

Menu September 2018

Evert Jongkind Groep 11: Mélange

Vg Zalm, doperwtencrème, groene curry, chorizo

Tg Kreeft, pastarijst en Parmezaanse kaas

Hg Anjouduif, polenta, molesaus

Ng Witte chocolademousse, vadouvan crumble en mangochips

Vg: Zalm, doperwtencrème, groene curry, chorizo

Ingrediënten	Bereiding
Citrusolie: 1 l. olijfolie 1 limoen 1 citroen 1 sinaasappel 1 stengel sereh	Met behulp van een microplane de zeste van de limoen, citroen en sinaasappel maken en toevoegen aan de olijfolie. De sereh pletten en toevoegen aan de olijfolie. Zet de olijfolie met de zestes direct in een oven van 55° C. om het geheel te infuseren. Houd warm tot bereiding.
Doperwtencrème: 700 gr. doperwten (vries) 350 ml gevogeltefond 10-15 gr. groene curry(voeg toe naar smaak) 15 gr. gelcrème zout	Kook de doperwten in de gevogeltefond voldoende gaar, giet af en vang het kookvocht op. Draai in de keukenmachine of met de staafmixer de doperwten fijn met toevoeging van het kookvocht tot de juiste dikte. Voeg groene curry toe. Druk vervolgens door een zeef en mix de gelcrème er door, tenslotte wat zout naar smaak. Doe de crème in een spuitzak, en doe voldoende crème in een spuitbusje voor de dopjes (ca. 150 gr.).
Chorizochips: 200 gr. chorizo (ibérico)	Verwarm de oven op 130° C. hetelucht. Snijd 16 dunne plakjes (stand 1,5), leg ze op bakpapier en bak ze krokant in de oven: 15-20 minuten. Snijd ze doormidden en bewaar ze op keukenpapier.
Doperwtensalade: 150 gr. doperwten - vers	Breng een pannetje water aan de kook en blancheer hier de gedopte erwten in. Schep ze daarna direct in ijswater. Dop vervolgens de doperwten (=dubbel doppen) en zet afgedekt weg tot dresseren van het bord.

Doperwten zoetzuur: 100 gr. doperwten – vers 70 ml. water 100 ml. rijstazijn 30 gr. suiker 2 peperkorrels 1 blaadje laurier 1 steranijs Zalm: 16 gelijkmatige mootjes zalm: 60-70 gram doperwtscheuten korenbloemen crazy peas leaves klaverzuring	Doe water, rijstazijn, suiker, peper, laurier en steranijs in een pan en breng aan de kook. Laat afkoelen en zeef (geef iets door aan het hoofdgerecht: ca. 50 ml.). Marineer de gedopte erwten in zoetzuur en infuseer in AH –stripzak. Bewaar tot gebruik. Verwijder (indien aanwezig) de huid van de zalm. Breng de op kamertemperatuur gebrachte zalm op smaak met zout en peper en leg deze in de warme citrusolie van 55° C. Ongeveer 15-20 minuten. Opmaak: Spuit op het bord een dot doperwtencrème en leg hier de zalm op. Zet hier drie dopjes crème omheen. Schep wat van het doperwten zoetzuur op en rondom de zalm. Garneer met de doperwtensalade, chorizo, bloemetjes, en de scheuten.
--	---



SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

Secretariat: secretaris@sdge.nl



Tg: Kreeft, pastarijst en Parmezaanse kaas

Ingrediënten	Bereiding
Bouillon: 1 soepkreeft 400-500 gr 200 gr. Texelse garnalenvuil 15 gr. tomatenpuree ½ venkel 2 sjalotten ½ dl Pernod ½ dl Cognac 1 sinaasappel 1 st. steranijs 5 peperkorrels wit 2-3 l. water Citrusbouquet: 1 vers laurierblad 15 gr. gember 1 stengel sereh 8 limoenblaadjes	Verwarm de oven voor op 200° C., hak de kreeft (verwijder ingewanden) en doe met de grijze garnalen in een ovenslede en plaats deze in de oven gedurende 15 minuten. Doe hierna de gebruide schaaldieren in een ruime pan. Ontzuur met de tomatenpuree in de nog warme ovenslede en blus af met het sap van de geperste sinaasappel, Cognac en Pernod. Doe het geheel bij de schaaldieren in de pan. Voeg ook de gesneden venkel en sjalotten samen met de specerijen toe. Zet dit onder water en breng het geheel aan de kook. Verwijder het schuim aan de bovenkant van de inhoud en laat het geheel 60 minuten tegen de kook aan trekken. Zeef de bouillon door een fijne passeerdoek en kook in tot de gewenste smaak. Neem de pan van het vuur , voeg het citrusbouquet toe (snijd de gember en kneus de sereh) en verwijder vóór het uitserveren. Houd 0,5 liter bouillon over (voor het schuim).
150 gr. Parmezaanse kaas	Plaats een ring van 6 cm. doorsnee op een siliconenmat, rasp de kaas, en strooi gelijkmatig de geraspte Parmezaanse kaas in de ring: 5 – 6 gr. per cracker. Verwijder de ring en zet in de magnetron op vol vermogen, ca. 30 seconden (probeer 1 -2 crackers uit). Leg de kaascracker direct op keukenpapier zodat die al het vet opneemt. Bewaar de cracker droog in de Tupperware bak.

Kreeft: 4 kreeften ca. 450 gr. per stuk ijswater zout Pasta: 250 gr. pastarijst 1 lt. schaaldieren- bouillon Sateh specerijen olijfolie Kreeftenschuim: 5 dl. kreeftenbouillon 150 gr. roomboter 5 gr. lecithinepoeder	Breng ruim water met ruim zout aan de kook. Snijd de kop van de kreeft in. Knoop een touw aan het uiteinde van de kreeftenstaart en bind het touw om en langs de kreeft en bind het touw strak vast aan de kop (bijv. aan een houten pollepel). Leg de kreeften (1 tegelijk) in het kokende water en kook ze 1 minuut per 100 gr. kreeft. Leg ze vervolgens in ijswater en laat ze daarna op de rug afkoelen. Breek de poten en scharen van de gekookte kreeften los en haal het vlees uit de poten. Snijd de scharen over de lengte doormidden. Snijd de kreeften in de lengte doormidden en haal er alleen het vlees uit. Leg al het vlees op een bakplaat, verdeel het in 16 gelijke porties, dek af en bewaar in de koelkast tot verder gebruik. Verwarm de olijfolie in een pan en voeg de pastarijst toe. Voeg nu telkens wat schaaldierenbouillon toe tijdens de garing van de pastarijst. Zorg dat de pastarijst steeds een beetje onder de bouillon ligt en zodoende de kans krijgt de bouillon op te nemen. Duurt ong. 20 – 25 min. Voeg als laatste wat satehspecerijen (5 – 10 gr.) toe naar smaak alvorens te serveren. Meng alle ingrediënten met elkaar en maak warm op laag vuur. Schuim vlak voor het uitserveren op met de staafmixer en herhaal dit totdat op elk bord voldoende schuim is.
---	--



Kreeftenvlees Kreeftenschuim Kaaschips Pastarijst Topjes venkelbloesem Kerveltopjes bladpeterselie	Uitserveren: Haal het kreeftenvlees uit de oven. Plaats een ring van 6 cm. op een warm bord en doe er een laagje pastarijst in, druk aan. Leg hier een portie kreeftenvlees op, verwijder de ring en schep er wat kreeftenschuim omheen. Steek de takjes en blaadjes er bij en leg er een kaaschip bij.
---	--



SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

Secretariat: secretaris@sdge.nl



Hg Anjouduif, polenta, molesaus

Ingrediënten	Bereiding
Anjouduif: 8 Anjouduiven olijfolie zout, peper 2 pakjes roomboter	Verwijder kop, poten, vleugels en ingewanden, maar laat zoveel mogelijk huid op het karkas. Zet afgedekt weg. Klaar de boter. Ongeveer 35-40 minuten voor uitserveren: zout en peper de duiven, bak ze met geklaarde boter om en om goudbruin op het karkas, arroseer buiten- en binnenkant . Zet de duiven op alufolie in een voorverwarmde oven op 250° C. hetelucht, bereidingstijd ong. 5 -6 minuten. Haal de duiven uit de oven, laat ze in de alufolie ong. 7 minuten rusten, brand ze even met de brander op de huid. Snijd de borstfilets van de duiven, smeer ze in met de misolak, en bedek met wat notencrumble, snijd dan doormidden.
Misolak: 150 gr. miso 50 gr. sake	Verdun de miso met de sakewijn tot een smeerbare lak. Zet weg tot verder gebruik.
Notencrumble: 200 gr. hazelnoten 200 gr. groene pistachenoten	Bak de noten in een tefalpan. Laat de noten afkoelen en hak ze wat fijn (voor op de duivenborstfilets).
Molesaus:	

3 rode pepers
 4 teentjes knoflook
 2 tl. kaneelpoeder
 2 gr.
 kruidnagelpoeder
 2 tl. kummelpoeder
 4 sjalotten
 2 dl.
 zonnebloemolie
 4 dl.
 gevogeltebouillon

Bruineren in de oven:

80 gr. amandelen
 80 gr. pinda's
 80 gr. hazelnoten
 80 gr.
 pijnboompitten

100 gr. bittere
 chocolade
 40 gr. bruine
 basterdsuiker
 80 gr. rozijnen
 8 st. verse dadels

Polenta:

500 gr Vivien Paille
 Polente (precuite)
 150 gr. eiwit
 (gepasteuriseerd)
 250 gr. maismeel
 maisolie

Maiscrème:

Verwarm de oven voor op 150° C. hetelucht. Bruineer de noten in de oven. Verwarm de olie en fruit de ontpitte en gesneden rode pepers, gesneden knoflook en gesnipperde sjalotten zonder te kleuren aan. Voeg de specerijen toe en blus het geheel af met de bouillon en houd dit 30 minuten rustig tegen de kook aan. Doe vervolgens in de blender, voeg de gebruineerde noten toe en draai het geheel fijn. Voeg als laatste de fijngesneden gekonfijte vruchten en chocolade toe en zoet naar smaak af met basterdsuiker. Serveer warm!

Kook de polenta volgens gebruiksaanwijzing, stort in een bakblik, laat afkoelen in de koeling. Stort dan op een snijplank, steek uit met een kleine ronde steker: 2 cm., 3 pp. Rol door eiwit, laat wat uitlekken, daarna door maismeel. Bak in ruime maisolie op een niet te hoog vuur.

700 gr. mais (diepvries) 350 ml. gevogeltefond 15 gr. gelcrème zout Gebrande mais: 300 gr. mais (diepvries) enkele druppels olijfolie met rookaroma 2 eetl. honing zout Spelt: 250 gr. spelt 750 ml. kippenbouillon boter zoetzuur zout, peper Tarwegras	Kook de mais in de gevogeltefond voldoende gaar. Giet af en vang het kookvocht op. Draai in de keukenmachine of met de staafmixer fijn met toevoeging van het kookvocht tot de juiste dikte. Druk door een zeef. Voeg de gelcrème toe, mix goed, en voeg tenslotte wat zout toe. Doe in een spuitzak en houd warm. Doe de mais in een bakblik en zet in een oven van 180° C., 8 minuten met enkele druppels olijfolie met rookaroma. Voeg, als dit uit de oven is, wat honing toe, en kleur met de brander. Tenslotte iets zout er over. Kook de spelt 28 minuten in de kippenbouillon. Stoof voor het uitserveren op met 1 deel boter en een gelijk deel zoetzuur (van het voorgerecht). Breng op smaak met zout en peper. Uitserveren: Spuit op een bord een dop maiscrème en trek tot een veeg. Strooi hierop en er omheen wat gebrande mais. Zet op de maiscrème 3 rondjes polenta: 2 staand op de uiteinden van de maiscrème, 1 liggend op de maiscrème in het midden. In het midden, voor het rondje polenta, een schepje spelt. Hierop de doormidden gesneden duivenborst. Steek tarwegras in de polenta. Met een lepel de saus rondom het gerecht druppelen/strepen.
--	--



SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

Secretariat: secretaris@sdge.nl



Ng. Witte chocolademousse, vadouvan crumble en mango chips

Ingrediënten	Bereiding
Witte chocolademousse: 400 gr. eiwit – gepasteuriseerd 125. gr. suiker 400 gr. slagroom ongezoet: 35% vet 400 gr. witte chocolade	Is al aanwezig in de diepvries: je maakt dit voor de volgende kookavond. Sla de eiwitten, onder telkens wat suiker toevoegen, stijf in de vetvrije Kitchen Aid (ook de garde vetvrij). Smelt de witte chocolade en sla de slagroom lobbijg. Meng wanneer de eiermassa op kamertemperatuur is de lobbige room met de gesmolten witte chocolade erdoor (familie maken). Stort de massa in de siliconenmal (3 banen) en zet direct in de vriezer in de kelder! Schep de overige mousse in een spuitzak en leg tot verder gebruik in de koeling. De siliconenmal 1 tot 1,5 uur voor uitserveren uit de vriezer halen.
Crumble Vadouvan 200 gr. roomboter 20 gr. vadouvan 200 gr. amandelpoeder 200 gr. automaten suiker 200 gr. bloem	Laat de roomboter met de vadouvan smelten zodat de vadouvan zijn smaak aan de boter afgeeft. Giet het geheel na 30 minuten door een zeef. Vermeng de boter met de overige ingrediënten. Crumble het deeg op een bakblik (op bakpapier) en laat het 1,5 uur rusten op kamertemperatuur. Zet het dan in een voorverwarmde oven: hetelucht 175° C. gedurende ong. 15 minuten, tot het deeg goudbruin is. Laat afkoelen en maak er een fijnere crumble van.
Mango chips: 200 gr. sushi rijst 200 gr. water 100 gr. mango coulis	Al aanwezig, je maakt dit voor de volgende kookavond. Was de sushirijst en kook in het water, zet de mango coulis op matig vuur. Draai vervolgens de gegaarde rijst met het aanhangend vocht (niet afgieten) en de mangocoulis tot een gladde

Toffee: 240 gr. suiker 90 gr. water 260 gr. slagroom 100 gr. witte chocolade Coating: 750 gr. diepvries mangostukjes 350 gr. water 100 gr. suiker Kappa 1 gram agar	massa in de keukenmachine. Smeer de rijstmassa heel dun uit op bakpapier en leg op bakpapier in de droogoven op 65° C., ong. 12 uur. Breek tot schotsen en leg op balpapier in Tupperwarebak. Breng de suiker met het water aan de kook in een kleine sauspan met dikke bodem, en laat karamelliseren tot 191° C., niet roeren. Aan de bovenkant van het mengsel met een vochtig kwastje bijstrijken. Blus af met de slagroom die in één keer wordt toegevoegd (pas op!) en meng er dan de witte chocolade doorheen. Kook het goed door, schenk het in een bak om af te koelen en doe het dan in een spuitzak. Maak de coating na het hoofdgerecht en hou op ca. 85° C. Breng mangostukjes, water en suiker aan de kook. Druk door een zeef. Hou 100 cl. apart. Voeg met de staafmixer 14 gr. kappa toe aan één liter mangocoulis, op 80° - 90° C. Hou dus 100 cl. apart, voeg hier geen kappa aan toe, maar met de mixer 1 gr. agar, en laat dan één minuut koken. Laat wat afkoelen, draai het geheel tot gel m.b.v. staafmixer, zeef het geheel en doe in een spuitflesje (voor de dopjes). Los de bevroren mousse uit de mal, snijd in 16 stukjes, en haal de stukjes (1 per keer) op een vork drie tot vier maal door de coating. Leg op bakpapier en trim zonodig bij.
---	--



16 st. chocolade – mousse mangoschotsen toffee 80 gr. mangosteentjes crumble Viooltjes blauw-geel Lemon cress	Uitserveren: Zet op een leisteenbordje (licht met olie ingesmeerd) een stukje chocolademousse. Zet een dop mangogel erboven en trek tot een veeg naar rechts, zet een dop mangogel eronder en trek een veeg naar links. Leg links en rechts van de chocolademousse wat crumble en zet er drie dopjes toffee tussen. Zet tegen de doppen toffee een iets kleinere dop chocolademousse die je in de spuitzak hebt bewaard. Strooi er wat mangosteentjes tussen. Steek een mangochip op de mousse, en leg er een viooltje en lemon cress bij.
--	--



SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

Secretariat: secretaris@sdge.nl

