

2025 november

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Herfst

VOORGERECHT Coquille met chorizo en geitenkaas

Coquille met chorizo en geitenkaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
chorizoworst	250	gr.
zonnebloemolie	140	ml
yoghurt	30	gr.
eiwit (eidooier naar steaktartaar)	30	gr.
sushi-azijn	20	gr.
coquilles	12	
olijfolie	15	gr.
briochebrood	400	gr.
poedersuiker	60	
mini courgette	6	
chorizo	50	gr.
tomme de chèvre geitenkaas	50	gr.
zuring	1	bakje

Snijd de chorizo fijn en doe deze in een pan met 2 eetlepels zonnebloemolie. Bak gedurende 15 minuten zachtjes uit en zet het vuur uit. Zeef de chorizo en vang de olie waarin je gebakken hebt op. Voeg de resterende zonnebloemolie met de opgevangen olie. Meng de yoghurt met eiwit en sushi-azijn. Voeg 130 gr zelfgemaakte chorizo-olie langzaam toe met een staafmixer tot een gladde crème ontstaat. Bewaar de crème in een spuitzak in de koelkast. Snijd de korst van het brood. Trek het voorzichtig in kleine stukjes. Droog ze een uur lang in een oven van 80°C. Verwarm 200 ml water in een pan en voeg de poedersuiker, 5 gram zout en sushi-azijn toe. Roer goed tot alle poedersuiker is opgelost. Neem de pan van het vuur en laat afkoelen. Snijd de courgettes in dunne plakjes en leg deze in de zoetzure marinade. Snijd de chorizo in kleine blokjes. Verkruimel de geitenkaas. Bij gebruik van coquilles met schelp: steek de coquilles voorzichtig open en maak ze goed schoon. Zorg ervoor dat er geen gruis meer op zit. Houd de schelpen apart. Snijd de coquilles in vieren. Besprenkel ze met olie, brand ze met een gasbrander en breng ze op smaak met zout. Verdeel de coquilles over de borden of gebruik de apart gehouden schelpen. Zet hiertussen stippen chorizocrème. Verdeel de courgette, chorizoblokjes en geitenkaas erover. Leg tenslotte de brioche en zuring op het bord.

Steak tartare met piccalilly

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooier	1	
mosterd	5	gr.
azijn (blank)	5	ml
zonnebloemolie	125	ml
gemberpoeder	3	gr.
kurkuma	3	gr.
mosterpoeder	3	gr.
olijfolie	5	gr.
bloem	10	gr.
augurkennat	80	ml
suiker	30	gr.
gembersiroop	40	ml
bloemkoolroosjes	25	gr.
wortel	25	gr.
rode paprika	25	gr.
bleekselderij	25	gr.
augurk	25	gr.
zilverui	25	gr.
ossenhaas, biefstuk of lendestuk	700	gr.
sjalot	1	
peterselie (plat)	10	gr.
bloemkool	250	gr.
komkommer	1	
amsterdamse uitjes	4	
eidooiers (eiwitten naar coquille en pompoen)	6	
kappertjes	15	gr.
veldsla	50	gr.

Maak een mayonaise. NB met deze hoeveelheden is het aan te bevelen de mayonaise met de hand te kloppen. Myoteer de specerijen in wat olie en voeg de bloem toe. Blus af met het augurkennat, roer goed door elkaar en breng aan de kook. Breng op smaak met suiker, gembersiroop en peper en zout. Laat de massa afkoelen. Blancheer de zeer fijn gesneden groenten (m.u.v. de zilverui en de augurk) beetgaar en spoel ze koud. Dep ze droog en vermeng met het specerijenvocht, 15 gram mayonaise, augurk en zilverui. Snipper de sjalot heel fijn. Was de peterselie en hak deze fijn. Hak het vlees met een scherp mes fijn. Meng met de sjalot, de peterselie en de olijfolie tot het vlees smeug is. Breng op smaak met zout en peper en zet koel weg. Haal ca 30 minuten voor serveren uit de koeling. Maak van de bloemkool kleine roosjes en kook deze beetgaar in ruim water met zout. Maak met een dunschiller lange linten van de komkommer en rol deze op. Snij de Amsterdamse uien in vieren en haal deze daarna uit elkaar. Scheid de eieren voorzichtig. Verwijder al het eiwit van de eidooiers. Breng ruim water aan de kook met een scheutje azijn erin. Pocheer hierin de

eidooiers gedurende 2 minuten. De binnenkant moet nog vloeibaar zijn. Het water mag niet meer koken als de eidooiers erin zitten. Haal de eidooiers uit de pan en leg ze in water met ijsblokjes. Maak van de tartaar een rechthoek op het bord. Schep hierop de piccalilly. Zet hier speels de Amsterdamse ui, de opgerolde komkommerlinten, de kappertjes en de bloemkool tegenaan. Plaats rondom veldsla. Verwarm de eidooiers kort in een pan heet water. Haal de eidooiers voorzichtig uit de pan en bestrooi ze met zout. Snijd ze doormidden en plaats direct met de gesneden kant op de tartaar. Serveer direct.

Pompoen met rode curry en geitenkaas

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
thai red currykruiden (euroma & jonnie boer)	30	gr.
zonnebloemolie	200	ml
suiker	200	gr.
azijn (blanke)	200	ml
peperkorrel	10	
rode peper	0.5	
flespompoen	1	
passievrucht	1	
zeezout (grof)	1000	gr.
yoghurt	30	gr.
eiwit (eidooier naar steaktartaar)	35	gr.
sushi-azijn	25	gr.
knolselderij	0.5	
pistachenoten	160	gr.
melk	25	ml
mini courgette	4	
olijfolie	10	gr.
tomme de chèvre geitenkaas	200	gr.
tuinkers	1	bakje

BEGIN DIRECT MET HET MAKEN VAN DE CURRYOLIE. Meng de curry-kruiden met de olie en laat dit zo lang mogelijk staan. Zeef de kruiden uit de olie. Maak je dit thuis, laat dan minimaal 24 uur trekken. Kook suiker, azijn, peperkorrels en rode peper met 200 ml water. Laat 10 minuten trekken en zeef. Snijd een kwart van de pompoen in plakken van ongeveer 2 millimeter dik (bij voorkeur met de mandoline) en steek ze uit met een kleine ronde steker. Maak minimaal 12 rondjes. Lepel de passievrucht uit en meng met de zoetzure marinade. Leg de pompoenrondjes erin en marineer ze zo lang mogelijk. Verwijder de pitten en snijd de rest van de pompoen in grove stukken. Leg op grof zeezout en pof ze een uur in een oven van 160°C. Breek de gare pompoen in plukken uit elkaar, verwijder de schil, en maak op smaak met rode curryolie. Vermeng de yoghurt met eiwit en sushi-azijn. Voeg 140 gr zelfgemaakte rode curryolie langzaam toe met een staafmixer. Bewaar de crème in een spuitzak. Snijd de knolselderij in stukken en kook of stoom gaar. Rooster 160 gram van de pistachenoten 12 minuten in een oven op 160°C en blender ze met een scheutje melk fijn. Laat de gare knolselderij uitlekken op een zeef. Doe de knol bij de pistachemassa en blender nogmaals helemaal glad. Druk indien nodig door een fijne zeef. Breng de puree op smaak met zout, doe deze over in een spuitzak en houd warm. Frituur de pistachenoten kort op 180°C. Zeef ze en bestrooi ze met zout. Snijd de courgettes in dunne plakjes. Breng ze op smaak met olijfolie en zout. Snijd de tomme met een stekertje in rondjes. Verdeel de plukken pompoen op het bord. Zet hierop stippen van pistachepuree en rode currycrème. Steek hiertussen de pompoenplakjes, courgette, geitenkaas en gefrituurde pistache. Maak af met tuinkers.

Gazpacho met gerookte bieten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
biet	600	gr.
ui	1	
olijfolie	15	gr.
azijn (wit)	20	gr.
suiker	12	gr.
laurierblad	1	
paprikapoeder (gerookt)	2	gr.
tomaten	800	gr.
paprika (rood)	2	
komkommer	2	
parmezaanse kaas	100	gr.
zwarte peper		
creme fraiche	200	ml
bieslook	20	gr.

Kook de bietjes in 45-60 minuten tot ze gaar zijn. Pel de schil eraf. Rook de gekookte bieten 30-45 min in de rookhoven (voorkeur rookhout: appel, kers of beuk). Maak een marinade. Fruit de ui zachtjes in olijfolie. Voeg 100 ml water, azijn, suiker, zout, laurier en gerookt paprikapoeder toe. Snijd de bieten in stukken, meng met de marinade en laat van het vuur af trekken. Verwarm de oven voor op 200 °C. Bekleed 2 bakplaten met bakpapier. Leg 24 kleine hoopjes Parmezaan op de platen met genoeg ruimte ertussen en druk deze iets plat tot dunne rondjes. Bestrooi met paprikapoeder en zwarte peper. Bak 6-7 minuten tot goudbruin en krokant en laat volledig afkoelen. Snij de paprika's in vieren en verwijder de zaadlijsten. Doe de paprika en tomaten in de blender samen met de fijngesneden ui, komkommer en de bietjes. Voeg naar smaak de marinade van de bietjes toe. Draai tot een mooie gazpacho. Passeer evt door een zeef. Breng op smaak met zout en peper. Bewaar in de koelkast tot gebruik. Schenk de gazpacho in kleine glaasjes of kommetjes. Roer zwarte peper door de creme fraiche. Schep een kleine quenelle op de gazpacho. Werk af met bieslook. Serveer met parmezaankrokantjes.

Snoekbaars met appelstroop en zolderspek

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
snoekbaars	2000	gr.
olijfolie	25	gr.
wortel	2	
ui	2	
bleekselderij	3	stengel
roomboter	30	gr.
sjalotjes	2	
droge witte kookwijn	250	ml
slagroom	250	ml
maizena	10	gr.
aardappel (vastkokend)	250	gr.
zonnebloemolie	150	ml
rinse appelstroop	20	gr.
japanse sojasaus	5	ml
pancetta	12	plak
bieslook	10	gr.

Verwijder de ogen en kiewen uit de kop van de snoekbaars. Laat de kop en graten even weken in koud water om het bloed te verwijderen. Giet het water weg, spoel de kop en graten af, leg ze in een soeppan, en giet er zoveel schoon water bij dat het net onder staat. Breng het aan de kook, en verwijder met een schuimspaan het schuim dat zal bovendrijven. Hak de wortel, ui en bleekselderij in brunoise. Voeg dit toe aan de bouillon en laat een half uurtje zachtjes trekken. Zeef daarna de bouillon en giet hem in een wijde pan. Breng aan de kook en laat zachtjes inkoken tot 500 ml. Smelt roomboter en fruit daarin de fijngehakte sjalotjes tot het zacht is. Blus dit af met witte wijn en laat tot de helft inkoken. Voeg de ingekookte snoekbaarsbouillon toe en laat zachtjes tot de helft inkoken. Zeef daarna de saus waarbij je met een lepel al het vocht uit de sjalotjes drukt. Tot hier kun je de saus voorbereiden en in de koelkast bewaren. Vlak voor serveren de saus afmaken. Meng de slagroom met de maizena en roer tot de maizena is opgelost. Giet de room bij de saus. Breng dit al roerend aan de kook en laat het zachtjes pruttelen totdat de saus is gebonden. Proef en voeg naar smaak en versgemalen witte peper toe. Schil de aardappelen en snijd in heel kleine blokjes. Frituur deze blokjes ongeveer 1 minuut. Laat ze daarna uitlekken op keukenpapier. Laat de aardappelblokjes knapperig worden in de oven op 120 graden zonder dat ze te donker worden, dat duurt ongeveer een uur. Fileer de snoekbaars en houd kop en graten apart. Portioneer de snoekbaars in 12 stukken met vel, bestrooi met zout en verpak de vis vacuum. Laat het zout minimaal een uur in de vis trekken in de koelkast. Gaar de snoekbaars 15 minuten sous vide op 48 graden. Haal de snoekbaars uit de zak en bak deze korte op de velkant in geklaarde boter of olijfolie. Let op dat de vis niet uit elkaar valt. Meng de appelstroop met de sojasaus. Laat de plakjes pancetta zacht, glazig en warm worden op laag vuur. Houd warm. Schil de bovenkant van de bleekselderij en snijd in dunne plakjes. Bak de plakjes kort in wat olijfolie en laat uitlekken op keukenpapier. Houd warm. Schenk op het midden van elk voorverwarmd bord een cirkel van de saus. Leg aan de randen wat plakjes bleekselderij. Leg de vis met de huid naar boven midden in de saus. Bestrijk de huid met het

mengsel van appelstroop en sojasaus. Leg een plakje pancetta op elk stuk vis. Bestrooi met aardappelkrokantjes en fijngeknipte bieslook.

Bloedsinaasappel met witte chocolade en passievrucht

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	100	gr.
glucose	50	gr.
gelatine	1	blad
bloedsinaasappel (schil naar suikersiroop)	6	
witte chocolade	85	gr.
ei	1.3	
eidooier	50	gr.
chinese 5 spices	2	gr.
roomboter	65	gr.
vanillestokje	0.5	
citroen (schil, sap naar citroenbasis)	0.5	
bloedsinaasappel (sap naar sorbetijs)	0.5	
passievrucht	6	
citroen (sap, schil naar siroop)	4	
appel	1	
gembersiroop	25	gr.
agar agar	3	gr.
mini witlof	4	
bloedsinaasappel	5	

Week de gelatine in koud water. Verwarm 200 ml water met de suiker en de glucose tot dit goed is opgelost en los hier vervolgens de gelatine in op. Pers de sinaasappels uit. Voeg 300 ml sinaasappelsap toe aan het suikermengsel. Draai er ijs van. Doe de witte chocolade, de eieren, de eidooier, suiker en kruiden in een vacuümzak en maak deze dicht. Vervolgens gedurende 10 minuten stomen op 85°C. Week ondertussen de gelatine in koud water. Wanneer de massa gaar is, deze in de blender doen en hier voorzichtig al draaiend de gelatine en boter aan toevoegen. Laat de curd opstijven in de koelkast. Pers de citroenen uit. Er is 125 ml nodig. Kook de ingrediënten samen op met 225 ml water zodat de suiker oplost. Snijd de passievruchten doormidden en lepel het vruchtvlees eruit. Kook dit samen met 200 ml suikersiroop op. Zet hier vervolgens kort de staafmixer in. Laat het sap afkoelen. Haal de schil van de citroen en sinaasappel, zonder het wit. Snijd de vanille in de lengte doormidden en schraap het merg eruit. Vervolgens de suiker met 250 ml water in een pan doen en hier de schillen en de vanille aan toevoegen. Laat dit gedurende 15 minuten rustig trekken op laag vuur. Pers de appel uit. Er is 25 ml sap nodig. Meng alle ingrediënten met 175 citroenbasis, en breng aan de kook. Laat 1 minuut goed doorkoken. Laat afkoelen in een koelkast. Als de gel hard is, deze fijn draaien in de blender. Schil de sinaasappels en snijd vervolgens de partjes tussen de vliezen uit. Haal de witlofblaadjes los. Snijd in dunne halvemaantjes. Zet op het bord stippen van de curd. Leg ertussen partjes van de sinaasappel. Verdeel ook stippen van de gel ertussen. Leg een quenelle van het ijs ertussen. Steek de halvemaantjes van de witlof in de gel en curd. Maak af met passievruchtsaus.