

# 2025 september

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Herfst

---

## Parmezaantaco met mortadellamousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	130	gr.
eieren	60	gr.
parmezaan	30	gr.
olijfolie	10	ml
zout	3	gr.
mortadella	150	gr.
room	50	ml
ricotta	35	gr.

Meng de eieren met 30 gram parmezaanse kaas, olijfolie en zout. Meng de bloem met 20 gram parmezaanse kaas. Plaats op een vlakke ondergrond en maak een kuiltje in het midden. Giet het eimengsel in het kuiltje en kneed tot een deeg. Laat het deeg 10 minuten rusten in huishoudfolie. Rol het deeg uit tot ca. 2 mm dikte. Gebruik een ronde uitsteekring van ca. 5 cm diameter en leg het op een metalen buis. Zorg ervoor dat het deeg aan het oppervlak van de buis blijft plakken. Bak gedurende 20 min in een heteluchtoven op 160° C. Laat ze een paar minuten afkoelen en haal ze van de buisjes af. Mix alle ingrediënten samen in een blender. Passeer het mengsel door een fijne zeef. Schep in een spuitzak met Saint-Honoré spuitmond en laat rusten in de koelkast. Verwarm het mengsel met je handen voordat je het gaat spuiten om het zachter te maken. Spuit een mooie krul mortadellamousse in elke taco.

## Parmahamcups met tomatensalade & burrata

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
parmaham	12	plak
tomaat geel	1	
tomaat groen	1	
tomaat rood	1	
tomaat zwart	1	
appel (zuur)	0,25	
sjalot	0,25	
avocado	0,5	
basilicum	20	gr.
olijfolie	10	ml
balsamico-azijn (wit)	15	ml

Verwarm de oven voor op 150° C. Leg in elk cupcakevormpje een bakpapiertje. Bekleed elk vormpje met 1 plakje parmaham. Leg er een tweede bakpapiertje bovenop. Vul met bakbonen. Zet in een voorverwarmde oven op 150° C gedurende 12-15 minuten. Blancheer de tomaten kort in kokend water en ontvel ze. Haal de pitjes eruit en snijd in fijne brunoise. Snij de (ongeschilde) zure appel, sjalot en avocado ook in fijne brunoise, en meng met de tomaat. Meng de fijngesneden basilicumblaadjes erdoor. Werk af met olijfolie en witte balsamicoazijn en breng op smaak met zout en peper. Zet koel weg.

## Basilicumolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum	10	gr.
druivenpitolie	50	ml

Verwarm de basilicum en olie op 60° C en laat 20 min rustig trekken. Mix in de blender en zeef door een doek.

## Kaaskrokant

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	30	gr.
parmezaan	50	gr.
bloem	25	gr.
water	20	gr.
zachte boter	20	gr.

Meng alle ingrediënten en mix stevig in de blender. Smeer het beslag dun uit in siliconevormen en bak af in de voorverwarmde oven op 170° C gedurende 7 à 8 minuten.

## Aperol Spritz

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
prosecco	600	ml
aperol	400	ml
sodawater	200	ml
sinaasappel	1	

Meng de prosecco met de aperol en de soda. Plaats een paar ijsblokjes in een ballonglas. Snijd de sinaasappel in plakjes en garneer ieder glas ermee.

**Gegrilde inktvis met aromatische kruiden en gerookte ricottacrème**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ricotta	125	gr.
olijfolie (extra vergine)	100	ml
zout	1	snuf
baby-inktvis	12	
olijfolie	100	ml
tijm (vers)	25	gr.
rozemarijn (vers)	25	gr.
salie (vers)	25	gr.
laurierblad (vers)	25	gr.
sjalot	1	
knoflook	1	teen
gember	2	cm
bospeen	50	gr.
selderij	50	gr.
venkel	50	gr.
radijs	50	gr.
eetbare bloemetjes	1	bakje
dille	25	gr.
vene cress (koppert)	1	bakje

Snipper de sjalot, knoflook en gember fijn. Doe de kruiden, sjalot, knoflook en gember samen met de olijfolie in een blender. Mix tot een aromatische kruidenolie met een consistentie die vergelijkbaar is met pesto. Leg de inktvis in een ondiepe schaal en giet de kruidenolie/pesto erover. Roer tot de inktvis gelijkmatig bedekt is met olie. Grill de inktvis een paar minuten onder een hete grill en keer regelmatig om zodat ze gelijkmatig gaar worden. Plaats de ricotta in een neteldoek en wring er zoveel mogelijk vocht uit. Verhit de rookoven, haal van het vuur en plaats de ricotta erin. Laat roken. Pureer de gerookte ricotta met een staafmixer tot een gladde crème en voeg druppelgewijs de olijfolie toe. Proef tussendoor, en breng op smaak met zout. Snijd de wortel, selderij en venkel in fijne brunoise. Snijd de radijs in ragdunne plakjes. Plaats de ricottacrème op een bord, daarop een inktvis en giet de resterende kruidenolie/pesto erbij. Strooi de gesneden groenten erover en garneer met eetbare bloemen, dille en Vene Cress. Maal er zwarte peper over en serveer.

## Focaccia

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	500	gr.
verse gist	18	gr.
water	260	ml
zout	10	gr.
olijfolie	15	ml
olijven (zwart)	20	gr.
rozemarijn	1	tak
tijm	3	tak
knoflook	1	teen
grof zeezout		

Zeef de bloem boven je werkbank. Maak een kuil in het midden. Brokkel de gist boven de bloem en voeg 2/3 van de olie, water en gewone zout toe. Kneed goed door tot een soepel deeg. Voeg iets meer water toe als het deeg te droog is of extra bloem als het te nat blijft. Maak een bal en laat het deeg 20 minuten rijzen in een voorverwarmde kast. Halveer de olijven en kneed deze door het gerezen deeg. Rol het deeg uit tot een grote rechthoekige focaccia-vorm en leg op een ingevette bakplaat. Laat nog nogmaals 20 minuten rijzen. Verwarm de oven voor op 220 gr C. Hak de rozemarijn en tijm grof. Snijd de knoflook fijn en meng met de kruiden. Meng het resterende water en olijfolie door elkaar en vet het gerezen deeg in. Druk met je vingers veel kuiltjes in het deeg en besprenkel met de kruiden. Werk af met wat grof zeezout. Bak de focacia mooi bruin in ongeveer 20-30 minuten.

## Aardappel en paprika

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardappel	300	gr.
rozemarijn (vastkokend)	6	tak
tijm	6	tak
knoflook	4	teentjes
olijfolie	15	ml
paprika rood	1	
paprika geel	1	

Schil de aardappel en snijd in schijfjes van 5 mm dikte. Plaats de schijfjes op een bakplaat met bakpapier en leg de takjes rozemarijn, tijm en hele tenen knoflook erop. Besprenkel met olijfolie en rooster de aardappelen 25-30 minuten in de oven op 180 gr C. Snijd de paprika doormidden en plaats met de schil naar boven vlak onder de grill van de oven. Of houd heel en brand het vel met een creme brulee-brander. Als de schil geblakerd is in een hittebestendige zak plaatsen en afsluiten. Als de paprika's voldoende zijn afgekoeld kunnen ze ontvelt worden. Snijd ze in dunne repen.

## Sardientjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sardientjes (vers), klein	12	
olijfolie	15	ml
roomboter	75	gr.
citroen (sap)	0,5	
rucola	50	gr.

Fileer de sardines. Zorg voor zachte roomboter. Plaats de sardienfilets op een ingevette bakplaat met de huid naar boven. Wrijf de filets in zachte boter, een drupje olijfolie, en bedruppel met citroensap. Breng op smaak met peper en zout toe. Zet de oven op de hoogste grillstand en plaats de sardientjes voor 7 minuten onder de hete grill tot de huid goudkleurig is. Plaats een snee focaccia op een bord, leg daar een geroosterde aardappelplakje op en een reep gele en rode paprika. Daar bovenop twee sardienfilet en werk af met rucola.

## Sorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
cherry tomaten (voorkeur type pachino)	1200	gr.
sjalot	0,5	
olijfolie extra vergine	15	ml
basilicum	8	blad

Snij de cherry tomaten in vieren, en meng met de gesnipperde sjalot, olijfolie, zout en peper. Bedek met folie en laat een uur marineren. Plaats de gemarineerde tomaten in een pan en voeg de versnipperde basilicum toe. Kook op een gemiddelde temperatuur voor minimaal een uur. Haal de gekookte cherrytomaten van het vuur en giet in een blender. Pureer tot een gladde massa en zeef het mengsel door een fijne zeef. Houd 100 ml tomatensap apart (voor de tomatenschuim) en draai van de rest van het sap een sorbet in de ijsmachine.

## Tomatensaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pruimtomaten (voorkeur type datterino)	1000	gr.
sjalot	0,5	
olijfolie extra vergine	15	ml
basilicum	8	blad

Snij de pruimtomaten in vieren, en meng met de gesnipperde sjalot, olijfolie, zout en peper. Bedek met folie en laat een uur marineren. Plaats de gemarineerde tomaten in een pan en voeg de versnipperde basilicum toe. Kook op een gemiddelde temperatuur voor minimaal een uur. Haal de gekookte pruimtomaten van het vuur en giet in een blender. Pureer tot een gladde massa en zeef het mengsel door een fijne zeef.

## Confijte tomaten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
cherry tomaten (voorkeur type piennolo)	500	gr.
sjalot	0,5	
oregano (vers)	5	gr.
sinaasappel (zeste)	0,5	
citroen (sap)	0,5	
zout en peper		
bruine suiker	10	gr.

Snij de cherry tomaten kruislings in, doe ze voor 20 seconden in heet weet en vervolgens in ijswater. Zodra ze afgekoeld zijn de tomaten pellen en in vieren snijden. Voorverwarm de oven tot 90 gr C. Haal de zaadlijsten uit de tomaten (deze worden niet gebruikt) en snij het vruchtvlies in stukjes. Meng met de gesnipperde sjalotjes, sinaasappelzeste, 10 ml citroensap, oregano, bruine suiker, zout en peper. Verspreid de tomaten over een bakplaat en bak in 2 uur tot een jelly-achtige consistentie.

## Tomatenschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groentebouillon (blokje)	400	ml
soja lecithine	2	gr.

Meng de overgehouden 100 ml tomatensap met groentebouillon en de soja lecithine. Plaats in de sifon, of schuim op met een handmixer vlak voor serveren.

## Risotto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
risotto rijst (voorkeur carnaroli)	400	gr.
sjalot	0,5	
groentebouillon (blokje)	1500	ml
boter	75	gr.
parmezaanse kaas	75	gr.
olijfolie	25	ml
tomatenpoeder	20	gr.

Verhit een beetje olijfolie in een kleine pan en zweet de fijngesnipperde sjalot totdat deze zacht is. Verhit in een andere pan iets meer olie en doe daar de risottorijst bij. Rooster de rijst op middelhoog vuur en blijf roeren met een houten lepel zodat de korrels bedekt zijn met olie en niet in de pan blijven plakken. Voeg vervolgens een soeplepel hete groentebouillon en een soeplepel tomatensaus toe bij de rijst tot deze voldoende geabsorbeerd is. Voeg dan ook de sjalotjes toe. Herhaal dit proces met de bouillon en de tomatensaus totdat de rijst gaar is. Haal het dan van het vuur en roer er de boter, parmezaan en de geconfijte tomaten voorzichtig door. Breng evt op smaak. Serveer direct. Verdeel de risotto over de borden, plaats er een bolletje sorbetijs op en werk af met tomatenschuim en tomatenpoeder. Werk snel om het ijs niet volledig gesmolten te serveren.

## Bouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ui	2	
kruidnagel	4	
knoflook	1	bol
wortel	2	
prei	2	
laurierblad	1	
peperkorrel	8	
zout	7	gr.
tijm	10	tak
peterselie	10	tak
rozemarijn	10	tak

Snijd de bol knoflook doormidden. Snijd de groenten in grove stukken. Maak van alle ingrediënten samen met de kwartelkarkassen in een paar uur een bouillon. Schuim regelmatig af.

## Kwartel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kwartel	6	
roomboter	45	gr.
rozemarijn	2	tak
salie	2	tak
knoflook	2	teen
ganzenvet	250	gr.
peterselie	5	tak

Ontbeen de kwartel tot 12 filetjes en 12 achterboutjes. Bewaar de botten voor de saus. Hak de rozemarijn, salie en knoflook fijn en meng met de zachte boter. Zet samen met de filetjes apart tot vlak voor gebruik. Peper en zout de kwartelboutjes. Smelt een paar eetlepels ganzenvet in een ruime koekenpan en bak hierin de boutjes rondom bruin. Doe de boutjes over in een ovenschaal en voeg de rest van het ganzenvet toe. Zet de schaal in een oven van 120°C tot het vet helemaal gesmolten is en de boutjes onderstaan. Druk er een paar takjes rozemarijn en 4-5 geplette teentjes knoflook tussen. Dek de schaal af en konfijt de boutjes nog 1,5 uur in de oven tot het vlees makkelijk van het bot valt. Haal de boutjes uit het vet en laat goed uitlekken. Leg ze naast elkaar op een bakplaat met de velkant naar boven. Rooster nog een paar minuten onder de grill, zodat de velletjes krokant worden. Bak de kwartelfilets in de rozemarijn-salie-knoflook-boter. Laat even rusten onder alu-folie. Trancheer, en serveer met de gekonfijte boutjes, de salsa peverada en de druivensaus. Werk af met fijngehakte peterselie.

## Druivensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	60	gr.
rode wijnazijn	60	ml
zelfgemaakte bouillon	600	ml
amarone della valpolicella	120	ml
druiven (rood)	250	gr.

Kook de bouillon in tot de helft. Verwarm de suiker met de azijn op middelhoog vuur, zonder te roeren, tot een amberkleurige siroop. Voeg de ingekookte bouillon en de Amarone toe. Draai het vuur laag en kook in tot sausdikte. Breng op smaak. Snijd de druiven doormidden en voeg vlak voor serveren aan de saus toe.

## Salsa peverada

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenlever	160	gr.
kwartellever (of kippenlever)	40	gr.
salami (zachte soort)	160	gr.
olijfolie	60	ml
citroen (sap en zeste)	2	
knoflook	4	teen
peterselie	30	gr.

Verwijder de zenen uit de lever en hak fijn. Hak de salami, knoflook en peterselie fijn. Rasp de zeste van de citroen (gebruik ca 10 gram) en pers de citroenen uit. Meng alle ingrediënten met elkaar en laat sudderen in een kleine steelpan voor ca 10 minuten of tot de levers gaar zijn. Breng op smaak en houd warm.

## Panna cotta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volle room	175	gr.
poedersuiker	16	gr.
basilicum	15	blad
gelatine	6	gr.
witte chocolade	220	gr.
limoen (sap)	2	

Week de gelatine in ijskoud water. Verwarm de helft van de slagroom tot ca. 85° C, voeg de basilicum toe en neem direct van het vuur. Draai volledig glad in de blender en wrijf door een fijne zeef. Voeg de uitgeknepen gelatine toe aan de hete slagroom en los er de witte chocolade in op door goed door te roeren. Voeg er de rest van de room aan toe en meng goed door. Voeg beetje bij beetje limoensap toe en proef op smaak. Verdeel over 12 siliconenvormen. Laat afkoelen in koelkast of vriezer.

## Kletsoppen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zachte boter	60	gr.
suiker	150	gr.
nectarinecoulis	35	gr.
bloem	40	gr.
zout	1,5	gr.
cacaonibs	10	gr.

Verwarm de oven voor op 170° C. Doe alle ingrediënten behalve de cacaonibs in de blender en draai zo snel mogelijk tot een glad beslag. Meng er de cacaonibs door. Laat minimaal 2 uur rusten in de koeling. Strijk het beslag vervolgens dun uit op een siliconematje en bak goudbruin in de voorverwarmde oven. Neem uit de oven, steek rond uit met een koekjessteker en laat volledig afkoelen. Handel snel: de koekjes worden snel hard en dan lukt uitsteken niet meer.

## Gekonfijte nectarines

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
nectarines	3	
water	200	ml
suiker	200	gr.
glucosestroop	100	gr.

Was de nectarines grondig. Ontdoe de nectarine van de schil en halveer de nectarines en haal de pit eruit. Doe het water, de suiker en de glucosestroop samen in een pan. Verwarm het mengsel op middelhoog vuur en roer totdat de suiker volledig is opgelost. Voeg de nectarines toe en laat ze minimaal 1 uur konfijten op ca. 80° C. Bewaar de nectarines met de siroop tot gebruik in de koeling. Laat voor het serveren de nectarines uitlekken en snijd in stukjes.

## Rode spongecake

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
amandelpoeder	50	gr.
fruitpoeder (rood fruit)	7,5	gr.
suiker	90	gr.
eierdooier	75	gr.
eiwit	140	gr.
bloem	60	gr.

Draai het amandelpoeder, het rood-fruit-poeder, de suiker en het zout fijn in de keukenmachine. Voeg de eidooier en het eiwit toe en draai nog kort door. Meng de bloem er als laatste door en wrijf het geheel door een fijne zeef. Laat het beslag goed rusten, giet vervolgens in een siphon en belucht met 1 slagroompatroon. Schud de siphon goed, spuit 4 kartonnen koffiebekertjes voor 1/2 vol en plaats 45 seconden in de magnetron op vol vermogen. Neem uit de magnetron, laat omgekeerd afkoelen en pluk er grove stukjes van.

## Dressing van rood fruit

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
limoen	2	
rozensiroop	15	gr.
poedersuiker	15	gr.
frambozenpuree	90	gr.
gemengd rood fruit	2	bakje
eetbare bloemen	1	bakje

Pers 35 gr limoensap uit. Meng de ingrediënten en bewaar tot gebruik in de koeling. Dresseer het fruit rondom de panna cotta. Leg de stukjes gekonfijte nectarine en geplukte spongecake ertussen. Druppel de dressing over het fruit. Steek de kletskopjes ertussen en garneer met bloemblaadjes.