

# 2024 november

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Herfst

**VOORGERECHT** Gevulde champignons met dadels en whisky

## Gevulde champignons met dadels en whisky

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kastanjechampignons van gelijke grootte	12	
dadels (gedroogd)	3	
chaumes le fondant kaas	75	gr.
knoflook	1	teen
tijm	1	tak
rozemarijn	1	tak
olijfolie	50	ml
rucola	20	gr.
zonnebloemolie	25	ml
whisky	15	ml

Maak de champignons schoon met een borsteltje. Snij vervolgens de steeltjes er uit zodat je een klein kuiltje in de champignon krijgt. De steeltjes gaan naar de bapao. Snijd de knoflook, tijm en rozemarijn heel fijn. Meng met de olijfolie. Smeer hiermee de champignons in. Verdeel de kaas in zeer kleine brunoise (max 1/5 cm) en vul hiermee de champignons. Haal de pit uit de dadels en hak fijn. Verdeel de gehakte dadels over de champignons. Rook de champignons ca. 5 minuten in de rookoven en leg ze daarna nog 15-20 minuten in de oven op ca. 150 graden. Besprenkel de champignons kort voor opdienen met wat whisky en bestrooi met een klein beetje grof versgemalen peper en zeezout. Besprenkel wat rucola olie om de champignons. Draai de rucola samen met de olie gedurende 5 minuten helemaal fijn in de keukenmachine. Voeg evt wat extra olie toe. De olie zal warm worden door het draaien. Giet de olie in een passeerdoek en laat uitlekken.

**Brandade-whisky-kroketje met zeewier**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen	250	gr.
visfond (of 1 tablet visbouillon)	300	ml
knoflook	2	teen
steranijs	1	
tijm	4	tak
laurierblad	1	
scholfilet of witvis	300	gr.
whisky	15	gr.
vissaus	10	gr.
ei	2	
paneermeel	100	gr.
panko	100	gr.
bloem	100	gr.
griekse yoghurt	60	gr.
gedroogde wakame	15	gr.
limoen (zeste, van de whisky-dipsaus van de bapao)	0,5	
kappertjes	15	gr.
zonnebloemolie	500	ml
krulpeterselie	30	gr.
citroen	2	

Schil de aardappelen en snijd in stukken, zet ze op met de visfond. Snijd de teen knoflook grof en voeg toe aan de aardappel, net als de steranijs, tijm en laurier. Snijd de vis in grote stukken en laat ze de laatste 10 minuten van de kooktijd mee garen in de pan. Giet het geheel in een zeef en vang het kooknat op. Haal de steranijs, de laurier en de tijm eruit. Doe de aardappelen en de vis in de mengkom van de keukenmachine, de whisky en de vissaus. Laat even draaien tot puree met de pulsknop. De massa moet matig grof blijven. Voeg evt max 50 ml kooknat toe. Kruid met peper en zout. Doe de massa in een schaal en laat een half uur opstijven in de ijskast. Breek de eieren en kluts ze in met weinig zout. Plaats bloem, paneermeel en panko in drie aparte schalen. Vorm 12 kroketjes (of bitterballetjes) van de brandade. Wentel de kroketjes in de bloem, dan het ei en vervolgens door het paneermeel. Eindig met nog een keer ei en panko. Roer de Griekse yoghurt los. Pers de knoflook erbij. Maal de gedroogde wakame tot poeder en voeg toe. Rasp de zeste van een limoen erbij en de fijngesneden kappertjes. Breng verder op smaak met zout, peper en wat limoensap. Snijd de citroen in 12 partjes. Verwarm de olie tot 175°C en bak de viskroketten in 2,5 a 3 minuten goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier, houd eventueel warm in de oven op 100 graden. Fruit ook de peterselie kort in de olie en laat uitlekken op keukenpapier. Breng op smaak met een snuifje zout. Serveer de kroketjes met de zeewiersaus, de gefrituurde peterselie en een partje citroen.

**Bapao met coquelet en whisky-dipsaus**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
coquelet	1	
limoen	1	
bleekselderij	2	stengel
wortel	1	
ui	1	
laurierblad	2	
zwarte peperkorrel	10	gr.
zout		
bapaomeel of tipo 00	400	gr.
water	280	ml
gedroogde gist	7	gr.
suiker	5	gr.
gember	3	cm
knoflook	3	teen
rode puntpaprika	0,5	
korianderblad	15	gr.
shiitake	5	
cashewnoten	30	gr.
whisky	100	ml
limoensap (zeste naar kroketje)	30	gr.
ahornsiroop	30	gr.
olijfolie	15	ml

Plaats het kippetje met de doormidden gesneden limoen, de steeltjes van de champignons (van het eerste gerecht), de grofgesneden groenten en specerijen in een pan. Zet onder water en gaar in ca 25 minuten op zacht vuur. Haal het vlees van het bot en snij in kleine stukjes. Kneed het meel, water, gist, suiker en zout op de werkbank in ca 10 minuten tot een soepel deeg. Laat in een kom, afgedekt met een theedoek, circa 10 minuten rijzen. Snij de gember en knoflook fijn en bak. Snij de shiitake en voeg en bak ook mee. Snipper de puntpaprika en bak kort mee. Rooster de cashewnoten in een droge pan en hak fijn. Hak de koriander fijn en meng alle ingrediënten samen met de kip. Breng op smaak met zout en peper. Leg bakpapier op een ovenrekje. Verdeel het deeg in bolletjes van circa 50 gram, ter grootte van een pingpongbal. Rol ze met de deegroller uit tot een doorsnede van ca 10 cm. Duw het deeg in een klein bakje, zodat een holte ontstaat om te vullen. Schep een lepel gehaktvulling erin. Vouw het deeg om de vulling en plak, indien nodig, dicht met water. Leg de bolletjes met de naad naar beneden op het bakpapier en laat circa 1 uur rijzen onder een theedoek. Stoom de bapao in de stoomoven, zet die op de stand stoom/warmte met 75% stoom en 85 graden. Bak de bapao in 16-20 minuten gaar. De stoomoven hoeft niet te worden voorverwarmd. Garen kan ook in een stoommandje. Hak de koriander heel fijn. Meng met de andere ingrediënten. Serveer de warme bapao met de whisky-dipsaus.

**Wortelgranita met loofsiroop**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wortel met mooi loof	2	bos
kardemonpeulen	10	
gember	5	cm
citroen (bio)	2	
rietsuiker	200	gr.

Verwijder het wortelloof. Was 2 handen jonge blaadjes van het loof. Houd wat apart om te garneren en doe de rest in een pannetje met 300 ml water. Voeg de kardemom en 5 cm gember in dunne plakjes toe. Schil de citroenschil met een dunschiller, meng met de suiker en breng met het water en gember aan de kook. Draai het vuur laag en kook de siroop 20 minuten. Schenk door een zeef en laat  $\pm$  10 min. afkoelen. Was 500 gr van de wortels en snijd in stukjes van 1 cm. Kook de wortels in zoveel water dat ze onder staan, met een snuf zout in  $\pm$  8 min. beetgaar. Giet het kookvocht af. Pureer de wortels in de keukenmachine grof, voeg 300 ml van de afgekoelde loofsiroop toe en bewaar de rest. Breng op smaak met 4-6 eetlepels citroensap en roer er de 2 cm fijngeraspte gember door. Schep een laag van  $\pm$  2 cm dik van het wortelmengsel in een ruime schaal en zet in de vriezer. Roer na 2 uur elk half uur door met een vork tot er een losse, kruimelige granita ontstaat. Schep de granita in glazen, schenk er een beetje siroop over en garneer met een takje van het wortelloof.

**HOOFDGERECHT** Varkensrack met whisky en bruine suiker, klassieke mosterdsaus, zoeteaardappelsoufflé en cavolo nero

---

## Varkensrack met whisky en bruine suiker, klassieke mosterdsaus, zoete aardappelsoufflé en cavolo nero

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
varkensribstuk	1200	gr.
grof zout	15	gr.
bruine bastardsuiker	15	gr.
whisky	30	gr.
gekneusde peperkorrels	10	gr.
zoete aardappel	1000	gr.
boter	30	gr.
ei	4	
oude kaas	200	gr.
komijn (gemalen)	5	gr.
sjalot	2	
roomboter	25	gr.
witte kookwijn	200	ml
grove mosterd	30	gr.
room	300	ml
cavolo nero	800	gr.
rode peper	2	
knoflook	4	teen
kappertjes	10	gr.
citroen (bio)	1	
olijfolie	20	gr.

Snijd de vetlaag van het ribstuk kruislings in. Meng het zeezout met de bastardsuiker, whisky en de peperkorrels. Wrijf het vlees in met het mengsel en laat ca. 2 uur marineren in de koelkast. Doe de grill aan en laat de temperatuur oplopen tot ca 150 graden. Rooster het vlees in de grill totdat het vlees een kerntemperatuur van ca. 65 graden heeft bereikt. Dat duurt ongeveer een uur. Laat het vlees los afgedekt met aluminiumfolie nog ca. 20 minuten rusten. Verwarm de oven voor op 200°C. Schil en kook de zoete aardappel. Maak een puree van de zoete aardappels en de boter. Passeer evt door een zeef. Breng op smaak met zout en peper. Klop de eidooiers en geraspte kaas erdoorheen. Klop de eiwitten stijf en spatel voorzichtig door de puree. Schep over in de (soufflé)ovenschaal of eenpersoons schaaltes en bestrooi met een snufje komijnpoeder. Bak de soufflé in de oven in circa 30 minuten gaar. Snipper de sjalot en fruit aan in de boter. Blus met de witte wijn en laat bijna volledig verdampen. Voeg de vleessappen van de varkensrack toe, de mosterd en de room. Laat een beetje inkoken, en breng op smaak met peper. Verwijder de middennerf van de cavolo nero en snijd in repen van 1-2 cm breed. Hak de rode peper en de knoflook fijn. Dep de kappers droog, en frituur in een laagje olijfolie tot ze knapperig zijn. Plaats ze op een stuk keukenpapier. Bak de knoflook zachtjes een minuut of twee, voeg de rode peper toe en bak even mee. Voeg de cavolo nero bak ongeveer 5 minuten. Schep de cavolo regelmatig om. Voeg de rasp van de citroen toe, en breng op smaak met citroensap, zout en peper. Voeg de kappers toe, schep nog even om, en serveer direct. Snijd het vlees en serveer met de mosterdsaus, soufflé en cavolo nero.

## Whisky-ijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	150	gr.
glucose	100	gr.
eidooier	310	gr.
melk	500	ml
room	500	ml
whisky	200	ml

Klop de suiker en de dooiers in een grote kom tot ze goed gemengd zijn en zet ze apart. Doe de melk en room in een middelgrote pan en zet op middelhoog vuur, verwarm zachtjes tot net voor het kookpunt. Verwijder de pan van het vuur maar blijf voortdurend kloppen, giet de warme room over het ei-mengsel. Giet het mengsel terug in de pan verwarm zachtjes door tot een temperatuur van 84°C en het mengsel dikker wordt en een crème anglaise ontstaat. Haal van het vuur en meng de whisky erdoor, meng de alcohol gelijkmatig door het mengsel. Laat afkoelen, giet het dan in een ijsmachine en draai het tot het stijf is.

## Cremeux

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	60	gr.
eidooier	80	gr.
melk	250	ml
room	250	ml
64% pure chocolade	230	gr.
whisky	40	ml

Klop de suiker en de dooiers in een kom. Verwarm de melk en room zachtjes in een schone pan. Giet de hete melk en room over het eimengsel, doe het terug in de pan en kook tot 84°C tot het mengsel is ingedikt. Hak de chocolade in kleine brokken, en giet de warme anglaise erover, meng grondig tot de chocolade is gesmolten en in de anglaise is opgenomen. Roer de whisky erdoor en laat iets afkoelen, doe de cremeux in een spuitzak en bewaar in de koelkast tot serveren.

## Chocolade-caramel-tuile

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	200	gr.
glucose	100	gr.
water	50	gr.
64% pure chocolade	150	gr.
zonnebloemolie	15	gr.

Verwarm de oven voor op 180°C. Hak de chocolade in brokjes. Kook de suiker, glucose en het water in een pan tot het een goudbruine karamelkleur krijgt. Haal van het vuur en klop de gehakte chocolade erdoor tot het gesmolten en glad is. Werk snel, giet het tuilemengsel op een bakplaat bekleed met een siliconenmat en laat het uitharden en afkoelen. Als het eenmaal hard is, breek je het grofweg in scherven en maal je het in een keukenmachine tot een poeder. Gebruik een sjabloon van 5x12 cm (of 4x15 cm). Strooi het poeder 12 keer in het rechthoekige sjabloon op een siliconenmat en bak ze 8-10 minuten in de oven tot het poeder is gesmolten. Haal uit de oven en laat een paar minuten staan. Rol elke rechthoek voorzichtig rond een licht ingevette deegroller om 12 ringen te vormen terwijl deze nog warm zijn. Als ze te snel hard worden, zet ze dan nog een paar minuten terug in de oven om ze weer zacht te maken. Haal ze eraf en laat de ringen afkoelen.

## Koffieschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	250	gr.
room	250	gr.
koffiepoeder	12	gr.
suiker	75	gr.
glucose	50	gr.
eidooier	115	gr.

Breng de melk, room en koffiepoeder bijna aan de kook. Haal van het vuur en dek de pan af met huishoudfolie, laat staan en trekken tot het is afgekoeld. Klop de suiker, glucose en eidooiers tot ze goed gemengd zijn. Giet de koffieroom door een fijne zeef in een schone pan en zet op middelhoog vuur tot het bijna kookt, giet dan het hete roommengsel over de eidooiers terwijl je voortdurend klopt. Doe terug in de pan en verwarm tot het mengsel 84°C bereikt en indikt tot een anglaise. Laat afkoelen, giet het dan over in een espumapistool en laad het met twee patronen, schud grondig en zet het in de koelkast tot serveren.

## Strooisel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	80	gr.
poedersuiker	50	gr.
bruine basterdsuiker	20	gr.
boter	55	gr.
cacaopoeder	15	gr.
zonnebloemzaden	80	gr.

Plaats alle ingrediënten behalve de zonnebloempitten in een keukenmachine en pulseer tot het mengsel op broodkruimels lijkt. Roer de zonnebloempitten erdoor en meng het met de handen tot een deeg. Wikkel het deeg in huishoudfolie en laat het minstens 30 minuten afkoelen om het stevig te maken. Verwarm de oven voor op 175°C. Rol het gekoelde deeg uit tot het ongeveer 3 mm dik is. Leg het op een beklede bakplaat en bak het 10-12 minuten tot het bros is. Haal het vervolgens uit de oven en laat het afkoelen. Breek het in kruimels.

## Chocolade-suiker-stick

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
glucose	50	gr.
isomalt suiker	50	gr.
64% pure chocolade	50	gr.

Hak de chocola in kleine brokjes. Verwarm de glucose en isomaltsuiker tot 150°C (lichte karamelkleur). Klop de stukjes chocolade erdoor tot deze gesmolten en glad is en smeer het mengsel vervolgens uit op een siliconenmat. Bak 5 minuten in de oven op 180 graden en haal uit de oven. Leg een andere siliconenmat of vel bakpapier erop terwijl het mengsel nog heet is. Rol het uit met een deegroller tot een dunne laag, trek er vervolgens lange strengen van en leg deze op een andere beklede bakplaat om uit te harden en af te koelen.

## Caramelsaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	125	gr.
room	175	ml
zeezout		

Verwarm de suiker tot deze is opgelost. Laat het bubbelen tot een gouden karamelkleur zonder te roeren, meng dan de room erdoor tot het goed gemengd is. Voeg zout toe, en proef tot de gewenste zoutgehalte bereikt is. Kook de karamel tot het de gewenste consistentie heeft bereikt, haal het dan van het vuur en laat het afkoelen op kamertemperatuur tot het klaar is om te serveren.

## Chocoladesaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	125	ml
room	65	ml
suiker	35	gr.
64% pure chocolade	150	gr.
cacaopoeder	15	gr.
roomboter	30	gr.

Breng de room, melk en suiker aan de kook. Voeg de chocolade en cacaopoeder toe en klop tot het gesmolten en gemengd is. Klop geleidelijk de boter erdoor tot het begint te emulgeren, zeef het vervolgens door een fijne zeef en bewaar tot serveren.

### Afwerking

Plaats een streep chocoladesaus en een streep karamelsaus op elk bord. Of maak een cirkel, een stervorm etc. Plaats een tuile-ring erop en spuit de cremeux erin tot driekwart vol, strooi er wat strooisel overheen en bedek met een scheutje koffieschuim om de tuile te vullen. Plaats een quenelle van ijs naast de gevulde tuile en garneer met het suikerstokje, overgebleven strooisel en een laagje cacaopoeder.