

2025 februari

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Winter

Gegrilde coquilles met zoetzure daikon en chili-jam

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rijstazijn	150	ml
kristalsuiker	30	gr.
rode peperkorrels	10	gr.
kruidnagels	3	
rode chilipeper	1	
daikon	200	gr.
zout	10	gr.
tamarindepulp	25	gr.
zonnebloemolie	125	ml
thaise sjalot	8	
knoflook	6	teen
galangal (laos)	5	gr.
gedroogde rode chilipepers	2	gr.
gedroogde garnalen	10	gr.
palmsuiker (gula djawa)	25	gr.
vissaus	5	ml
granny smith	2	
citroen (sap)	1	
rode radijzen	12	
coquilles	12	
olijfolie (mild)	30	ml
minisnijbietblad	60	gr.

Begin direct met de daikon, zodat deze zo lang mogelijk kan intrekken. Kneus de kruidnagels. Verwijder de zaadjes uit de chilipeper, en hak fijn. Schil de daikon en snijd in fijne julienne. Kook 200 ml water met 10 gr zout, rijstazijn, suiker, peperkorrels, kruidnagels en chilipeper tot suiker en zout zijn opgelost. Laat afkoelen en roer de daikon erdoor. Laat in de koelkast zo lang mogelijk intrekken. Snijd de sjalot in dunne ringen. Snijd de knoflook in dunne plakjes. Schil de galangal en snijd fijn. Rasp de palmsuiker. Giet 125 ml kokend water over 25 gr tamarinde en zet opzij, zodat de pulp zacht wordt en in het water uiteenvalt. Wrijf de pulp los met de hand en laat hem oplossen. Giet het tamarindewater door een fijne zeef in een kom en gooi de restanten uit de zeef weg. Voor de jam is in totaal 20 ml tamarindewater nodig. Fruit de sjalotten op halfhoog vuur in de zonnebloemolie en fruit in 6-7 minuten goudbruin. Schep uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. Bak daarna de knoflooktenen in dezelfde pan in 2 minuten goudbruin. Schep uit de pan, en bak daarna de galangal en chilipepers in dezelfde pan 1 minuut. Doe tot slot de garnalen in de pan: ze hoeven maar 30 seconden te bakken voor je ze uit de olie schept. Zet alles opzij tot het afgekoeld is en doe het in de keukenmachine. Voeg 90 ml van de bakolie toe en mix alles tot een gladde puree. Schep deze in een middelgrote pan met de palmsuiker, vissaus en 20 ml tamarinde-water. Zet de pan op laag vuur en laat de puree af en toe roerend circa 15 minuten zachtjes koken tot er een jamachtige consistentie is ontstaan. Laat de jam afkoelen, schep evt teveel vet weg. Snijd de appels overlans in flinterdunne plakken en besprenkel met citroensap. Snijd de radijs in dunne

schijfjes. Verhit 15 ml olie op hoog vuur. Zout en peper de coquilles. Bak de coquilles 4-5 minuten, keer halverwege tot ze aan beide kanten goudbruin zijn en gaan karamelliseren. Dep de appelschijfjes evt droog. Giet de daikon af. Bewaar de rode peper. Meng appel, daikon, rode peper, radijs, snijbiet met 15 gr milde olijfolie, proef op zout en peper. Serveer de gebakken coquilles met de appel-daikon-salade en wat chili-jam.

Zoete aardappel jiaozi dumplings

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sesamzaad	5	gr.
zoete aardappel	200	gr.
rode chilipeper	0,5	
lente-ui	2	
shiro miso	7	ml
gember	2	cm
lichte sojasaus	7	ml
sojaolie	15	ml
chinese kool	20	gr.
zijdentofu	75	gr.
panko	10	gr.
tarwebloem	160	gr.
water	120	ml
zout		
chinkiang zwarte rijstazijn	20	ml
chili-olie	10	ml
zonnebloemolie	15	ml

Kerf de zoete aardappel met een scherp mes in op meerdere plekken, leg hem op een bakplaat in het midden van de oven op 200 °C. Rooster 45 tot 50 minuten, of tot hij gaar is. Zet de zoete aardappel op kamertemperatuur weg tot hij genoeg is afgekoeld om vast te pakken. Snijd de zoete aardappel in de lengte doormidden en schep het vruchtvlees eruit en prak fijn. Snijd de chilipeper, lente-uis en de kool fijn. Rasp de gember. Meng met het vruchtvlees van de zoete aardappel, en breng op smaak met miso, sojasaus en sesamololie. Meng goed. Verkrumel de tofu bij het mengsel; let op dat je de tofu niet tot moes roert. Voeg ten slotte de panko toe. Breng evt op smaak met zout en peper. Zet de zoete aardappelvulling tot gebruik in de koelkast. Meng in een mengkom de tarwebloem en het zout en roer met stokjes of een vork door de bloem om grote klonten kapot te maken. Meet 80 ml water dat net van de kook is en 40 ml koud water af in aparte maatbekers en houd de maatbekers binnen handbereik. Voeg eerst het kokende water toe aan de bloem en roer de bloem met snelle bewegingen tot een kruimelig mengsel. Voeg, zodra het kokende water volledig is opgenomen door de bloem, het koude water toe en roer het erdoor. Blijf mengen tot er een deegbal ontstaat. Kneed de deegbal 1 tot 2 minuten door en leg hem op het werkblad. Blijf het deeg nog 10 minuten kneden tot het glad en elastisch is. Verdeel de deegbal in drie stukken – je werkt steeds met een derde tegelijk – en leg de overige twee derde terug in een afgedekte kom om uitdrogen te voorkomen. Rol het deeg in de vorm van een worst. Misschien is het nodig om het werkblad te bestuiven met bloem. Snijd het deeg in vier stukken van gelijke grootte, en rol ieder stuk tot een bal. Pak, om een dumplingvel te maken, een van de kleine deegballen en duw met drie vingers de bal tot een schijfje. Pak je deegroller en rol de bovenste rand van de schijf uit. Draai het deeg 30 graden en rol opnieuw de bovenste rand uit. Blijf dit doen, het draaien en uitrollen, tot je iets hebt wat eruitziet als een gebakken eitje. Het deeg moet plat aan de buitenranden zijn en een dikker, verhoogd midden hebben. Het dumplingvel dient een doorsnede van ongeveer 10 cm te hebben. Zorg ervoor dat ieder

deegvel dun bestoven is met bloem. Ze hebben de neiging aan elkaar vast te kleven. Neem een dumplingvel in de palm van je hand en leg een lepel vulling in het midden. Breng de randen van het deeg naar elkaar toe en duw het deeg voorzichtig op elkaar om de dumpling dicht te maken. Je kunt een paar plooiën maken als je dat wilt, maar dit is niet echt nodig (deze zijn vooral decoratief). Leg de gemaakte dumplings met minstens 1 cm tussenruimte op een met bakpapier beklede bakplaat. Ze rusten terwijl ze op de bakplaat liggen en kunnen iets uitzetten. Herhaal voorgaande stappen met de overgebleven twee derde van het deeg en de rest van de vulling voordat je de dumplings gaart. Rooster het sesamzaad in een droge koekenpan. Gaar de dumplings door 1 eetlepel olie te verwarmen in een koekenpan met antiaanbaklaag op matig vuur. Leg de dumplings in de pan, met minstens 1 cm tussenruimte en bak ze 3 tot 4 minuten, tot de onderkant van de dumplings bruin en knapperig is. Voeg zoveel kokend water toe dat er een laagje water van 1 cm in de pan staat. Dit geeft een wolk van stoom, dus let erop dat je gezicht op veilige afstand is. Leg een deksel op de pan en laat de dumplings 6 tot 8 minuten zachtjes koken tot al het water is verdampt. Bak de dumplings nog 1 tot 2 minuten in de pan, haal de pan van het vuur en laat de dumplings iets afkoelen – ze komen dan los van de bodem van de pan en kunnen makkelijker uit de pan geschept worden. Bestrooi de dumplings met het geroosterd sesamzaad. Meng alle ingrediënten voor de dipsaus.

Curry cappuccino

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	2	
knoflook	2	teen
gember	2	cm
citroengras	3	stengel
trassie	15	gr.
gele peper	2	
kurkuma	15	gr.
gemalen komijn	15	gr.
zonnebloemolie	50	ml
suiker	25	gr.
water	25	ml
granny smith	1	
citroen (zeste, sap naar mangoijs)	1	
zelfgemaakte gele currypasta	30	gr.
gevogeltebouillon (tablet)	500	ml
room	250	ml
noilly prat	100	ml
kokosmelk	300	ml
gamba's (rauw)	12	
kikkerbillen	12	
roomboter	25	gr.
peper		
zout		
korianderblad	10	gr.

Maak de sjalotten en de knoflook schoon en hak ze grof. Schil de gember en snijd deze ook in grove stukken. Maak de stengels citroengras schoon en snijd het witte deel in ringetjes. Maal vervolgens alle ingrediënten, met wat zout en peper naar smaak, fijn in de keukenmachine en voeg zoveel zonnebloemolie toe totdat je een mooie smeugige currypasta hebt. Maak een suikerwater. Verwijder de klokhuizen en bewaar deze. Laat de schil aan de appel zitten. Snijd met de mandoline of snijmachine flinterdunne schijfjes appel, pocheer ze 2 minuten in suikerwater en droog ze in de oven of warmkast op 90° C. Dit duurt ongeveer 25 minuten. Doordat je de schijfjes eerst pocheert, krullen ze niet op in de oven. Leg de appelschijfjes te drogen op een bakmatje in de oven en niet op bakpapier. De kans zit erin dat je de plakjes niet meer loskrijgt van het papier. Snijd het citroengras fijn en rasp de zeste van de citroen. Snijd de sjalot brunoise, en de knoflook fijn. Stoof de afsnijdsels van de appel met de sjalot, knoflook, citroengras, zeste en currypasta en laat kleuren. Voeg nu de gevogeltefond, room, Noilly Prat en kokosmelk toe. Laat zachtjes koken en breng op smaak met peper en zout. Mix de soep gedurende een 5-tal minuten en zeef door een fijne puntzeef. Indien de soep te scherp is kan wat extra room of kokosmelk toegevoegd worden. Pel de gamba's en verwijder het darmkanaal. Bak de gamba's en steek ze op een prikker. Houd warm. Kruid de

kikkerbiljetjes. Maak een beurre noisette en bak de kikkerbiljetjes hierin. Houd warm. Doe 4/5 van de soep in 12 glazen. Plaats hierin een kikkerbiljetje. Voeg de 25 gr kokosmelk toe aan de rest van de soep en schuim op met een staafmixer. Lepel het schuim op de soep en hang het prikkertje met de gamba over de rand van het glas. Werk af met een schijfje appel en wat fijngesneden koriander.

Zeebaars met groene curry en schelpjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koriander (gemalen)	10	gr.
komijn (gemalen)	10	gr.
groene peper (klein)	1	
knoflook	1	teen
sjalot	1	
citroengras	2	stengel
kaffir limoenblaadjes	2	
limoen (rasp, sap naar marinade saté)	1	
korianderblad	20	gr.
trassie	5	gr.
zonnebloemolie	25	gr.
prei	600	gr.
olijfolie	15	gr.
tijm	25	gr.
zeevruchten met schelp (kokkels, mossels, etc)	1000	gr.
witte kookwijn	200	ml
zelfgemaakte groene currypasta	5	gr.
room	200	ml
limoen (sap)	0,5	
zeebaars	800	gr.
tarwebloem	20	gr.
roomboter	15	gr.
zeekraal	300	gr.

Ontdoe de groene peper van de zaadlijsten. Snijd met de sjalot en de knoflook in grove stukken (bij gebruik keukenmachine) of in kleine stukken (bij gebruik vijzel). Snijd het wit van het citroengras in ringetjes. Rasp de limoen. Maal alle ingrediënten fijn in de keukenmachine, met zout en peper naar smaak, en zoveel olie dat je een mooie smeùige pasta krijgt. Dat is ongeveer 1,5 eetlepel. Snijd de prei fijn; bewaar de buitenste bladeren voor de schelpjes. Hak de knoflook fijn. Ris de tijm en hak fijn. Verwarm de olie bak hierin zachtjes de tijm en knoflook. Voeg de prei toe en laat op een middelhoog vuur garen. Kruid met peper en zout. Zeef het kookvocht van de schelpjes door een zeer fijne zeef. Laat het voor de helft inkoken. Voeg de groene curry toe. Doe er de room bij en wanneer de saus goed warm is ook het limoensap. Was de zeeschelpen goed onder stromend water. Hak de knoflook fijn. Ris de tijm en hak fijn. Verwarm de olie bak hierin zachtjes de tijm, knoflook en preibladeren. Voeg de zeevruchten toe. Giet de wijn er bij en laat op hoog vuur openkoken. Zodra de schelpjes open zijn, laten uitlekken en het kookvocht opvangen. Haal de zeevruchten uit de schelpen. Portioneer de zeebaars, en duw de filets met de velkant in de bloem. Schud de overtollige bloem eraf. Bak met de velkant naar beneden in de olijfolie met takjes tijm. Voeg de boter toe en houd de vis vochtig door het boterolijfoliemengsel over de vis te scheppen. Wanneer het vel van de vis goudkleurig is, draai je de vis nog enkele ogenblikken om om ook de vleeskant te garen. Warm de zeekraal op in een warme pan met olijfolie en tijm. Rol een paar keer met

de pan en voeg vervolgens ook de schelpjes toe. Schuim de saus met groene curry op met de staafmixer. Dresseer het gerecht door onderaan de prei te plaatsen. Hierop komen de zeevruchten en zeekraal en tot slot de vis. Werk af met de schuimende saus met groene curry. Garneer evt met een paar schelpjes.

Saté kambing dabu-dabu met nasi kuning en zoetzure komkommer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
jong geitenvlees	1000	gr.
tamarindepulp	40	gr.
korianderzaad	30	gr.
komijnzaad	15	gr.
kemirnoten	8	
ketjap manis	60	ml
limoen (sap, zeste naar groene currypasta)	1	
trassie	15	gr.
sjalot	4	
knoflook	6	teen
palmsuiker (gula djawa)	30	gr.
groene tomaat uit manado, sulawesi	600	gr.
rode thaise sjalot	8	
groene chilipeper	4	
limoen (vruchtvlees)	2	
kaffirlimoen (rasp en sap)	2	
gember	2	cm
pandanrijs	400	gr.
santen	100	gr.
limoenblaadjes	5	
sereh	1	stengel
daun salam (indonesisch laurierblad)	1	
kurkuma	30	gr.
zout		
komkommers	2	
rode peper	1	
azijn	200	ml
suiker	50	gr.
zonnebloemolie	25	ml

Giet 60 ml kokend water over de tamarinde en zet opzij, zodat de pulp zacht wordt en in het water uiteenvalt. Wrijf de pulp los met de hand en laat hem oplossen. Giet het tamarindewater door een fijne zeef in een kom en gooi de restanten uit de zeef weg. Maal de droge ingrediënten voor de marinade fijn in een blender of stamp ze fijn in een vijzel. Vijzel de sjalot en knoflook fijn. Voeg de ketjap manis, het limoensap, trassie, suiker en het tamarindewater toe. Roer goed door elkaar. Schep het vlees door de marinade en laat zo lang mogelijk intrekken. Snij het vlees in blokjes van 1,5 cm x 1,5 cm. Ontdoe de tomaat van de zaadlijsten. Hak de sjalot zeer fijn. Verwijder de schil van de limoen. Snij vervolgens de partjes tussen de vliesjes uit en snij ze in kleine stukjes. Hak de groene chilipeper fijn en meng met de overige ingrediënten. Voeg de rasp en het sap van de kaffirlimoen toe. Rasp de gember en voeg toe.

Breng evt op smaak met zout en suiker. Kook de rijst met de ietwat fijn gesneden santen, zout, kurkuma, indonesisch laurierblad, gekneusde sereh en de limoenblaadjes. Houd warm. Snij de komkommers doormidden, haal de zaadlijsten eruit en snij ze in plakjes. Hak de rode pepers in kleine stukjes. Verwarm de azijn met de suiker en de rode peper in een steelpannetje. Laat een minuut of twee koken, zodat de suiker oplost. Giet het mengsel over de komkommer. Laat afkoelen en zet het tot gebruik in de koelkast. Schil de gember en snijd in zeer dunne reepjes. Frituur in de olie en laat uitlekken. Rijg het vlees aan satestokjes. Meng een paar eetlepels ketjap met wat zonnebloemolie en bestrijk de sate licht met het mengsel. Gril de sate kort in een grillpan tot ze mooi bruin zijn aan een kant. Draai om en gaar nog kort op de andere kant. Strooi de gefrituurde gember over de sate, serveer met rijst en komkommer.

Kokos, mango en passievrucht

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kokosmelk	250	ml
suiker	40	gr.
room	250	ml
vanille extract	5	gr.
agar agar	15	gr.
mangopuree	500	gr.
citroen (sap, zeste naar soep)	1	
bloem	85	gr.
poedersuiker	85	gr.
roomboter	85	gr.
eiwit	2	
zout		
passievruchtpuree	150	ml
passievrucht	4	

Verwarm de room met de kokosmelk, suiker en vanille extract op een laag vuur. Voeg de agar agar en laat enkele minuten op minimaal 85 gr C meekoken. Haal de pan van het vuur. Giet de kokos panna cotta in glaasjes en laat ze minimaal 3 uur opstijven in de koelkast. Maak een suikerwater met suiker en 50 ml water. Meng door de mangopuree, voeg een kneepje citroensap toe. Draai er ijs van. Smelt de boter en laat afkoelen. Meng in een kom de bloem, poedersuiker, en een snufje zout. Klop de eiwitten licht los (niet stijf) en voeg ze toe aan het bloemmengsel. Voeg de gesmolten boter en vanille-extract toe. Meng tot een glad beslag. Verwarm een oublie-ijzer (of een wafelijzer met dun patroon) en vet licht in met boter of olie. Schep kleine porties beslag in het ijzer en bak tot de wafeltjes goudbruin zijn. Dit duurt ongeveer 1-2 minuten per wafel. Vorm de oublies meteen na het bakken. Rol ze voorzichtig op tot een cilindervorm of hoorntje terwijl ze nog warm zijn. Laat afkoelen en hard worden. Doe de passievruchtenpuree in een steelpan met suiker en agar agar en roer goed. Breng het mengsel aan de kook en laat het 2 minuten zachtjes koken terwijl je blijft roeren. Haal de pan van het vuur en laat de puree enkele minuten afkoelen tot het lauwwarm is (maar niet helemaal koud, anders stolt het). Klop de slagroom licht op tot zachte pieken (niet volledig stijf). Spatel de afgekoelde passievruchtenpuree voorzichtig door de opgeklopte slagroom. Meng tot een luchtige, gelijkmatige mousse. Doe de mousse in een spuitzak en laat deze in de koelkast minstens 1 uur opstijven. Vul de oublies met de passievruchtenmousse. Snijd de passievruchten doormidden en schep het vruchtvlees op de kokos panna cotta. Serveer met een bolletje ijs en een passievrucht-oublie.