Secretariaat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede
SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

Aziatisch menu
Februari 2015

Ginet Carleer

Gamba met Sambal Toatjo

Indonesisch soepje met schelpen

Makreel Boemboe Bali

Indische lamsfilet.

Spekkoek, gekarameliseerde ananas en chocolademousse

Secretariaat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede
SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

Voorgerecht **Gamba met Sambal Toatjo**

Ingrediënten:	**Bereiding**
Sambal toatjo 1 groene chilipeper 2 rode chilipepers 150 gram rode uien 50 gram witte uien 2 stengels citroengras 50 gram zwarte bonensaus 3 cm laos 2 tenen knoflook 75 gram ketjap 30 gram witte wijnazijn ½ kopje water	Snijd de chilipepers met zaadjes, de uien, de knoflook, laos en het citroengras fijn, fruit ze aan in wat olie. Voeg de zwarte bonensaus, de ketjap, de azijn en het water toe en laat ongeveer 20 minuten zachtjes koken. Bewaar voor verder gebruik.
Sambal toatjo gelei: 2 theelepels sambal toatjo 7 dl kippenfond 50 gram sushiazijn 50 gram zwarte bonensaus 8 gram agar-agar	Doe de sambal, kippenfond, sushiazijn en de zwarte bonensaus in de blender en draai de massa glad. Passeer de massa door een fijne zeef en breng aan de kook. Voeg de agar-agar toe en laat nogmaals een minuutje doorkoken. Dek een kunststof dienblad af met huishoudfolie, zet deze in de koeling en stort er in de koeling de massa voor de gelei op. Laat afkoelen en opstijven.
Sambal toatjo crème: 4 theelepels sambal toatjo 100 gram kippenfond 8 gram xantana 100 gram sushiazijn 2 eetlepel zwarte bonensaus 120 gram eiwit 4 eetlepels citroensap 2 dl olijfolie 2 dl maïsolie	Doe de sambal toatjo, kippenfond, xantana, sushiazijn, zwarte bonensaus, het eiwit en citroensap in de blender en draai glad. Voeg al draaiend beetje bij beetje de olijf- en maïsolie toe om de massa te binden. Doe de massa in een spuitzak.
Gamba's: 1 doosje gamba's (16/20)	Pel de gamba's en verwijder het darmkanaal. De koppen gaan naar de bereiding van de gambaolie. De gamba's naar de bereiding van de gambatartaar.

Secretariaat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede

SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

Gambaolie: 2 takjes tijm 1 takje rozemarijn 1 kleine ui 2 tenen knoflook de gambakoppen snufje cayennepeper snufje zout 1 ½ dl maïsolie 1 ½ dl olijfolie	Hak alle kruiden en snijd de ui en knoflook klein. Plet de koppen en stoof ze samen met de tijm, rozemarijn, ui, knoflook een snufje cayennepeper en zout. Voeg daarna beide oliën toe, verwarm tot net onder de 100°C en laat minimaal een uur trekken. Laat de olie afkoelen en zeef ze.
Gambatartaar: 16/20 gamba's peper en zout gambaolie ½ citroen	Snijd de gamba's tot hele fijne tartaar. Kruid de tartaar met peper en zout. Bind de tartaar met gambaolie. Verfris de tartaar met een kneepje citroensap.
Citrusgel: 250 ml water 200gr suiker 1 citroen 1 limoen 70 gram yususap 25 gram gembersiroop 6,4 gram agar-agar 5,6 gram gellan	Maak suikerwater van 2 ½ dl water en 200 gram suiker. Voeg alle ingrediënten (behalve de agar-agar en de gellan) bij elkaar en breng aan de kook. Voeg agar-agar en gellan toe en breng nogmaals aan de kook. Laat de massa afkoelen en draai glad in de blender. Doe in een spuitzak.
Afwerking: 16 miniworteltjes 1 bundeltje enokipaddenstoelen 1 bosje lente-ui 50 gram taugé	Schil de worteltjes, laat een stukje groen zitten en snijd ze in 3. Rond één uiteinde af, laat de andere kant recht. Blancheer de wortelen beetgaar, koel meteen af in koud water. Snijd de enokipaddenstoelen van elkaar los en kort op verschillende lengtes.(4 cm en 2 ½ cm) Snijd de lente-uitjes in schuine smalle repen. Snijd de wortel van de taugé. Spoel de taugé zorgvuldig.
Uitserveren: Sechuan cress	Snijd 16 repen van 5 cm bij 12 cm uit de sambal toatja gelei. Leg deze een beetje uit het midden van een vierkantig bord. Leg 1 quenelle gambatartaar links op de gelei. Verdeel op de gelei 3 toefjes sambal toatjo crème en 3 toefjes citrusgel. Steek de enokipaddenstoelen en taugé rechtop speels in de crème en gel. Zet de wortel rechtop op de gelei. Maak het gerecht af met de reepjes lente-uitjes en sechuan cress. Druppel wat gambaolie rond het gerecht.

Secretariaat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede

SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

Soep **Indonesisch soepje met schelpen**

Ingrediënten:	**Bereiding:**
Sambal: 2 rode chilipepers 2 tenen knoflook ½ dl maïsolie 50 gram tomatenpuree 100 gram rode uien 50 gram sjalotjes zout 1 limoen	Maak de chilipepers schoon, en snijd ze met de zaadjes klein. Snipper de knoflook klein. Doe de chilipepers, de knoflook en de maïsolie in de blender en draai tot een pasta. Fruit deze pasta zachtjes aan. Voeg daarna de tomatenpuree toe en laat 10 minuten sudderen. Snipper intussen de uien en de sjalotjes. Voeg deze toe aan de massa. Laat langzaam garen. Breng op smaak met zout en verfris met het sap en de rasp van de limoen. **Een deel van de sambal gaat naar het gerecht met lamsfilet en de makreel.**
Zeeuwse schelpen: 2 kilo mosselen (super kwaliteit) 1 kilo kokkels	Was de mosselen en kokkels maar houd ze gescheiden. Kook de mosselen en de kokkels zonder toevoeging van vocht apart tot ze net open gaan. Vang het mosselvocht en het vocht van de kokkels op. Houd 32 mosselen in de schelp voor de garnering en 16 kokkels. Haal de rest van de mosselen en kokkels uit de schelp. Houd apart.
1 kilo scheermessen	Was de scheermessen grondig en zet ze aan in hete olie.

Secretariaat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede

SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

maïsolie 2 teentje knoflook 4 takjes tijm 2 takjes rozemarijn 2 dl witte wijn	Voeg de fijngesneden teentjes knoflook, tijm en rozemarijn toe. Kruid met peper en zout. Blus af met de witte wijn en laat ze één minuut afgedekt garen.(niet langer) Haal de scheermessen uit de pan, haal ze uit de schelp en maak ze schoon. Zeef het vocht door een passeerdoek. Houd het kookvocht om het mosselvocht/kokkelsvocht aan te vullen tot 1 liter voor de soep. Was 16 schelpen van de scheermessen en houd ze voor de garnering.
Soepje: 3 theelepels sambal 50 gram gember 2 stengels citroengras 2 limoenblaadjes 1 rode chilipeper arachideolie 1 liter schelpenvocht 1 liter kokosmelk 1 citroen zout	Schil de gember en snijd klein. Plet de citroengrasstengels. Snijd de chilipeper doormidden, verwijder de zaadjes en snijd klein. Zet de sambal met de gember, het citroengras, de limoenblaadjes en chilipeper aan in olie. Voeg de kokosmelk en het schelpenvocht toe en breng aan de kook. Laat de massa rustig tegen het kookpunt trekken. Zeef de soep, breng op smaak met zout, rasp en sap van de citroen. (voorzichtig met het citroensap, een vleugje citroen is al genoeg)
Afwerking: 1 bosje selderij	Snijd 16 mooie takjes van de selderij Warm de soep op, schuim deze op met hulp van de staafmixer.
Uitserveren:	Serveer de soep in warme soepborden. Maak het gerecht af met de mosselen, kokkels, de mosselen in de schelp, de scheermessen en een takje selderij.

Secretariaat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede

SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

Tussengerecht **Makreel Boemboe Bali**

Ingrediënten:	**Bereiding:**
Tomatencompote: 50 gram ui 1 teen knoflook 3 takjes rozemarijn 2 takjes oregano 2 takjes tijm arachideolie 200 ml droge witte wijn 2 blikken tomaten in blokjes 20 gram suiker zout 2 theelepels sambal	**Meteen mee beginnen!** Snijd de ui en de knoflook fijn. Bind de rozemarijn, oregano en tijm met een touwtje bij elkaar. Zet de ui, knoflook en kruidenbuideltje aan in een scheutje olie. Blus af met de witte wijn en laat die volledig reduceren. Voeg de tomatenblokjes, suiker, sambal en het zout toe en laat alles 1 uur zachtjes koken. Haal het kruidenbuideltje er uit en mix de compote met de staafmixer. Breng op smaak met peper en zout.
Boemboe Bali: 2 uien 2 tenen knoflook 1 rode chilipeper arachideolie 1 stengel citroengras 2 limoenblaadjes 30 gram verse laos	Terwijl de tomatencompote pruttelt, de boemboe bali voorbereiden. Snijd de uien, de knoflook en de chilipeper met zaad en zaadlijsten fijn en stamp deze fijn in de vijzel. Snijd de laos en gember fijn. Fruit de uienmassa in de olie samen met het gekneusde citroengras, de limoenblaadjes, de laos en de gember. Voeg de sushiazijn toe en laat reduceren, voeg dan de

Secretariaat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede
SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

20 gram verse gember 30 ml sushiazijn 1 theelepel sambal 30 ml sojasaus 100 gram tomatencompote	sojasaus, sambal en tomatencompote toe en laat ½ uur rustig doorkoken.
Makreel: 16 makreelfilet (40 gr elk) 3 limoenen	Verwijder de graten uit de makreelfilet. Verdeel de makreelfilets over 2 ovenschalen en bedek deze met Boemboe Bali en laat zo lang mogelijk marineren. Gaar de makreel 7 minuten in een oven van 200 °C en verfris met limoenrasp en sap.
Pindacrème: 200 gram pindakaas 200 gram kippenfond 2 eiwitten 4 gram xantana 1 dl maïsolie zout scheutje sushiazijn	Doe de pindakaas, kippenfond, xantana en het eiwit in de hoge maatbeker en meng, monteer met de maïsolie tot een mayonaise. Breng op smaak met zout en verfris met een beetje sushiazijn.
Seroendeng: ½ sjalotje 1 teen knoflook arachideolie 200 gram grof gehakte pinda's 200 gram kokosrasp 2 stelen citroengras 6 limoenblaadjes 40 gram gember 40 gram laos ¼ rode chilipeper zout	Verwarm de oven voor op 160°C. Snipper het sjalotje en de knoflook. Zet de sjalot en de knoflook aan in een scheut olie. Voeg de kokos en pinda's toe en laat al roerend goudbruin kleuren. Snijd het citroengras, de limoenblaadjes, de gember, de laos en de chilipeper grof en meng dit door de massa en bak 10 minuten in de warme oven. Breng op smaak met een snufje zout. Verwijder vlak voor het uitserveren de grof gesneden citroengras, limoenblaadjes, gember, laos en chilipeper.
Gado Gado: 1 komkommer 150 gram taugé 250 gram suger-snaps 1 kleine spitskool 1 bosje lente-uitjes	Schil de komkommer, verwijder de zaadlijst en snijd deze in brunoise. Haal de wortel van de taugé en blancheer deze 2 minuten in kokend water. Zeef en laat koud worden. Snijd de suger-snaps schuin in mooie repen van +/- 2 cm, blancheer deze beetgaar in zout water, zeef en laat lauw worden. Snijd de spitskool in smalle repen, blancheer in ruim kokend water. Zeef en laat koud worden. Snijd de lente-uitjes in schuine ringen.

Secretariaat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede

SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

Ketjapvinaigrette: 100 gram ketjap manis 20 gram sojasaus 30 gram sesamolie 50 gram sushiazijn 30 gram citroensap rasp van ½ citroen ½ rode chilipeper	Rasp de citroenschil, snijd de chilipeper fijn. Vermeng alle vloeistoffen grondig. Roer er de citroenrasp en de chilipeper toe.
Uitserveren: eetbare viooltjes	Leg de gegaarde makreel uit het midden wat schuin op het bord. Serveer daarvoor in een schuine lijn de lauwe groenten van de gado-gado, sprenkel er wat ketjapvinaigrette over. Spuit een paar dotjes pindacrème tussen de groenten. Leg 2 kleine hoopjes seroendeng tegen de groentjes. Maak het gerecht af met een paar viooltjes.

Secretariaat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede
SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

Hoofdgerecht **Indische lamsfilet**

Ingrediënten:	**Bereiding:**
Ketjap-lak	
1 rode chilipeper 125 gram honing 125 gram suiker 5 dl ketjap manis 2 ½ dl sushiazijn	Snipper de rode chilipeper met zaadjes fijn. Meng alle ingrediënten en breng aan de kook. Laat de lak koken tot 110 °C. Blijf erbij om overkoken te vermijden, roer regelmatig. Laat afkoelen.
Gelakte lamsfilet:	
1500 gram lamsfilet geklaarde boter	Bak de lamsfilet aan in geklaarde boter. Leg de filet op een bakplaat en lak de bovenkant van de filet. Breng op smaak met zout.
5 eetlepels witte sesamzaadjes 2 limoenen	Rooster de sesamzaadjes. Vlak voor het uitserveren de oven voorverwarmen tot 200 °C. Lak de bovenkant van de lamsfilet een tweede keer en plaats de filet 3 minuten in de hete oven. Strooi er de geroosterde sesamzaadjes over en rasp er wat limoenschil over. Plaats de filet nog eens 3 minuten in de oven.
Sambal Goreng boontjes:	
2 uien 3 teentjes knoflook 2 stengels citroengras 30 gram verse gember 2 theelepels sambal 3 limoenblaadjes 400 ml kokosmelk sap en rasp van 1 citroen arachideolie	Snijd de ui en knoflook fijn. Plet het citroengras en snijd de gember fijn. Verhit wat olie in een pan en zet de sambal met de uien, knoflook, citroengras en gember aan. Voeg de limoenblaadjes toe. Blus af met de kokosmelk en verfris met citroensap en rasp. Laat zo lang mogelijk van het vuur af trekken. Dit is de sambal goreng.
1 kilo kousenband	Snijd de kousenband in stukken van 6 cm. Blancheer de kousenband beetgaar. Breng de sambal goreng weer aan de kook en voeg de geblancheerde groenten toe. Kook de groenten zover in tot het vocht aan de groenten kleeft. Verwijder vlak voor het uitserveren de stukken citroengras en de limoenblaadjes.

Secretariaat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede

SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

Nasi kuning: 25 gram verse koenjitwortel	Rasp de koenjitwortel (geelwortel) en doe deze in 1 kopje koud water. Laat 20 minuten trekken. Zeef en gebruik het vocht om de rijst in te koken.
500 gram pandanrijst	Was de rijst in een zeef tot het water helder is en laat uitlekken. Doe de rijst in een gesloten bak van de stoomoven.
4 dl kokosmelk	Doe de kokosmelk in een pan en voeg 1 liter water en het water van de koenjitwortel toe.
1 stengel citroengras 3 blaadjes salam	Plet de stengel citroengras en voeg deze toe aan het vocht, voeg ook de salamblaadjes toe. Voeg 1 theelepel zout toe. Giet het vocht vlak voor het stomen over de rijst, stoom in 35 minuten op 100 °C met 100 % vocht gaar. Verwijder de salamblaadjes en citroengrasstengels.
Uitserveren:	Snijd de lamsfilet in schuine plakken. Verdeel deze over de borden, daarnaast links een timbaaltje nasi kuning en rechts van het lam de sambalgoreng boontjes. Zit er nog vocht in de pan waarin de sambal boontjes zijn opgewarmd, schep dat dan over de rijst.

Secretariaat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede

SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

Nagerecht **Spekkoek, gekarameliseerde ananas en chocolademousse**

Ingrediënten:	**Bereiding:**
Spekkoek:	Verwarm de oven voor tot 160 °C, **gebruik alleen de bovenwarmte.**
10 eieren 250 gram suiker 250 gram boter 150 gram bloem 15 gram spekkoekkruiden	Splits de eieren. Roer de eidooiers met de suiker en de boter tot een gladde massa. Voeg al roerend de bloem toe. Klop de eiwitten tot schuim en schep ze door het beslag. Verdeel het beslag in 2 delen. Voeg aan 1 deel de spekkoekkruiden toe en meng tot een egale massa. Vet een springvorm met een diameter van 26 cm in met roomboter en doe er een dun laagje blanke deeg in. Bak het laagje, op een rooster in het midden van de oven, in 4 minuten gaar. Haal uit de oven en doe er een dun laagje donkere deeg over, bak weer in 4 minuten gaar. Ga zo door, voeg laag na laag toe, om en om, het deeg en bak tot alle deeg is opgebruikt. Haal de springvorm uit de oven, laat 5 minuten afkoelen en verwijder de rand van de springvorm. Laat de

Secretariaat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede
SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

	spekkoek verder afkoelen op een rooster.
Ananas: 1 ananas	Schil de ananas tot alle bruin eraf is. Snijd in de lengte in 4 gelijke stukken en haal de harde kern er uit.
500 gram water 500 gram suiker 1 vanillestokje 5 stuks steranijs 1 kaneelstokje	Breng het water met de suiker en kruiden aan de kook. Voeg de ananas toe en laat dit ongeveer 15 minuten koken. Zet van het vuur af en laat de ananas in het vocht afkoelen. Snijd vlak voor het uitserveren de ananasstukken in plakken van 2 cm dik en grill in een hete pan.
Chocolademousse: 150 gram pure chocoladeparels (Callebaut)	Smelt de chocolade au bain-marie.
90 gram gepasteuriseerde eiwitten 40 gram suiker 250 gram slagroom 25 gram gepast. eidooier 50 ml water	Klop de eiwitten tot stevig schuim met de suiker. Klop de room stijf. Klop de eidooier met het water. Meng dit met de gesmolten chocolade, roer er de room door en spatel als laatste de geklopte eiwitten erdoor. Doe over in een platte schaal en zet koud tot gebruik.
Uitserveren:	Snijd de spekkoek in hele dunne puntjes, leg 3 puntjes op een vierkant bord. Geef er een plakje ananas en een klein bolletje chocolademousse bij.