



**Menu april
Tant de bruit**

**Rolletjes van zalm en rettich met venkelcreme en spicy-lime
emulsie**

Spinaziesoep met groene asperges en gepocheerd kwarteleitje

**Lambout in 't hooi met tijmsaus op een bedje van raapsteeltjesstampot en
voorjaarsgroentes**

**Citroenyoghurtijs op wenerdeeg en meringues en gembercitroencremeux
met witbiersabayon**



Rolletjes van zalm en rettich met venkelcreme en spicy-lime emulsie

<p>Ingrediënten: Zalm op huid 1,2 kilo Suiker 2 el Whisky 2 borrelgl Zout Zwarte peper 2 rettich</p>	<p>Rolletjes, 3 rolletjes pp Snijd de zalm in mooie langwerpige tranches (schuin naar de huid) om straks op te kunnen rollen. Kruid de tranches met zout en peper en suiker. Besprenkel tenslotte met whisky en zet koel weg. Laat 2 uur marineren. Schil de rettich en snijd in heel dunne lange plakken, even breed als de zalm, maar wel iets langer dan de tranches van de zalm. Breng de rettich op smaak met peper, olijfolie en iets limoensap. Zet ook koel weg tot gebruik.</p>
<p>4 venkels (kleine) 2 dl olijfolie 1 dl room 1 dl gevogeltesfond 1 dl melk 3 eetlepels spinaziesap</p>	<p>Venkelcreme Maak de venkel schoon en verwijder de harde stukken. Snijd de venkel in gelijke stukken. Stoof de venkel in de olijfolie, totdat de venkel glazig is. Laat de venkel niet kleuren. Giet de olijfolie af en bewaar deze voor de spicy-lime saus. Voeg dan de room, melk en gevogeltesfond toe en maak op smaak met peper en zout. Kook de venkel gaar en giet het vocht door een zeef en bewaar dit. Pureer de venkel en voeg indien nodig een deel van het vocht toe tot een mooie gladde creme is verkregen. Dan kan de rest van het vocht weg. Voeg op het laatst het spinaziesap (bij de soep ophalen) toe voor de kleur.</p>
<p>4 el garlic sauce 2 tl 5 spice powder 1 el sushiseasoning 2 tl zoute sojasauce sap van halve limoen rasp van halve limoen 40 gr eiwit 2 dl olijfolie</p>	<p>Spicy-lime emulsie Voeg garlic sauce, 5 spice powder, sushiseasoning, sojasaua, limoensap, eiwit samen in de blender tot een gladde massa. Monteer de massa net als mayonaise met de (lauwarme) olijfolie tot een mooie dikke gebonden emulsie. Proef en maak op smaak en voeg de limoenrasp naar smaak toe.</p>
<p>1 ciabatta (krokantje)</p>	<p>Snijd de ciabatta in dunne plakken en bestrijk met olijfolie en iets zeezout. Rooster de ciabattaplakken in 8 minuten op 180 *C.</p>
<p>Zalmeitjes 100 gr Daikonkers</p>	<p>Uitserveren: Rol de rettich en zalm op tot mooie stevige rolletjes. Zet drie pp op een bord bij elkaar en garneer met zalmeitjes en daikonkers. Strijk de venkelcreme en spicy-lime-emulsie naast elkaar op het bord. Zet er een krokantje bij en serveer uit.</p>

Spinaziesoep met groene asperges en gepocheerd kwarteleitje

<p>Ingrediënten: 4 ltr water 1 kg Runderschenkel met vlees 1 Mergpijp 200 gr wortel 200 gr bleekselderij 200 gr ui 4 bl laurier 16 takjes peterselie zout en peper</p> <p>45 groene asperges 1 rode paprika</p> <p>1,5 kg spinazie 100 gr citroensap (= ongeveer 3 citroen) 6 eidooiers</p> <p>15 kwarteleitjes</p>	<p>Bereiding: Basisbouillon Schenkel en mergpijp eerst even aanbakken. Daarna schenkel en mergpijp samen met de groentes en de kruiden aan de kook brengen met het water. 4 uur laten trekken (of hoge drukpan gebruiken) Vrijgekomen vet en eiwit geregeld afscheppen zodat bouillon helder blijft. (eventueel klaren) De bouillon voorzichtig zeven en verder op smaak brengen met peper en zout.</p> <p>De groene asperges schillen en ongeveer 4 cm van de onderkant inkorten. De schillen en harde stukken met water en zout opzetten en garen. De aspergebouillon door een zeef gieten en bewaren. De asperges ongeveer 10 minuten garen in de aspergebouillon en hierin laten afkoelen. Daarna de asperges wegzetten en de bouillon verder gebruiken. De paprika in dunne reepjes snijden en even garen in iets aspergebouillon. Maak van 3 asperges een bundeltje met een paprikareepje en zet de bundeltjes weg tot gebruik.</p> <p>Was de spinazie en verwijder de steeltjes. Bewaar pp 4 mooie blaadjes voor decoratie. De rest van de spinazie even roerbakken en daarna in de keukenmachine pureren. Zet weg tot gebruik. De runderbouillon en aspergebouillon zachtjes laten inkoken tot tweederde.(ongeveer 2,5 ltr vocht). Voeg op het laatst de spinazie toe en laat nog 5 minuutjes koken. De soep zeven en op smaak brengen. Voor het uitserveren de soep weer aan de kook brengen. Klop 100 gr citroensap samen met 6 eidooiers los. Voeg aan de eidooiers ongeveer 2 dl soep toe. De massa goed met een garde kloppen en daarna bij de soep gieten.</p> <p>De eitjes pocheren Zet een grote pan water op en breng aan de kook. Maak ondertussen 15 stukjes aluminiumfolie van 30 bij 30 cm klaar en vet deze licht in met zonnebloemolie. Leg een folie in een kopje en doe daar een eitje in. Vouw de folie bijelkaar en bind dicht met een</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



	<p>stukje keukentouw en laat het eitje voorzichtig in de pan met kokend water zakken. Pocheer het eitje 1,5 minuut, de dooier mag niet geheel gestold zijn.</p> <p>Uitserveren: De asperges opwarmen. De eitjes uit de verpakking halen. De soep in een bord scheppen. 4 blaadjes spinazie op de rand leggen. Daarop het aspergebundeltje schikken met de punten op de blaadjes en in de soep op de asperges het eitje.</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Lamsbout in't hooi met tijmsaus op een bedje van raapsteeltjesstampot en voorjaarsgroentes

<p>Ingrediënten:</p> <p>Hooi 400 gr boter roosmarijn 40 gr tijm 40 gr majoraan 40 gr 8 tenen knoflook zeezout zwarte peper 2 lamsbouten van 1,5 kilo zonder been</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Verwarm de oven voor op 220°C. Neem een grote braadslee met deksel. Bedek de bodem van de pan met hooi, een laagje van 5 cm hoog. Meng de boter, de kruiden en de uitgeperste teentjes knoflook dooreen. Voeg nog peper en zout toe. Besmeer de lamsbouten met dit mengsel dik. Leg de bouten in het hooi en dek de bouten weer met een laagje van 5 cm hooi af. Doe het deksel op de pan en zorg dat er geen hooi uitsteekt ivm brandgevaar. Braad de bouten 30 minuten op 220°C en daarna ongeveer 1,5 uur op 180°C in de oven. (De kerntemperatuur dient 65°C te zijn). Laat de bout buiten de oven 20 minuten tot rust komen in de braadslee met het deksel er nog op. Schraap het hooi van het vlees en snijd de bout in mooie dunne plakken. Voeg het vleessap nog toe aan de saus.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



<p>100 gr wortel 100 gr knolselderij 100 gr groen van prei 3 uien 80 gr tijmblaadjes 1 blikje tomatenpuree 2 pot lamsfond 2 dl rode wijn boter 100 gr</p> <p>1 kilo kruimige aardappelen 750 gr raapsteeltjes 75 gr boter 50 cl melk nootmuskaat</p> <p>45 kleine gele uien 100 gram boter 100 gram suiker 4 el balsamico-azijn</p> <p>bospeen 300 gr courgette 300 gr haricots verts 300 gr 1 pot lamsfond</p>	<p>Tijmsaus Was de groentes en snijd ze fijn samen met de uien. Bak de groente aan en voeg tomatenpuree toe, 2 el. Laat dit een minuutje zachtjes sudderen. Voeg vervolgens de rode wijn, fond en tijmblaadjes toe en laat tot de helft inkoken.. Zeef de saus. Monteer de saus met koude boter. Breng op smaak met peper en zout.</p> <p>Raapsteeltjesstamppot Schil de aardappelen en snijd ze in gelijke stukken. Kook gaar in weinig water en iets zout. Maak er puree van. Was en snijd de raapsteeltjes fijn en vermeng met de puree. Voeg boter en warme melk toe tot een smeuge massa. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.</p> <p>Gekaramelliseerde gele uitjes Maak de uitjes schoon. Doe in een braadpan boter en voeg de uitjes toe. Strooi de suiker en balsamico-azijn toe en laat op een zacht vuur sudderen totdat de uitjes gaar zijn onder af en toe omkeren.</p> <p>Brunoise van voorjaarsgroente Snijd alle groentes in ragfijne brunoise. Blancheer even in water met zout en spoel af met koud water. Warm de groentebrunoise vlak voor het uitserveren op in de fond.</p> <p>Opmaak Leg een kleine hoeveelheid stamppot op het bord, daar half op 2 plakken lam en iets tijmsaus. Leg aan de ene kant van het bord 3 uitjes en aan de andere kant de 4 voorjaarsgroentes (ongeveer 1 el pp).</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Citroenyoghurtijs op wenerdeeg en meringues en gembercitroencremeux met witbiersabayon

<p>Ingrediënten:</p> <p>300 gr suiker</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Citroensorbet: Klop de room lobbij tot stijf en voeg de yoghurt toe en de</p>
--------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



<p>5 dl volle yoghurt 3 dl slagroom 2 citroenen gember</p>	<p>suiker en citroensap van de twee citroenen. Rasp wat gember op een fijne rasp en meng dit met de massa.(gember naar smaak.) Draai er ijs van in de ijsmachine en zet weg in de vriezer.</p>
<p>160 gr eidooiers 1,5 dl witbier (hoegaarden) 150 gr suiker 2 citroen</p>	<p>Sabayon Klop de dooiers, witbier en suiker tot een goed gebonden sabayon au bain marie of op een laag vuur. Doe de sabayon in de keukenmachine en klop het op een lage stand koud. Pers 1 citroen uit en trek van de ander zestes. Hak de zestes fijn. Voeg vervolgens het citroensap en de zestes toe. Zet koud weg.</p>
<p>60 gr eiwit 250 gr poedersuiker scheutje witbier rasp van 1 citroen</p>	<p>Meringues met witbier Sla het eiwit stijf en spatel daarna voorzichtig de gezeefde poedersuiker door het eiwit. Voeg een scheutje witbier toe en breng op smaak met rasp van een citroen.Leg de massa in 15 dunne (halve cm hoog) rondjes op bakpapier (of siliconematje) op een bakplaat en laat ongeveer 2 uur op 110* C in de oven drogen.(pollepel tussen ovendeur)</p>
<p>250 gr boter 125 gr basterdsuiker (lichtbruine) 1 el citroensap 375 gr bloem 2 vanillestokjes 1 gr zout 1 ei</p>	<p>Wenerdeeg Haal het merg uit de vanillestokjes en meng alle ingredienten door elkaar tot een deeg. Steek 15 rondjes. (er komt een bolletje ijs op) Bak het deeg (maximaal halve centimeter dik) op bakpapier op een bakplaat in de oven op 170*C ongeveer 30 minuten. Laat afkoelen. En zet weg in de koeling tot gebruik.(minimaal 1 uur)</p>
<p>4,5 dl room 100 gr eidooiers 80 gr suiker 8,5 gr gelatine 60 gr geschilde gember zestes en sap van 1 citroen 100 gr pure chocola 100 gr witte chocola</p>	<p>Gembercitroencremeux Breng de room aan de kook en zet op een laag vuur. Voeg de gember toe en laat trekken totdat de room naar gember smaakt Klop de dooiers en suiker tot een romig lint. Los de gelatine op in de gezeefde room en giet dit op de geklopte eidooiers. (let op de temperatuur mag niet te hoog zijn) Meng alles goed door elkaar en voeg op het laatst het sap en de zestes van de citroen toe. Giet de massa in de mallen (halve bolletjes) en zet koel weg om op te laten stijven. De chocola wordt pas bij uitserveren gebruikt.</p>
<p></p>	<p>Opmaak:</p>



SOCIÉTÉ DES GOURMETS

Secretariaat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede
EURÉGIONALE

<p>Gekleurde Blaadjes van viooltjes</p>	<p>Smelt de chocola en trek een paar strepen van de pure chocola op het bord. Leg op een bord een rondje harde wenerdeeg met daarop een bolletje ijs. Op het ijs een stukje meringue. Aan de andere kant twee halve crèmeuxbollejes. De halve bolletjes krijgen een topping met de witte chocola. Rondom de sabayon. Garneren met vioolblaadjes.</p>
---------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------