

# 2024 maart

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Lente

**VOORGERECHT** Calamari met salsa tonnata

## Calamari met salsa tonnata

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ei	1	
witte azijn	15	ml
gladde mosterd	5	gr.
zonnebloemolie	200	ml
tonijn op olie (blik, uitgelekt)	200	gr.
kappertjes	30	gr.
calamari	600	gr.
olijfolie	15	ml
platte peterselie	25	gr.
citroen	2	

Maak mayonaise van het ei, azijn, mosterd en zonnebloemolie. Maal in een blender de tonijn en kappertjes fijn. Voeg ca 90-100 gr mayonaise toe. Breng evt op smaak met zout, peper. Maak de calamari schoon door kop en ingewanden van het lijf te trekken. Was het lijf goed van binnen en buiten, verwijder de "doorschijnende" ruggegraat. Snijd ieder lijf in de lengte in tweeën of drieën en snijd lichtjes een ruitpatroon in het vlees en kleine inkepingen aan de randen. Dit voorkomt krullen tijdens het grillen. Snijd de kop net onder de ogen af, en portioneer de koppen in 12 porties. Vet een grillpan in en bak de calamari gaar. Pas op voor doorgaren. Laat de calamari iets afkoelen. Serveer met tonijnmayonaise, fijngehakte peterselie en een partje citroen.

**Millefoglie met boschampignons, blauwekaascrème en Italiaanse ham**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rollen bladerdeeg (ca 270 gr per rol)	2	
plakje italiaanse ham (parma)	14	
gorgonzola piccante	150	gr.
zachte kaas (type philadelphia)	450	gr.
teen knoflook	1	
boschampignons	750	gr.
olijfolie	25	ml
takjes tijm	12	

Verwarm de oven voor op 190° C. Rol het bladerdeeg uit op een vel bakpapier en leg het op een bakplaat. Bladerdeeg voorsnijden in rechthoeken van ongeveer 6 bij 3. Of snijd in driehoeken of cirkels. Je hebt er 3 per persoon nodig. Leg bovenop het bladerdeeg een vel bakpapier en zet daarop nog een bakplaat met gewichten zodat het bladerdeeg niet kan rijzen. Bak 20 minuten, en verwijder dan de bovenste bakplaat zodat het bladerdeeg in 5 minuten nog licht kan kleuren. Leg de ham op een vel bakpapier op een bakplaat. Droog 2-5 min in de oven. Pas op, laat het niet aanbranden. Meng de blauwe kaas met de verse kaas en kruid met peper. Doe in een spuitzak. Pel en plet de knoflook. Maak de champignons schoon en snijd brunoise. Bak de champignons met de knoflook in olijfolie. Verwijder de geplette knoflook. Kruid met peper en zout. Laat afkoelen. Maak laagjes van het gebakken bladerdeeg, de blauwekaascrème, Italiaanse ham en de gebakken champignons. Werk de millefeuille af met tijm.



## Uienmartini met schuim van alpenkaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte uien (niet zoet)	800	gr.
zonnebloemolie	100	gr.
zwarte peperkorrels	60	gr.
laurierblad	4	
takjes tijm	6	
zilveruitjes (of amsterdamse uitjes)	8	
champignons	60	gr.
sojasaus	40	gr.
water	500	gr.
appelcider	200	gr.
agar agar	2	gr.
italiaanse alpenkaas (stelvio (of stilfser), alta badia)	400	gr.
room	200	gr.
volle melk	200	gr.
eidooiers (eiwitten naar arancini)	100	gr.
snee witbrood	6	
olijfolie	30	ml
knoflookpoeder	5	gr.
peper		
zout		
gebakken uitjes	50	gr.

Pel de uien en snijd ze grof. Verhit de olie en zweet hierin de ui aan voor 2 minuten. Voeg vervolgens de peperkorrels, laurier en tijm toe en laat samen nog eens 2 minuten aanzweten. Voeg de paddestoelen in stukjes toe. Blus het geheel af met sojasaus, appelcider en water. Laat dit vervolgens ongeveer een uur op zacht vuur trekken. Hang een kaasdoek (passeerdoek) in de zeef en giet de bouillon er doorheen. Breng agar agar in een beetje bouillon onder voortdurend roeren aan de kook tot het poeder helemaal opgelost is. Voeg dit mengsel beetje bij beetje aan de bouillon toe. Schenk de bouillon vervolgens in 12 cocktailglazen of kommen. Snijd de zilver- of Amsterdamse uitjes fijn en verdeel over de cocktailglazen of kommen. Laat in koelkast of diepvries zo lang mogelijk opstijven. Breng de melk samen met de room aan de kook. Rasp een beetje kaas voor de garnering, en snijd de rest in kleine blokjes en doe in de blender. Giet daar de eidooier bij en de melk en room zodra dit heeft gekookt. Blender het geheel tot een lobbige substantie. Wrijf vervolgens door een zeef. Zet afgedekt weg tot gebruik. Verwijder de korstjes van het witbrood en snijd blokjes van 0,5 cm bij 0,5 cm. Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak de croutons goudbruin. Breng op smaak met de knoflook poeder, gedroogde peterselie, peper en zout. Laat daarna uitlekken op een keukenpapiertje. Warm het kaasschuim kort au bain-marie op tot het schuim lauw aanvoelt. Giet in de fles van de kidde, draai de spuitmond erop en doe de twee patronen erin. Haal de kommetjes/glazen met uiengelei uit de koelkast. Strooi de gebakken uitjes over de bouillon/gelei. Schud een aantal keren goed met de kidde en spuit een mooie laag kaasschuim over de geleï. Maak het gerecht af met de knapperige croutons en wat geraspte kaas.



## Raviolo met garnaal en saffraansaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
farina 00 (bloem)	400	gr.
ei	4	
eidooier	2	
courgettes	2	
ongepelde garnalen	800	gr.
teen knoflook	1	
ansjovisfilet (pot)	1	
olijfolie	15	ml
garnalenschillen		
wortel	20	gr.
ui	20	gr.
water	1000	ml
witte kookwijn	50	ml
platte peterselie	20	gr.
zout	10	gr.
laurierblad	1	
(witte) peperkorrels	4	
roomboter	100	gr.
sjalotjes	2	
zelfgemaakte garnalenbouillon	150	ml
slagroom	250	ml
saffraan	1	gr.
spriet bieslook	24	

Maak het pastadeeg. Kuiltje in de bloem, breek daar de eieren in en werk de bloem erdoor, voeg een snuf zout toe. Kneed 15 minuten. Half uur in cellofaan in de ijskast. Stop de schillen in een plastic zak en sla ze stuk met een deegroller. Snijd de wortel en ui fijn. Verhit de olijfolie. Voeg wortel en ui toe en bak glazig op laag vuur. Voeg de kapot geslagen garnalenresten toe en roer goed door. Voeg nu water (begin met 500 ml, en vul evt aan bij droogkoken), wijn, zout, peterselie en laurierblad toe, breng aan de kook, zet het vuur laag en laat zonder deksel ongeveer 1½ - 2 uur zacht trekken. Voeg 10 minuten voor het einde van de kooktijd nog 4 witte peperkorrels toe. Passeer de bouillon door een fijne zeef. Snijd de sjalot fijn. Smelt de boter, bak de sjalot glazig, voeg de wijn toe en laat inkoken. Week de saffraan in de garnalenbouillon en voeg toe aan de saus. Laat inkoken tot enigszins lobbijg, voeg slagroom toe, verwarm enkele minuten en pureer met de staafmixer. Houd warm. Snijd de courgette in fijne brunoise. Doe een scheut olijfolie in de pan, met de hele knoflook, ansjovis en de courgette. Laat 15 minuten zachtjes bakken. Het mengsel moet goed droog zijn. Pel de garnalen en houd de schillen apart. Bak de gepelde garnalen 5 minuten met het courgettemengsel. Hak de vulling grof en voeg evt peper en zout toe. Zet koel weg. Houd evt 1 garnaal p.p. over ter garnering. Haal het pastadeeg uit de koelkast en maak met pastamachine vellen pasta (stand 7/8). Leg de vulling van courgette en garnalen erop, maak

de randjes iets nat, leg er een vel over en steek de vorm uit met ravioli-steker. Kook ongeveer 4 minuten in gezouten water. Serveer met de saus, bieslook en achtergebleven garnaal.



## Kabeljauw met venkelcrème, proseccosaus en arancino "risi e bisi"

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visgraten	500	gr.
ui	1	
winterwortel	1	
stengel bleekselderij	2	
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
venkel	4	
roomboter	50	gr.
citroen	0,25	
steranijs	2	
pernod	50	ml
doperwt (diepvries)	200	gr.
spek	50	gr.
risottorijst (arborio, carnaroli, etc)	250	gr.
zelfgemaakte visbouillon	500	ml
peterselie	50	gr.
parmezaan	50	gr.
bloem	50	gr.
ei	1	
eiwitten (van uienmartini)	3	
panko	75	gr.
(banaan)sjalot	2	
zonnebloemolie	60	ml
prosecco	300	ml
visbouillon	500	ml
dikke kabeljauw met vel (of andere witvis)	1200	gr.
fleur de sel	15	gr.
arrowroot	15	gr.
water	30	ml
boter (koud)	50	gr.
zout	5	gr.

pro espuma	15	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. Snijd de venkel in vieren en verwijder de kern. Snijd de venkel in repen. Smelt de boter in een grote bakpan waar een deksel op past. Voeg als de boter gesmolten is de venkel toe. Roer goed om. Voeg de ¼ citroen (niet uitpersen!) en steranijs toe. Blus af met de Pernod en laat even op hoog vuur inkoken. Doe het deksel op de pan en laat op klein vuur garen. Roer regelmatig om en voeg als het droog wordt wat water toe. Verwijder na 30 minuten de steranijs en citroen. Pureer de venkel in de blender in twee delen. Passeer door een fijne zeef. Zet weg tot gebruik. Kook de doperwten in gezouten water enkele minuten gaar, en dompel onder in ijskoud water. Snijd het spek fijn en de ui in kleine brunoise. Bak op laag vuur met 30 gr boter. Voeg de rijst toe, schep 1 minuut om met een houten lepel, en maak een risotto door geleidelijk warme bouillon toe te voegen. Zodra de rijst gaar is, de doperwten en fijngehakte peterselie toevoegen. Haal van het vuur, voeg 30 gr boter toe, geraspte parmezaan en breng evt op smaak met zout en peper. Laat de risotto afkoelen. Maak 12 balletjes van de risotto, haal ze door bloem, geklopt ei met eiwit, en panko. Leg weg tot gebruik. Snijd de kabeljauwfilet in 12 gelijke stukjes. Bestrijk een voorverwarmde ovenschaal met de boter. Leg de filets erin met het vel naar boven. Zet de schaal 14 minuten in een voorverwarmde hetelucht oven van 70 graden. Verwijder voorzichtig het vel van de filets. Strooi wat korrels zout over de vis. Snijd de sjalotten zeer fijn. Zet ze op klein vuur aan in de olie tot ze zacht zijn. Blus af met prosecco en laat deze indampen tot 1,5 deciliter. Voeg de visbouillon toe en laat tot de helft inkoken. Breng de saus op smaak met zout en citroensap. Snijd de koude boter in stukjes. Verwarm de puree vlak voor het serveren met 15 gr boter. Klop de arrowroot met het water, bind hiermee de puree, en breng op smaak met zout en citroensap. Frituur de arancini in delen in de zonnebloemolie, en laat uitlekken. Maak de saus af door de pro-espuma en koude boter met de staafmixer door de saus te mengen tot deze schuimig is. Plaats venkelcrème, kabeljauw, arancino en saus op een bord en serveer.



## Italiaanse trifle met Amarettogelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatineblaadjes	7	
fijne kristalsuiker	150	gr.
amaretto	175	ml
zout	7	gr.
melk	175	ml
slagroom	350	ml
eidooiers (eiwitten naar koekjes, amandelen, meringue)	3	
maïzena	10	gr.
vanille extract	3	gr.
eiwit (van vla)	1	
witte amandelen	110	gr.
kaneel	4	gr.
amandelmeel	65	gr.
poedersuiker	50	gr.
bitter amandelextract	3	gr.
ricotta	675	gr.

Laat de gelatineblaadjes voor de gelei 5 minuten weken in een kom met koud water. Verwarm de suiker met 340 ml water in een pan op matig vuur en roer tot de suiker is opgelost. Breng aan de kook, neem van het vuur en laat de gelatine hierin al roerend oplossen. Voeg zout toe in delen en proef zodat het zout wordt, maar niet té. Roer de Amaretto erdoor en schenk in de glazen waarin je de trifle wilt serveren. Zet in de diepvries om op te stijven. Schenk de melk en de slagroom in een pan en verwarm op matig vuur bijna tot het kookpunt. Doe intussen de suiker, eidooiers, maïzena en vanille in een kom en klop tot een bleek mengsel. Schenk het hete roommengsel geleidelijk en onder voortdurend kloppen bij het eimengsel. Schenk het terug in de pan en verwarm het op laag vuur al roerend met een garde  $\pm$  8 min. tot je een dikke, gladde vla krijgt. Schenk in een kom en dek het oppervlak af met een vel plasticfolie. Laat afkoelen tot kamertemperatuur en zet in de koelkast en/of diepvries om goed af te koelen. Verwarm de oven voor op 180°C. Schep de amandelen om met het eiwit, spreid ze naast elkaar uit op een bakplaat en bestrooi ze met de suiker, kaneel en een flinke snuf zout. Schud ze om zodat ze goed met het mengsel bedekt zijn. Rooster ze in 15-18 minuten knapperig. Laat volledig afkoelen en breek ze los van elkaar met de bolle kant van een lepel. Hak ze grof. Doe alle ingrediënten in een kom en mix kort door elkaar tot een gladde massa. Doe het mengsel in een spuitzak met gladde spuitmond en spuit hoopjes van ongeveer 3 cm in doorsnede op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de amaretti in 12-14 minuten op 190 °C of tot ze licht beginnen te kleuren. Maak een Zwitserse meringue door eiwit met suiker in een hittebestendige kom boven een pan met zachtjes kokend water te plaatsen. Zorg dat de bodem van de kom het water niet raakt. Klop  $\pm$  5 minuten tot de suiker volledig is opgelost. Klop van het vuur af  $\pm$  10 min. met een mixer tot een stijve, glanzende meringue. Klop de slagroom tot zachte pieken. Klop de ricotta glad met een mixer. Voeg de gekoelde vla toe, klop op lage snelheid tot een glad mengsel en schep dan de geklopte room erdoor. Schep de Amarettikoekjes en kaneel om in een kom. Schenk de Amaretto in een andere kom en doop de koekjes (evt. al in stukken) er vlug erin. Schep een derde van de ricottavla in de glazen met

Amarettogelei. Verdeel wat koekjes erover, evt. in stukken. Herhaal deze laagjes en eindig met een laagje ricottavla. Zet in de koelkast als je nog de meringue moet maken. Schep de meringue over de trifle en bewerk met een crèmebrûléebrander. Pas op dat het glas niet te heet wordt! Bestuif met kaneel en strooi er wat suikeramandelen over.