

2024 juni

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Zomer

VOORGERECHT Tomaat, aardbei, rode ui, gember, munt

Tomaat, aardbei, rode ui, gember, munt

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode mini pruimtomaatjes	24	
gele mini pruimtomaatjes	12	
sushi azijn	5	ml
blad laurier	1	
korianderzaad	2	gr.
mosterdzaad	1	gr.
komijnzaad	1	gr.
venkelzaad	1	gr.
jeneverbes	1	gr.
piment of chili	1	gr.
rode ui	2	
suiker	50	gr.
witte azijn	50	ml
aarbei	500	gr.
melissa cress of andere cress met muntsmaak	1	bakje
ingelegde gember	15	gr.

Ontvel de tomaatjes door ze aan de steelaanzet in te kerven en in kokend water te blancheren. Daarna in ijswater afkoelen en het velletje verwijderen. Bedruppel met wat sushi azijn en zet apart. Meng de kruiden en specerijen tot inlegkruiden. Niet vijzelen. Wrijf de losse schillen van de uien, maar schil ze niet. Snijd in (hele!) ringen van ca 2 mm dik. Maak van gelijke delen water, azijn en suiker een pekkel. Doe hierin de inmaakkruiden. Breng aan de kook. Doe hierin de uien en haal meteen van het vuur. Zet apart. Lek de rode ui uit en droog licht af. NB: de inlegazijn na gebruik naar het hoofdgerecht. Snijd de aardbeien vlak voor het serveren in tweeën of vieren: de aardbei moet ongeveer even groot zijn als de tomaatjes. Arrangeer de tomaatjes zo dat er hoogte in je compositie ontstaat. Schik hierop de rode uiringen en de aardbeien. Steek er wat topjes van munt-cress en wat ingelegde gember tussen. Geef het geheel een draai peper.

Cashewnoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ongebrande cashewnoten	100	gr.
zonnebloemolie	25	ml
zout		

Week 100 gr cashewnoten zo lang mogelijk in ruim water. Frituur de 12 noten in de olie tot mooi bruin. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi meteen met wat fijn zout.

Dashi (vegan versie)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kombu	3	vel
gedroogde shitake	10	

Breng 750 ml water aan de kook. Doe hierin de kombu (was het niet af, ook niet als er een wit poeder op zit) en de shi-take. Houd 20 minuten op ca 60°C. Giet af in een andere pan en laat de bouillon afkoelen. Zeef de bouillon.

Gerookte aardappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vastkokende aardappelen (groot)	4	
zonnebloemolie	10	ml
knoflook	4	teen
tijm	1	tak

Snijd de ongeschilde aardappelen in de lengte in plakken van ca 3 mm dik. Doe de plakken in vacuümzakken en zorg dat ze niet op elkaar liggen. Gebruik eventueel meerdere vacuümzakken. Voeg de olie, gekneusde knoflook en tijm toe. Doe er ook een paar reststukjes aardappel in: door straks in deze reststukjes te knijpen kun je controleren of de aardappel gaar is. Trek vacuüm en gaar in een waterbad of stoomoven op 90°C. Controleer (na ca 20 min) of de aardappel gaar is door in een van de reststukjes te knijpen. Gaar eventueel nog wat langer. Haal de rekjes uit de rookoven. Doe mot in de rookoven, steek de mot aan met een brander, sluit de pan, zet op het vuur tot de rook uit de pan komt. Houd de pan gesloten en zet van het vuur af. Laat afkoelen. Haal de aardappelen uit de vacuümzakjes. Leg de plakken op de rekjes van de rookoven. Schuif nu de rekjes zo snel mogelijk in de rookoven, sluit de oven meteen en laat hierin de aardappelen op kamertemperatuur liggen tot opdienen.

Tomaat

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomaat (rijpe)	3	
limoen (rasp)	1	
suiker	5	gr.
zout		

Snijd de tomaten in vieren. Verwijder zaad en zaadlijsten. Leg met de velkant naar onder op bakpapier of siliconenmat op een bakplaat. Bestrooi met wat suiker, zout en limoenrasp. Konfijt de tomaten in een oven van ca 120°C. Controleer regelmatig: zodra de tomaten 'leerachtig' zijn, zijn ze goed. Laat wat afkoelen en verwijder het velletje. Rol op en zet weg op kamertemperatuur.

Aubergine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines (bij voorkeur dunne (turkse) exemplaren)	3	
zonnebloemolie	100	ml
japanse lichte sojasaus (kikkoman)	35	gr.
mirin	35	gr.
sake	35	gr.
suiker	7	gr.

Maak een marinade van ca 270 gr dashi, de sojasaus, mirin, sake en suiker. Verwarm wat zodat de suiker oplost, en laat weer afkoelen. Snijd de aubergine in de lengte doormidden. Snijd de schil over de volle lengte onder 45° in met een tussenruimte van ca 3 mm. Snijd niet helemaal door; probeer de snedes overal even diep te snijden door je mes een roterende beweging te laten maken. Snijd nu de 'kop en kont' weg en deel het resterende stuk in tweeën. Zo heb je per aubergine vier stukjes. Frituur de aubergine met de velkant beneden tot het vruchtvlies mooi bruin is. Laat uitlekken op keukenpapier en leg daarna minimaal 1 uur in de marinade (kamertemperatuur).

Cashew-crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
edelgistvlokken	25	gr.
knoflook	2	teen
limoen (sap)	1	
edelbouillon		

Giet de cashewnoten af en draai de noten fijn in een keukenmachine. Voeg tegelijkertijd de overige ingrediënten toe. Zorg voor een spuitbare consistentie door eventueel wat neutrale olie of water toe te voegen. Proef veel en balanceer zowel de smaak als de consistentie. Doe in een spuitzakje en zet weg. Edelbouillon is een vegan bouillonpoeder op basis van gistextract. Puur gistextract of Marmite kunnen als alternatief dienen, maar de kleur van de crème wordt dan wel donkerder.

Afwerking

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bieslook	25	gr.
adji cress	1	bakje

Gebruik een kombord. Plaats een stukje aubergine (velkant boven) op een plak aardappel. Snijd de aardappel op de maat van de aubergine. Plaats op het bord. Plaats de tomaat op de aubergine. Spuit een dop cashew-crème tegen de aubergine. Doe hierop wat gebroken cashewnoot. Giet wat inlegvocht om de compositie. Werk af met zeer fijn gesneden bieslook en cress.

Geroosterde biet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode biet	1000	gr.
olijfolie	60	ml
balsamico-azijn	30	ml
bruine suiker	30	gr.

Schil de bietjes en snij ze in min of meer gelijke stukken. Verdeel de stukken over een ovenschaal en kruid met peper en zout. Meng olijfolie, balsamico-azijn en bruine suiker en giet het mengsel over de bietjes. Rooster +/- 45 min in de oven op 185° (hetelucht). Schep halverwege de bietjes eens om zodat ze mooi mengen met de marinade.

Groentebouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	2	
prei	2	
bleekselderij	1	bos
winterpeen	1	
peterselie (plat)	1	bos
tijm	15	tak
zout		
zwarte peperkorrels	15	

Twee stelen bleekselderij apart houden tbv van de nasi van rode rijst (hoofdgerecht). Maak met twee liter een groentebouillon in ca 20-30 minuten. Zeef en kook verder in tot ca 1 liter.

Soep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode ui	1	
olijfolie	10	ml
rode peper	0,5	
knoflook	1	teen
appel (jonagold)	1	
tijm	5	tak
laurier	1	blad
zelfgemaakte groentebouillon	1000	ml
za'atar	5	gr.
chilipoeder	2	gr.
appelazijn	5	ml
amandelmelk	300	ml

Snipper de ui en fruit hiervan 100 gr in wat olijfolie. Schil en snijd de appel in stukken, snijd de rode peper en knoflook fijn. Voeg toe aan de ui en laat even stoven. Voeg de geroosterde biet en het kruidenboekje toe en overgiet met de groentebouillon. Breng aan de kook, zet het vuur zachter en laat een half uurtje pruttelen. Verwijder de tijmtakjes en laurier, voeg de za'atar, het chilipoeder en de appelazijn toe. Mix de soep glad met een staafmixer of keukenrobot. Meng er de amandelmelk door. Breng op smaak met peper en zout.

Afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
granaatappel	1	
amandelschaafsel	35	gr.
witlof	1	stronk
feta (schaap)	100	gr.

Haal 12 blaadjes van de witlof. Verkrummel de feta en plaats die in de witlof. Rooster de amandelschilfers in een droge koekenpan. Serveer de soep met geroosterde amandelschilfers, het witlofbootje met feta, witlof en granaatappel.

Rijst

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode thaise rijst	250	gr.

Week de rijst minstens een half uur in koud water. Giet af en spoel nog eens na. Doe in een pan met dikke bodem en vul aan met 600 gram water. Roer even door. Doe een theedoek om de deksel van de pan zodat een laag stof tussen deksel en paninhoud zit. Breng aan de kook met het deksel op de pan (tot de stoom onder het deksel uitkomt). Draai daarna het vuur zo laag mogelijk. Laat het deksel te allen tijde op de pan. Draai het vuur na 30 minuten uit. Laat minstens een uur rusten met het deksel nog steeds op de pan.

Zoetzure sjalot

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
banaansjalot	4	

Maak de sjalotten schoon en snijd ze in de lengte doormidden. Breng de inlegazijn (van het voorgerecht) aan de kook. Doe er de sjalotten in en haal van het vuur.

Gepekeld komkommer

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
snackkomkommer	6	
zout		
japanse lichte sojasaus (kikkoman)	20	ml
sesamolie	10	ml
chiliolie	5	ml
suiker	5	gr.

Schil van de komkommertjes enkele banen schil af, zodat een zebra-effect ontstaat. Snijd ze nu in wigjes eerst onder 90°, dan onder 45°, dan weer 90° enz. Bestrooi met wat zout en laat een half uurtje rusten. Maak een pickle van vier delen Japanse sojasaus, twee delen sesamolie, één deel chiliolie en één deel suiker. Verwarm wat zodat de suiker goed oplost. Laat daarna weer afkoelen tot kamertemperatuur. Spoel de komkommertjes af en droog ze wat. Giet de pickle er over en zet weg.

Nasi van rode rijst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komijnzaad	15	gr.
korianderzaad	15	gr.
ui	2	
knoflook	10	teen
gember (vers)	8	cm
winterwortel (middelgroot)	1	
prei	1	
rode peper	2	
groene peper	2	
ketjap asin	10	ml
sambal	10	gr.
zonnebloemolie	10	ml

Neem 2 stelen bleekselderij van de groentebouillon. Bak de zaden in een droge pan en vijzel fijn. Maak de ui, wortel, bleekselderij, rode en groene pepers en prei schoon, snijd in brunoise / dunne ringetjes en zet aan in wat olie. Voeg koriander en komijn toe. Rasp de gemberwortel en de knoflook erboven en laat garen. Voeg eventueel wat water toe om te voorkomen dat het mengsel aanbrandt. Voeg nu de afgekoelde rode rijst toe en bak op hoog vuur. Voeg evt wat olie toe. Schraap de rijst steeds van de bodem van de pan. Zorg voor een consistentie waarmee je de rijst straks met een steker als een blokje op het bord kunt presenteren. Breng op smaak met sambal en ketjap assin. Dek de nasi af met een deksel en houd warm.

Gebraiseerde bamboe

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
diepvries bamboe a 75 gr p.s.	12	stuk
sake	150	gr.
japanse lichte sojasaus (kikkoman)	150	gr.
mirin	150	gr.
donkere basterdsuiker	60	gr.
zonnebloemolie	10	ml

Stoom de bamboe gaar in een stoomoven of stoompan (mag er bevroren in). Na ca 30 minuten bij 100°C en 100% stoom even met een satéprikker controleren of de groente gaar genoeg is: het moet een stevige bite hebben. Gaar eventueel nog wat na. Haal uit de oven/pan en dep droog. Maak een laksaus van de sake, mirin, sojasaus en basterdsuiker. Zorg dat de suiker goed is opgelost. Bak de bamboe in wat zonnebloemolie rondom lichtbruin. Bestrijk nu met de laksasu en bak op laag vuur. Zodra de saus droog wordt, vul je weer aan, zodat op den duur een laklaagje om de bamboe ontstaat.

Shanghai Bok Choi

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
shanghai bok choy (=mini paksoy)	3	struikjes
zonnebloemolie	10	ml
sesamolie	5	ml
japanse lichte sojasaus (kikkoman)	2	ml
zwart sesamzaad	15	gr.

Maak deze bereiding à la minute. Gebruik een wok of koekenpan. Maak de struikjes los zodat je losse stelen hebt. Roerbak de Bok Choi kort en krachtig aan in de zonnebloemolie. Doe er wat sesamolie en een heel klein beetje sojasaus bij en serveer direct. Bestrooi op het bord met wat zwart sesamzaad.

Afwerking

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wit sesamzaad	15	gr.

Haal de komkommetjes uit de pickle en serveer op een apart schaalpje. Rooster sesamzaad in een droge koekenpan, en strooi over de komkommer. Giet er iets van de pickle bij. Warm de nasi even op. Maak met een langwerpige of rechthoekige steker een blokje nasi op het bord. Haal de sjalotten uit elkaar zodat je schelpjes krijgt. Dresseer de Bok Choi op de nasi en bestrooi met wat zwart sesamzaad. Schik de sjalottenschelpjes hier tussenin. Trancheer de bamboe en dresseer op het bord. Gebruik de resterende marinade als saus.

Appelsorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
frisse appels	12	
citroen	1	
appelsap	600	ml
suiker	600	gr.

Snij de appels in vieren en haal het klokhuis eruit. Snij de citroen in plakjes. Doe dit samen met appelsap, 250 ml water en suiker in een pan en breng aan de kook. Laat de appels zacht worden, draai alles fijn in de blender en wrijf door een zeef. Doe het over in de ijsmachine en draai er ijs van.

Deegnestjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kataifi	225	gr.
zonnebloemolie	20	ml

Maak voor de deegnestjes de kataifi aan met een scheutje olie en maak er 2 nestjes per persoon van. Plaats ze in de oven op 180 grC en bak gaar.

Afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sainte maure geitenkaas	250	gr.
honing	100	gr.
tijm	8	tak
zonnebloempitten	100	gr.
eetbare bloemen in diverse kleuren	1	bakje
gezouten citroen	1	

Rooster de zonnebloempitten in een droge koekenpan. Snij de geitenkaas in plakjes (1 pp) en leg deze in 2 helften op één nestje kataifi. Zet dit even onder de grill, zodat de geitenkaas een beetje zacht wordt. Leg op elk bord het nestje kataifi met geitenkaas en een leeg nestje waar je een quenelle appelsorbet op scheidt. Schep een lepel honing op de geitenkaas en garneer met fijngesneden tijm en de zonnebloempitten. Verdeel de bloemetjes over de borden en snij heel dunne sliertjes van de schil van de gezouten citroen die je op de kaas legt.

Bramenbavarois

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
agar agar	4	gr.
bramen (diepvries)	500	gr.
suiker	75	gr.
slagroom	250	ml
eiwitten	3	
zout		

Breng in een steelpan de bevroren bramen met 75 gr suiker en de agar agar aan de kook, laat 4 minuten doorkoken zodat de agar agar z'n bindkracht krijgt, en draai daarna het vuur laag en laat de suiker oplossen. Neem de pan van het vuur en pureer de bramen met de staafmixer. Passer evt door een zeef. Zet in een bak met ijskoud water met ijsblokjes (of in de diepvries) en laat de bramenpuree in 30-40 minuten lobbijg worden; roer af en toe. Klop met de mixer 250 ml slagroom bijna stijf (lobbijg). Spatel de bramenpuree door de slagroom. Klop in een vetvrije kom met schone mixerhaken de eiwitten met een mespunt zout stijf. Spatel het eiwit in 2-3 porties door de bramenroom. Schep het mengsel in 12 siliconen vormpjes en zet minimaal 4 uur in de koelkast. Evt eerst aanzetten in de diepvries.

Soezenraster

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	50	gr.
patentbloem	50	gr.
water	50	ml
melk	50	ml
ei	2	
zout		

Doe de melk, het water, de boter en het zout in een pan. Breng het geheel langzaam aan de kook. Zorg ervoor dat de boter gesmolten is voordat het mengsel kookt. Haal van het vuur en voeg in één keer de gezeefde bloem toe. Roer het mengsel direct door totdat alle bloem is opgenomen. Zet de pan terug op middelhoog vuur. Blijf goed roeren, 2-3 minuten. Het mengsel zal een licht sissend geluid maken, een bal vormen en wat aanbakken op de bodem. De bloem wordt nu gegaard, wat straks belangrijk is voor het rijzen van de soezen. Doe het deeg over in een kom en roer het nog even los. Laat het een paar minuten afkoelen. Voeg een voor een de eieren toe. Roer daarbij het deeg na elk ei goed door, tot al het ei is opgenomen, en voeg dan pas het volgende ei toe. Gebruik het tweede ei (deels) alleen als het het deeg niet te dun maakt. Het deeg moet een gladde en soepele consistentie hebben, maar niet zo dun dat het helemaal uitvloeit als je het op bakpapier schept of spuit. Zodra het deeg glad en glanzend is, kan het verder verwerkt worden. Breng het deeg een spuitzak met glad spuitmondje. Maak 12 rasters (zoals bij appeltaart) van dunne slierten deeg. Net iets groter dan de opening van het bolbord met brede rand. Bak op 180 °C zo'n 20 minuten droog en krokant. Het mooiste soezendeeg krijg je als je eiwitrijke bloem gebruikt, zoals patentbloem.

Perziksoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
perzikken	12	
laurier	3	blad
kaneelstok	2	
kruidnagel	3	
sinaasappelsap	600	ml
witte kookwijn	600	ml
amaretto likeur	80	ml

Ontvel de perzikken, snijd doormidden en verwijder de pit. Snijd van het midden van de perzikken 12 plakken van ca 1 cm dik. Het maakt niet uit dat er een gat in zit. Houd apart tot gebruik. Snijd de rest van de perzikken in stukken en breng aan de kook met laurierblad, kaneelstok, kruidnagel, sinaasappelsap en witte wijn. Breng aan de kook, draai het vuur laag en kook nog 10 minuten. Verwijder de kruiden en pureer de perzikken. Roer de likeur er door heen en laat door en door koud worden.

Gegrillde perzikken

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
honing	15	gr.
tijm	2	tak

Maak deze bereiding à la minute. Verwarm de honing, evt met heel weinig water. Voeg de fijngesneden blaadjes van de tijm toe. Zet de grillpan op middelhoog vuur. Plaats de perzikplakken in de pan en grill ze ca 3 minuten aan iedere kant, tot er mooie donkere strepen te zien zijn. Bestrijk licht in met honing. Houd lauwwarm.

Afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
poedersuiker		
harde amarettikoekjes	12	
verse bramen	250	gr.

Bestrooi de soezenraster licht in met poedersuiker. Gebruik een zeefje. Verdeel de soep over koude bolbordjes met rand. Plaats in het midden van de een gegrillde perzikplak met daarop een bolletje bavarois. Zorg ervoor dat de bavarois niet boven de rand van het bord uitkomt. Plaats in de soep verse bramen en verkruiemel er een amarettokoekje over. Plaats het soezenrooster over dit gerecht steunend op de randen van het bord zodat het een surprise is wat eronder zit.