



Menu: september 2020
Naam chef: Evert Jongkind

Vg: Avocado met groenten en kruiden + avocadosoepje

Tg: Krab/makreelsalade en Fregula

Hg: Entrecôte met Madeirasaus en knolselderijcrème

Ng: Cheesecake met chocoladeijs en ananas

Vg: Avocado met groenten en kruiden, olijfolie cracker en avocadosoepje

Ingrediënten: Groentebouillon: 2 lt. water 2 prei 500 gr. 3 stengels bleekselderij 1 dikke wortel 400 gr. 2 uien 5 tenen knoflook 2 takjes tijm ½ bosje peterselie 2 blaadjes laurier 1 takje rozemarijn 10 zwarte peperkorrels 2 kruidnagel 1 bouillonblokje - (groente) zout Kwarteleitjes: 32 kwarteleitjes Zoetzuur: 240 ml azijn 160 ml water 120 gr. suiker 15 gr. zout Wortel: 4 winterwortels Komkommer: 2 komkommers Bieten: 2 kleine gekookte	Bereiding: Breng water aan de kook. Was de groenten grondig. Snijd de prei, de bleekselderij, wortels, uien grof. Snijd de knoflook doormidden. Doe dit in de pan met kokend water, voeg tijm, peterselie, laurier, rozemarijn, kruidnagels en peperkorrels (pletten) Deksel nu op de pan en laat ong. 20 minuten sudderen. Zeef dan de bouillon, voeg bouillonblokje en wat zout naar smaak toe. Gebruik voor de avocadosoep. Breng water aan de kook. Kook de kwarteleitjes 4 minuten (in 4 batches), giet af en leg ze in koud water. Pel ze voorzichtig. Doe de azijn met water, zout en suiker in een pannetje en verwarm tot de suiker is opgelost. Laat wat afkoelen. Schil de wortels rondom en snijd lange dunne linten met een dunschiller, ong. 3 cm breed, De kern van de wortel niet gebruiken. Spoel de komkommers, niet schillen. Snijd ook in dunne linten, ong. 3 cm breed, gebruik niet de zaadlijst. Wortel- en komkommerlinten mooi bijtrimmen tot ong. 3 x 10 cm., en leg in 2 schalen, wortel en komkommer gescheiden. Giet het wat afgekoelde zoetzuurmengsel over de linten. Schil de gekookte bietjes, snijd doormidden, en de helften in mooie halve maantjes.
--	---

bietjes Radijs: 10 radijsjes ijskoud water Avocado: 7 grote rijpe avocado's 200 gr. crème fraîche peper, zout Spek: 1 ons gedroogd zout spek Avocado-soep: 1,5 liter groentebouillon 3 avocado's 1 ui (middelgroot) 2 teentjes knoflook olie zout, peper Opmaak: bosje dille 2 bakjes tuinkers 2 bakjes Affila cress Avocado-soep gedroogd spek (in stukjes)	Spoel de radijsjes schoon, snijd ze in heel dunne plakjes en leg ze in ijskoud water. Snijd de avocado's doormidden, verwijder de pit, doe het vruchtvlees in een schaal en prak fijn. Meng met de crème fraîche en breng op smaak met peper en zout. Leg de plakjes spek op bakpapier in de oven (140° C.) en bak krokant. (ong. 15 min.) Laat afkoelen op keukenpapier en leg luchtdicht weg. Snijd ui en knoflook klein en fruit aan in olie, voeg de hete bouillon toe, daarna het vruchtvlees van de avocado, verwarm opnieuw (kort) en staafmix. Breng op smaak met zout en peper. Neem een steekring van ong. 8 cm en leg op het bord (leisteek, geolied). Doe een laagje avocado in de ring en strijk glad. Verdeel 3 eitjes op de avocado, daarna verdeel je de rest van de groenten (radijs, biet) op de avocado, de wortel- en komkommerlinten in rolletjes. Trek wat groene takjes van de dille, wat tuinkers, Affila cress en "drapeer" er over. Zet een (leeg!) glaasje op het bord en serveer uit. Doe de hete soep aan tafel in de glaasjes (gebruik een maatbeker), en doe er wat stukjes spek in.
--	---



Tg: Krab/makreelsalade en Fregula

Ingrediënten:	Bereiding:
Makreel: 32 verse makreelfilet Citrus vinaigrette: 90 gr. Heng Shun Chinkiang azijn 2 gr. Yuzu 110 gr. Sushi azijn 2 limoenen 100 ml. citroenolie Saffraangelei: 250 ml. appelsap 20 gr. sushi azijn 2 gr. zout 2,5 gr. agar 5 gr. gelatine 0,1 gr. saffraan Pancoating Crème Harissa: 25 gr. boerenyoghurt (Zuivelhoeve) 25 gr eiwit 5 gr sushi azijn 2,5 gr Yuzu azijn 5 gr. Heng Shun Chinkiang azijn zout 300 gr.zonnebloemolie 4 gr. harissa Fregola-krab salade: 350 gr. Fregola Knorr kippenbouillonpoeder olijfolie	Bereiding: Controleer de filet op eventuele graten. 5 minuten voor het uitserveren marineren in de citrusrvinaigrette. Pers limoenen uit, meng alle ingrediënten met de staafmixer en zet afgedekt weg tot gebruik voor makrelen. Plateau inspuiten met een laagje pancoating. Breng appelsap, sushi azijn, zout en saffraan aan de kook. Staafmix de agar er door en laat enkele minuten doorkoken. Roer (van het vuur af) de geweekte gelatine er door en stort uit op plateau in een erg dun laagje: 1 mm (niet te veel heen en weer bewegen, anders krijg je ribbels). Zet in koeling, en steek als het gegeleerd is uit: rondjes ong. 8 cm. Ingrediënten tot en met zout in een maatbeker. Meng met staafmixer. Dan langzaam de zonnebloemolie toevoegen en staafmix tot een mooie emulsie. Roer dan even flink door met een spatel en voeg de harissa naar smaak toe, eventueel nog wat zout. Doe in een spuitzak of spuitflesje en zet koel weg. Kook de Fregola al dente volgens aanwijzing op verpakking in kippenbouillon (verhouding poeder : water volgens verpakking) giet af, besprenkel met olijfolie en laat afkoelen. Snijd de krab in stukjes.

1 potje Fisherman's crabmeat (3 x 454 gr). 60 gr. bleekselderij 25 gr. bieslook 30 gr. sjalot 125 gr. Granny Smith 125 gr. Tasty Tom tomaten 50 gr. hennepzaad 1 limoen 25 ml citroenolie 25 ml sushi-azijn zout Citrusvinaigrette /Dille-olie 125 ml houdbare melk 125 ml kookroom 10 gr. limoensap 15 gr. Heng Shun Chinkiang azijn 10 gr. sojasaus 20 gr. sushi azijn 1-2 gr. zout Dille-olie: 125 ml zonnebloemolie 10 gr. verse dille 20 gr. verse spinazie Grapefruit 3 Grapefruits Opmaak: Fregula/krab salade Stukjes grapefruit Makreel 150 gr. botersla Rondje gelei crème harissa 2 bakjes Borage cress Citrusvinaigrette	Ontvel de tomaat (1 minuut in kokend water). Snijd bleekselderij, appel en ontvelde tomaat brunoise, snipper de sjalotten. Snijd de bieslook fijn. Bak hennepzaad in droge pan aan (lichtbruin). Pers de limoen. Meng nu alles door elkaar, en breng met limoensap, citroenolie, sushi-azijn, zout op smaak. Alle ingrediënten voor de vinaigrette mengen. Verwarm de 3 ingrediënten tot 65-70° C tot smaak en kleur zijn aangenomen, staafmix en zeef. Voeg nu de dille-olie toe aan de vinaigrette (zie hierboven). Proef en breng eventueel verder op smaak. Ontvlies de partjes en snijd het vruchtvlees in herkenbare stukjes, leg in olijfolie. Fregula-krab salade in een ring (ong. 8 cm) op het bord. Stukjes grapefruit er op, ook de gemarineerde makreelplakjes en kleine stukjes sla. Daarop rondje gelei, en spuit dan dotjes crème harissa. Garneer dan met Borage cress. Rondom het torentje citrusvinaigrette/dille-olie druppelen.
--	--



SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

Secretariat: secretaris@sdge.nl



HG: Entrecôte met Madeirasaus en knolselderijcrème

Ingrediënten: Knoflookcrème: 20 teentjes knoflook 0,2 lt. Olijfolie -Olitalia Madeirasaus: 4 sjalotjes afsnijdsels van de entrecôte 7 gr. tijm 4 blaadjes laurier 3 potjes kalfsfond 50 ml Madeira 125 gr. boter Knolselderijcrème: 1,5 kg knolselderij olijfolie, gerookt 2 lt. volle melk Himalayazout zout, peper Krokantje: 1 ons Serranoham (flinterdun!) Entrecôte 1,6 kg. entrecôte Himalayazout Knoflookcrème olijfolie geklaarde boter	Bereiding: Gaar de gepelde knoflookteentjes min. 30 minuten zachtjes in de olijfolie, giet de olie af en voeg dit druppelsgewijs toe aan de knoflook en mix tot een crème. (Gebruik voor het vlees) Bak het afsnijdsel (geen vet) aan in de boter. Snipper de sjalotjes, en voeg met de tijm en laurier toe aan het afsnijdsel. Blus af met wat Madeira. Reduceer, voeg de kalfsfond toe en laat een uur zachtjes trekken, zeef en kook tot 1/3 verder in. Maak de saus dan verder af met Madeira (naar smaak) en monteer (van het vuur af!) op het laatst met ijskoude (ingevroren) klontjes boter. Schil de knolselderij, snijd in stukjes, kook in de volle melk. Giet af en pureer met de staafmixer. Breng op smaak met olijfolie, zout en peper. Verwarm de oven voor op 130° C. Bedek een bakplaat met vetvrij papier. Leg daarop de plakjes Serranoham en leg ze strak en zonder kreukels neer en laat tussen de plakjes wat ruimte. Bedek nu met een tweede vel vetvrij papier en druk licht aan. Plaats in de oven tot goudbruin en krokant. Snijd het op kamertemperatuur gebrachte vlees in 2 stukken, bestrooi met Himalayazout en wrijf dan dun in met de knoflookcrème. Dek af en laat het vlees 60 minuten marineren. Braad ong. 3 kwartier uur voor uitserveren het vlees aan op hoog vuur in olie e boter. Zet daarna in de oven op 150° C., ong. 8 minuten, let op de cuisson (haal het vlees er uit bij een kerntemperatuur van 50° C. Laat het vlees vervolgens 30 minuten afgedekt rusten in de stille oven op max. 50° C.
--	---

Groenten: 500 gr. bloemkool 1 rettich 2 courgettes 2 koolrabi's 4 stengels bleekselderij 3 bieten (gekookt) Crème van gele biet: 4 gele bieten Himalayazout peper, zout Opmaak: boter knolselderijcrème plak entrecôte saus groenten, warm diepvries gele bietencrème krokantje zout,peper	Maak kleine roosjes bloemkool, kleine balletjes rettich en courgette (gebruik meloensteker), blokjes kookrabi, blokjes bleekselderij, alle groenten ong. 1 cm. Kook tot bijna beetgaar en spoel koud. Snijd de biet in blokjes, ong. 0,5 cm. Schil de biet, snijd in stukken, kook en draai tot een crème met zout en peper naar smaak en doe in een spuitzakje, houd warm. Verwarm de groenten in wat boter, zout en peper naar smaak en bewaar tot de opmaak in de warmhoudkast. Strijk een volle veeg knolselderijcrème over het midden van het bord. Snijd een mooie plak entrecôte van ca. 1 cm dik en leg deze op de crème. Dresseer de groenten speels over en naast de entrecôte. Steek een krokantje bij. Spuit dotjes gele bietencrème tussen de groenten. Druppel de saus er bij/omheen.
--	---



Ng: Cheesecake – witte chocolade-ijs - ananas

Ingrediënten:	Bereiding:
Caramel crème: 1 blikje gecondenseerde melk (+suiker) beetje grof zeezout Cheesecake: 3 pak bastognekoeken 300 gr boter zout 1 kg mascarpone 300 gr. suiker 80 gr. eidooier – gepasteuriseerd 100 gr. eiwit – gepasteuriseerd 600 gr. slagroom 35% 24 gr., bl. gelatine Lychee crème: 100 gr. lychee puree (Boiron) 50 gr. suiker 50 ml. water 30 ml Malibu 1 citroen 4 gr. agar Crumble: 1 pak Bastogne Ananas: 1 ananas 60 gr. bruine suiker 30 cl Kahlua 30 cl Cointreau	Blikje melk onder water ong. 120 min. uur (zacht) aan de kook houden, open en meng caramel met wat zeezout naar smaak en doe dan in een spuitzakje (voor dotjes). BEGIN DIRECT MET MAKEN CHEESCAKE! Smelt de boter, verkruimel de koeken in de magimix, snuf zout er bij en de wat afgekoelde boter, goed mengen. Stort op een bakblik en druk flink aan. Laat afgedekt afkoelen in de koelkast. (Gebruik bakblik 53 x 32 cm, H. 4,5 cm) Een klein deel van de mascarpone (ca. 100 gr.), suiker, eidooier en eiwit verwarmen tot max. 60° C. Voeg de geweekte gelatine toe en los hierin op. Voeg dan de rest van de mascarpone en room toe en laat afkoelen. Uitstrijken op de bastognekoek en afgedekt in de koeling zetten. Voor gebruik de opgesteven cake in de gewenste vorm snijden: ronde steker 4 cm (16 rondjes), en: 2 x 5 cm (16 stukjes, rechthoek) Alles mengen (citroen persen en sap naar smaak toevoegen). Opkoken, met 4 gr agar, even laten doorkoken, storten, laten afkoelen en dan in keukenmachine (klein) fijndraaien tot een crème onder toevoeging van de Malibu. Doe de afgekoelde crème in spuitzakje/spuitflesje (voor dotjes). Verkruimel de Bastogne koeken Maak de ananas schoon en snijd in plakken en daarna in stukjes. Los de suiker op in de likeuren. Bak ananas aan in de boter en blus af met de likeuren. Dan in de oven: 30 minuten op 180° C. Laat wat afkoelen, warm serveren.

boter Opmaak: cheesecake 1 doosje frambozen 1 ananas crunch chocolade ijs (Ben & Jerry) caramel- en lycheecrème 1 bakje Atsina Cress	Leg 2 stukjes (rondje + rechthoekje) cheesecake op het bord. Halveer framboos, leg halve framboos op cheesecake. Drie blokjes ananas er bij. Lepeltje crunch er naast en daarop een quenelle ijs. Maak af met dotjes caramel- en lycheecrème, en dan de Atsina cress.
--	--

