

2025 mei

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Lente

Tijgersoes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	45	gr.
suiker	15	gr.
parmezaanse kaas	35	gr.
bloem	55	gr.
melk	75	gr.
water	75	gr.
ei	150	gr.
zout		

Rasp de parmezaan. Mix de zachte boter, suiker en parmezaan kort op lage snelheid. Voeg de bloem toe en meng alles tot een glad deeg. Rol het deeg op in plasticfolie en leg minimaal een half uur in de koelkast. Breng de melk, water en de boter langzaam aan de kook. Haal de pan van het vuur en voeg in één keer de bloem toe. Roer het mengsel direct door totdat alle bloem is opgenomen. Zet de pan terug op laag vuur en blijf roeren voor 5-8 minuten. Het mengsel zal een licht sissend geluid maken, een bal vormen en wat aanbakken op de bodem. Doe het deeg in een kom en roer nog even los. Laat het een paar minuten afkoelen. Voeg dan de eieren zeer geleidelijk toe tot al het ei is opgenomen en het deeg een gladde en soepele consistentie heeft, maar niet te dun is. Eventueel ½ ei gebruiken. Voeg op het laatst een mespunt zout toe. Schep het deeg in een spuitzak. Verwarm de oven voor op 200 gr C. Spuit 12 bolletjes op bakpapier en laat genoeg ruimte tussen de soezen. Druk met een natte vinger de puntjes bovenop de soesjes plat. Haal de craquelin uit de koelkast en verwijder het folie. Snijd plakjes van de craquelin en druk ze plat tot een dikte van ongeveer 2 millimeter. Leg de plakjes op de gespoten soesjes en bak ze in 15-20 minuten gaar en knapperig. Laat de soesjes afkoelen.

Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mascarpone	175	gr.
stolwijker oude kaas	70	gr.
peper en zout		

Rasp de Stolwijker oude kaas. Meng de mascarpone met de geraspte kaas. Breng op smaak met peper en zout. Schep de vulling in een spuitzak. Prik met een mes in elk soesje aan de onderkant een gaatje en vul de soezen met de kaasvulling.

Vocktail - Avocadocrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
avocado	1	
crème fraiche	15	gr.
mirin	5	gr.

Draai met de staafmixer een crème van de avocado, crème fraiche en mirin. Passeer eventueel door een zeef. Plaats in een spuitzak en zet koel weg.

Vocktail - Cocktail

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rabarber	450	gr.
witte kookwijn	100	ml
grenadinesiroop	100	ml
steranijs	2	
kardemompeulen	4	
suiker	250	gr.

Snijd de rabarber in fijne stukjes. Breng 300 ml water met de rabarber, wijn, siroop, steranijs en kardemom aan de kook. Voeg de suiker toe en laat oplossen. Laat afkoelen, zeef en zet koel weg.

Vocktail - Citroen in suikersiroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroen (schil, sap naar dessert)	1	
suiker	50	gr.

Haal de schil van de citroen met dunschiller, en snijd in dunne reepjes. Plaats de citroenreepjes in koud water, en breng aan de kook. Spoel af van onder koud water. Herhaal nog 2 keer. Los de suiker op in 50 ml kokend water. Laat afkoelen. Plaats de citroenreepjes in het suikerwater.

Vocktail - Afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
honey cress	1	bakje
limoen cress	1	bakje

Prik met een mes in elk soesje aan de onderkant een gaatje en vul de soezen met de kaasvulling. Spuit een stip avocadocrème in een cocktailglas. Garneer met de cressen en de citroenreepjes. Giet de cocktail aan tafel in het glas.

Groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges (groen)	6	
asperges (wit)	6	
doperwten in de peul	300	gr.
tuinbonen in de peul	300	gr.
peultjes	50	gr.
bospeen (klein)	6	
meiknolletje	200	gr.
krielaardappel (klein)	6	
olijfolie	25	ml

Koop dagverse groente van Hollandse bodem. Varieer indien sommige groenten niet verkrijgbaar zijn. Maak de groenten schoon. Bewaar de peulen van de doperwten. Snijd de meiknol in brunoise van gelijke grootte of boor bolletjes uit met de parisienne. Blancheer alle groenten apart in licht gezouten water, tot beetgaar, en dompel direct in ijswater. Kook de krieltjes, halveer en bak kort in olijfolie tot ze licht goudbruin zijn. Snijd de asperges in de lengte doormidden. Breng de groenten op smaak met zout, peper en een beetje olijfolie.

Saffraan rouille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
saffraandraadjes	0,5	gr.
knoflook	10	gr.
witbrood zonder korst	30	gr.
eidooier	2	
paprikapoeder	5	gr.
citroen (sap)	0,5	
olijfolie	200	gr.

Week de saffraandraadjes in 30 ml warm water. Pers de knoflook uit. Week het brood in weinig water. Meng de eidooiers, knoflook, saffraanwater, paprikapoeder en 10 gr citroensap in een kom. Voeg langzaam olijfolie toe terwijl je mixt tot een dikke emulsie ontstaat. Knijp het brood uit, voeg toe en meng tot een gladde massa. Breng op smaak met zout en peper.

Sherry vinaigrette

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	15	gr.
sherryazijn	25	ml
honing	5	gr.
dijonmosterd	3	gr.
olijfolie	50	ml

Snipper de sjalot zeer fijn. Klop de sherryazijn, honing, mosterd en sjalot samen. Voeg langzaam de olijfolie toe terwijl je blijft kloppen tot een emulsie ontstaat. Breng op smaak met zout en peper.

Kruiden-hollandaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	50	gr.
witte kookwijn	50	ml
witte wijnazijn	100	ml
witte peperkorrels	5	gr.
eidooier (3 eiwit naar dessert)	6	
roomboter	250	gr.
citroen (sap)	0,5	
dragon	10	gr.
bieslook	10	gr.
kervel	10	gr.

Maak de kruiden-hollandaise à la minute. Snipper de sjalot. Klaar de boter. Hak de dragon, bieslook en kervel zeer fijn. Verwarm de witte wijn, witte wijnazijn, sjalot en gekneusde peperkorrels in een steelpan en laat tot de helft inkoken. Zeef en laat afkoelen. Klop de eidooiers au bain-marie met de reductie tot een schuimige massa. Voeg langzaam de geklaarde boter toe onder voortdurend kloppen tot een dikke saus ontstaat. Breng op smaak met citroensap, zout en de zeer fijngehakte kruiden.

Afwerking

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
dragon	20	gr.
bieslook	20	gr.
kervel	20	gr.

Plaats de groenten speels op het bord. Plaats dotjes rouille en druppels vinaigrette rondom. Werk af met de warme hollandaise. Bestrooi royaal met fijne kruiden.

Groentebouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1	
prei	1	
bleekselderij	5	stengel
winterpeen	4	
platte peterselie	15	takjes
zwarte peperkorrels	20	
zout		

Maak in ca 30 minuten een bouillon.

Soep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dragon	80	gr.
kervel	80	gr.
bieslook	80	gr.

Pluk de blaadjes van de dragon. Blancheer de dragon, kervel en bieslook enkele seconden in gezouten water en dompel direct in ijswater. Knijp goed uit. Draai ze in 1000 ml groentebouillon met de staafmixer fijn. Passer door een fijne zeef, en breng op smaak met zout en peper.

Groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
romanesco	1	
venkel (klein)	2	
snijboon	4	
sugarsnaps	4	
peultjes	8	
haricots verts	16	
bosui	2	bos
broccoli (klein)	1	
daikon	1	
groene aspergetips	100	gr.
groene minipatisson	4	
green zebra tomaat	4	
milde olijfolie	30	ml

Maak alle groenten schoon en snijd in bijtklare stukjes. Blancheer iedere groente soort voor soort apart in gezouten water tot gaar. Dompel direct in ijswater. Maak alle groenten aan met een scheutje olijfolie, en evt wat peper en zout.

Afwerking

Leg alle groenten speels in een bord. Verwarm de soep, en schenk in het bord.

Visfumet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tarbot (vuil gewicht, schoon ca 500 - 600 gr)	1500	gr.
tarbot (vuil gewicht)	1800	gr.
roomboter	20	gr.
ui	1	
bleekselderij	2	stengel
witte kookwijn	500	ml
water	1000	ml
peperkorrel	5	
citroen	0,5	
tijm	2	tak
laurier	2	blad
knoflook	2	teen
platte peterselie	25	gr.

Fileer de tarbots en portioneer in 12 stukjes. Leg koel weg voor later gebruik. Gebruik de overige visdelen om een bouillon te maken. Stoof de stukken grof gesneden ui en bleekselderij in een beetje bruisende boter. Doe er vervolgens de visresten bij en laat enkele minuten meestoven. Blus af met de witte wijn. Voeg koud water toe en breng het aan de kook. Doe er de geplette peperkorrels, tijm, laurier en peterselie bij. Voeg de halve citroen en de gekeusde knoflook toe. Breng de fumet aan de kook en laat het op een zacht vuur ca. 30 minuten pruttelen. Zeef de fumet. Je hebt 250 gr fumet nodig.

Viscrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte kookwijn	500	ml
sjalot	100	gr.
venkel (klein)	1	
pernod	25	ml
room	750	ml

Verwarm de witte wijn. Snijd de sjalot en de venkel, voeg deze toe aan de wijn. Voeg de visfumet toe, laat het geheel inkoken. Voeg de room en Pernod toe, roer het geheel goed door. Zeef, laat inkoken, kruid naar smaak met witte peper en zout. Pocheer de porties tarbot gedurende enkele minuten in deze vissaus.

Asperges

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
asperges (wit)	24	
zout	12	gr.

Schil de asperges en snijd 2-3 cm af aan de onderzijde. Kook 2 liter water met het zout, de aspergeschillen en de restdelen. Verwijder de aspergeschillen en de restdelen, breng het water weer aan de kook. Voeg de asperges toe. Wanneer het water opnieuw kookt, haal je de pan van het vuur. Laat de asperges in het hete water afkoelen tot gebruik.

Zilte plantjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
oyster leaves (koppert cress, bakje 50 stuks)	0,5	bakje
zeekraal	100	gr.
salty fingers (koppert)	1	bakje
sea fennel (koppert)	0,5	bakje
olijfolie (mild)	15	ml

Vlak voor serveren: fruit het oesterblad en zeekraal kort aan in olijfolie. Maak de Salty Fingers en Sea Fennel aan met olijfolie (bv Arbequina olijfolie).

Afwerking

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter (koud)	25	gr.
kaviaar	1	blikje

Halveer de asperges in de breedte, waardoor ze mooi op het bord blijven liggen. Leg de asperges tegen elkaar aan. Schuif een groot mes onder de rij asperges, plaats de rij asperges in het midden van het bord. Monteer de saus met de koude roomboter in kleine blokjes (gebruik meer of minder, indien gewenst), maak daarbij eventueel gebruik van een staafmixer. Plaats de tarbot op de asperges. Roer de kaviaar zacht en kort door de warme saus en dresseer deze rijkelijk over de tarbot en asperges. Dresseer de warme zeegroenten op het gerecht. Maak het gerecht af met de Salty Fingers en Sea Fennel.

Kruidenkorst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kervel	10	gr.
basilicum	10	gr.
dragon	10	gr.
platte peterselie	15	gr.
parmezaan	50	gr.
roomboter	100	gr.
panko	50	gr.

Pluk de blaadjes van de kervel, basilicum, peterselie en dragon. Snijd de parmezaanse kaas in zeer kleine blokjes. Mix de kruiden in een keukenmachine of staafmixer fijn. Voeg 150 gr zachte roomboter aan de kruiden toe en voeg vervolgens de blokjes parmezaanse kaas toe. Mix tenslotte de panko erdoor. Schep de kruidenboter op een vel plasticfolie. Dek af met een tweede vel en rol uit met de deegroller tot een rechthoekige of vierkante plak van ongeveer 3 mm dik. Laat de kruidenplak ca 1 uur in de koelkast opstijven.

Tomaatjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cherry tomatjes	24	

Breng water aan de kook. Kruis de cherryytomatjes in, dompel ze ca 5 seconden in het kokende water en verwijder de velletjes. Zet apart.

Crème van wortel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bospeen	10	
ui (klein formaat)	2	
laurier	2	blad
tijm	6	tak
roomboter	120	gr.

Snijd de ui in kleine brunoise. Snijd de wortel in kleine brunoise. Stoof de ui en wortel met laurier en tijm en fijngesneden wortel in weinig boter. Zet onder water en laat gaar koken. Pureer de wortel tot een crè, passeer evt door een zeef. Werk af door er 100 gr zachte roomboter doorheen te lepelen. Zet apart en hou warm.

Jus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui (klein formaat)	2	
knoflook	3	teen
olijfolie	10	ml
steranijs	6	
tijm	2	tak
rozemarijn	1	tak
rode kookwijn	100	ml
kalfsfond	400	ml

Snipper de ui en hak de knoflook fijn. Verwarm de olijfolie en voeg ui, knoflook, steranijs, tijm en rozemarijn toe. Bak totdat de ui glazig is. Blus af met de rode wijn en de kalfsfond en laat de jus inkoken tot de gewenste dikte. Haal door een zeef, zet apart en houd warm.

Lam

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hollands graslam - ca 24 rackjes	1500	gr.
olijfolie	30	gr.
zout	40	gr.
roomboter	30	gr.

Haal de lamsrack een half uur voor het bakken uit de koelkast. Verwijder het vlies van de lamsrack en schraap de beentjes goed schoon. Bestrooi het vlees met peper en zout en bestijk de racks met olijfolie. Leg de racks met de bolle kant naar boven op een rooster en laat 8 tot 10 garen in een oven op 180 graden. Keer halverwege om. Wanneer ze gaar zijn, wikkel de racks in aluminiumfolie en laat 10 minuten rusten.

Afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sakura-, scarlet- of rucolacress (koppert)	1	bakje

Haal de kruidenkorst uit de koelkast en steek er met een ronde, kleine uitsteker 24 rondjes uit met dezelfde grootte als de ontvelde tomaatjes. Leg op elk tomaatje een plakje. Plaats de tomaatjes in een vuurvast schaal en bak 5 minuten op 180 graden in de oven. Portioneer de lamsrack. Leg de tomaatjes met kruidenkorst speel op de borden rond het lamsvlees. Maak met behulp van twee lepels mooie quenelles van de wortelcreme. Overgiet met wat jus, en plaats her en der wat cress.

Sorbetijs met kwark

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwark	250	gr.
gelatine	2	gr.
suiker	150	gr.
glucose	36	gr.
citroen (sap)	0,5	

Week de gelatine. Breng 260 gr water met de suiker en de glucose aan de kook en voeg dan de geweekte gelatine toe. Haal de pan van het vuur en voeg de kwark en 25 ml citroensap toe. Draai er ijs van.

Melkcrumble

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	75	gr.
melkpoeder	75	gr.
poedersuiker	50	gr.
roomboter	100	gr.

Smelt de boter. Meng met de overige ingrediënten. Leg op een siliconenmat en bak 25 minuten in de oven van 110°C.

Aardbeiensap

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	1200	gr.
suiker	60	gr.
water	60	gr.

Breng alle ingrediënten aan de kook, passeer door een zeef en bewaar in de koeling.

Meringue

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit (van kruidenhollandaise)	3	
suiker (fijn)	150	gr.
poedersuiker	150	gr.

Klop de eiwitten met een (stand)mixer met 1 mespunt zout, tot bijna stijf. Meng met de mixer op halve kracht vervolgens, heel geleidelijk, de fijne tafelsuiker door het eiwitmengsel heen. Zodra de suikerkristallen zijn opgelost zet je de mixer uit. Spatel nu voorzichtig de poedersuiker erdoor. Doe het schuim in een spuitzak met een spuitmondje naar wens, en maak dotjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de meringueschuimpjes in de oven op 100°C, ongeveer 2 uur. Een zeer lage temperatuur en een langere baktijd zorgt voor prachtig krokant en wit schuim.

Marinade van rode vruchten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode vruchten	400	gr.
poedersuiker	40	gr.
citroen (sap, schil naar vocktail)	1	

Meng alle ingrediënten van de marinade net voor het dresseren.

Afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte chocola	50	gr.
citra leaves	1	bakje

Rasp de witte chocola in grove krullen. Dresseer alle componenten harmonieus in een diep bord, garneer met Citra Leaves en witte chocola.