2	
blue curaçao	60	ml
agar agar	2,5	gr.
pijnboompitten	25	gr.
poedersuiker	50	gr.
cacao	8	gr.
bloem	50	gr.
koffie	10	gr.
zachte boter	38	gr.
roomboter	110	gr.
zelfrijzend bakmeel	110	gr.
eieren	4	
bakpoeder	1	gr.
citroenen - rasp van de gel	2	

Meng alle ingrediënten met een blender tot een homogene massa. Giet de massa door een fijne zeef en giet dit in een kistje. Zet een gaspatroon en schud dit goed door. Zet in de koeling tot gebruik. Los de suiker op in een pannetje water en breng aan de kook. Haal van het vuur zodra de suiker opgelost is. Trek met een zesteur lange zestes van de citroenen. Voeg de citroenschil toe aan het suikerwater en breng nog een keer aan de kook. Stort in een bak en zet in de koeling tot gebruik. Pers de gele biet in de sapcentrifuge en kook het vocht bijna geheel in. Verwarm het water en de suiker in een pan totdat de suiker opgelost is. Laat het wat afkoelen. Rasp de citroen en pers deze uit en voeg dit bij het suikerwater. Voeg de yoghurt en het sap van de gele biet toe en meng goed. Draai een sorbetijs en zet tot gebruik in de vriezer. Rasp de citroenen. De rasp van twee citroenen naar de spongecake. Pers de citroenen uit. Weeg 80 gram sap af en doe het sap, water, rasp van één citroen, suiker en Blue Curaçao in een pan en breng aan de kook. Voeg de agar-agar toe en roer dit voor 3 minuten op matig vuur met een garde tot een gladde gel. Stort dit in een bak en laat dit in de koeling volledig geleren. Draai de gel glad met een blender. Doe de gel in een klein spuitzakje en leg weg tot gebruik. Snij de pijnboompitten grof en meng met alle droge ingrediënten, voeg daarna de

boter toe. Spreid uit op een bakplaat en bak in een voorverwarmde oven op 170 °C. Laat afkoelen en verkrumel. Verwarm de oven voor op 170 °C. Vet een bakvorm in en bekleed die met bakpapier. Rasp de citroenen. Doe alle ingrediënten voor de sponge cake met de citroenrasp in een mengkom en meng alles gedurende 2-3 minuten met een houten lepel tot je een smeug en goed gemengd geheel hebt. Giet het mengsel in de bakvorm die je vervolgens in het midden van de voorverwarmde oven plaatst. Bak de cake gedurende ongeveer 25-30 minuten tot die goudbruin gebakken is. Laat de cake in de bakvorm omgekeerd op een verhoging afkoelen (waarbij je zorgt dat het bakpapier in de vorm blijft) of haal de cake uit de bakvorm en laat hem afkoelen op een rooster. Leg wat crumble op het bord en schep er een quenelle citroenijs op. Houd de kidde met mangomousse op zijn kop en spuit na 5 seconden een toefje mousse op het bord. Verdeel enkele stukjes spongecake eromheen. Maak af met enkele dopjes Blue Curaçao gellen de gekonfijte citroenzeste.