

# 2024 september

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Herfst

**AMUSE** Indiase bhajis met raita

## Indiase bhajis met raita, met black velvet cocktail

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ui (groot)	2	
bloem	100	gr.
bakpoeder	2	gr.
chilipoeder	2	gr.
kurkuma	2	gr.
groene chilipeper	1	
zonnebloemolie	500	ml
komkommer	0,5	
griekse yoghurt	150	gr.
muntblad	30	gr.
guinness (à 330 ml per fles)	2	fles
champagne (à 750 ml)	1	fles

Snijd de uien fijn. Ontdoe de chilipeper van de zaden en snijd zeer fijn. Week de ui in koud water. Zeef de bloem en het bakpoeder in een kom en voeg dan het chilipoeder, de kurkuma, de gehakte chili en een flinke hoeveelheid zout toe. Voeg ongeveer 100 ml koud water toe om een dik beslag te maken - voeg een scheutje meer toe als het te stijf aanvoelt. Laat de ui goed uitlekken en meng deze door het beslag. Verhit ongeveer 5 cm olie in een wok of diepe pan. Vul de pan niet meer dan een derde vol. Voeg een klein beetje beslag toe. Als de olie omringd door belletjes naar de oppervlakte komt en bruin begint te worden, is de olie heet genoeg om te frituren. Doe de opgehoopte eetlepels van het bhaji-mengsel in de pan, een paar tegelijk, en kook een paar minuten, waarbij je één keer draait, tot ze gelijkmatig bruin en knapperig zijn, dus ongeveer 3-4 minuten. Laat ze uitlekken op keukenpapier, bestrooi ze met een beetje zout en houd ze warm terwijl je de rest kookt. Schil de komkommer, verwijder eventueel de zaadlijsten, en rasp deze. Knijp het vocht eruit met je handen. Meng met de yoghurt en munt, en breng op smaak. Zet koel weg. Vul de champagneflutes voor de helft met Guinness en vul ze vervolgens langzaam bij met gekoelde champagne. Serveer de warme bhajis met de koele cocktail.

## Mini Yorkshire puddings

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	50	gr.
zout	2	gr.
zwarte peper		
ei	1	
melk	50	ml
zonnebloemolie	60	ml
biefstuk van de haas	150	gr.
peper		
crème fraîche	100	ml
mierikswortel (potje)	15	gr.
zorri cress	1	bakje

Verwarm de oven tot 210°C (190°C hetelucht). Doe voor het beslag de bloem in een kom, voeg het zout toe en breng op smaak met gemalen zwarte peper. Voeg het ei toe en klop tot een gladde pasta. Voeg langzaam de melk toe en blijf voortdurend kloppen tot een glad beslag. Giet het in een kan en laat 15 minuten rusten. Voeg 1 theelepel zonnebloemolie toe aan 12 vormpjes van een mini-muffin-bakblik. Zet de muffinvorm in de oven gedurende 5 - 10 minuten tot de olie zeer heet is. Haal de bakvorm uit de oven en vul elke holte voor de helft met beslag. Handel snel, zodat de olie niet te veel afkoelt. Bak gedurende 12 minuten tot het gerezen en goudbruin is, haal het dan uit de oven en plaats het op een rooster om volledig af te koelen. Verhit voor de biefstuk de olie in een koekenpan op hoog vuur tot deze heet is. Kruid de biefstuk aan beide kanten met zout en peper en plaats in de hete pan. Bak 3 minuten aan elke kant, haal uit de pan en laat rusten tot gereed om te snijden. Schep de crème fraîche in een kommetje en voeg naar smaak de geraspte mierikswortel toe. Meng het mengsel lichtjes, plaats in een spuitzak en zet opzij. Snijd de biefstuk in 12 reepjes over de langste zijde, en rol op in rozetten. Spuit ca. 1 theelepel op de bodem van elke Yorkshire pudding, plaats er een rozet rundvlees op en spuit een klein toefje room mierikswortelcrème erbij. Garneer met cress.

**Fish, chips & minted peas**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zuurdesembrood (oud)	300	gr.
citroen (bio)	2	
bloem	150	gr.
ei	3	
kabeljauw	500	gr.
doperwt (diepvries)	600	gr.
muntblad	60	gr.
groene pepers	2	
limoen	3	
crème fraîche	200	gr.
aardappel	1000	gr.
zonnebloemolie	1000	ml
citroen	2	

Spoel de aardappelen grondig. Snijd ze in dikke frieten van 2 centimeter op 7. Het mooiste is als ze allemaal gelijk zijn. We gaan ze drie keer garen (= triple cooked). De eerste bewerking na het snijden is blancheren in water dat zo zout is als zeewater. Na het blancheren goed drogen met keukenpapier of een theedoek. Direct erna op 130 graden voorbakken. Na het voorbakken de friet af laten koelen tot kamer temperatuur. Vervolgens afbakken op 180 graden tot ze goudbruin en krokant zijn. Houd warm. Snij de kabeljauw in hapklare stukjes. Dompel de kabeljauwstukjes vervolgens door de bloem, vervolgens door het ei en ten slotte door de citroenkruimels tot ze helemaal bedekt zijn. Dek af en zet in de koelkast tot gebruik. Voeg de erwten, muntblad, pepers, limoensap en crème fraîche toe aan de mixer tot het grof is. Je wilt niet dat het heel glad wordt. Zet koel weg tot gebruik. Doe het brood in een keukenmachine en maal tot er kruimels ontstaan. Voeg de rasp (microplane) van de citroenschil toe en maal nogmaals. Doe de citroenkruimels in een ondiepe kom en doe de bloem en het ei in twee andere ondiepe kommen. Breng de bloem op smaak. Verhit vervolgens tot 190°C. Leg de kabeljauw in gedeelten in het hete vet en bak gedurende twee tot drie minuten tot ze goudbruin en gaar zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier terwijl je de rest snel bakt. Schep de gefrituurde stukjes kabeljauw op een bord en serveer met partjes citroen, de erwten salsa en een klein torentje friet.

## Gerookte schelvissoep met verse kruiden en spinazie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schelvis	600	gr.
schotse whisky	65	ml
ui (klein)	1	
bleekselderij	1,5	stengel
knoflook	1	teen
champignons	150	gr.
roomboter	20	gr.
kerriepoeder	7	gr.
saffraan	1	draadje
volle melk	400	ml
cayennepeper		
citroen	1	
spinazie	80	gr.
koriander	25	gr.
bieslook	25	gr.

Rook de schelvis met eiken rookmot. Snijd 75 gram in blokjes van circa 2 cm voor de garnering en zet apart. Snijd de rest ook klein. Kook de whisky in een kleine pan gedurende 30 seconden. Ontvlam de whisky om de alcohol te verwijderen. Doof eventueel na maximaal 1 minuut. Snijd de ui, bleekselderij, knoflook en champignons fijn. Verhit de boter in een grote pan op middelhoog vuur. Zodra deze schuimt de ui, bleekselderij, knoflook en champignons toevoegen. Bak al roerend gedurende 5 minuten. Voeg het kerriepoeder en de saffraan toe en kook nog 3 minuten. Giet de alcoholvrije whisky, de melk en 400 ml water erbij, breng aan de kook en voeg de gesneden schelvis toe. Breng het geheel opnieuw aan de kook gedurende 2 minuten en verwijder eventuele onzuiverheden die zich op het oppervlak hebben verzameld. Haal van het vuur, proef en breng op smaak met cayennepeper en een scheutje citroensap (je hebt waarschijnlijk geen zout nodig, want gerookte schelvis is behoorlijk zout). Meng de soep goed in een blender en passeer vervolgens door een fijne zeef. Houd warm. Hak de spinazie klein en doe ze in een kleine pan. Voeg 50 ml water en een snufje zout toe. Dek af en zet op hoog vuur, breng het water aan de kook gedurende 1 minuut. Giet af, druk het water eruit en verdeel de spinazie over de soepkommen. Doe de schelvisblokjes in de soepkommen, roer de koriander door de soep en schep het in de kommen. Bestrooi met de bieslook en serveer.

## Beef Wellington

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ossenhaas	800	gr.
gemengde paddenstoelen	500	gr.
tijm	3	tak
bladerdeeg (rol)	500	gr.
parmaham	8	plak
eidooier	2	
olijfolie		

Schroei de ossenhaas direct uit de koelkast snel aan in een hete pan met een beetje olijfolie gedurende 30-60 seconden tot deze overal bruin en in het midden rood is. Haal uit de pan en laat ze afkoelen. Hak de champignons heel fijn en bak ze in een hete pan met een beetje olijfolie, de tijmblaadjes en wat peper en zout. Wanneer de champignons hun vocht beginnen los te laten, blijf dan koken op hoog vuur gedurende ongeveer 10 minuten tot al het overtollige vocht is verdampt en je een champignonpasta (duxelles) overhoudt. Haal de duxelles uit de pan en laat afkoelen. Leg het bladerdeeg op een licht met bloem bestoven oppervlak en rol uit tot een rechthoek die groot genoeg is om de ossenhaas te omhullen. Laat het in de koelkast rusten. Leg een groot vel vershoudfolie op een werkoppervlak en plaats plakken Parmaham in het midden, licht overlappend, om een vierkant te maken. Verdeel de duxelles gelijkmatig over de ham. Kruid de ossenhaas met peper en zout en leg op de met champignons bedekte ham. Gebruik de vershoudfolie om de Parmaham over het rundvlees te rollen, rol en bind de vershoudfolie om een mooie, gelijkmatige rol te krijgen. Laat minstens 30 minuten in de koelkast rusten. Meng eidooiers met één theelepel water en wat zout. Haal de vershoudfolie van de rol en wikkel het bladerdeeg om de met ham omwikkelde ossenhaas. Snijd het overtollige deeg af en bestrijk het geheel met het eiermengsel. Bedek met vershoudfolie en laat minstens 30 minuten in de koelkast rusten. Snijd het overtollig deeg evt in versieringen voor bovenop. Wanneer je klaar bent om de Beef Wellington te bakken, kerf je het bladerdeeg lichtjes in en bestrijk je het opnieuw met het eiermengsel. Bak het vervolgens op 200°C gedurende 15-20 minuten tot het bladerdeeg goudbruin en gaar is. Het vlees mag maximaal een kerntemperatuur van 50°C hebben. Laat 10 minuten rusten voordat je het aansnijdt.

## Rodewijnsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote sjalotten	4	
zwarte peperkorrels	12	
laurierblad	1	
tijm	1	tak
rodewijnazijn	15	ml
rode wijn	750	ml
runderfond	750	ml
peper		
olijfolie		

Verhit olie in een grote pan en bak gesnipperde sjalotten met de peperkorrels, laurier en tijm ongeveer 5 minuten, regelmatig roerend, tot de sjalotten goudbruin zijn. Giet azijn erbij en laat het een paar minuten borrelen tot het bijna droog is. Voeg nu de wijn toe en kook tot deze bijna helemaal is ingekookt. Voeg de fond toe en breng opnieuw aan de kook. Zet het vuur lager en laat het zachtjes sudderen gedurende 1 uur, totdat je de gewenste consistentie hebt. Zeef de vloeistof door een fijne zeef. Kruid eventueel met peper en zet opzij. Let op met zout omdat ingekookte fond zout kan worden. Is de saus toch te zout geworden? Voeg dan een zetmeelrijk product toe (rijst, noedels, aardappel) en laat even meekoken en verwijder. Het zetmeel zal het teveel aan zout opnemen.

## Aardappelnestjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappelen	1000	gr.
melk	150	ml
boter	50	gr.
grove mosterd	10	gr.
ei	2	
tijm	10	gr.
zout, peper		
olijfolie		

Schil de aardappelen en kook in water met zout in circa 20 minuten gaar. Giet ze af, pureer en passeer door een zeef, en meng met warme melk en boter. Breng op smaak met zout, peper en mosterd. Laat wat afkoelen en meng er de (losgeklopte) eieren door en laat de puree in een platte wijde schaal volledig afkoelen. Verwarm de oven voor op 200°C. Verdeel de puree met behulp van een twee natte lepels in kleine porties op de bakplaat met bakpapier. Bedruppel met wat olijfolie en bestrooi met de tijm. Bak de aardappelnestjes in circa 10 minuten goudbruin.

## Geglanceerde wortelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bospeen	600	gr.
roomboter	10	gr.
perssinaasappelen	750	gr.
gedroogde provencaalse kruiden	5	gr.
hazelnoten	50	gr.
honing	40	gr.
zout, peper		

Maak de wortelen schoon. Laat wat groen zitten. Rooster de hazelnoten en laat afkoelen. Haal de velletjes er af en hak grof. Verwarm boter in een koekenpan en bak de wortelen aan. Schenk 250 ml sinaasappelsap in de pan en breng aan de kook. Voeg de Provencaalse kruiden toe en dek de pan af met een deksel. Verlaag het vuur zodat en laat rustig doorkoken (niet droogkoken) gedurende 8-10 minuten. Controleer of de wortelen gaar zijn. Voeg honing toe en glaceer de wortelen. Breng op smaak met peper en zout. Serveer met de gehakte hazelnoten.

**Sticky toffee pudding met kruidnagelijks**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	200	ml
slagroom	135	ml
kruidnagel	13	
eidooier	120	gr.
suiker	50	gr.
geleisuiker	50	gr.
dadels (ontpit)	140	gr.
backing soda	4	gr.
roomboter	45	gr.
lichtbruine suiker	85	gr.
ei	1	
bloem	60	gr.
bakpoeder	2	gr.
zonnebloemolie	15	ml
bruine suiker	225	gr.
glucosestroop	35	gr.
zeezout	1	snufje
bourbon	30	ml

Breng de melk met de room aan de kook, voeg de kruidnagels toe en laat 30 minuten op zacht vuur trekken met de deksel op de pan. Zeef de massa en vul met room aan tot 0,33 liter. Klop het eigeel met de beide suikers tot een witte crème. Breng het gezeefde room-melkmengsel opnieuw aan de kook. Doe dit eerst met een dunne straal en daarna wat sneller, onder voortdurend mengen, bij de ei-suiker crème. Laat de massa afkoelen en draai na afkoelen tot ijs in de ijsmachine. Snijd de dadels in kleine stukjes. Plaats ze met de backing soda in een hittebestendige kom of maatbeker. Giet er 60 ml kokend water over en druk de dadels met een lepel aan, zodat ze onder water staan. Laat 10 minuten wellen. Doe de roomboter met de suiker in een kom en mix deze op de hoogste stand tot het licht en luchtig is, ongeveer 1 minuut. Verlaag de snelheid tot medium, voeg het ei toe en blijf mixen tot alles gemengd is. Voeg de 60 gr bloem en het bakpoeder toe met de mixer op de laagste stand en meng tot alles net gemengd is. Pureer de dadels met een blender of staafmixer. Voeg toe aan het beslag. Vet een muffinvorm met 12 vormpjes in en bebloem deze. Verdeel het beslag gelijkmatig over de 12 holtes en plaats het in de oven. Bak gedurende 17-19 minuten, totdat een tandenstoker er grotendeels schoon uitkomt. Laat de cakes ongeveer 5 minuten afkoelen voor ze op een bord te storten. Combineer alle ingrediënten (behalve bourbon) in een kleine pan. Breng aan de kook, af en toe roerend om de suiker op te lossen, en kook gedurende 3 minuten tot het dik is. Haal van het vuur, roer de bourbon erdoor en laat iets afkoelen voordat je over de puddingen schept. Serveer de lauwwarme pudding met de warme toffee-saus en een bolletje ijs.