

2025 april

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Lente

VOORGERECHT Rillettes de saumon

Rillettes de saumon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmfilet	500	gr.
gerookte zalm	250	gr.
creme fraiche	200	gr.
roomboter	80	gr.
citroen (rasp en sap)	1	
dijonmosterd	10	gr.
bieslook	10	gr.
dille	5	gr.
olijfolie	15	ml
witte boterham	6	
foreleitjes of zalmeitjes	50	gr.
limon cress of ghoa cress (koppert)	1	bakje
radijsjes	4	

Pocheer de zalmfilet gedurende 4 minuten. Haal uit het water, laat afkoelen en dep droog. Snijd de gerookte zalm brunoise. Plet de gepocheerde zalm met een vork en meng deze met de gerookte zalm. Voeg boter, crème fraîche, Dijonmosterd, 30 ml citroensap en 5 gr citroenrasp toe en meng lichtjes tot een luchtige, grove structuur. Roer de olijfolie, bieslook en dille er voorzichtig door. Breng op smaak met zout en witte peper. Dek de rillette af en laat opstijven in de koelkast. Boterhammen (niet al te donker) roosteren onder de hete grill. Halverwege omdraaien. Korstjes eraf snijden. Hou je hand plat op elke boterham en klief voorzichtig met een mes. Door je hand erop te houden, voel je waar het mes is. Nu heb je twee dunne helften. Snij diagonaal doormidden zodat je driehoekjes krijgt. Leg de driehoekjes met de ongebakken kant naar boven en schuif ze nog even onder de grill. Bijblijven, dit gaat razendsnel. Snijd dunne schijfjes van de radijs. Maak mooie quenelles van de zalmrillettes. Leg deze op een dunne melbatoast. Werk af met foreleitjes, cress en radijsschijfje. Rasp voor het serveren nog wat citroenschil over het gerecht.

Feuilletés d'escargots

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter bladerdeeg	450	gr.
ei	1	
bloem	25	gr.
sjalot	1	
petit gris slakken (pot)	24	
cantharel	50	gr.
roomboter	20	gr.
creme fraiche	300	ml
platte peterselie	25	gr.

Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Rol het bladerdeeg op een licht bebloemd werkblad uit tot een dikte van 3 millimeter. De bladerdeegbakjes worden het mooist als je ze nog even laat rusten. Leg het uitgerolde deeg daarvoor op een (bak)plaat en laat het deeg 15-20 minuten rusten in de koelkast. Haal het gekoelde deeg uit de koelkast en steek of snijd 36 cirkels uit het bladerdeeg met een doorsnede van ongeveer 5 centimeter. Leg $\frac{1}{3}$ van de cirkels op de bakplaat en prik deze in het midden 2-3 keer in met een vork. Steek uit de overige deegcirkels een gat van ongeveer 3 centimeter. Maak deze ringetjes deeg licht vochtig met water en leg ze met de vochtige kant omlaag op de deeggrondjes die op de bakplaat liggen. Ga zo door tot elke bodem bedekt is met 2 ringen. Leg de kleine uitgestoken rondjes er los bij. Bestrijk de bovenkant van de deegringetjes en de kleine rondjes met losgeklopt ei en bak de ragoutbakjes 15-25 minuten, tot ze goudbruin zijn. Verlaag de oventemperatuur naar 160 °C en laat de pasteibakjes nog 10 tot 20 minuten drogen in de oven, zo worden ze extra krokant. Laat ze vervolgens helemaal afkoelen op een rooster. Snipper de sjalot. Snijd de cantharel in fijne brunoise. Laat de slakken uitlekken. Fruit de sjalot op laag vuur glazig in de boter. Voeg de cantharellen toe, en laat meebakken. Giet de room erbij en laat 5 minuten op laag vuur sudderen. Snijd de slakken in kleinere stukken. Voeg toe aan het ragoutmengsel, verwarm gedurende 2 tot 3 minuten. De saus moet romig zijn. Breng op smaak. Verdeel de ragout over de ragoutbakjes, plaats er een bladerdeegbakje op, en werk af met peterselie.

Bouillabaisse végétarien

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1	
prei	1	
bleekselderij	5	stengel
winterpeen	4	
platte peterselie	15	takjes
zwarte peperkorrels	20	
zout		
zelfgemaakte groentebouillon	500	ml
saffraandraadjes	5	
olijfolie	30	ml
knoflook	4	teen
venkelzaad	5	gr.
anijszaad	2.5	gr.
wortel	3	
pastinaak	2	
aardappel	2	
venkelknol (vastkokend)	1	
witte kookwijn	250	ml
tomatenblokjes (à 400 gr)	2	blik
nori	1	vel
tijm	6	tak
citroen (zeste, sap naar aioli)	1	
venkelknol	2	
ei	1	
citroen (sap, zeste naar soep)	1	
koolzaadolie (koudgeperst)	120	ml
witte bonen (à 400 gr)	1	blik
sinaasappel (zeste)	1	
pistolet (wit)	2	

Maak in ca 30 minuten een bouillon. Breng de bouillon aan de kook, haal van het vuur af, voeg de saffraan toe en laat weken terwijl je de soep maakt. Verhit de olie in een soeppan op middellaag vuur. Snijd de ene ui in grove stukken en snipper de andere ui fijn. Hak de knoflook fijn. Voeg de uien, knoflook en specerijen toe aan de pan en fruit ongeveer 10 minuten of tot de ui zacht wordt. Snijd de wortels en de pastinaken in de lengte doormidden en dan in dikke plakken. Snijd de aardappels en venkel in grove stukken. Doe de groentes in de soeppan en bak 5 minuten mee. Schenk de wijn erbij. Wacht even tot de alcohol is verdampt en voeg dan de bouillon toe, samen met de saffraan, tomatenblokjes, nori en tijm. Breng op smaak met zout en peper. Breng aan de kook, draai het vuur laag en laat 45-60 min zacht koken of tot de groentes gaar zijn. Roer af en toe zodat de soep niet aanbrandt. Indien nodig wat extra

bouillon of water toevoegen. Verwarm de oven voor tot 225 graden celcius en bekleed een bakplaat met bakpapier. Snijd de venkelknollen in de lengte in plakken van 1 cm, bestrijk met olie, bestrooi met zout en peper en leg op de bakplaat. Bak 20-30 min of tot de venkel gaar en bruin is. Haal uit de oven en zet weg. Vermaal de knoflook in de vijzel tot moes. Maak van de rest van de ingredienten mayonaise. Breng op smaak met zout en peper en roer de knoflook erdoor. Als de bouillabaisse klaar is, roer je de witte bonen erdoor en warm je nog even op. Rooster 12 sneetjes pistolet. Verdeel de soep, leg op elke portie een plak gebakken venkel en een schepje aioli. Bestrooi met sinaasappelzeste. Dien op met een stukje geroosterd brood.

Croquette au confit de canard

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	1	blad
roomboter	40	gr.
bloem	40	gr.
bouillon (kip)	130	ml
madeira	25	ml
confit de canard	250	gr.
witte balsamiloazijn	15	ml
eiwit (eidooier naar nagerecht)	1	
paneermeel	50	gr.
panko	50	gr.
platte peterselie	30	gr.
basilicum	30	gr.
dille	30	gr.
knoflook	0.5	teen
olijfolie	15	gr.
zure room	30	gr.
zonnebloemolie	250	ml

Week het gelatineblaadje in koud water. Verhit de boter in een grote steelpan op middelhoog vuur. Voeg als de boter gesmolten is de bloem toe en bak deze al roerend 5 minuten mee. Laat de bloem goed garen, maar niet verkleuren. Voeg scheutje voor scheutje de bouillon en de maderatoe toe. Blijf goed roeren zodat het kan binden en er een dikke saus ontstaat. Laat nog 3 minuten zachtjes koken. Pluk de confit de canard. Je hebt 150 gr nodig. Voeg het geplukte vlees toe en breng op smaak met de witte balsamico en flink peper en zout. Voeg de gelatine toe, laat het smelten en roer goed door zodat er geen klontjes ontstaan. Schep deze salpicon in een ondiepe schaal, dek af en zet zo lang mogelijk in de koelkast. Pluk de peterselie, basilicum en dille. Pureer alle ingrediënten tot een gladde saus, breng op smaak met zout en peper en bewaar in de koelkast tot gebruik. Neem de salpicon uit de koelkast en verdeel in 12 balletjes. Vorm ze tot kroketjes, leg op een platte schaal en zet 30 minuten in de vriezer. Zet 3 diepe borden klaar. Doe het paneermeel in 1 bord, het eiwit in het tweede bord en de panko in het laatste bord. Haal de kroketjes uit de vriezer en wentel ze eerst door het paneermeel, dan door het eiwit en als laatste door de panko. Leg de kroketjes op een platte schaal en vries nogmaals 30 minuten in of totdat je ze gaat gebruiken. Als je ze op een later moment bakt, haal ze dan 45 minuten vóór het frituren uit de vriezer. Verhit de zonnebloemolie in een diepe pan tot 180°C. Gebruik de keukenthermometer of wacht tot een blokje brood er goudbruin in kleurt. Frituur de kroketjes in 4-5 minuten goudbruin, laat uitlekken op keukenpapier en serveer met de groene kruidensaus.

HOOFDGERECHT Côte de boeuf avec blettes, petits oignons, carottes croustillant et jus de morilles

Côte de boeuf avec blettes, petits oignons, carottes croustillant et jus de morilles

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
morilles (gedroogd)	12	
sjalot (klein)	1	
roomboter	10	gr.
madeira	20	ml
malaga wijn	100	ml
kippenfond	330	ml
snijbiet	24	blad
olijfolie	10	ml
mini bospeen met loof	12	
harissa	15	gr.
bloem	25	gr.
rode-curry-panko (jordà)	25	gr.
eiwit (eidooier naar nagerecht)	1	
zout	10	gr.
venkelzaad	1	gr.
bieslook	35	gr.
water	500	ml
bosui	30	gr.
platte peterselie	35	gr.
korianderzaad	1	gr.
zilverui (vers)	16	stuks
druivenpitolie	25	ml
côte de boeuf	1000	gr.
zonnebloemolie	40	gr.
tahoon cress	1	bakje

Week de morilles in heet water. Spoel ze daarna grondig na. Bak het sjalotje en de morilles aan in de boter. Blus af met de Malaga- en Madeirawijn. Voeg de fond toe en laat het geheel reduceren. Houd warm. Blanceer de bladeren van de snijbiet. Koel terug op ijswater en dep droog. Marineer de bladeren met olijfolie en een beetje zout. Gril de bladeren vervolgens voor maximaal 1 minuut, anders worden ze bitter. Rol de gegrilde bladeren op en leg ze op het bord. Maak de wortels schoon. Doe de wortels in een vacuümzak met de boter en harissa. Gaar de wortel sous-vide op 85°C voor circa 40 minuten. Koel terug. Mix de panko met rode curry kruiden. Haal de wortels door de bloem, het eiwit en de panko en zet koel weg tot serveren. Doe alle ingrediënten in een pan en verwarm ca. 10-15 minuten op max 80°C. Doe het daarna in de blender en draai het tot een fijne massa. Warm nog 5 minuten door om alles goed te laten trekken. Laat het daarna zo lang mogelijk trekken in de koelkast. Zeef de bouillon op een neteldoek. Houd warm. Maak de uien schoon. Doe de uien in een vacuümzak met zout naar smaak en druivenpitolie. Gaar ze voor circa 40 minuten sous-vide op 85°C. Dep het vlees schoon en droog. Doe in een vacuümzak en voeg olie en zout naar smaak toe. Gaar

sous-vide op 49°C voor circa 1,5 uur. Bak vervolgens af in roomboter en trankeer. Frituur de wortel in de zonnebloemolie voor circa 2 minuten. Bak de zilverui in de olijfolie kort aan en halveer ze. Haal de morilles uit de saus, en schuim de warme saus op met de staafmixer. Plaats snijbiet, morille, vlees en wortel en zilverui in een warm bord. Voeg morillesaus toe en bedruppel met groene bouillon. Werk af met cress.

Paris-Brest

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	75	gr.
roomboter	50	gr.
melk	70	gr.
water	55	gr.
ei	2	
suiker	1	gr.
zout	1	gr.
eidooier (eiwit naar kroket en naar krokante wortel)	2	
amandelschaafsel	25	gr.
eidooier	50	gr.
maizena	25	gr.
vanillestokje	0.5	
zelfgemaakte banketbakkersroom	400	gr.
praliné hazelnootpasta	80	gr.
poedersuiker	25	gr.

Maak een soezenbeslag. Breng water, melk, zout, suiker en boter aan de kook. Als het kookt, bloem er doorheen spatelen totdat het gaat binden en zich een bal vormt. Haal van het vuur en laat even afkoelen. Kluts de eieren er één voor één door. Plaats in een spuitzak met een gladde spuitmond. Verwarm de oven voor op 225 graden. Teken een cirkel van 18 cm op bakpapier. Draai het papier om. Spuit een dikke ring op de cirkel (2 naast elkaar en nog 1 er bovenop) of spuit op de cirkel aan elkaar geplaaakte soezen. Afstrijken met eigeel en daarna bestrooien met amandelschaafsel. Zet de oven terug naar 190 graden en zet de soes in de oven voor ongeveer 30 minuten. Open evt tussendoor de over om stoom te laten ontsnappen. Laat afkoelen op een rooster. Klop de eidooiers met de suiker in een roestvrijstalen mengkom bleek en schuimig. Voeg de maizena toe. Breng de melk met het opengespleten en uitgeschraapte vanillestokje met het merg aan de kook. Haal het stokje eruit, en schenk de helft van de melk bij het eidooier-mengsel. Klop met een garde door elkaar. Schenk terug bij de resterende melk, en verhit krachtig roerend op hoog vuur. Blijf roeren tot het mengsel indikt. Voeg van het vuur af de boter toe. Stort in een lage bak om snel te laten afkoelen, dek af met plasticfolie. Levert ca 400 gr banketbakkersroom op. Zorg ervoor dat de roomboter zacht is. Voeg al kloppend toe aan de banketbakkersroom. Gebruik de crème meteen. Meng de crème mousseline met de praliné hazelnootpasta. Plaats in een spuitzak met een gekartelde spuitrand. Snijd de soes door. Spuit met een gekartelde spuitmond een mooie laag hazelnoot crème mousseline op de onderste helft en plak de bovenkant van de soes erop. Bestuif de krans met poedersuiker.