

2025 juni

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Zomer

Gebakken langoustines met gegrilde paprika en watermeloen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
puntpaprika (rood)	2	
witbrood	6	snee
volle melk	400	ml
srirachasaus	30	gr.
olijfolie	40	gr.
knoflook	1	teen
langoustines	6	
watermeloen	0,25	
sushi-azijn	15	gr.
sesamolie	5	gr.
witte radijs	2	
langoustine	12	
limoen (sap en rasp)	1	
borage cress of vene cress	1	bakje

Maak met behulp van een parisienneboor bolletjes watermeloen. Marineer de watermeloen bolletjes in sushi-azijn en sesamolie. Breng op smaak met peper en zout. Snijd de witte radijs met een mandoline of dunschiller in flinterdunne plakjes. Leg daarna in ijswater voor 5 min. Verwarm de oven voor op de maximale temperatuur. Leg de puntpaprika op het rooster van de oven en grill in 15-20 min tot hij zwartgeblakerd is. Draai iedere 5 min even om. Haal de paprika uit de oven zodra deze zwartgeblakerd is, snijd de steelaanzet eraf en pel de schil van de paprika. Snijd doormidden en verwijder de zaadjes aan de binnenkant van de paprika. Snijd in vieren en laat vervolgens afkoelen op een bordje. Haal de korstjes van het brood en snijd het brood in kleine stukken. Doe daarna in de maatbeker samen met de melk, srirachasaus en olijfolie. Pel de knoflook en snijd in plakjes. Voeg toe aan de tarama en pureer het geheel fijn met de staafmixer. Pel 6 langoustines. Draai eerst de kop en de scharen eraf en breek voorzichtig de schaal van het lijfje. Trek aan het staartje, waarschijnlijk komt het darmkanaal in een keer mee. Zo niet, maak dan een inkeping op de rug van de langoustines en verwijder het darmkanaal. Voeg de gepelde langoustines toe aan de tarama en pureer fijn. Wrijf daarna door een zeef om alle onzuiverheden te verwijderen. Zet vervolgens 1 uur in de koelkast zodat de tarama kan opstijven. Pel de langoustines. Snijd de langoustines in 3 gelijke stukken en marineer met olijfolie, een paar druppels limoensap, kleine hoeveelheid limoenrasp, peper en zout. Leg de uitsteekring op een bord en vul deze met de tarama; of maak quenelles. Leg de gemarineerde langoustines, watermeloenbolletje en stukjes puntpaprika op of om de tarama. Haal de witte radijs uit het ijswater en dep droog met keukenpapier. Snijd doormidden en steek vervolgens tussen het gerechtje. Garneer het gerecht met een aantal blaadjes cress en wat limoenrasp.

Griekse salade 2.0

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
agar agar	2	gr.
feta (schaap)	300	gr.
volle melk	150	gr.
olijfolie	120	gr.
basilicum	20	gr.
tomaten	150	gr.
komkommer	120	gr.
sjalot	30	gr.
oregano (vers)	5	gr.
groentepoeder tomaat	30	gr.
bloem	30	gr.
roomboter	5	gr.
eiwit (=ca 33 gr)	1	
olijvenpoeder	30	gr.

Los de agar agar op in een klein beetje melk, breng aan de kook en laat 1-2 minuten goed borrelend koken. Mix de feta met de resterende melk, het scheutje melk met agar agar, de olie en ca 4 gram basilicumblad tot een glad mengsel. Schep het mengsel in een spuitzak. Snijd de groenten in kleine dobbelsteentjes en kruid ze met zout, peper, oregano en olijfolie. Giet de helft van de fetamousse in 12 siliconen mallen. Voeg dan een schepje groenten toe en bedek het geheel met de resterende fetamousse. De resterende groenten gebruik je voor de afwerking. Laat helemaal hard worden in de diepvries. Haal er op tijd uit. Smelt de boter. Mix alle ingrediënten in een miniblender. Smeer het beslag uit in een siliconenmal. Bak in de oven op 160° C gedurende 5 à 7 min. Laat afkoelen. Ontvorm de opgesteven Griekse salade en laat ontdooien in de koelkast of op kamertemperatuur. Plaats een uitsteekring (met een diameter die groter is dan je Griekse salade) op het bord en schep er wat olijvenpoeder in. Schik er de Griekse salade op. Of werk meer uit de losse pols. Werk het bord af met de resterende fijngesneden groenten en kleine basilicumblaadjes. Zet de tomatentuile op de Griekse salade en serveer meteen.

Ontmantelde moussaka

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	500	gr.
olijfolie	100	gr.
tabasco	5	gr.
ketchup	25	gr.
runderfilet	600	gr.
lenteui	50	gr.
peterselie	45	gr.
kaneel	5	gr.
nootmuskaat	5	gr.
aubergine	500	gr.
stevig witbrood	80	gr.
parmezaanse kaas	40	gr.
ei	0,5	
knoflookolie	15	gr.
paneermeel	25	gr.
zonnebloemolie	200	ml
panko	100	gr.
truffelaardappelen (=paars)	500	gr.
groentebouillon	2	blokje
roomboter	25	gr.
bloem	25	gr.
volle melk	325	ml
eidooier	1	
floreghano (koppert cress)	1	doosje
shiso purple (koppert cress)	1	doosje

Snij de tomaat en blender met de andere ingrediënten. Passeer door een zeef. Snij alle ingrediënten met de hand fijn en meng deze door elkaar. Voeg zoveel tomatencoulis bij tot een smeuge tartaar. Zet koel weg (en haal ca 15 minuten voor serveren uit koeling). Bewaar de resterende coulis voor de afwerking. Doe de aubergine in de oven en bak deze op 180 graden voor 60 minuten. Haal vervolgens de schil eraf, snij het vruchtvlees fijn en laat minstens een half uur uitlekken. Week het brood zonder korst in weinig water en knijp uit. Meng met het vruchtvlees van de aubergine, een half geklopt ei, parmezaan, knoflookolie, paneermeel en breng op smaak met peper en zout. Draai er kroketjes van, en zet koel weg. A la minute: haal de kroketjes door de panko en frituur. ZEEF DE ZONNEBLOEMOLIE VOOR GEBRUIK VOOR EEN ANDERE AVOND. Maak met parisienne boor ronde balletjes uit de truffelaardappel en kook deze gaar in de groentebouillon (1 blokje op 500 ml water). Houd deze warm. Smelt de boter, zorg ervoor dat deze niet bruin wordt, voeg de bloem toe en gaar deze enige minuten op het vuur. Verwarm de melk en voeg toe aan de rouille. Laat op vuur garen en indikken. Haal van het vuur en voeg de nootmuskaat, eidooier en parmezaanse kaas toe. Zet warm weg. Plaats de onderdelen speels op een bord, en werk af met de cressen.

Miniburger met inktvis en myttotos

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
inktvisinkt	12	gr.
olijfolie	15	ml
droge gist	7	gr.
zout	5	gr.
bloem	250	gr.
sesamzaad	30	gr.
knoflook	5	teen
eidooier	1	
prei (dunne)	2	
manouri	200	gr.
garos (ook wel garum of colatura di alici)	15	ml
inktvis	600	gr.
zonnebloemolie	200	ml
veldsla	25	gr.

Verdun de inktvisinkt met 125 ml lauw water en de olijfolie. Voeg eerst de gist en dan het zout toe. Doe er beetje bij beetje de bloem bij en kneed een paar minuten tot een soepel deeg. Laat 1 tot 2 uur rijzen op een warme en droge plek totdat het deeg in volume is verdubbeld. Verwarm de oven voor op 200°C. Kneed het deeg een paar minuten om de lucht eruit te halen. Vorm 12 bolletjes van het deeg en maak de bovenkant vochtig met een beetje water. Strooi er wat sesamzaad over. Bak de broodjes in ca. 15 minuten in de oven gaar. Beleg de broodjes met de myttotos, de inktvisringen en wat blaadjes veldsla. Kook de witte delen van de prei gaar en laat afkoelen. Stamp de knoflookteentjes, de garos en de eidooier in een vijzel fijn. Voeg de prei en de kaas toe en blijf stampen. Voeg geleidelijk olijfolie toevoegt tot het mengsel dik en glad is. Maak de inktvis schoon en snijd in smalle ringen. Bestrooi de inktvisringen en de tentakels met een snuf zout. Doe de bloem samen met de inktvis in een plastic zak. Schud de zak totdat de inktvis met een laagje bloem bedekt zijn. Doe ze in een vergiet en schud de overtollige bloem eraf. Frituur de inktvis in ca. 5 minuten gaar en krokant. Laat ze uitleggen op keukenpapier. ZEEF DE ZONNEBLOEMOLIE VOOR GEBRUIK VOOR EEN ANDERE AVOND.

Duo van vis met ouzo en tzatziki

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmzijde met vel	750	gr.
olijfolie	1000	ml
tijm	5	tak
rozemarijn	3	tak
pimentkorrel	10	gr.
citroen (schil)	1	
sinaasappel (schil)	1	
karwijzaad	10	gr.
forel (klein)	6	
ouzo	50	ml
aleppo chili	5	gr.
komkommer	3	
augurk (groot)	3	
knoflook	2	teen
griekse yoghurt	250	gr.
citroen (schil en sap)	1	
munt	20	gr.
venkelknol	2	
sjalot	2	
venkelzaad	5	gr.
roomboter	150	gr.
kappertjes	50	gr.
kervel (kruid)	30	gr.
koriander (kruid)	30	gr.
citroen	2	

Snij het vel van de zalm en houd apart. Snij het grijze gedeelte van de zalm. Portioneer de zalm in 12 stukken. Verwarm olie met tijm, rozemarijn, piment, citroenschil, sinaasappelschil en karwij tot 60°C in de oven en laat 1 uur trekken. Doe de zalm in de warme olie en laat 20 minuten garen. Zeef de olie en bewaar in de koeling voor de volgende avond. Bewaar de olie één week (iedere dinsdag nieuwe olie maken). Boen de zalmhuid goed schoon van schubben en restjes vis. Droog het vel in een oven van 90°C op een stuk bakpapier tot helemaal krokant. Bestrooi met zout. Breek de huid in stukjes. Snij schil van de komkommers in 'spaghetti' met de mandoline of julienneschiller. Strooi wat zout op de spaghetti en laat 30 minuten pekelen. Spoel de spaghetti en laat uitlekken. Snij kleine bolletjes uit de komkommers (zonder zaden!) met een kleine parisienneboor. Snij de augurken in kleine blokjes. Rasp de knoflooktenen in wat olijfolie en verwarm. Voeg komkommer en augurk toe en laat 2 minuten warmen. Fileer de forel. Marineer in 50 ml ouzo, olijfolie, chili en een snuf zout. Vel omhoog, afdekken en koel wegzetten. Rasp de citroenschil in de yoghurt. Breng op smaak met zout en citroensap. Rasp de knoflook in de yoghurt (proef!) en voeg wat piment d'espelette toe. Voeg ragfijn gesneden munt toe. Doe over in een spuitzak. Verwarm de oven op 180 grC. Snijd iedere venkelknol in 6

parten. Snijd de sjalot grof. Meng sjalot en venkel met chili, venkelzaad, olijfolie en een snuf zout. Plaats in een enkele laag in een ovenschaal, plaats de gehalveerde knoflook met de snijkant naar de beneden erbij en rooster voor 20 minuten. Voeg na 20 minute de ouzo toe, de boter in blokjes en de kappertjes (goed afspoelen). Meng goed, en plaats nog 20 minuten in de oven. Haal de schaal uit de oven en zet de grill aan op de hoogste stand. Druk de knoflook uit de bol bij de venkel, meng goed, plaats de forel met het vel omhoog op de venkel en schenk het marinadevocht erbij. Plaats in het midden van de oven en gaar in ca 7 minuten, of tot de vis licht verkoold is en de vis gaar is. Snij de kruiden fijn. Haal de zalm uit de olie en dep droog met keukenpapier. Doop de zalm in de kruiden en zorg dat de zalm goed bedekt is met een flinke laag kruiden. Leg de zalm op de borden. Plaats de venkel met forel erbij, en bedruppel met een beetje kookvocht. Maak een 'nestje' van de komkommerschillen. Spuit wat yoghurt in de nestjes en verdeel de komkommer bolletjes en augurk erover. Werk af met nog wat dotjes yoghurt, stukjes zalmvel en een partje citroen.

Knafeh

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kaitafi	200	gr.
roomboter	80	gr.
mozzarella (droge variant, bij voorkeur geraspt)	250	gr.
poedersuiker	25	gr.
suiker	200	gr.
citroen (sap)	0,5	
oranjebloesemwater	5	ml
pistachenoten	20	gr.

Verwarm de oven voor (elektrisch: 200°C / hetelucht: 180°C). Verdeel met je handen of met een schaar het kataifi-deeg in stukken van 3-5 cm. Smelt de boter en meng hem met het deeg. Leg $\frac{1}{3}$ van het deeg zo gelijkmatig mogelijk in een ronde ovenschaal (of 12 ronde vormpjes) en druk het licht aan. Meng de mozzarella met de poedersuiker en verdeel dit gelijkmatig over het deeg. Verdeel het overige deeg gelijkmatig over de kaas en druk met je handen licht aan. Bak de knafeh ca. 30 minuten in het midden van de oven tot de bovenkant mooi goudbruin is. Haal uit de oven, leg een groot bord of een ronde schaal op de ovenschaal en keer voorzichtig om de knafeh ondersteboven op het bord te storten. Doe voor de siroop de suiker met 250 ml water in een steelpan en verhit op middelhoog vuur tot de suiker opgelost is en er een heldere siroop ontstaat. Haal de pan van het vuur en roer het citroensap en het oranjebloesemwater door de siroop. Schenk de siroop over de hete knafeh en bestrooi met de pistachenoten. De knafeh wordt warm geserveerd.

Panna cotta

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
griekse yoghurt	250	gr.
volle melk	300	ml
kristalsuiker	50	gr.
gelatineblaadjes	4	gr.

Week de gelatine blaadjes in koud water. Verwarm de melk met de suiker in een pan op halfhoog vuur. Laat de melk warm worden, maar niet heet. Dit duurt ongeveer 2 a 3 minuten. Haal vervolgens van het vuur. Haal de gelatine blaadjes uit het water. Knijp het water eruit en meng de gelatineblaadjes in de warme melk om op te lossen. Doe de yoghurt in een grote kom en meng het met de warme melkgelatine-mix tot het volledig een geheel is. Doe het mengsel in panna cottabakjes en zet ze voor een paar uur in de koelkast.

Gebakken vijgen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse vijgen	6	
honing	25	ml
gepelde walnoten	45	gr.

Snijd de vijgen doormidden en leg samen met de noten in een ovenschaal. Schenk de honing er over heen. Plaats in een oven van 180 grC en bak gedurende 30 minuten. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.

Honingijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	175	ml
slagroom	375	ml
honing	50	gr.
eidooier	1	
suiker	25	gr.

Breng de melk aan de kook. Klop de eidooier samen met de suiker en voeg al kloppend in een dun straaltje aan de melk toe. Zet de pan op een laag vuur en kook het mengsel als een custard, onder voortdurend roeren, maar zonder het aan de kook te laten komen, totdat het mengsel na 5 a 6 minuten aan een lepel blijft plakken. Neem de pan van het vuur en laat de inhoud afkoelen. Zeef de afgekoelde custard in de kom van een blender. Voeg de slagroom en de honing toe en laat de blender zo'n 2 minuten op hoge snelheid draaien tot het mengsel dik en schuimig is. Giet het mengsel in een ijsmachine en draai er ijs van. Serveer de warm knafeh met een bolletje ijs, de panna cotta en een halve vijg met walnoten.