

2024 mei

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Lente

AMUSE Ocho Daiquiri met kroepoekwortel-amuse

Ocho Daiquiri

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bacardí ocho reserva	300	ml
limoen (sap en schil)	6	
abrikozenjam	30	gr.
angostura bitters	30	ml
ijsblokjes	12	

Snijd lange dunne repen van de limoenschil. Pers uit; je hebt 150 ml nodig. Vul alle ingrediënten in een shaker en voeg ijs toe. Shake dertig seconden krachtig en schenk uit zonder ijs met een zeef in een gekoeld amuseglas. Gebruik de schil van de limoen als garnering. De Daiquiri, een Cubaanse cocktail van het shortdrink-kaliber dat op de officiële lijst van de IBA (International Bartenders Association) staat. Wat deze Ocho Daiquiri zo anders maakt is het gebruik van Bacardí Reserva Ocho, een acht jaar gerijpte bruin rum, in plaats van gewoonlijk witte rum.

Kroepoek met peen en zilverui

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kroepoek sepia (merk didess)	12	
zonnebloemolie	150	ml
bospeen	3	
zilveruitjes (vers)	6	
olijfolie	5	ml
grote winterpeen	1	
sakura cress of daikon cress	1	bakje

Frituur per persoon 1 kroepoek in de olie, laat uitlekken en afkoelen. Schaaf op de mandoline flinterdunne plakjes van 0,5 bospeen. Bewaar in ijswater. Kook de zilveruitjes gaar in gezouten water. Pel en snij doormidden. Rooster met behulp van een creme bruleebranders. Besprenkel met weinig olijfolie, zout en peper. Versap de winterpeen. Je hebt 50 ml nodig. Snijd de resterende 2,5 bospeen in kleine stukjes. Kook gaar in het wortelsap en mix tot een gladde creme. Droog evt verder in op zacht vuur. Plaats in een spuitzak. FILTER EN BEWAAR DE FRITUUROLIE. Plaats op de kroepoek een paar stippen wortelcreme en verdeel er wat zilverui en plakjes bospeen op. Garneer met cress. Presenteer met een amuseglasje Ocho Daiquiri.

Eendelevermousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	6	blad
room	140	ml
eendenlever	140	gr.
fond (kalf of gevogelte)	50	ml

Week de gelatine. Klop de room lobbig. Snijd de eendenlever in kleine blokjes. Breng de fond aan de kook, los de gelatine hierin op. Giet de bouillon over de eendenlever en roer tot een egale gladde massa. Meng met de lobbige room en breng evt op smaak. Vul siliconen vormpjes met de massa (plaats evt plastic folie in de vormpjes) en laat zo lang mogelijk in de vriezer opstijven.

Avococrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
avocado	2	
crème fraiche	30	ml
sushi azijn	10	ml

Draai de avocado, crème fraiche en sushi azijn met de staafmixer tot een gladde massa. Passeer evt door een fijne zeef. Breng evt op smaak met zout en peper. Plaats in een spuitzak.

Asperge en appel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	8	
olijfolie	5	ml
granny smith appel	1	

Blancheer de asperges in gezouten water, en dompel direct onder in ijswater. Snijd in hapklare stukje, en breng op smaak met een druppel olijfolie, zout en peper. Schaaf op de mandoline dunne plakjes van de appel. Steek er met een steekring 12 rondjes uit. Snijd uit de resterende plakjes julienne appel. Besprenkel evt met wat sushi azijn om bruining te voorkomen.

Quinoa

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
quinoa	20	gr.
olijfolie	5	ml

Gebruik quinoa die geen laagje saponine heeft (en dus bitter smaakt), bv Nederlandse quinoa. Als je het niet zeker weet, eerst afspoelen en drogen in een anti-aanbakpan zonder vet. Daarna: zet de koekenpan op middelhoog vuur. Verwarm de olie en de quinoa om te poffen, blijf goed draaien en schudden om aanbranden te voorkomen. Na ca 2-5 minuten is de quinoa gepoft. Laat uitlekken op een stuk keukenpapier, en bewaar op kamertemperatuur. Bestrooi met wat zout. Zet wat gepofte quinoa apart voor de langoustines (zeewolfgerecht).

Afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
limoen cress	1	bakje

Plaats de eendenlevermousse in het midden. Indien de mousse onvoldoende opgesteven is, quenelles maken. Spuit wat stipjes avocadocreme er tegen aan. Plaats de asperge, appel (rondjes en julienne) erbij. Werk af met gepofte quinoa en limoen cress.

Venkelsoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnoten	40	gr.
venkel groot	1	
sjalot	1	
groentebouillon (tablet)	400	ml
room	100	ml
gorgonzola	70	gr.
roomboter	30	gr.
peper en zout		

Rooster de hazelnoten lichtbruin laat ze afkoelen en hak ze fijn. Snijd de sjalot en de venkel klein (bewaars het groen) en verkruimel de gorgonzola. Sla de slagroom lobbige. Smelt de boter en fruit hierin de sjalot (niet bruin). Schep de venkel erdoor en schenk de bouillon erop. Kook zachtjes gaar in ca. 20 min. Pureer met de staafmixer (eventueel door een zeef wrijven). Roer de verkruimelde gorgonzola door de lobbige slagroom.

Doperwtensoepp met limoncello en een Parmezaankoekje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1	
knoflook	1	teen
groentebouillon (tablet)	400	ml
doperwten (diepvries)	250	gr.
munt	20	blaadjes
limoen (sap en schil)	1	
parmezaan	120	gr.
olijfolie	15	ml
peper en zout		

Haal zeste van de limoen en pers. Snij de ui, knoflook en munt fijn. Verhit de olie en fruit de ui en de knoflook glazig. Voeg de bouillon toe en breng aan de kook. Doe de doperwten erbij en laat 5 minuten meekoken. Haal van het vuur en voeg munt en limoenzestes toe (houd iets achter voor garnering). Pureer de soep (wrijf eventueel door een zeef). Voeg wat limoensap en eventueel peper en zout toe. Rasp de Parmezaanse kaas. Bekleed een bakplaat met bakpapier en vorm van de kaasrasp 12 langwerpige koekjes (2x12). Bak ze in 2 à 3 min onder de hete salamadergrill goudbruin (of in de oven). Laat afkoelen.

Tomaten-garnalensoepje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui (klein)	2	
knoflook	2	teen
gepelde tomaten (blik)	400	gr.
witte kookwijn	100	ml
visbouillon (tablet)	200	ml
rauwe garnalen	24	
platte peterselie	15	gr.
olijfolie	15	ml
peper zout		

Was de garnalen en laat goed uitlekken. Verhit de olijfolie op een halfhoog vuur en bak onder af en toe roeren de uien en knoflook tot ze zacht en goudgeel zijn. Voeg tomaten toe en plet ze met een vork. Voeg dan de wijn en bouillon toe en laat 10 min. pruttelen tot het iets dikker is. Doe de garnalen erbij en kook nog een paar minuten tot ze oranje-rood zijn geworden. Hak de peterselie (houd blaadjes over voor garnering) en doe bij de soep en voeg eventueel versgemalen peper en zout toe.

Afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
limoncello	50	ml

Vul kleine kopjes (niet te vol!) met venkelsoep, schep er een lepel gorgonzolaroom op en garneer met venkelgroen en hazelnoten. Vul kleine kopjes (niet te vol!) met de doperwtensoepp, giet er een klein scheutje limoncello in en garneer met wat gesneden munt en zestes. Verdeel de garnalen tomatensoepp over kleine kopjes (niet te vol!) en garneer met wat blaadjes peterselie. Serveer op een langwerpige zwart bord. Links de doperwtensoepp. In het midden de venkelsoep met het Parmezaankoekje erop. Rechts de tomatensoepp.

Kippenbouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbotten	500	gr.
knoflook	3	teen
prei	1	
wortel	1	
bleekselderij	2	stengel
ui	1	
zwarte peperkorrel	15	gr.
laurierblad	1	

Maak kippenbouillon, schuim regelmatig, in ca 2-3 uur.

Polderhoenfilet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
polderhoenfilets met vel	4	stuks
peper/zout		
olijfolie	25	ml

Peper en zout de polderhoenfilets. Bak deze met olijfolie daarna bruin op de huidkant. Leg de filets dan op een ingevet plateau met de huidkant naar boven. Gaar ze in een voorverwarmde oven op 160 graden ongeveer 6-8 minuten. Laat ze dan rusten op het keukenblad. Smeer ze nog een beetje in met olijfolie om uitdroging te voorkomen.

Gevogeltejus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zelfgemaakte kippenbouillon	300	ml
roomboter	10	gr.

Doe de bouillon met de boter in een steelpannetje. Breng het aan de kook en houd het warm, maar let op, laat het niet meer koken.

Gegrilde asperges

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	6	

Schil de groene asperges en blancheer ze daarna (niet helemaal gaar). Spoel de asperges na het garen met ijswater. Wanneer de asperges zijn afgekoeld, dep ze ze dan droog met keukenpapier en halveer ze. Vet de asperges in en grill ze in de grillpan.

Cantharellen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cantharellen	200	gr.
platte peterselie	20	gr.

Maak de cantharellen schoon en hak de peterselie. Bak de cantharellen aan en voeg op het laatst een beetje gehakte peterselie toe.

Poivrade artisjok

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
poivrade artisjok	6	
olijfolie	15	gr.

Gaar de artisjokken en laat afkoelen. Halveer de artisjokken, verwijder scherpe punten, harde bladeren en het hooi. Bak goudbruin in wat olijfolie.

Afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
adji cress	1	bakje

Warm de groentes kort op en leg de warme groente speelsgewijs op het bord. Verwarm de filets en trankeer ze in gelijke porties. Leg de getrancheerde polderhoenfilet op het bord. Breng de saus nog 1 minuut goed aan de kook en schuim op met een staafmixer. Druppel de jus naast de polderhoen en werk af met wat cress.

Gemengde groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	6	
groene miniasperge	12	
regenboog miniwortel	12	
beukenzwam (bruin)	150	gr.
lente-uien	4	
olijfolie	5	ml

Schil de witte asperges. Schillen naar panna cotta. Pocheer de groene en de witte asperges kort in kokend gezouten water, verfris ze in ijswater en versnijdt ze in schuine stukken. Reinig de mini worteltjes, kook ze beetgaar en verfris ze in ijswater. Snijd de lenteui in stukjes van 4 cm en bak ze kort. Bak de beukenzwammen. Zet weg tot verder gebruik.

Wortel-zoete-aardappel-crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wortel	600	gr.
zoete aardappel	300	gr.
steranijs	1	
kippenbouillon (tablet)	500	ml
sinaasappel	1	
nootmuskaat		

Schil de wortelen en zoete aardappelen, snijd ze in grove stukken en kook ze gaar in kippenbouillon met de steranijs. Giet af, verwijder de steranijs en mix glad in de blender. Passeer evt door een zeef. Breng op smaak met zout, peper, sinaasappelsap en nootmuskaat. Houd warm.

Zeewolf

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeewolf	1200	gr.
roomboter	50	gr.
cayennepeper		

Verdeel de zeewolf in porties, bak ze kort aan in boter. Kruid met cayenne en zout. Gaar verder in de oven op 180° C.

Peterseliewortelcreme

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peterseliewortel	3	
melk	100	ml
room	100	ml
nootmuskaat		

Schil de peterseliewortels, kook ze gaar in melk en room, voeg evt water toe. Giet af, mix glad in de blender, passeer evt door een zeef, en breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout.

Mosselen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen	1000	gr.
bleekselderij	2	stengel
ui	1	
roomboter	15	gr.
witte kookwijn	50	ml
noilly prat	25	ml

Was de mosselen. Snijd de ui en selderij fijn. Zet de mosselen met de ui en selderij op in boter, blus af met witte wijn en Noilly Prat. Kruid met peper en zout. Kook kort op een hevig vuur tot alle mosselen openstaan. Haal de mosselen uit. Zeef en bewaar het mosselvocht voor de saffraansaus.

Saffraansaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	1	
roomboter	15	gr.
saffraan	3	draad
witte kookwijn	100	ml
room	200	ml
limoen (sap)	1	

Snijd de sjalot fijn en stoof aan in boter. Voeg de saffraan toe, blus af met witte wijn. Laat inkoken. Voeg de mosseljus en room toe, laat inkoken en monteer tot slot met boter en werk af met limoensap.

Langoustines

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
langoustines	12	
olijfolie	10	ml

Pel de langoustines en bak ze kort in wat olijfolie. Druk de langoustines na het bakken in de gepofte quinoa (van de eendelevermousse).

Chorizocrumble

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
chorizo	100	gr.

Snijd de chorizo in een dunne plakjes. Droog de chorizo in de voorverwarmde oven op 180° C gedurende 15 minuten. Laat de chorizo uitlekken en plet de plakjes daarna in een vijzel tot crumble.

Zoete aardappelchips

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zoete aardappel	1	

Was de zoete aardappel en snijd in heel dunne plakjes (mandoline, kaasschaaf of dunschiller). Leg de plakjes op een bakplaat (zonder bakpapier). Schuif de plaat in een voorverwarmde oven op 200° C (boven- en onderwarmte) en laat ze hier 6 minuten in staan. Keer de chips om en bak voor ca. 4 minuten. Hoe kleiner de chips, hoe sneller ze klaar zijn.

Afwerking

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
oost-indische kers	1	bakje

Bak de gemengde groenten vlak voor serveren kort op. Breng evt op smaak met zout en peper. Trek een streep wortel-zoete-aardappel-crème op een warm bord. Schik op de crème een dresseerring en schep hierin een bodem peterseliewortelcrème. Leg de zeewolf op de peterseliewortel. Verdeel rondom gekleurde mini worteltjes. Schep er ook een schepje groentjes bij: beukenzwammen, lenteui en asperges. Leg er een mini asperge bij. Lepel de saffraansaus over de vis. Schik er een paar mosselen bij. Leg een langoustine op de vis. Werk af met chorizocrumble, dragonolie, Oost-Indische kers en zoete aardappelchips.

Witte chocolade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte chocolade	200	gr.

Smelt de witte chocolade au bain-marie en smeer uit op bakpapier. Bak af in de oven op 130° C tot de onderkant goudbruin is. Dit duurt ca. 10 minuten. Laat afkoelen en verkruimel.

Witte asperges

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	4	
roomboter	50	gr.
suiker	10	gr.
citroenverbena (vers)	10	blad

Schil de asperges. Schillen naar panna cotta. Meng de geschilde asperges met de suiker, boter en citroenverbena en vacumeer. Gaar de asperges op 85° C gedurende 40 minuten. Laat afkoelen.

Gedroogde asperge

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	3	
poedersuiker	15	gr.

Schil de asperges. Schillen naar panna cotta. Snijd de asperges met een dunschiller of mandoline in fijne sliertjes. Bestrooi de sliertjes langs beide zijden met poedersuiker. Droog de slierten op een met bakpapier beklede bakplaat in de oven bij 80° C.

Sorbet van witte chocolade en citroengras

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	500	ml
suiker	70	gr.
citroengras	3	stengels
witte chocolade	100	gr.
agar agar	2	gr.

Kook het water samen met de suiker en het gekneusde citroengras op tot een siroop: suiker moet volledig opgelost zijn. Verwijder het citroengras. Kook de agar agar een paar minuten mee. Roer de chocolade van het vuur door de siroop. Laat volledig afkoelen en draai in een ijsmachine tot sorbet.

Asperge panna cotta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	100	ml
room	400	ml
suiker	100	gr.
vanillestok	1	
agar agar	2	gr.

Zet de melk op met de suiker, room, vanillestok en aspergeschillen en breng zachtjes aan de kook. Kook de agar agar een paar minuten mee. Passeer de massa door een zeef. Giet in silicone vormpjes en laat de asperge panna cotta opstijven in de vriezer.

Rabarber

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
frambozen (mag diepvries)	100	gr.
suiker	60	gr.
rabarber	3	stengel

Kook de frambozen met suiker op. Voeg evt een paar druppels water toe. Schil de rabarber en snijd hem in gelijke stukken. Trek de rabarber met de frambozen vacuüm. Gaar de rabarber in 30 minuten op 80° C. Bewaar de jus uit de vacuümzak.

Jus van rabarber

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
agar agar	2	gr.

Kook 200 ml jus uit de vacuümzak op samen met 2 gr agar agar. Laat de massa afkoelen en mix glad. Doe in een spuitflesje.

Afwerking

Plaats alle ingrediënten op een koud bord.