

# 2024 april

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Lente

---

## Bonbon van ossenhaas met aardappelsalade, parmezaan en balsamicovinaigrette

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode port	45	ml
rode kookwijn	20	ml
sjalot	20	gr.
balsamicoazijn	50	ml
druivenpitolie	30	ml
olijfolie	30	ml
aardappel (vast)	200	gr.
tijm	1	takje
kummelzaad	3	gr.
gerookt spek	70	gr.
creme fraiche	40	gr.
griekse yoghurt	10	gr.
citroensap	5	ml
mosterd	3	gr.
bieslook	15	gr.
ossenhaas	250	gr.
pancetta	2	plakjes
rucola	50	gr.
parmezaan	20	gr.
pijnboompitten	30	gr.

Kook de rode port, rode wijn en de gesnipperde sjalot in tot het stroperig wordt en zeef deze siroop. Voeg de balsamicoazijn toe en roer goed door. Voeg dan de olijfolie en druivenpitolie toe. Breng op smaak met peper en zout en laat afkoelen. Snijd de geschildte aardappels in kleine brunoise, daarna in zout water met de tijm en kummel beetgaar koken, direct afgieten en afkoelen. Bak het mager gerookte spek uit en snijd fijn. Meng de aardappelblokjes met de citroen, het uitgebakken spek, mosterd, crème fraîche en de griekse yoghurt. Laat afkoelen en breng zonodig op smaak. Voeg de bieslook toe. Snijd de ossenhaas in 12 dunne plakken (mes of snijmachine). Leg een ruim stuk plasticfolie op een plank, leg hierop een dunne plak ossenhaas. Dek de plak af met een tweede stuk folie. Rol de plak extra dun met een deegroller. Verwijder de bovenste folie. Bestrijk de plak ossenhaas dun in met de vinaigrette. Rest vinaigrette gaat naar afwerking. Schep met een kleine lepel een bolletje salade op het vlees en vouw vervolgens de ossenhaas om het bolletje salade. Breng de 4 punten van het plastic bij elkaar en draai rond, zodat er een bolletje ontstaat. Maak 12 bolletjes en leg ze minimaal 10 minuten in de koeling. Bak de pancetta uit in een koekenpan, snijd er reepjes van. Rooster de pijnboompitten goudbruin in een droge koekenpan. Plaats de bonbon op de rucola en garneer met de pancetta, krullen Parmezaan en de pijnboompitten. Druppel wat vinaigrette op het bord.

**Coquilles met rieslingsabayon, Hollandse garnalen en zeekraal**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	1	
olijfolie	1	ml
zeekraal	200	gr.
roomboter	15	gr.
coquille per persoon	0,5	
eidooiers	2	
riesling	30	ml
hollandse garnalen	150	gr.

Snipper de sjalot ultradun en zet een pan op het vuur met een druppel olijfolie. Fruit hierin het sjalotje en voeg halverwege de zeekraal toe. Bak enkele minuten en zet warm weg. Maak een papje van geprakte roomboter en een paar druppels olijfolie. Peper naar smaak maar geen zout want zeekraal is al zout. Dip de coquilles in aan beide kanten met de boter. Zet een grillpan op het vuur en wacht tot die goed heet is. Bak de coquilles aan beide kanten bruin (per kant ongeveer 40 seconden). Doe de dooiers in een kom en voeg de Riesling toe. Klop zo hard mogelijk au bain-marie, tot het gaat schuimen. Voeg dan kleine klontjes koude boter toe tot een mooie sabayon. Proef op peper. Pas op met zout; de zeekraal is al zout. Maak de borden op door te beginnen met een beetje zeekraal. Daar leg je de coquilles op en een schepje sabayon. Versier het met wat Hollandse garnalen. Serveer direct.

## Groentensoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	3	
preien	3	
bleekselderij	1	struik
winterpeen	2	
platte peterselie	2	bos
tijm	2	bos
zout		
zwarte peperkorrels		
broccolirosjes	50	gr.
doperwtten	25	gr.
courgette	0,25	
bosui	1	
aardappelen	30	gr.
gember	0,25	cm
zelfgemaakte groentenbouillon	300-350	ml
room	25	ml
peper		

Één stengel bleekselderij naar de parelhoen saus. Zet de groenten, kruiden, zout en peper op met voldoende water zodat de groenten onderstaan. Trek in ca 30 minuten een bouillon. Zeef en kook in. Spoel de groenten, schil de aardappels en snijd alles in grove stukken. Snijd de gember in kleine blokjes. Verhit een beetje olijfolie in een ruime pan, voeg hieraan de groenten, aardappel en gember toe en laat dit even een paar minuten stoven. Voeg de bouillon toe en laat het geheel 15 min. zachtjes pruttelen op laag/middelhoog vuur. Als alle groenten zacht zijn pureer je er een gladde soep van met de staafmixer. Voeg de room toe en breng op smaak met peper en zout.

## Courgetterolletje met ricotta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum	10	gr.
pijnboompitten	10	gr.
parmezaan	15	gr.
olijfolie	20	ml
knoflook	0,25	teen
courgette	0,75	
zongedroogde tomaten op olie	30	gr.
ricotta	50	gr.

Maak pesto en zet koel weg. Snijd met een kaasschaaf lange repen van de courgette. Bestrijk aan beide zijden dun in met olijfolie uit het potje met gedroogde tomaten. Grill de repen aan beide zijden en laat afkoelen. Snijd de zongedroogde tomaat in dunne reepjes, meng met ricotta en parmezaan. Bestrijk ieder plak met pesto, het ricottamengsel en een blaadje basilicum. Rol op en zet eventueel vast met een cocktailprikker en nog een blaadje basilicum.

## Broccoli in kikkererwtenbeslag

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kikkererwtenmeel	70	gr.
bloem	30	gr.
bakpoeder	5	gr.
grove mosterd	5	gr.
korianderzaad	2	gr.
komijnzaad	2	gr.
zout		
prikwater	330	ml
olijfolie	5	ml
broccoli	12	roosjes
zonnebloemolie	500	ml

Maak beslag van de twee soorten bloem, bakpoeder, mosterd, fijngemalen koriander en komijn, en zout. Klop met een garde scheut voor scheut het prikwater erbij, gebruik zoveel als nodig is, tot en luchtig beslag. Voeg de olijfolie toe. Haal de roosjes door het beslag en frituur krokant. Serveer de warme soep in een amuseglaasje. Plaats een courgetterolletje erbij, en een warm broccoliroosje.



## Langoustine met buikspek, zuurkool en peterseliewortel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bruin bier	330	ml
korianderzaad	15	gr.
jeneverbes	15	gr.
laurierblad	5	
knoflook	0,5	bol
buikspek aan één geheel	400	gr.
aardappel (kruimig)	100	gr.
eiwit	15	ml
zout		
witte kool	300	gr.
cider	300	ml
appel (zuur)	1	
olorosso sherry	200	ml
kalfsjus	200	ml
zonnebloemolie	50	ml
peterseliewortel	400	gr.
roomboter	25	gr.
zure room	25	gr.
langoustines	12	
sinaasappel	1	
platte peterselie	10	gr.
dille	10	gr.
bieslook	10	gr.

Reduceer alle ingrediënten behalve het spek tot een dikke saus. Bestrijk het buikspek met de marinade, een gaar het in de oven gedurende 2 uur op een oventemperatuur van 140° C. Bedruip het buikspek iedere 20 minuten met de saus. Verhoog de oven naar 200° C en gaar het buikspek nog gedurende 20 minuten. Haal het spek uit de oven en laat het afkoelen. Snijd in 12 (of 24) blokjes. Kook en pureer de aardappel. Passeer evt door een fijne zeef. Roer de aardappelpuree los. Voeg hier eiwit aan toe tot het een smeüige massa wordt. Breng op smaak met zout. Strijk dit heel dun uit op een bakmatje. Droog de chips in de oven op 100° C gedurende 1 uur. Rasp de witte kool en was onder koud stromend water. Schil de appel, verwijder het klokhuis en snij in kleine blokjes. Zet vervolgens de kool op het vuur met de appel en de cider en kook deze gaar. Schil de peterseliewortel en snijd in gelijke stukken. Stoom (of kook) deze gaar. Blender vervolgens de peterseliewortel fijn, samen met de boter en zure room. Passeer evt door een zeef. Breng de crème op smaak met zout en bewaar in een spuitzak. Kook de sherry in tot de helft. Voeg de jus toe en kook wederom in tot de helft. Voeg vervolgens de olie toe en haal van het vuur. Leg hierin de gekookte zuurkool. Pel de langoustines en let er goed op dat het darmkanaal is verwijderd. Besprenkel met zonnebloemolie en brand vervolgens af met een gasbrander aan de 'buik'zijde. Bestrooi de langoustine daarna met zout en de rasp van een sinaasappel. Maak een veeg van de

peterseliewortelcrème op het bord. Zet hier de blokjes spek en de langoustines om en om bovenop. Verdeel de zuurkool hiertussen en zet de chips ertegen. Garneer met kruiden.



## Ballotine van parelhoen met groenten en granen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parelhoenders van ca 1 - 1,2 kg per stuk	2	
pancetta	80	gr.
ansjovisfilets	3	
dille	10	gr.
platte peterselie	10	gr.
bieslook	10	gr.
peper		
olijfolie		ml
buffelmozzarella	125	gr.
citroen (bio)	3	
zout	2	gr.
ui	1	
suiker	50	gr.
bleekselderij	1	stengel
prei	1	
wortel	1	
steranijs	2	
sjalot	2	
roomboter	10	gr.
witte kookwijn	280	ml
room	25	ml
wilde rijst	100	gr.
gerst	100	gr.
quinoa	100	gr.
pompoenpitten	100	gr.
bimi	200	gr.
bospeen	6	
groene mini asperge	200	gr.
droge sherry	30	ml
honing	15	gr.

Verdeel de parelhoen in filets met huid en poten met huid. Zet de filets koel weg tot gebruik. Bewaar het karkas voor de saus. NB start direct met het opzetten van de bouillon voor de saus zodra de parelhoen gefileerd is. Snijd het pootvlees met vel voorzichtig los van het bot. Laat de huid aan het vlees zitten. Snijd het grootste deel van het pootvlees voorzichtig van het vel, zodat je een stuk huid met een dun laagje vlees hebt. Snijd het losgesneden pootvlees samen met de pancetta fijn. Snijd het vlees tegen de draad in om ervoor te zorgen dat het tijdens het bakproces afbreekt. Snij de ansjovis in stukken en voeg deze samen met de helft van de kruiden toe aan het gehakt. Breng op smaak met peper en meng goed. Plaats de stukken huid-met-vlees met de huid naar beneden op een plank. Verdeel het gehakt hierover, en rol op

tot een worstvorm (ballotine). Rol de worstjes in een dikke laag huishoudfolie en knoop de uiteinden vast. Zet 10 minuten in de koelkast om op te stijven. Eenmaal uitgehard, pocheer je de worstjes gedurende 15 minuten in kokend water. Haal het uit het water en laat afkoelen voordat je het huishoudfolie verwijdert. Zet weg tot gebruik. Snijd de mozzarella in kleine stukjes en meng met de fijngesneden kruiden. Zet een pan op hoog vuur en voeg een beetje olijfolie toe. Zodra de olie heet is, bak je de borsten met de velkant naar beneden bruin. Draai om en bak de andere zijde bruin. Haal het uit de pan, laat iets afkoelen, plaats plat op een snijplank en snijd een tasje in de zijkant van elke borst. Vul met het mozzarellamengsel. Zet evt vast met een prikker, en zet weg tot gebruik. Was de citroenen grondig, plaats in een pan, bedek met water en voeg een snufje zout toe. Laat 30 minuten sudderen en laat vervolgens afkoelen. Snij de afgekoelde citroenen in de lengte door en verwijder het vruchtvlees met een lepel. Passeer het vruchtvlees door een zeef. Halveer de citroenschillen en snijd in dunne plakjes. Snijd de ui in dunne plakken en meng met de schillen. Laat 20 minuten zachtjes koken met de suiker en de helft van het vruchtvlees. Roer totdat de smaak de gewenste consistentie heeft bereikt. Laat afkoelen. Hak de bleekselderij, prei, ui en wortel in grove stukken. Plaats met het karkas en steranijs in een grote pan, en zet onder met water. Laat sudderen tot de helft is ingekookt. Giet door een zeef en laat het vocht inkoken tot een plakkerige consistentie. Houd 1-2 theelepels apart voor de groenten. Snipper de sjalotten en bak ze in een beetje boter in een pan. Voeg de witte kookwijn toe en voeg vervolgens de parelhoenbouillon toe. Passeer door een zeef en voeg room en kruiden toe om de saus af te maken. Breng op smaak met zout en peper. Houd warm. Stoom de groenten. Meng de 1-2 theelepels apart gehouden ingedikte parelhoenbouillon met de sherry. Verwarm tot een rijke glazuur. Plaats de gestoomde groenten in het glazuur, bestrijk de groenten ermee, en houd warm. Kook granen en pitten apart van elkaar gaar. Zet warm weg tot gebruik. Verwarm de oven voor op 200°C. Plaats de ballotines in een ovenbestendige pan en bestrijk ze met de honing. Voeg een beetje water toe aan de honing om te voorkomen dat deze aanbrandt. Plaats de gevulde borsten in de pan, met de huid naar beneden, samen met de poot, en gaar gedurende 15 minuten. Haal het uit de oven en snijd zowel de poot als de borst in schuine stukken. Serveer op elk bord een stukje borst en poot op een bedje van groenten. Werk af met de warme gemengde granen, pompoenpitten, saus en de koude citroenrelish.



## Verborgen appeltaart

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
appelpuree (boiron)	150	gr.
poedersuiker	20	gr.
isomalt	30	gr.
glucose	10	gr.
slagroom	200	gr.
suiker	25	gr.
gelatine	8	gr.
melk	200	gr.
room	200	gr.
kaneelstokjes	2	
eidooiers	4	
vanillepeul	1	
citroen (bio)	0,25	
calvados	15	ml
appel	1	
steranijs	1	
rozijnen	100	gr.
disaronno	100	ml
bloem	300	gr.
roomboter	200	gr.
bastersuiker	100	gr.
eieren	2	
water	24	gr.
agar agar	2	gr.
glucosestroop	22	gr.
invertsuiker	8	gr.
apple blossom (koppert cress)	1	bakje

Verwarm alle ingrediënten 20 minuten op 80°C. Smeer de massa dun uit op een siliconen bakmat. Laat de massa op 80°C in de oven drogen, voor ongeveer drie uur. Modeleer de massa als hij warm is in de vorm van een appelblaadje. Week de gelatine in koud water. Sla de slagroom ondertussen lobbige. Verwarm de appelpuree met de suiker en los de gelatine hierin op. Koel de massa terug op ijswater tot de puree gaat hangen. Spatel de lobbige room door de massa. Stort het geheel uit in een mal en laat deze opstijven in de vriezer. Stort de mal en laat de bavarois ontdooien in de koelcel voor gebruik. Laat de melk en kaneelstokjes in een afgedekte pan op laag vuur één uur trekken. Week de gelatine in koud water. Sla de room ondertussen lobbige. Zeef de melk en los hier de gelatine in op. Voeg naar smaak suiker toe aan de massa. Koel de melk terug op ijswater tot de massa begint te hangen. Spatel de massa door de room. Stort het geheel uit in een mal en laat deze opstijven in de vriezer. Stort de mal en laat de bavarois ontdooien in de koelcel voor gebruik. Laat de melk, citroenzeste en vanille in een afgedekte pan op laag vuur één uur trekken. Week de gelatine op koud water. Giet de

melk door een zeef. Vermeng de eieren en de poedersuiker goed. Sla de massa au bain marie op tot 85°C. Als de massa de juiste temperatuur heeft, voeg je de melk er al roerend aan toe. Los hierna al roerend de gelatine op in de massa. Stort de massa in een mal en laat deze opstijven in de vriezer. Stort de mal en laat de massa voor gebruik ontdooien in de koelcel. Schil de appels en snij in fijne brunoise. Karamelliseer ondertussen de suiker in de pan. Snij de vanillepeul open, schraap het merg eruit en voeg deze samen met de peul, de steranijs en de appel aan de karamel toe. Blus het mengsel af met de calvados. Flambeer de calvados. Haal de pan van het vuur zodra de vlam gedoofd is. Breng de Disaronno eenmaal aan de kook. Wel hier vervolgens de rozijnen in. Maak op de werkbank een kuiltje in de bloem. Voeg de rest van de ingrediënten en kneed deze tot er een zacht en soepel deeg ontstaat. Laat het deeg 1 uur rusten. Verkrumel het deeg in kleine stukjes en bak deze 16 minuten af op 160°C. Of maak 12 appeltaartroostertjes. Maak suikerwater van 25 gr suiker en 25 gr water. Verwarm 15 gr appelpuree en het suikerwater met de agar agar. Kook dit 1 minuut door en haal het van het vuur. Meng de rest van de appelpuree hierdoor en laat de massa in de koelcel afkoelen. Draai de massa glad in de blender en wrijf hem door een zeef. Meng in een pannetje de suiker met net zoveel water dat de suiker net vochtig is. Verwarm de suiker tot deze begint te karamelliseren. Wacht tot de suiker donkerbruin is en giet deze dan in een dun straaltje op het vetrij papier. Modeleer de karamel naar 12 appelsteeltjes zodra hij iets afgekoeld is. Meng de glucosestroop, de sorbetstabilisator, de suiker en het water. Breng deze massa aan de kook en roer door tot de suiker opgelost is. Breng de appelpuree ook eenmaal aan de kook. Laat de suikermassa snel afkoelen in de koelcel. Voeg de invertsuiker toe aan de suikermassa en meng de suikermassa vervolgens met de appelpuree. Draai er vervolgens ijs van. Plaats alle elementen op een koud bord.