

# 2025 januari

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Winter

**VOORGERECHT** Oester met grapefruit, spritz en burrata

## Oester met grapefruit, spritz en burrata

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
burrata (1 bol)	125	gr.
room	30	gr.
olijfolie (mild)	50	gr.
jalapeno	1	
sushi azijn	40	ml
limoen	2	
suiker	75	gr.
roze grapefruit	5	
cava	750	ml
campari	200	ml
venkelzaad	10	gr.
oesters	12	

Pureer de burrata en de room met de staafmixer. Passeer door een zeef. Voeg beetje bij beetje de olijfolie toe. Proef op smaak. Breng op smaak met peper en zout. Zet koel weg. Maak met 150 ml water en de suiker een suikerwater. Laat afkoelen, en gebruik 200 ml suikerwater. Snijd 12 mooie slierten van de grapefruitschil. Pers de grapefruits uit. Gebruik 300 ml sap. Snijd 12 mooie slierten van de limoenschil. Pers de limoenen uit. Gebruik 150 ml sap. Meng de sappen met de campari. Voeg zoveel suikerwater is tot zoet genoeg (maar niet tè). Zet koel weg. Meng vlak voor serveren met de cava zodat de bubbels niet verdwijnen. In het originele recept wordt een granita gemaakt van deze ingredienten. Daar is meer tijd voor nodig, daarom ipv granita. Snijd de jalapeno in heel fijne brunoise, en zet de brunoise onder met sushi azijn. Boen de limoen schoon, brand de schil met de crème bruleebranders. Snijd in 12 partjes. Rooster het venkelzaad in een droge koekenpan. Snijd de partjes uit de grapefruit. Snijd de oesters open. Verdeel er dotjes burrata crème over. Werk af met wat geroosterd venkelzaad en een partje grapefruit. Plaats er een partje gebrande limoen bij. Serveer met een glaasje ijskoude spritz gegarneerd met een sliertje limoenschil en een sliertje grapefruitschil.

**'Ravioli' van rode biet**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	50	gr.
houtmot	1	gr.
rode biet (groot!)	5	
zout		
gorgonzola	150	gr.
mascarpone	150	gr.
hazelnootolie	30	gr.
walnoten	50	gr.
frambozenazijn	12	ml
balsamico-azijn	12	ml
olijfolie (mild)	50	ml
hazelnoot	30	gr.
tahoontops of rucola cress	1	bakje
goudsbloem	1	bakje

Plaats de olijfolie in een houder in de rookoven, en rook gedurende 5 minuten. Besprenkel de bieten met gerookte olijfolie en strooi er wat zout op. Pak de bieten individueel in aluminiumfolie, en pof de bieten 1-1,5 uur in een oven van 200° C. Koel terug. Schil de bieten en snij op de mandoline of snijmachine in niet te dunne plakjes en druppel er wat gerookte olie op. Rooster de walnoten in een droge pan. Hak de noten fijn. Roer alle ingrediënten tot een homogene massa. Breng op smaak met peper en zout. Doe de vulling in een spuitzak. Spuit een dot vulling op een plak biet. Leg een tweede plakje biet op de vulling en duw de lucht eruit en vorm tot een 'ravioli'. Snij de randen bij met een steker (rond, ster, vierkant, etc). Klop alle ingrediënten tot een vinaigrette. Breng op smaak met peper en zout. Hak de hazelnoten grof. Verdeel de ravioli over de borden. Lepel de vinaigrette erlangs, en strooi er hazelnoot, cress en goudsbloemblaadjes omheen. Werk af met een draai van de zwarte pepermolen en wat maldon zout.

**Canapé van polenta, parmaham en porcini**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
polenta meel	130	gr.
parmezaanse kaas	50	gr.
olijfolie	25	gr.
roomboter	35	gr.
porcini	250	gr.
knoflook	1	teen
chilivlokken	5	gr.
platte peterselie	25	gr.
citroen (sap, schil naar dessert)	1	
parma-ham	8	plakjes

Breng 750 ml water aan de kook en klop de polenta erdoor. Laat 25 minuten sudderen op zeer laag vuur. Roer zeer regelmatig. Voeg de de Parmezaanse kaas, olijfolie en boter erdoor. Proef en breng op smaak. Giet de polenta in een met huishoudfolie beklede schaal en strijk glad met een spatel, zodat je een mooi egaal oppervlak krijgt. Het moet ongeveer 1,5 cm dik zijn. Laat het minstens 1 uur in de koelkast opstijven tot deze is gestold. Snijd de porcini in repen. Verhit de olijfolie en de boter. Zodra dit schuimt, de porcini toevoegen en in een paar minuten bakken tot ze beginnen te kleuren. Hak de knoflook fijn, voeg toe aan de porcini en bak nog 2 minuten. Snijd de ham in brede repen. Haal de pan van het vuur en voeg de Parmaham toe. Breng op smaak met chilivlokken, gehakte peterselie en een kneepje citroensap. Houd warm. Snijd de polenta in 12 kleine rechthoekjes. Zet een koekenpan op middelhoog vuur. Voeg, wanneer deze erg heet is, een scheutje olie en de polentastukjes toe en bak ze ongeveer 5 minuten aan elke kant, of tot ze knapperig en goudbruin zijn geworden. Schep het paddenstoelenmengsel op de polenta en serveer warm.



## Agnolotti met geroosterde knolselderij, pistache & gezouten tijmboter

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ongezouten gepelde pistachenoten	50	gr.
knoflook	1	teen
basilicum	2	tak
extra vierge olijfolie	75	ml
parmezaanse kaas	25	gr.
knolselderij	500	gr.
olijfolie	20	gr.
ricotta	125	gr.
pastabloem (type 00)	200	gr.
bloem	100	gr.
ei	4	
roomboter	100	gr.
tijm	8	takjes

Rooster de pistachenoten in een droge koekenpan tot ze beginnen te kleuren. Schud ze op een schone theedoek. Wrijf de noten tussen de doek om zoveel mogelijke grijze velletjes te verwijderen. Maal de pistachenoten in het hakbakje van de staafmixer met de knoflook en de basilicum fijn. Rasp de kaas en voeg deze toe. Voeg per scheur de olijfolie toe tot een smeuge pesto. Breng de pesto op smaak met zout en peper. Zet koel weg. Schil de knolselderij en snij in blokjes van 1 cm. Verwarm de oven voor op 220 graden. Schep de knolselderij op een met bakpapier beklede bakplaat om met de olijfolie. Rooster in 15-20 minuten gaar in de oven, zorg dat ze niet te donker kleuren, dat zorgt voor een mooi lichte vulling. Laat de geroosterde knolselderij afkoelen tot kamertemperatuur. Pureer in het hakbakje van de staafmixer de geroosterde knolselderij met de ricotta. Rooster de pistachenoten in een droge koekenpan tot ze beginnen te kleuren. Schud ze op een schone theedoek. Wrijf de noten tussen de doek om zoveel mogelijke grijze velletjes te verwijderen. Hak de noten fijn en voeg toe aan de knolselderijvulling. Breng op smaak met zout en peper. Kneed een soepel deeg van de beide bloemsoorten, de eieren, 60 gr zelfgemaakte pistachepesto en een snuf zout. Verpak het deeg in vershoudfolie en laat 30 minuten rusten op kamertemperatuur. Verdeel het deeg in 8 porties. Haal 1 portie deeg door de breedste stand van de pastmachine. Vouw het vel dubbel en haal nogmaals door de breedste stand. Zet de machine een standje dunner en haal het pastavel er nogmaals door. Herhaal tot je lappen hebt van 1 mm dikte en 10 cm breed. Leg het deegvel op een met bloem bestoven werkblad en dek af met een theedoek. Herhaal met de rest van het deeg. Schep op elke deeglap in de lengte in het midden telkens hoopjes vulling van twee theelepels knolselderijvulling. Maak het deeg rondom de vulling vochtig met je vinger of een kwastje. Klap de bovenste deegvel over de vulling en druk het deeg rondom de vulling goed dicht; zorg dat de vulling geen lucht bevat. Snijd met een tandwiel of een scherp mes de agnolotti los. Herhaal dit met de rest van de pasta en de vulling. Leg de ravioli in 1 laag op een met bloem bestoven werkblad. Rooster de pistachenoten in een droge koekenpan tot ze beginnen te kleuren. Schud ze op een schone theedoek. Wrijf de noten tussen de doek om zoveel mogelijke grijze velletjes te verwijderen. Hak ze grof. Rasp de parmezaanse kaas of snijd er krullen van met een kaasschaaf of aardappelschilmesje. Ris de tijmblaadjes van de takjes. Smelt de boter en voeg de tijmblaadjes toe. Voeg zout naar smaak toe. Kook de pasta in ruim gezouten water in 4 minuten gaar. Proef of het deeg echt gaar is.

Schep de agnolotti met een schuimspaan uit de pan. Verdeel over de borden. Schep er de gezouten tijmboter over. Bestrooi met grof gehakte pistachenoten en serveer met de parmezaanse kaas.



## Gekonfijte eend in savoieekool met mostarda di frutta

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eendebout	8	
tijm	8	tak
rozemarijn	8	tak
knoflook	8	teen
ui	2	
ganzenvet	1500	gr.
sjalot	4	
olijfolie	15	ml
paddestoelen (gemengd)	600	gr.
cognac	30	ml
witte port	100	ml
vleesbouillon (fond)	330	ml
room	100	ml
roomboter	30	gr.
parmezaanse kaas	120	gr.
platte peterselie	20	gr.
mascarpone	250	gr.
ciderazijn	90	gr.
savoieekool	2	
ijsklontjes		
gemengd seizoensfruit, zoals appel, vijg, mandarijn, sinaasappel, peer, kiwi, kweepeer	500	gr.
witte basterdsuiker	225	gr.
citroen (sap, schil naar dessert)	1	
witte kookwijn	15	gr.
mosterdpoeder	30	gr.

Snipper de ui en knoflook. Bak de bouten goudbruin in enkele eetlepels ganzenvet. Voeg alle ingredienten toe, en zet de bouten volledig onder het vet. Laat 40 minuten zacht garen. Controleer op gaarheid. Pluk het vlees van de bouten en zet apart. Houd de knoflook apart. Prak de knoflook van de gekonfijte eend zeer fijn. Snipper de sjalot. Ris de tijm. Stoof knoflook, sjalot en tijm in de olijfolie. Snijd de paddestoelen grof, voeg toe aan het sjalotmengsel en stoof 1 minuut. Blus af met cognac en witte port. Voeg bouillon, room, boter en het geplukte vlees toe. Laat zacht sudderen tot een smeuge licht gebonden saus in ca 15-20 minuten. Rasp de parmezaanse kaas en voeg toe. Hak de peterselie en voeg toe. Houd de ragù warm op laag vuur. Meng de mascarpone met de azijn, en breng op smaak met zout en peper. Zet koel weg. Neem 12 mooie bladeren van de kool, snijd evt (een deel van) de harde nerf weg, en blancheer 1 minuut in gezouten water. Laat schrikken in ijskoud water, dep af met een theekdoek en zet koel weg. Snijd 300 gr savoieekool in fijne reepjes en stoof deze aan in olijfolie. Meng de reepjes kool met de ragù. Schep drie-vier eetlepels in ieder koolblad. Vouw de bladeren dicht, en leg met de naad naar beneden in een stoommand of de stoomoven.

Stoom 3-5 minuten op 100 gr C. Kook de citrusvruchten in z'n geheel drie maal in water, en ververs iedere keer het water. Kook kweeper ongeschild 30 a 45 minuten, afhankelijk van de dikte. Schil vruchten zoals kiwi, appel, peer. Vijg blijft ongeschild. Snijd de vruchten in gelijke parten en blokjes. Maak een siroop met suiker, citroensap en kookwijn. Voeg evt wat extra wijn of water toe. Leg de vruchten erin, en kook snel op. Laat drie minuten koken, en laat dan 15 minuten van het vuur af staan. Herhaal dit drie keer. Verwijder daarna het fruit, en laat de siroop tot stroop inkoken. Voeg met beleid de mosterpoeder toe, en proef op smaak. Giet de stroop over de vruchten, en laat op kamertemperatuur afkoelen. Rasp de kaas. Serveer de koolpakketjes met daarop de kaas. Schep de mascarponecrème erbij, en wat mostarda di frutta.



## Delizia al limone

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ei	4	
suiker	120	gr.
bloem	60	gr.
aardappelzetmeel	60	gr.
vanillestok	1	
citroen (schil, sap naar polenta)	1	
roomboter	15	gr.
melk	175	gr.
room	75	gr.
citroen (schil, sap naar mostarda bij eend)	3	
eidooier	90	gr.
maizena	18	gr.
zout		
water	70	gr.
limoncello	140	gr.
citroen (sap)	70	gr.
boter	70	gr.
poedersuiker	15	gr.
citroen (schil)	1	

Vet 12 vuurvaste schaaltes in met boter en bestuif ze dan met bloem. Leg op de bodem een stukje bakpapier. Of neem siliconen vormpjes. Verwarm de oven voor op ca. 150 graden. Meng de dooiers, suiker en vanille lichtgeel en schuimig. Klop de eiwitten met een snufje zout tot stijve pieken. Spatel de helft van de eiwit voorzichtig door het eigeelmengsel. Zeef de bloem erbij en roer de citroenrasp erdoor. Spatel nu de tweede helft van de eiwitten voorzichtig door het eigeelmengsel. Verdeel het mengsel over de bakjes en bak ze in ca. 15-25 minuten gaar in de oven. Haal ze uit de oven en laat afkoelen. Schil de citroen met een kaasschaaf of dunschiller in repen. Kook de melk met room, vanille en de schil van drie citroenen. Meng de eidooier met suiker, maizena en zout. Voeg de kokende room-melk toe. Zet terug op het vuur en kook al roerend tot mengsel stevig wordt. Verwijder de citroenschillen. Koel daarna snel terug met vershoudfolie op de room om vellen te voorkomen. Meng suiker met eidooier. Kook het citroensap en voeg aan het eidooiermengsel toe. Kook op tot 80 gr C. Laat afkoelen en meng met de boter die op kamertemperatuur is. Klop de room op. Neem 430 gr banketbakkersroom en meng met 280 gr citroencrème en 300 gr geklopte room. Plaats in een spuitzak en leg koel weg. Kook water met suiker, laat afkoelen en de limoncello toe. Snijd uit de bodem van elk cakeje een kleine cirkel en houd deze apart. Hol de cakejes een beetje uit, en vul met de vulling. Dek af met de achtergehouden cirkels en zet ze met de opengesneden kant boven op een blad. Schenk de bagna over de cakejes om in te laten trekken. Dek af met huishoudfolie en zet weg in de koelkast. Klop room en poedersuiker tot zachte pieken. Zet 1/4 opgeklopte room apart in een spuitzak. Meng 3/4 room met de limoncello. Plaats de cakejes met de opengesneden kant naar beneden op een bordje. Dek af met de limoncello-room. Plaats een toefje slagroom bovenop, en rasp er wat citroenschil over.