

# 2025 december

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Winter

---

## Cornetje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	115	gr.
suiker	20	gr.
bloem	65	gr.
zout	5	gr.
eiwit (eidooier naar mosterdschuim)	2	
sesamzaadjes (zwart)	20	gr.

Teken op bakpapier een cirkel van 10 cm diameter. Knip de cirkel uit het bakpapier; je gebruikt het bakpapier waar de cirkel uit is geknipt. De cirkel zelf gebruik je niet. Verwarm de oven voor op 205 °C (hetelucht). Gebruik zachte boter. Plaats met de suiker in een keukenmachine en mix op hoge stand tot de suiker volledig is opgenomen en de boter lichter van kleur is geworden, een paar seconden. Voeg de bloem en het zout toe en blijf mixen tot alles volledig is opgenomen. Dit duurt niet langer dan 5 tot 10 seconden. Voeg de eiwitten één voor één toe en mix na elk eiwit het beslag op hoge stand tot de eiwitten volledig zijn opgenomen. Het beslag is nu licht en luchtig. Leg het sjabloon op een siliconen bakplaat of bakpapier en strooi wat sesamzaadjes binnen de diameter van het sjabloon. Verdeel met een spatel ongeveer 1,5 theelepel beslag over het sjabloon (zorg ervoor dat er geen gaatjes in zitten) en verwijder overtollig beslag. Laat ongeveer 3 cm tussen elk cirkeltje. Leg de siliconen bakplaat of bakpapier op een bakplaat. Plaats de bakplaat ongeveer 5 tot 6 minuten in de oven, tot het beslag gestold is. De randen kunnen lichtjes gaan rimpelen. Open dan de oven, haal de bakplaat eruit en zet hem op het aanrecht. Werk snel en voorzichtig (er is hete gesmolten boter die je uit de koekjes zult zien sijpelen, gebruik indien nodig handschoenen). Plaats een cornetvorm op een van de beslagcirkel en vouw de onderkant van het cornetbeslag over de cornet om een kegelvorm te vormen. Laat de cornet om de vorm gewikkeld en ga verder met de rest van de cornets. Plaats de cornetvormen met de naad naar beneden en leun ze tegen elkaar aan om te voorkomen dat ze oprollen. Wanneer alle cornets zijn opgerold, zet je de bakplaat terug in de oven en bak je ze nog 4 tot 5 minuten, tot de cornets goudbruin zijn. Haal de bakplaat uit de oven en laat ze ongeveer een minuut rusten. Leg de cornets vervolgens op keukenpapier en laat ze afkoelen. Veeg de overtollige boter van de silpats en laat ze afkoelen voordat je verdergaat met de volgende hoeveelheid cornets. De cornets zijn maximaal 2 dagen houdbaar in een luchtdichte verpakking.

## Zalmtartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalm (sashimikwaliteit)	115	gr.
extra vierge olijfolie	15	ml
citroen (zeste)	0.25	
bieslook	7.5	gr.
sjalot	7.5	gr.

Snijd de zalm in zeer fijne brunoise met een zeer scherp mes. Plaats in een kom en meng met de olijfolie en de zeste. Snijd de bieslook en de sjalot zeer fijn en voeg toe. Zet apart tot gebruik, maar minimaal 30 minuten en maximaal 12 uur.

## Zoete ui-crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode ui	15	gr.
crème fraîche	125	gr.
bieslook	5	gr.
bieslook (afwerking)	5	gr.

Snijd de ui zeer fijn. Plaats in een vergiet en houd ze een paar seconden onder stromend koud water. Droog op keukenpapier. Zet apart. Snijd de bieslook zeer fijn. Klop de crème fraîche ongeveer 1 minuut tot zachte pieken. Spatel de rode uien en bieslook erdoor. Plaats in een spuitzak en bewaar koel tot serveren, maximaal 6 uur van te voren. Spuit wat uiencrème in het cornetje en schep er vervolgens ongeveer 1,5 theelepel tartaar op tot lijkt op een bolletje ijs. Werk af met een half sprietje bieslook.

## Groentebouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
prei	0.5	
wortel	100	gr.
ui	1	
tijm	1	tak
zout		
zwarte peperkorrel	5	

Snijd alle groenten fijn en giet er 700 ml koud water erbij. Zet de pan op het vuur, voeg zout en peperkorrels toe en breng het geheel aan de kook. Laat minimaal 30 minuten koken. Vervolgens zeven door schone theedoek of passeerdoek in een schone pan. Levert ca 400 ml bouillon op. Kook de groentebouillon tot de helft in en zet weg tot gebruik.

## Court-bouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	3	
wortel	3	
bleekselderij	5	stengel
witte kookwijn	375	ml
zwarte peperkorrel	15	
tijm	5	tak
laurierblad	5	
cayennepeper	2	gr.
zout		

Snijd alle groenten in grote stukken en voeg de peperkorrels, witte wijn, tijm en blaadjes laurier toe. Breng met 2 liter water aan de kook en laat 15 minuten koken. Proef en breng op smaak met zout en/of cayennepeper.

## Langoustine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
langoustine 11/15 (dwz 11 tot 15 langoustines per kilo = middelgrote maat)	12	

Verwijder de kop van de langoustines; laat het vlees in de schaal zitten. Pocheer de langoustestaarten 4 minuten in de court-bouillon. Neem ze uit de bouillon en snij ze vervolgens met de schaal in de lengte doormidden. Hou warm tot gebruik.

## Citrussaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roze pompelmoes	2	
sinaasappel	2	
citroen (zeste naar zalm en dessert)	2	
limoen	2	

Snij van elke citrusvrucht 10 partjes zonder de vlies af en pers de rest van de vruchten. Verwarm de groentebouillon en voeg er 4 eetlepels van het citrussap bij. Laat nog enkele minuutjes verder sudderen. Voeg van elke citrusvrucht 2 partjes bij de bouillon en sudder tot deze bijna volledig zijn opgelost. Zeef de saus en voeg 6 eetlepels van de court-bouillon toe. Houd de saus warm.

## Asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene aspergetips	400	gr.
roomboter	15	gr.

Kook de aspergepunten beetgaar en giet ze af. Of stoom de asperges beetgaar boven de court-bouillon. Bak ze kort op in wat boter. Kruid met peper en zout. Houd warm.

## Afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter (ijskoud!)	75	gr.
slagroom	125	ml
borage cress	1	bakje

Kruid de langoustartaarten met peper en weinig zout en grill of bak het staartvlees snel aan. Snijd de ijskoude boter in kleine blokjes. Verwarm de citrussaus en monteer met blokjes ijskoude boter. Proef op smaak en voeg evt wat room toe. Niet laten koken. Verdeel de overgebleven citruspartjes over de borden, plaats er een paar asperges bij en de langoustartaarten. Lepel de saus over de langoustine. Werk af met cress.

## Tartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hertenrugfilet	560	gr.
sjalot	30	gr.
bieslook	18	gr.
pijnboompitten	14	gr.
zeezout		
zwarte peper		
olijfolie extra vergine		

Snijd de sjalot in zeer fijne brunoise. Snijd de bieslook zeer fijn. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan. Koel het vlees tot 0° C en snij het met een mes in fijne blokjes. Breng het op smaak met sjalot, olijfolie, zeezout, zwarte peper en bieslook. Meng er de geroosterde pijnboompitten onder. Zet afgedekt weg in de koeling tot ca 30 minuten voor gebruik.

## Ijs van gerookte paprika

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode paprika	600	gr.
volle melk	100	ml
procrema	5	gr.
zeezout		
wijnazijn (wit)	10	ml
paprikapoeder gerookt (optioneel)	5	gr.

Rook de paprika in een BBQ (bij voorkeur een Green Egg) of in de smoker. Pel de paprika, en snijd 12 kleine rondjes uit de paprika tbv de afwerking. Mix de resterende paprika (ca 400 gr) met melk. Breng op smaak met zeezout, witte peper en een beetje wijnazijn. Voeg aan deze coulis de Procrema toe (ijsstabilisator). Mag de smaak wat meer uitgesproken zijn? Voeg dan nog wat gerookt paprikapoeder toe. Draai er ijs van.

## Krokantje van inktvisinkt

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	30	gr.
suiker	20	gr.
eiwit (eidooier naar vanillesaus)	1.5	
bloem	65	gr.
parmezaanse kaas	10	gr.
inktvisinkt	1	zakje

Meng alle ingrediënten. Strijk uit in mal en bak in de oven op 170° C gedurende 10 min. Kruid de krokantjes met zout wanneer ze gebakken zijn.

## Afwerking

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eetbare bloemetjes	1	bakje
griekse yoghurt	50	gr.
zeezout		
crispy granen en zaden mix (jorda)	30	gr.

Breng de griekse yoghurt op smaak met wat zout en evt peper. Plaats in een spuitzakje. Schep de tartaar in een ring en druk goed aan. Leg er een inktvisinktkrokantje op. Werk af met een quenelle ijs van gerookte paprika, een rondje paprika, toefjes Griekse yoghurt, bloemetjes en Crispy Granen en Zaden Mix.

## Runderbouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ui (groot)	1	
goedkoop rundvlees (schenkel, mergpijp of runderbotten)	3000	gr.
wortel	1	
bleekselderij	1	stengel
olijfolie	25	gr.
water	4000	ml
laurierblad	3	
peperkorrels		

Pel de ui en snijd doormidden. Snijd de wortel en bleekselderij grof in stukken. Bak de vleesdelen even kort aan. Fruit de ui, wortel en bleekselderij even kort mee. Giet het water erbij. Voeg laurierblad en peperkorrels bij. Breng het water aan de kook en schep steeds het schuim af wat aan het oppervlak komt. Zet het vuur laag en laat alles, zonder deksel, 2,5 uur pruttelen op laag vuur. Je kunt de bouillon ook bereiden in de snelkookpan. Het duurt dan ongeveer 20-30 minuten. Giet de bouillon door een fijne zeef en laat hem helemaal afkoelen.

## Rundersaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ui	600	gr.
runderbouillon (zelfgemaakt)	600	ml
olijfolie	15	gr.

Snijd de ui fijn en laat in een pan met een scheutje olijfolie op laag vuur karamelliseren. Voeg de runderbouillon toe en laat 30 minuten sudderen. Giet door een zeef en bewaar.

## Rundercrème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ui	600	gr.
roomboter	100	gr.
runderbouillon (zelfgemaakt)	400	ml
room	200	gr.

Snijd de ui fijn en fruit in de boter tot ze zacht zijn. Voeg de runderbouillon en de room toe en laat 30 minuten sudderen. Giet door een zeef en breng op smaak.

## Kaasgel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	300	ml
gruyere	200	gr.
agar agar	5	gr.

Meng de melk met de agar in een pannetje en breng aan de kook. Voeg de geraspte kaas toe en mix met een staafmixer tot een homogeen mengsel. Giet in een ondiepe schaal en laat opstijven. Breek de gel in stukken en mix opnieuw tot een glad mengsel. Doe het mengsel in een spuitzak.

## Hazelnoottuile

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	15	gr.
roomboter	50	gr.
hazelnooten	50	gr.
bloem	25	gr.
suiker	80	gr.

Hak de hazelnooten zeer fijn evt met een mixer. Meng alle ingrediënten tot een beslag. Verdeel het beslag over een siliconenmat en bak 10-12 minuten in een voorverwarmde oven (170C). Laat iets afkoelen en snijd in kleine driehoekjes.

## Gekarameliseerde sjalotjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	6	
runderbouillon (zelfgemaakt)	30	gr.
olijfolie	15	gr.
zout en peper		

Pel en halveer de sjalotten. Doe de sjalottenhelften in een vacuümzak met de bouillon en een scheutje olijfolie, sluit deze af en kook de sjalotten in de magnetron in drie intervallen van 30 seconden. Haal de sjalotten uit de zak en dep ze droog. Gril of bak ze lichtjes tot ze licht geblakerd zijn en breng ze op smaak met zeezout en grofgemalen peper.

## Afwerking

Verwarm voor het serveren de rundvleessaus voorzichtig op. Verwarm ook de rundvleesroom en schuim op met een staafmixer. Spuit dotjes kaasgel op een voorverwarmd bord en leg er de stukjes sjalot en de tuile eromheen. Schep er een beetje van de warme rundvleessaus en wat van de rundvleesroom op.

## HOOFDGERECHT

Rouleau van fazant met amandelen, mosterdschuim, crème van zoete aardappelen en aardappelchips

---

### Rouleau

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fazantenfilets (ca 750 gr)	5	
amandelen (ongezouten)	30	gr.
eiwit (eidooier naar vanillesaus)	2	
room	70	ml
roomboter	50	gr.

Stel het sous vide apparaat in op 64 °C. Snijd 1 fazantfilet in kleine stukjes. Draai de stukjes fazantfilet, eiwitten en room in de keukenmachine tot een gladde massa. Wrijf door een zeef, voor een zeer fijne farce. Hak de amandelen en roer deze door de farce, breng op smaak met peper en zout. Snijd de 4 fazantenfilets in de lengte door midden, zodat je ze kunt openklappen. Leg ze op een met folie beklede plank en leg er nu vershoudfolie eroverheen. Sla de filets plat met de achterkant van een pannetje. Leg de platgeslagen fazantenfilets nu opnieuw op een stukje folie. Alle 4 apart, kruid met peper en zout. Leg in het midden van de fazantenfilets een streep van de farce en rol het geheel met behulp van de folie zo strak mogelijk op. Knoop de uiteinden van de 4 rollen. Vacumeer ze, 2 per vacuumzak. Controleer of het sous vide apparaat op temperatuur is en leg ze er 90 minuten in.

### Mosterdschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooier (eiwit naar cornetje)	2	
witte wijnazijn	200	ml
witte kookwijn	200	ml
citroen (sap en zeste)	1	
dyon mosterd	45	gr.
roomboter	150	gr.

Rasp de schil van de citroen en pers deze uit. Plaats met de witte wijn en de wijnazijn in een steelpan en kook tot de helft in. Laat afkoelen en giet over in een schaal. Roer de dooiers door het wijnmengsel. Meng de room en mosterd erdoor. Breng op smaak met peper en zout. Dek de saus af en zet in de warmhoudkast tot verder gebruik.

## Chips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappel (vastkokend, geschikt om frituren, zoals agria)	300	gr.
zonnebloemolie	30	gr.

Oven voorverwarmen op 200 °C. Boen de aardappel goed, was en droog. Schaaf met de mandoline mooie plakjes van 2 mm dik. Doe de plakjes in kom met ruim water, spoel ze goed af en droog ze met keukendoek. Doe ze weer in een schaal en bestrooi met de zonnebloemolie en zout. Meng dit voorzichtig door elkaar en zorg dat de olie aan alle plakjes hecht. Bekleed de bakplaat/braadslede met bakpapier. Zet ze 20 min in het midden van de oven en schep af en toe voorzichtig om, zodat ze mooi goudbruin worden. Haal uit de oven en laat ze rusten tot gebruik.

## Crème van zoete aardappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zoete aardappel	1000	gr.
roomboter	50	gr.
kookvocht	100	ml
nootmuskaat		

Schil de zoete aardappelen en kook ze in voldoende water in 20 minuten gaar. Giet ze af, houd 100 ml kookvocht apart. Pureer de zoete aardappel en meng er de boter doorheen. Voeg voorzichtig het kookvocht toe tot er een mooie crème ontstaat. Peper, zout en nootmuskaat naar smaak toevoegen. Afdekken met alufolie en warmhouden.

## Afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	25	gr.
tuinkers	1	bakje
amandelen (ongezouten)	20	gr.

De rouleau's rondom afbakken in de roomboter. Snijd de 4 rollen in 6 plakjes per rol, dus 24 plakjes. En houd warm met alufolie afgedekt in de warmhoudkast. Knip de tuinkers en hak de amandelen. Schenk de mosterdsaus in de Kidde, breng 1 gaspatroon aan en schud de Kidde stevig. Maak een spiegel van zoete aardappelcrème en drapeer hierop de plakjes fazantenfilet. Spuit wat mosterdschuim langs de fazantenfilet. Steek speels enkele stukjes aardappelchips in de aardappelcrème. Garneer met de tuinkers en gehakte amandelen.

## Banketbakkersroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	175	gr.
suiker	35	gr.
eidooier	1.5	
vanillestokje	0.5	
bloem	17	gr.

Meng suiker, vanillemerg en de eidooiers in een kom door elkaar. Voeg ook de bloem toe en roer door tot het helemaal is opgenomen. Verhit de melk en draai het vuur uit zodra het kookpunt bereikt is. Voeg een beetje warme melk toe aan het eimengsel en roer door tot de melk helemaal is opgenomen. Voeg de rest van de melk dan ook in delen toe en roer tot het een egaal mengsel is. Giet het mengsel terug in de pan en zet het vuur weer aan. Breng aan de kook terwijl je blijft roeren, neem ook de bodem van de pan goed mee. De room is goed als het de dikte van een dikke vla heeft. Giet de room in een schone schaal en dek deze af met folie. Druk de folie aan op de room, zo voorkom je dat er een velletje vormt op je banketbakkersroom. Laat even afkoelen en zet dan in de koelkast om helemaal af te koelen. De room dikt dan ook nog verder in.

## Spijsroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amandelspijs	100	gr.

Verkrummel de amandelspijs. Meng met 200 gr banketbakkersroom tot een gladde spijsroom. Doe de spijsroom in een spuitzak.

## Sloffendeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	250	gr.
bakpoeder	8	gr.
roomboter	180	gr.
eidooier	1	
citroen (zeste)	0.5	
witte basterdsuiker	80	gr.
zout	1	gr.

Kneed een mooi deeg van alle ingrediënten. Verpak in folie, druk een beetje plat en leg in de koeling voor minstens 1 uur. Je gebruikt uiteindelijk 600 gram deeg voor 12 bollen. Verwarm de oven voor op 210 graden. Rol het deeg uit tot een lap van 5 millimeter dik. Steek er cirkels van 7,5 cm uit. Druk elke cirkel in een holletje van 12 siliconen bolvormpjes (6 centimeter diameter). Vul met een toefje spijsroom. Bak in ongeveer 8 minuten lichtbruin en gaar. Haal uit de vormen laat afkoelen op een rooster.

## Frambozencremeux

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
frambozenpuree zonder suiker (boiron)	100	gr.
suiker	90	gr.
ei	2	
gelatineblaadjes	4	
roomboter	150	gr.

Laat de gelatine zo lang mogelijk weken. Breng de vruchtenpuree met de suiker aan de kook. Haal van het vuur af en voeg 200 gr ei toe. Leg de roomboter in een schaal en voeg de hete, gebonden massa toe, zodat de boter smelt. Voeg rustig roerend de gelatine toe en laat daarna afkoelen. Doe in een spuitzak en leg koel tot gebruik.

## Hard Wenerdeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	150	gr.
kristalsuiker	50	gr.
roomboter	100	gr.
ei	0.5	
zout	0.5	gr.

Meng de bloem, suiker en zout. Voeg de koude boter en ei toe en 4 eetlepels ijskoud water en pulseer tot een samenhangend en soepel deeg. Verpak in folie, druk een beetje plat en leg minstens 30 minuten in de koeling. Je gebruikt uiteindelijk 600 gram deeg voor 12 bollen. Verlaag de temperatuur van de oven naar 170 graden. Rol het deeg uit tot 2,5 millimeter dik. Steek er cirkels van 7,5 cm uit. Steek met verschillende maten spuitmondjes kleinere rondjes uit de deeggrondjes ("kijkgaatjes", zie bij afwerking). Vorm de deegjes om de buitenkant van de bollen van een kleinere siliconen bakvorm (5 centimeter diameter). Bak de bovenkant van de bollen in ongeveer 10 minuten gaar en goudbruin. Snijd met behulp van een 6 centimeter steker de bolletjes voorzichtig op hetzelfde doorsnede als de sloffendeegjes, zodat ze mooi op elkaar passen.

## Vanillesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
room	500	gr.
suiker	60	gr.
vanillestokje	1	
eidooier (eiwitten naar krokantje inktvis en rouleau)	4.5	

Snijd het vanillestokje open en schraap het merg eruit. Breng de slagroom met de suiker, het vanillemerg- en stokje aan de kook. Klop de eidooiers los. Schenk er al roerend de hete slagroom bij. Schenk alles terug in de pan en verhit tot de saus licht begint te binden. Laat de saus niet warmer worden dan 80 graden. Serveer de saus warm bij het dessert.

## Chocoladeblaadjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
chocolade (72%)	750	gr.

Knip uit karton een sjabloon voor bloemblaadjes. Tempereer de pure chocolade. Strijk de chocolade met een plamuurmes uit over een aantal vellen acetaatfolie. Snijd er per dessert 8 blaadjes uit. Dek de chocolade af met bakpapier en wikkel het om een deegroller of pvc-buis. Verpak strak in plasticfolie en laat uitharden in de koelkast. Schep de overig chocolade in een cornetje.

## Afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
frambozen	36	
eetbare bloemen	12	
bladgoud (optioneel)		
coolspray (icespray) (optioneel)		

Spuit een toefje chocolade in een diep bord. Zet er een sloffendeegje op. Spuit een toef frambozencremeux op de sloffenbodem. Leg er 3 frambozen op. Sluit het taartje af met een halve bol harde wenerdeeg-met-kijkgaatjes. Versier het met het bloempje. Haal de chocoladeblaadjes voorzichtig los. Zet de chocoladebloem in elkaar met gesmolten chocolade en coolspray. Zorg dat je het taartje binnenin niet meer kunt zien. Decoreer eventueel met bladgoud. Bij het uitserveren giet je de warme vanillesaus om de bol van bloemblaadjes, waardoor de chocoladeblaadjes open vallen als een bloem die begint te bloeien.